

Тесты

хранение, транспортировка и первичная обработка продукции растениеводства

1 Жесткая тара для хранения плодоовощной продукции

- 1 ящик
- 2 мешок
- 3 полиэтиленовый пакет
- 4 пак из гофрокартона

2 Хранилище, пригодное для хранения яблок

- 1 бурт
- 2 погреб
- 3 склад с приточно-вытяжной вентиляцией
- 4 склад с воздухоохладителями

3 Продукция с наибольшим периодом лежкости

- 1 яблоки и груши зимних сортов
- 2 картофель ранний
- 3 лук сладких сортов
- 4 персики поздних сроков созревания

4 Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве

- 1 125 оС

2 95 °C

3 110 °C

4 140 °C

5 Температура кипения готового варенья

1 106-107 °C

2 102-103 °C

3 100-101 °C

4 104-105 °C

6 Оптимальная температура для квашения капусты

1 25-28 °C

2 12-15 °C

3 18-22 °C

4 30-32 °C

7 – Тест. Физический способ консервирования овощей и плодов

1 замораживание

2 соление

3 мочение

4 маринование

8 Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов

1 -30-36 °C

2 -15-18 °C

3 -20-24 °C

4 -25-28 оС

9 Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции

1 желе

2 варенье

3 джем

4 мармелад

10 Продукция, не пригодная для замораживания

1 кабачки

2 малина

3 земляника

4 персики

Вариант №2

1 – Тест. Овощи и плоды выделяют в группу «сочных растительных объектов» из-за высокого содержания

1.сахаров

2.кислот

3.сухих веществ

4.воды

2.Какой фермент расщепляет крахмал с образованием сахаров?

1.амилаза

2.лиаза

3.липаза

4.изомераза

3.Какие сахара преобладают в плодах семечковых культур?

1.фруктоза

2.глюкоза

3.сахароза

4.сорбоза

4.Какую роль в жизни плодов и овощей выполняют дубильные вещества?

1.участвуют в процессе дыхания

2.в виде запасного энергетического вещества

3.служат структурным элементом

4.выполняют защитную функцию

Тест – 5.В значительной степени вкус плодов определяется соотношением

1.сахар – крахмал

2.сахар – кислота

3.глюкоза – фруктоза

4.сахароза – сорбоза

6.К каким веществам относят ДНК и РНК?

1.микроэлементам

2.пектиновым веществам

3.азотистым

4.гликозидам

7.Изменение окраски яблок при созревании обусловлено превращением

- 1.дубильных веществ
- 2.пектиновых веществ
- 3.водорастворимых витаминов
- 4.жирорастворимых пигментов

8.В плодах и овощах общее количество азотистых веществ возрастает

- 1.до 5.5%
- 2.до 2.5%
- 3.до 1.5%
- 4.до 0.5%

9.С содержанием какого вещества связывают механическую прочность и транспортабельность плодов и овощей?

- 1.клетчатки
- 2.пектина
- 3.амигдалина
- 4.воска

10.Монопольными поставщиками каких витаминов являются плоды и овощи?

- 1.витамин А
- 2.витпмин Р
- 3.витамин С
- 4.витамин Д

11. Укажите порог сладости фруктозы

1. 0.65%

2. 0.38%

3. 0.55%

4. 0.25%

12. Что вызывает потемнение поверхности очищенных яблок?

1. изменение в составе красящих веществ

2. окисление дубильных веществ

3. распад пектина

4. окисление сахаров

13. По содержанию, какого витамина можно судить о лежкости плодов и овощей?

1. витамина Е

2. витамина К

3. витамина С

4. витамина Д

14. Укажите жирорастворимые витамины

1. витамин А

2. витамин Д

3. витамин К

4. витамин Е

15. До 90% сохраняется витамина С

1. при хранении плодов

2.при замораживании

3.при переработке на консервных заводах

4.при сушке

16.Какую роль в жизни плодов и овощей выполняет сахароза?

1.участвует в процессе дыхания как переносчик кислорода

2.играет роль запасного энергетического вещества

3.служит структурным элементом

4.выполняет защитные функции

17.Какое из названных веществ усиливает вкусовую кислотность плодов?

1.клетчатка

2.крахмал

3.сахара

4.протопектин

18.Значительно больше жиров в плодах и овощах содержится

1.в мякоти

2.в кожице

3.в семенах

4.в плодоножке

19.До 70% витамина С теряется в плодах и овощах

1.при замораживании

2.при квашении

3.при сушке

4.при хранении

Тест. 20.Какие вещества обуславливают аромат плодов и овощей?

1.дубильные вещества

2.фенольные вещества

3.эфирные масла

4.жирорастворимые пигменты

21.Цвет антоцианов изменяется с изменением

1.влажности

2.температуры

3.pH среды

4.концентрации кислорода

22.Какие вещества обуславливают окраску плодовойгодной продукции?

1.азотистые вещества

2.антоцианы

3.гликозиды

4.дубильные вещества

23.Укажите Водорастворимые витамины

1.витамин С

2.витамин Р

3.витамин А

4.витамин Д

24.При снижении температуры хранения плодов и овощей на 10 С

скорость биохимических реакций

- 1.возрастает в 2 раза
- 2.замедляется в 2 раза
- 3.полностью приостанавливается
- 4.не изменяется

25.От кислотности плодов и овощей зависит выбор

- 1.температурного режима
- 2.состава газовой среды
- 3.режима стерилизации
- 4.режима пастеризации

26.Повышенное содержание какого вещества в клубнях картофеля является ядовитым при употреблении

- 1.амигдалина
- 2.синигрина
- 3.вакцинина
- 4.соланина

27.Особенностью пектиновых веществ есть способность образовывать

- 1.клейстер
- 2.желе
- 3.гранулы
- 4.кольца

28.Укажите сырье для получения пектина

1. яблоки
2. кукуруза
3. сахарная свекла
4. подсолнух

29. Кулинарные свойства картофеля связаны с содержанием

1. клетчатки
2. пектиновой кислоты
3. крахмала
4. сахаров

30. Тест. Укажите, какие фруктовые кислоты наиболее распространены в плодах и овощах?

1. яблочная
2. винная
3. лимонная
4. щавелевая