

Тесты по Молоку и молочным продуктам

Тесты по переработке молока и молочным продуктам.

1. Какой должна быть кислотность обычного кефира ($^{\circ}\text{T}$)?

а) 85...100 $^{\circ}\text{T}$

б) 70...110 $^{\circ}\text{T}$

в) 70...120 $^{\circ}\text{T}$

г) 85...120 $^{\circ}\text{T}$

2. Какая кислотность питьевого молока ($^{\circ}\text{T}$)?

а) 15...30 $^{\circ}\text{T}$

б) 20...25 $^{\circ}\text{T}$

в) 25...30 $^{\circ}\text{T}$

г) 20...35 $^{\circ}\text{T}$

3. Какая температура пастеризации нормализованных сливок?

а) від 85 до 100 $^{\circ}\text{C}$

б) от 75 до 95 $^{\circ}\text{C}$

в) от 85 до 95 $^{\circ}\text{C}$

г) от 75 до 100 $^{\circ}\text{C}$

4. Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра для:

а) улучшение структурно механических свойств сыра

б) улучшение органолептических свойств сыра

- в) для увеличения содержания в молоке ионов кальция
- г) для консервирования молока

5. Физическое дозревание сливок используется для:

- а) перевода части жира в твердое состояние
- б) получение однородной структуры сливок
- в) облегчение гомогенизации сливок
- г) стабилизации эмульсии

6. С какой целью пастеризуют сливки?

- а) для улучшения их органолептических свойств
- б) для уничтожения микрофлоры
- в) для разрушения ферментов
- г) для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов

7. Топленое масло – это:

- а) масло, которое прошло тепловую обработку (перетопка)
- б) масло, которое изготовлено из топленого молока
- в) масло, которое было получено процессом обезвоживания
- г) масло, которое было стерилизовано

8. О свежести молока свидетельствует:

- а) содержание сухих веществ
- б) содержание жира
- в) кислотность
- г) запах

9. Диетические кисломолочные продукты отличаются от других:

- а) повышенным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочнокислых бактерий
- б) присутствием бактерий групп E. Coli
- в) присутствием антибиотических веществ
- г) сниженным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочнокислых бактерий

10. Отметьте специфическую операцию при производстве мороженого:

- а) гомогенизация
- б) фильтрация
- в) фризирование
- г) перемешивание

11. Скваживанием сливок получают:

- а) кефир
- б) молоко
- в) сметану
- и) ряженку

12. Побочный продукт при производстве кисломолочных и сычужных сыров – это:

- а) пахта
- б) молочная сыворотка
- в) обезжиренное молоко
- г) сметана

13. Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла: а) молочная сыворотка

б) пахта

в) обезжирено молоко

г) сливки

14. Процесс обвалки мяса – это:

а) удаление остатков шерсти, рогов и копыт

б) отделение мускульной, жировой и соединительной ткани от костей

в) удаления шпика, рогов и копыт

г) отделение председателей, рогов и копыт

15.Способы

ДЛЯ ЧЕГО ПРОВОДЯТ ПРОБУ МОЛОКА НА СКОРОСТЬ СВЕРТЫВАНИЯ
СИЧУЖНИМ ФЕРМЕНТОМ И ОБРАЗОВАНИЯ ПЛОТНОГО СГУСТКА?

а) определяют выход сыра

б) рассчитывают необходимое количество фермента для
производства сыра

в) определяют выход сыра и рассчитывают необходимое количество
фермента для
его производства

г) определяют пригодность молока для производства сыра

286. ПОЧЕМУ САХАРНЫЙ РАСТВОР ДОБАВЛЯЮТ В СГУЩЕНКУ В КОНЦЕ
ВАРКИ?

а) для увеличения содержания сухих веществ

б) для ускорения процесса варки

в) во избежание кристалоутворення

г) во избежание меланоїдиноутворення

287. КАКОЙ СПОСОБ СУШКИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО СУХОГО МОЛОКА?

а) контактная сушка

б) пленочная сушка

в) контактная сушка с предыдущим згущенням

г) распылительная сушка

КАК ТЕСТ-ОБЪЕКТ ПРИ ВЫБОРЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ИСПОЛЬЗУЮТ:

а) кишечную палочку

б) патогенную микрофлору

в) стафилококк

г) туберкулезную палочку

ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ МОЛОКА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ РАЗДЕЛЯЮТ НА:

а) нормализацию и гомогенизацию

б) охлаждение и кипячение

в) стерилизацию и охлаждение

г) пастеризацию и стерилизацию

218. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ПОЛУЧАЮТ СЛЕДУЮЩИМ СПОСОБОМ:

а) отстаиванием сливок

б) превращением высокожирных сливок, взбиванием сливок

в) сепарацией сливок

г) взбиванием сливок

II М ВИНОЙ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СЫРА Является:

й) обезжирено молоко

θ) пастеризовано цельное или обезжирено молоко

н) незбиране молоко

СЕПАРУВАННЯ МОЛОКА-ЦЕ:

п) витримування молока при підвищених температурах

(и) деление молока под действием центробежной силы на сливки и обезжирено молоко

и) метод підвищення дисперсності жирової емульсії В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОЦЕСА „ЧЕДДЕРИЗАЦП” ПРИ ИЗГОТОВЛЕННІ СЫРОВ ТИПА „ЧЕДДЕР” ПРОИСХОДИТ:

а) усиленно происходит молочнокислое брожение, накапливается молочная

кислота, которая действует на белок, делая его мягким и эластичным

б) усиленно происходит молочнокислое брожение, накапливается молочная

кислота, которая действует на жиры сырной массы

в) не происходит молочнокислого брожения, накапливаются легкоусвояемые вещества

г) происходит молочнокислое брожение, не изменяется консистенция сырной массы

ПРИ ИЗГОТОВЛЕННІ КАКОГО МАСЛА ІСПОЛЬЗУЮТ ЗАКВАСКИ МОЛОЧНО-КИСЛИХ БАКТЕРІЙ?

- а) солодковершкового
- б) кисловершкового
- в) растительного
- г) всех видов масла

ВОЗОБНОВЛЕНО МОЛОКО – ЭТО:

- а) молоко, которое получают в зимний период из сухого молока, сухих сливок, обезжиренной сгущенки и других молочных консервов
- б) молоко, которое получают в зимний период из обезжиренной сгущенки
- в) молоко, которое получают в весенний период из сухого молока и сухих сливок
- г) молоко, которое получают в зимне-весенний период из сухого молока

ТЕРМОСТАТНИМ И РЕЗЕРВУАРНЫМ СПОСОБАМИ ПРОИЗВОДЯТ:

- а) мороженое
- б) сливочное масло
- в) сыры
- г) кефир