

Тесты для технологов

Задание № 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 °С;

б) 95-100 °С;

+ в) 105-120 °С;

г) 130-140 °С.

Задание № 2 тестов для технологов

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 %.

Задание № 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 оС;

б) 45-50 °C;

+ в) 75-80 °C;

г) 95-100 °C.