

Тест по теме Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Для тестирования студентов разработано 30 заданий. На зачете студент получает 3 задания, каждое из которых включает 10 вопросов по разным содержательным модулям (разделам) курса: 4 вопроса по разделу «Основные положения дисциплины. Товароведение зерна, семян, овощей и плодов»; 3 вопроса по разделу «Хранение зерна, семян, овощей и плодов»; 3 вопроса по разделу «Переработка зерна, семян, овощей и плодов». Тесты состоят из вопросов различной степени сложности как теоретической, так и практической направленности. Все вопросы относятся к темам, предусмотренным рабочей учебной программой дисциплины.

На каждый вопрос тестовых заданий предлагается 4 варианта ответов, один из которых является верным. Ответив правильно на все 30 вопросов, студент получает максимально возможные 30 баллов, согласно положению предусмотренные для заключительной аттестации и включаемые в общий рейтинг по дисциплине.

Тест № 1

1. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:

А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;

б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;

- в) качество сберегает количество продукции;
- г) качество – это совокупность свойств продукции.

2. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур:

- а) 5-10 %;
- б) 15-20 %;
- в) 25-40 %;
- г) 70-80 %.

3. Натура зерна – это:

- а) состояние зерна;
- б) масса зерна в определенном объеме;
- в) плотность зерна;
- г) форма, размеры и цвет зерна.

4. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:

- а) воск;
- б) клетчатка;
- в) крахмал;
- г) пектин.

5. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

- а) интенсивность процессов жизнедеятельности;
- б) почвенно-климатические условия;
- в) теплофизические процессы;
- г) условия внешней среды.

6. Следствие анаэробного дыхания зерна:

- а) выделение большого количества тепла;
- б) выделение спирта;
- в) плесневение зерна;
- г) расходование большого количества кислорода.

7. Срок временного хранения плодоовощной продукции:

- а) до 5 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 20 дней;
- г) до 40 дней.

8. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

9. Дробленая крупа из гречихи:

- а) дробленка;
- б) продел;
- в) сечка;
- г) ядрица.

10. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:

- а) 85-90 °C;

- б) 95-100 °С;
- в) 105-120 °С;
- г) 130-140 °С.

Тест № 2

1. Единичный показатель качества продукции характеризует:

- А) качество единицы продукции (например, 1 кг продукта);
- б) несколько простых свойств продукции;
- в) одно простое свойство продукции;
- г) одно сложное свойство продукции.

2. Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:

- а) 5-10 %;
- б) 15-20 %;
- в) 25-40 %;
- г) 70-80 %.

3. Прибор для определения натуры зерна:

- а) валориграф;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пурка.

4. Реакция минеральных веществ плодов и овощей:

- а) кислая;
- б) нейтральная;

в) слабокислая;

г) слабощелочная.

5. Биотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

а) интенсивность процессов жизнедеятельности;

б) погодные условия;

в) теплофизические процессы;

г) условия внешней среды.

6. Физическая основа самосогревания зерновых масс:

а) интенсивное дыхание;

б) плохая теплопроводность;

в) хорошая теплопроводность;

г) хранение при повышенной температуре.

7. Срок длительного хранения плодоовощной продукции:

а) свыше 20 дней;

б) свыше 30 дней;

в) свыше 2 месяцев;

г) свыше 4 месяцев.

8. Сорт пшеничной муки с наиболее высоким (по стандарту) содержанием клейковины:

а) высший;

б) первый;

в) второй;

г) обойная.

9. Шлифованная крупа из ячменя:

- а) перловая;
- б) полтавская;
- в) ядрица;
- г) ячневая.

10. Содержание сухих веществ в томатном пюре:

- а) 5 %;
- б) 15 %;
- в) 25 %;
- г) 35 %.

Тест № 3

1. Показатель качества продукции, не являющийся комплексным:

- А) категория;
- б) класс;
- в) натура;
- г) сорт

2. Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать:

- а) 2-7 %;
- б) 10-15 %;
- в) 20-30 %;
- г) 60-80 %.

3. Культура, имеющая самую низкую натуру зерна:

- а) овес;
- б) пшеница;
- в) рожь;
- г) ячмень.

4. Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:

- а) винная;
- б) лимонная;
- в) стеариновая;
- г) яблочная.

5. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:

- а) воздухообмен;
- б) степень освещенности;
- в) степень развития микроорганизмов;
- г) температура.

6. Основная причина прорастания зерна и семян:

- а) повышенная влажность зерна;
- б) повышенная температура;
- в) поглощение зерном гигроскопической влаги;
- г) поглощение зерном капельно-жидкой влаги.

7. Лежкость картофеля определяется:

- а) продолжительностью вегетационного периода;

- б) продолжительностью периода глубокого покоя;
- в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;
- г) продолжительностью периода уборки.

8. Выход пшеничной обойной муки при помоле:

- а) 72 %;
- б) 85 %;
- в) 96 %;
- г) 99 %.

9. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

- а) коэффициент разваримости;
- б) недодир;
- в) содержание доброкачественного ядра;
- г) содержание нешелушенных ядер.

10. Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:

- а) 35-40 °C;
- б) 45-50 °C;
- в) 75-80 °C;
- г) 95-100 °C.

Тест № 4

1. Техническим браком является:

- А) испорченная продукция;
- б) нестандартная продукция;

в) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели;

г) продукция, реализуемая со скидкой с цены.

2. Белки, преобладающие в семенах бобовых культур:

а) альбумины;

б) глобулины;

в) глютелины;

г) проламины.

3. Натура хорошо выполненного зерна пшеницы:

а) 570-600 г/л;

б) 670-700 г/л;

в) 770-800 г/л;

г) 870-900 г/л.

4. Содержание воды в сочных плодах:

а) 40 %;

б) 60 %;

в) 80 %;

г) 99 %.

5. К биохимическим процессам в продуктах относится:

а) брожение;

б) гидролиз;

в) гниение;

г) плесневение.

6. Характерный признак послеуборочного дозревания зерна и семян:

- а) гидролиз сложных органических веществ;
- б) замедленное дыхание;
- в) синтез сложных органических веществ;
- г) снижение влажности зерна.

7. Неверное положение в определении лежкости овощей и плодов:

- а) способность сохраняться без значительных потерь массы;
- б) способность сохраняться без потерь влаги;
- в) способность сохраняться длительное время;
- г) способность сохраняться без ухудшения товарного качества.

8. Сорт пшеничной муки, имеющий самую низкую зольность:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

9. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:

- а) влаготепловая обработка;
- б) сортировка по размерам;
- в) удаление остей;
- г) шелушение.

10. Температура кипения готового варенья:

- а) 100-101 °C;

- б) 103-104 оС;
- в) 106-107 оС;
- г) 109-110 оС.

Тест № 5

1. Абсолютные отходы используются следующим образом:

- А) на кормовые цели;
- б) на технические цели;
- в) реализуются со скидкой с цены;
- г) уничтожаются и списываются.

2. Аминокислота, не относящаяся к незаменимым:

- А) аргинин;
- б) лизин;
- в) метионин;
- г) триптофан.

3. Прибор для определения качества клейковины:

- а) валориграф;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пурка.

4. Содержание воды в огурцах:

- а) 50 %;
- б) 65 %;

в) 80 %;

г) 95 %.

5. К микробиологическим процессам относится:

а) аэробное дыхание;

б) брожение;

в) гидролиз;

г) окисление.

6. Обязательное условие для послеуборочного дозревания зерна и семян:

а) влажность выше критической;

б) влажность ниже критической;

в) изоляция от доступа воздуха;

г) пониженная температура.

7. Лежкость яблок определяется:

а) продолжительностью вегетационного периода;

б) продолжительностью периода глубокого покоя;

в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;

г) продолжительностью периода уборки.

8. Технологическая операция кондиционирования зерна при подготовке его к помолу:

а) валка;

б) отволаживание;

в) очистка;

г) шелушение.

9. Калорийность растительного масла (на 100 г):

а) 610 ккал;

б) 730 ккал;

в) 850 ккал;

г) 970 ккал.

10. Физический способ консервирования овощей и плодов:

а) замораживание;

б) квашение;

в) маринование;

г) соление.

Тест № 6

1. Для нестандартной продукции характерно следующее:

А) используется только для консервирования;

б) не допускается к реализации;

в) не отвечает требованиям стандарта хотя бы по одному показателю качества;

г) не пригодна к употреблению в пищу.

2. Белок, входящий в состав клейковины пшеницы:

А) авенин;

б) глиадин;

в) зеин;

г) лейкозин.

3. Группа клейковины неудовлетворительного качества:

- а) I;
- б) II;
- в) III;
- г) IV.

4. Энергетическая ценность картофеля (на 100 г):

- а) 50 кДж;
- б) 200 кДж;
- в) 350 кДж;
- г) 500 кДж.

5. Конечные продукты анаэробного дыхания:

- а) вода и диоксид углерода;
- б) вода и этиловый спирт;
- в) диоксид углерода и этиловый спирт;
- г) этиловый спирт.

6. Режим хранения, не приемлемый для семенного зерна:

- а) в условиях активного вентилирования;
- б) в герметических условиях;
- в) в охлажденном состоянии;
- г) в сухом состоянии.

7. Плодовая культура, имеющая наименьший период лежкости:

- а) крыжовник;

б) малина;

в) слива;

г) яблоки летних сортов.

8. Продукты измельчения зерна, не получаемые в результате драного процесса:

а) дунсты;

б) крупки;

в) манная крупа;

г) мука.

9. Машины, не пригодные для шелушения риса:

а) голлендры;

б) обоечные машины;

в) шелушильные постава;

г) шелушители с резиновыми вальцами.

10. Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов:

а) -15-18 оС;

б) -20-25 оС;

в) -30-36 оС;

г) -45-50 оС.

Тест № 7

1. Для стандартной продукции не характерно следующее:

а) деление на товарные сорта и классы;

- б) запрет на содержание продукции с дефектами;
- в) соответствие требованиям стандарта по всем показателям;
- г) реализация по высоким ценам.

2. Жирная кислота, не входящая в состав растительных масел:

- А) линолевая;
- б) линоленовая;
- в) олеиновая;
- г) стеариновая.

3. Прибор для определения стекловидности зерна:

- а) валориграф;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пурка.

4. Энергетическая ценность огурцов (на 100 г):

- а) 20 кДж;
- б) 45 кДж;
- в) 90 кДж;
- г) 180 кДж.

5. Продукт гидролиза жиров:

- а) аминокислоты;
- б) глицерин;
- в) глюкоза;

г) этиловый спирт.

6. Способ сушки зерна, при котором применяются сорбенты влаги:

а) активное вентилирование;

б) воздушно-солнечная сушка;

в) тепловая сушка;

г) химическая сушка.

7. Фактор, не характеризующий режим хранения овощей и плодов:

а) влажность овощей и плодов;

б) газовый состав среды;

в) относительная влажность воздуха;

г) температура.

8. Оборудование, на котором проводят обогащение крупок в процессе помола:

а) вальцовые станки;

б) рассевы;

в) ситовые машины;

г) шлифовочные системы.

9. Культура, ядро которой не проходит финишную обработку при получении крупы:

а) горох;

б) гречиха;

в) просо;

г) рис.

10. Влажность сухофруктов:

- а) 8-10 %;
- б) 18-20 %;
- в) 28-30 %;
- г) 38-40 %.

Тест № 8

1. Вид убыли массы зерна при хранении, не относящийся к потерям:

- А) просыпи;
- б) распыл;
- в) травмы;
- г) усушка (испарение воды).

2. Показатель качества зерна 1-й группы (обязательный для всех культур):

- А) влажность;
- б) натура;
- в) пленчатость;
- г) стекловидность.

3. При определении показателя общей стекловидности зерна суммируют содержание:

- а) стекловидных зерен;
- б) стекловидных и частично стекловидных зерен;
- в) стекловидных и половины частично стекловидных зерен;

г) стекловидных и половины мучнистых зерен.

4. Углевод в плодах, не относящийся к сахарам:

а) глюкоза;

б) сахароза;

в) фруктоза;

г) целлюлоза.

5. Количество энергии, выделяющееся при аэробном окислении (дыхании) 1 г/м глюкозы:

а) 115 кДж;

б) 1565 кДж;

в) 2765 кДж;

г) 4205 кДж.

6. Самый эффективный и производительный способ сушки:

а) активное вентилирование;

б) воздушно-солнечная сушка;

в) тепловая сушка в зерносушилках;

г) химическая сушка.

7. Концентрация газов в нормальной газовой среде при хранении плодов:

а) 5 % CO_2 , 5 % O_2 , 90 % N_2 ;

б) 5 % CO_2 , 16 % O_2 , 79 % N_2 ;

в) 5 % O_2 , 95 % N_2 ;

г) 5 % CO_2 , 95 % N_2 .

8. Обогащение крупок в процессе помола – это:

- а) измельчение крупок;
- б) сортировка крупок по качеству и по размерам;
- в) сортировка крупок по размерам;
- г) шлифование крупок.

9. Машины, применяемые для получения крупы из ячменя:

- а) вальцедековые станки;
- б) голлендры;
- в) обоечные машины;
- г) шелушительные поставы.

10. Оптимальная температура для квашения капусты:

- а) 12-15 °C;
- б) 18-22 °C;
- в) 25-28 °C;
- г) 30-32 °C.

Тест № 9

1. Вид биологических потерь зерна при хранении, относящихся к неизбежным:

- А) дыхание;
- б) прорастание;
- в) самосогревание;
- г) уничтожение вредителями.

2. Показатель качества зерна 2-й группы (обязательный для

некоторых культур):

- А) влажность;
- б) засоренность;
- в) зараженность;
- г) натура.

3. Для стекловидного зерна не характерно следующее:

- а) гладкий срез;
- б) не просвечивается на диафаноскопе;
- в) плотная структура;
- г) хорошее технологическое качество.

4. Название витамина С в плодах и овощах:

- а) абсцизовая кислота;
- б) аскорбиновая кислота;
- в) аспарагиновая кислота;
- г) фолиевая кислота.

5. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах:

- а) молочнокислое;
- б) маслянокислое;
- в) спиртовое;
- г) уксуснокислое.

6. Температура зерна, соответствующая первой степени охлаждения:

- а) -10 оС;
- б) -5 оС;
- в) +5 оС;
- г) +15 оС.

7. Вид тары, наиболее приемлемый для хранения яблок и груш высокого качества:

- а) контейнер СП-5-0,70;
- б) контейнер СП-5-0,45;
- в) полипропиленовый мешок;
- г) ящик З-1.

8. Оборудование, на котором осуществляют измельчение зерна при помоле в муку:

- а) вальцовые станки с гладкими вальцами;
- б) вальцовые станки с рифлеными вальцами, вращающимися с одной скоростью;
- в) вальцовые станки с рифлеными вальцами, вращающимися с разной скоростью;
- г) дробилки.

9. Операция по удалению цветковых пленок зерна для получения крупы:

- а) обрушивание;
- б) полирование;
- в) шелушение;
- г) шлифование.

10. Норма соли по рецептуре при квашении капусты:

а) 1,0 %;

б) 1,7 %;

в) 2,4 %;

г) 3,1 %.