

Тесты

транспортировка и первичная

обработка

Хранение,

продукции

ЖИВОТНОВОДСТВА

Тест 1. Сепарация – это:

- 1 Процесс разделения молока на сливки и обезжиренное молоко
- 2 Химическая обработка молока
- 3 Кипячение молока
- 4 Охлаждение молока

Тест 2. Стерилизация – это тепловая обработка молока при температуре:

- 1 Ниже 60°C
- 2 Выше 65°C
- 3 Более 100°C
- 4 Ниже 50°C

Тест 3. Для стерилизации отбирают молоко кислотностью:

- 1 $16-18^{\circ}\text{T}$
- 2 $19-20^{\circ}\text{T}$
- 3 $18-20^{\circ}\text{T}$
- 4 $20-22^{\circ}\text{T}$

Тест 4. Актинизация – это:

- 1 Способ стерилизации молока, который обосновывается на

применении ультрафиолетового и инфракрасного излучения

2 Механическая обработка молока

3 Кипячение молока при температуре 102°C

4 Химическая обработка молока

Тест 5. Гомогенизация – это:

1 Измельчение жировых шариков молока или других компонентов

2 Разделение молока на фракции

3 Очистка молока

4 Фильтрация молока

Тест 6. Бактофугирование – это процесс:

1 Очистки от бактерий

2 Очистка от механических примесей

3 Фильтрация

4 Нормализация

Тест 7. Молоко – физико-химического происхождения – это:

1 Пастеризованное молоко

2 Молоко с цветными пятнами

3 Молоко, которое забродило

4 Сычужно-вялое молоко, которое не скисает под действием сычужного фермента

Тест 8. Пороки молока бывают

1 I, II тощая

2 Высшая, средняя, нежирная

3 Упитанная, средняя, не упитанная

Тест 9. Какая толщина шпика между 6 и 7 грудными позвонками соответствует второй категории упитанности свинины

1 1,5 – 4 см

2 4,0 ...5 см

3 Более 5 см

Тест 10. Каким клеймом клеймят свинину I категории?

1 Круглым

2 Овальным

3 Ромбовидным

Тест 11. Какая шкура считается законсервированной солью, если она содержит?

1 10% соли и 50% влаги

2 До 12% соли и 60% влаги

3 Более 12% соли и до 48% влаги

4 Более 20% соли и не больше 60% влаги

Тест 12. Какая оболочка остается на черевах свиней при обработке?

1 Слизистая

2 Серозная

3 Подслизистая

4 Мышечная

Тест 13. При какой температуре и влажности воздуха размораживают мясо в полутушах ускоренным способом?

- 1 10 °С и %
- 2 15°С и 70 %
- 3 °С и 90 %
- 4 20 °С и 92 %

Тест 14. Какова технологическая операция предшествует операции обескровливания туш МРС?:

- 1 Оглушение
- 2 Подача на линию убоя
- 3 Снятия шкур

Тест 15. Какие режимы оглушения свиней предусмотрены?

- 1 100...120 В, 2400 Гц
- 2 150...200 В, 1800 Гц
- 3 220...240 В, 2400 Гц
- 4 220...240 В, Гц

Тест 16. Какие аппараты входят в рабочую схему при консервировании шкур:

- 1 Формовочный аппарат
- 2 Рашпиль
- 3 Вакуум-аппарат
- 4 Мембранные фильтры

Тест 17. Определить срок голодной выдержки для овец:

- 1 6 часов
- 2 10 часов

3 12часов

4 24 часа

Тест 18. Какие из приведенных аппаратов входят в аппаратурную схему получения крови для пищевых целей:

1 Бассейн для крови

2 Желоб для сбора крови

3 Вакуум-аппарат

4 Мембранные фильтры

Тест 19. Определить самый калорийный продукт:

1 Мясо свинина

2 Мясо говядина

3 Мясо баранина

4 Свиной шпик

Тест 20. Какие качественные показатели убойных животных, учитывают во время приемки их на мясокомбинаты:

1 Масть животных

2 Темперамент животных

3 Упитанность животных

4 Агрессивность животных

Тест 21. Указать нежвачных убойных животных:

1 Овцы

2 Козы

3 Кролики

4 Бизоны

Тест 22. Определить операцию деления туш на четвертины:

- 1 Разрубка
- 2 Распиловка
- 3 Четвертование
- 4 Расчленение

Тест 23. При какой температуре осуществляют операцию посола свиного шпика:

- 1 8-100С
- 2 12-150С
- 3 0-40С
- 4 18-200С

Тест 24. Определить содержание соли в шпике после посола:

- 1 1-1,5%
- 2 3-4%
- 3 4-5%
- 4 6-8%

Тест 25. При какой температуре и концентрации рассола осуществляют посол окороков:

- 1 12-150С та 50%
- 2 8-100С та 13-18%
- 3 20-220С та 43-45%
- 4 16-180С та 22-25%

Тест 26. В каком возрасте мясо свиней имеет лучшие пищевые качества?

- 1 1 год
- 2 1.5 лет
- 3 6-7 мес
- 4 10-11мес

Тест 27. С какой целью убойным животным предоставляют отдых?

- 1 Облегчение снятия шкуры
- 2 Увеличение выхода крови
- 3 Улучшение качества мяса

Тест 28. Какова цель взвешивания туш?

- 1 Определение упитанности
- 2 Определение убойного выхода
- 3 Определение качества мяса

Тест 29. К шерстным субпродуктам относятся?

- 1 Свиные головы
- 2 Головы КРС
- 3 Вымя коров
- 4 Рубцы и сетки

Тест 30. Группа каких микроорганизмов устойчива к действию низких температур?

- 1 Мезофилы
- 2 Термофилы

3 Психрофилы

Тест 31. Какой способ сушки предусматривает воздействие вакуума и низких температур?

- 1 Кондуктивная
- 2 Хладогенная
- 3 Сублимационная
- 4 Экструдирование

Тест 32. Какая технологическая операция предшествует операции удаления внутренностей с туш убойных животных?

- 1 Распиловка
- 2 Снятия шкуры
- 3 Зачистка

Тест 33. Каким клеймом клеймят свинину мясной категории?

- 1 Круглым
- 2 Овальным
- 3 Ромбовидным

Тест 34. Пикала относят кишечному сырью

- 1 Свиней
- 2 КРС
- 3 МРС
- 4 Искусственным

Тест 35. Проходник относят кишечному сырью

- 1 Свиней

2 КРС

3 МРС

Тест 36. Нутровку осуществляют не позднее чем через:

1 10 мин после обескровливания

2 30 мин после обескровливания

3 40 мин после обескровливания

Тест 37. Свежие кожи содержат около влаги

1 55%

2 60%

3 70%

4 75%

Тест 38. Жир-сырец консервируют посолом

1 количество соли — 5 % массы жира-сырца

2 количество соли — 10 % массы жира-сырца

3 количество соли — 20 % массы жира-сырца °С

4 количество соли — 30 % массы жира-сырца

Тест 39. Сняты рога и копыта промывают водой и просушивают на стеллажах

1 при температуры 20-25 °С на протяжении 24 час.

2 при температуры 30-35 °С на протяжении 14 час

3 при температуры 20-25 °С на протяжении 12 час

Тест 40 Процесс обескровливания в среднем длится:

1 2-5 мин

2 6-8 мин

3 3-9 мин

4 10-15 мин