

Вариант 9

Завдання 1.

Батьківщина цукру.....

- [illegible]

Завдання 2.

Мета рафінування цукру

- А) зменшити вміст вапна і солей кальцію в соці до мінімальної межі;
Б) максимальне видалення домішок і одержання фактично чистої сахарози;
В) звільнити сік від завислих частинок, нейтралізація кислот, видалення поверхневоактивних високополімерів.

Завдання 3.

В якій частині зерна міститься найбільше клітковини?

- А) ендоспермі; Б) зародку; В) оболонках зерна.

Завдання 4.

Для видалення з олії специфічного смаку і запаху застосовують процес:

- А) гідратування; Б) дезодорування; В) вибілювання.

Завдання 5.

Яким способом виготовляють хліб з житнього борошна:

- А) опарним; Б) безопарним; В) на заквасці.

Завдання 6.

Розморожування м'яса вважають закінченим при досягненні у товщі стегна температури.....

- А) мінус 2°C ; Б) 1°C ; В) 12°C .

Завдання 7.

Кислота, яка є кінцевим продуктом молочнокислого бродіння – це...

- А) оцтова; Б) молочна; В) пропіонова.

Завдання 8.

Сорбет – це морозиво, яке...

- А) виробляють з плодів, ягід або овочів із додаванням основи з молочною сировиною (до 10 % від загальної кількості);
- Б) містить 12...15 % жиру;
- В) вироблене на основі цукрового сиропу з доданням ароматизаторів і за необхідності натуральних та ідентичних натуральним барвників.

Завдання 9.

Площа забілування туш ДРХ становить...

- А) 50-60%;
- Б) 10-15%;
- В) 30-40%.

Завдання 10.

Який смак і запах парного м'яса?

- А) дуже добрі;
- Б) виражені недостатньо;
- В) виражені добре.

Завдання 11.

Безперервне (протокове) культивування мікроорганізмів здійснюється в апаратах:

- А) термостатах, ферментерах;
- Б) хемостатах, турбідостатах;
- В) автоклавах і термостатах.

Завдання 12.

Мікроорганізми можуть розвиватися у субстраті, який містить воду:

- А) зв'язану;
- Б) вільну;
- В) пароподібну.

Завдання 13.

Яким чином охолоджують бактеріологічну петлю перед відбором проби?

- А) дотикаючись до скла пробірки із зовнішньої сторони;
- Б) дотикаючись до скла пробірки із внутрішньої сторони;
- В) дотикаючись у дистильовану воду.

Завдання 14.

Яка концентрація солей живильного середовища є ізотонічною для мікроорганізмів ?

- А) 0,3%;
- Б) 0,5%;
- В) 0,7%.

Завдання 15.

Редукційні властивості мікроорганізмів це –

- А) здатність розщеплювати білки;
- Б) здатність розщеплювати вуглеводи;
- В) здатність відновлювати барвники.

Завдання 16.



Пігменти, які мають забарвлення від жовтого до оранжево-червоного, – це

- А) каротиноїди; Б) хлорофіл; В) флавіони.

Завдання 17.

Коагелі – це

- А) гелі, в результаті утворення яких розчинник повністю утримується гелеуючою речовиною;
Б) гелі, у яких дисперсійне середовище є олією;
В) гелі, в результаті утворення яких розчинник частково виділяється під час гелеутворення.

Завдання 18.

Наявність в жирі вільних жирних кислот

- А) надає йому приємного солодкавого смаку, що дозволяє використовувати такі жири у кондитерському виробництві;
Б) надає йому гіркої присмаку і є ознакою псування;
В) надає йому приємного солодкавого смаку і є ознакою високої якості.

Завдання 19.

Якщо у складі тригліцеридів переважають насичені жирні кислоти, то такі жири

- А) мають тверду консистенцію і високу температуру плавлення;
Б) мають рідку консистенцію і низьку температуру плавлення;
В) не дозволяється використовувати при виробництві харчових продуктів.

Завдання 20.

Білки здатні утворювати розчини, які виявляють властивості

- А) колоїдних розчинів і розчинів високомолекулярних сполук;
Б) істинного розчину;
В) емульсій.

Завдання 21.



Надає клітинам їх характерного зовнішнього вигляду і форми, служить місцем прикріплення внутріклітинних органел і різних тілець, фіксуючи їх місцеположення в клітині, а також забезпечує можливість взаємозв'язку між складовими частинами клітини.

- А) цитоплазматична мембрана;
- Б) цитоскелет;
- В) матрикс.

Завдання 22.

Пасивний транспорт іонів і молекул через мембрану:

- А) перенос іонів і молекул в напрямку зменшення їх концентрації;
- Б) перенос іонів і молекул через мембрани з затратою зовнішньої енергії;
- В) перенос іонів і молекул без зміни градієнту їх концентрації.

Завдання 23.

До незамінних жирних кислот відносять:

- А) олеїнову;
- Б) ліноленову;
- В) пальмітоолеїнову.

Завдання 24.

Мембранні іонні насоси називаються:

- А) транспортні АТФ-ази;
- Б) клітинні АТФ-ази;
- В) гідролізні АТФ-ази.

Завдання 25.

Перетворення циклу трикарбонових кислот у мітохондріях досліджували:

- А) Сенджер і Скоупс;
- Б) Кенеді і Ленінджер;
- В) Міхаеліс і Ментен.

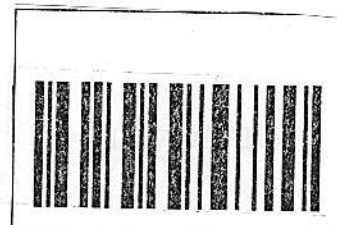
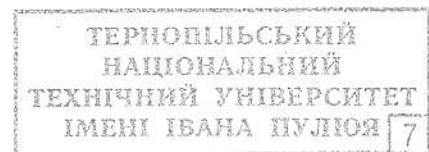
Ректор



ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

- №1 ☐ А ☒ Б ☐ В
№2 ☐ А ☒ Б ☐ В
№3 ☐ А ☐ Б ☒ В
№4 ☐ А ☒ Б ☐ В
№5 ☐ А ☒ Б ☐ В
№6 ☐ А ☒ Б ☐ В
№7 ☐ А ☐ Б ☒ В
№8 ☐ А ☐ Б ☒ В
№9 ☐ А ☒ Б ☐ В
№10 ☐ А ☐ Б ☒ В
№11 ☒ А ☐ Б ☐ В
№12 ☐ А ☒ Б ☐ В
№13 ☐ А ☒ Б ☐ В
№14 ☐ А ☐ Б ☒ В
№15 ☐ А ☒ Б ☐ В
№16 ☒ А ☐ Б ☐ В
№17 ☒ А ☐ Б ☐ В
№18 ☐ А ☒ Б ☐ В
№19 ☒ А ☐ Б ☐ В
№20 ☒ А ☐ Б ☐ В
№21 ☐ А ☒ Б ☐ В
№22 ☒ А ☐ Б ☐ В
№23 ☐ А ☒ Б ☐ В
№24 ☐ А ☐ Б ☒ В
№25 ☐ А ☒ Б ☐ В

Розв'яжіть завдання, виберіть правильну відповідь і відмітьте знаком (хрестиком, галочкою). Розв'язки і пояснення до відповідей не вимагаються. Завдання, відповідь до яких не вибрано, або вибрано більше однієї відповіді, оцінюються 0 балами.



Підпис учасника:

Ca

