

Тесты по Технологии хранения и переработки плодов и овощей

Тесты по Технологии хранения

1. Какие вещества главным образом определяют механическую прочность тканей плодов и овощей и их консистенцию?

1. нерастворимые сухие вещества
2. растворимые минеральные вещества
3. растворимые азотистые вещества
4. гликозиды

2. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:

1. углеводы
2. азотистые вещества
3. минеральные вещества
4. витамины

3. С чем связано разваривание плодов и овощей при консервировании и кулинарной обработке?

1. с гидролитическим расщеплением пектиновых веществ
2. с окислением дубильных веществ
3. с уменьшением содержания твердых восков
4. с высоким содержанием аммиачного и амидного азота

4. Какая из органических кислот преобладает в ягодах винограда?

1. молочная кислота

2. винная кислота

3. лимонная кислота

4. уксусная кислота

5. Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?

1. способность к дозреванию в послеуборочный период

2. равномерный уровень дыхания при хранении

3. наличие состояние естественного покоя в точках роста

4. устойчивость тканей к анаэробному

6. Какие изменения в системе дыхания плодов и овощей происходят при закладке на хранение в холодильную камеру?

1. происходит переход от анаэробного типа дыхания к аэробному

2. происходит снижение интенсивности дыхания

3. происходит возрастание интенсивности дыхания

4. происходит переход от аэробного типа дыхания к анаэробному

7. В какой период у яблок происходит образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений?

1. после длительного хранения

2. при наступлении семной зрелости

3. в период роста плодов

4. вначале послеуборочного периода

8. Укажите полевой способ хранения овощной продукции:

1. на сырьевой площадке консервного завода
2. в загубленных неохлаждаемых хранилищах
3. в охлаждаемых хранилищах
4. в буртах и траншеях

9. Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово-ягодного сырья?

1. -10 °C
2. -15 °C
3. -18 °C
4. -30 °C

10. К физиологическим заболеваниям яблок при длительном хранении относятся:

1. горькая ямчатость
2. парша
3. монилиоз
4. голубая гниль

11. Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром?

1. стерилизация
2. пастеризация
3. бланширование
4. сульфитация

12. Из какого материала консервная тара наиболее устойчива к воздействию кислых продуктов?

1. тара из полимерных материалов
2. металлическая банка
3. стеклянная банка
4. алюминиевые тубы

13. У каких кочанов капусты быстрее происходит образование тумачков при продолжительном воздействии отрицательных температур?

1. у кочанов среднего размера
2. у кочанов с низким содержанием аскорбиновой кислоты
3. у кочанов рыхлого сложения
4. у кочанов плотного сложения

14. Какой основной способ производства консервов из плодов и овощей?

1. химический способ
2. микробиологический
3. замораживание
4. способом тепловой стерилизации

15. С содержанием, какого вещества связаны кулинарные свойства картофеля?

1. с содержанием соланина
2. с содержанием крахмала
3. с содержанием щавелевой кислоты
4. с содержанием белка

16. Какая кислота является естественным консервантом солено-

квашенной продукции:

1. фосфорная кислота
2. соляная кислота
3. сернистая кислота
4. молочная кислота

17. Что собой представляют плодово-ягодные сиропы?

1. соки с мякотью гомогенизированные
2. соки, консервированные сахаром
3. концентрированные соки
4. протертую плодово-ягодную массу

18. До какой влажности сушат крахмал при его производстве:

1. 18-20 %
2. 25-30 %
3. 30-35 %
4. до 50 %

19. Какая оптимальная температура хранения корнеплодов продовольственного назначения?

1. 1,5 – 2 °C
2. 0-1 °C
3. 2,0 – 3 °C
4. 4,0 – 5 °C

20. Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?

1. 90- 95 %

2. 80- 90 %

3. 75-80 %

4. 70-75 %

21. Какие товарные сорта установлены стандартом на яблоки свежие поздних сроков созревания?

1. высший, первый, второй, третий

2. первый, второй, третий, четвертый

3. высший, первый, второй

4. первый, второй

22. Какая основная причина физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов?

1. скисание продукта

2. замерзание содержимого

3. негерметичная укупорка банки

4. нарушение режима стерилизации

23. Укажите высоту насыпи свеклы при бестарном размещении в хранилище с активным вентилированием:

1. 4.0-5.0 м

2. 2.5-3.5 м

3. 1.5-2.0 м

4. 1.0-2.0 м

24. Какая партия плодов и овощей считается нестандартной по правилам сдачи-приема продукции?

1. партия продукции, в которой сумма допусков не превышает указанную в стандарте
 2. партия продукции 3 сорта
 3. партия продукции, в которой сумма допусков превышает указанную в стандарте
 4. партия продукции, которая содержит загнившие экземпляры
25. Что является причиной появления сладкого вкуса у картофеля?
1. прорастание глазков клубней
 2. повышение относительной влажности воздуха при хранении
 3. хранение клубней при температуре близкой к 0 °C
 4. выдерживание клубней на свету и накопление соланина
26. Как определяют готовность варенья из плодов и ягод на консервных заводах?
1. по продолжительности варки продукта
 2. визуально по консистенции отобранной пробы сиропа
 3. по содержанию сухих веществ в сиропе
 4. по формуле стерилизации в соответствии с рецептурой
27. Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении?
1. анаэробным
 2. синхронным
 3. климактерическим
 4. органическим

28. Какая оптимальная температура хранения солено-квашенной продукции?

1. 15 °C
2. 10 °C
3. 5 °C
4. 0 °C

29. Укажите оптимальную относительную влажность воздуха при хранении сушеных плодов и овощей:

1. 90-95 %
2. 85-90 %
3. 75-80%
4. 60-65 %

30. При каком снижении тургора плоды и овощи утрачивают сочность «свежесть»?

1. на 80 %
2. на 40 %
3. на 10-15 %
4. на 5-7 %

31. Какие требования необходимо соблюдать при загрузке камер холодильника яблоками поздних сроков созревания?

1. загрузка яблоками разной степени зрелости
2. загрузка всего выращенного урожая яблони
3. загрузка камеры яблоками одного товарного сорта разных помологических сортов

4. загрузка камеры яблоками одного помологического сорта

32. Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении картофеля, лука, капусты:

1. естественная вентиляция
2. принудительная вентиляция
3. активное вентилирование
4. сквозное проветривание

33. По какому показателю определяют размер вилка капусты белокачанной?

1. по плотности кочанов
2. по длине кочерыги
3. по наибольшему поперечному диаметру кочанов
4. по массе кочанов

34. От содержания каких веществ на кожице плодов зависит интенсивность испарения влаги?

1. клетчатки
2. восков
3. эфирных масел
4. хлорофилла

35. Какие условия необходимы для образования суберина в зонах механического повреждения у клубней картофеля во время лечебного периода?

1. высокая температура воздуха и высокая относительная влажность воздуха
2. свободный доступ кислорода и высокая температура воздуха

3. высокая относительная влажность воздуха и недостаток кислорода

4. низкая температура и высокая относительная влажность воздуха

36. Какой продукт при переработке абрикоса называется курагой?

1. сушеный целыми плодами с косточкой

2. сушеный без косточки разрезан или разорван по бороздке

3. сушеный целыми плодами без косточки

4. сваренный в концентрированном сахарном сиропе

37. Какую температуру применяют для длительного хранения быстро замороженного плодово-ягодного сырья?

1. -10 °C

2. -15 °C

3. -18 °C

4. -30 °C

38. Кочаны лежких сортов белокачанной капусты выдерживают на корню отрицательные температуры:

1. -1,5 °C

2. -3,0 °C

3. -5,0 °C

4. -7,0 °C

39. В качестве химических консервантов в пищевой промышленности используют:

1. фосфорную кислоту и ее соли

2. сорбиновую кислоту и ее соли

3. соляную кислоту и ее соли

4. кремниевые кислоты

40. Оптимальное содержание соли в рецептуре при квашении капусты:

1. 1,0 %

2. 1,8 – 2,0 %

3. 3,0 – 3,5 %

4. 4,5 – 5,0 %

41. Оптимальное содержание соли в рецептуре при мочении яблок :

1. 1,0 %

2. 1,8 – 2,0 %

3. 3,0 – 3,5 %

4. 4,5 – 5,0 %

42. При варке варенья из малоокислотного сырья добавляют лимонную или винную кислоты с целью:

1. Сокращения продолжительности варки варенья

2. улучшения вкусовых качеств продукта

3. понижения температуры кипения варенья

4. предотвращения засахаривания варенья в процессе хранения

43. Маринадная заливка у плодовых маринадов содержит соли:

1. 0,0 %

2. 2,0 – 2,5 %

3. 3,5 – 4,0 %

4. 5,0 – 6,0 %

44. В маринованных овощных консервах в зависимости от рецептуры может содержаться уксусной кислоты

1. 0,2 – 0,9 %

2. 1,0 – 1,5 %

3. 2,0 – 3,0 %

4. 4,0 – 5,0 %

45. Дробленая масса томатов называется:

1. меласса

2. сусло

3. пульпа

4. мезга

46. При приготовлении овощных закусочных консервов овощи обжаривают при температуре:

1. 40 – 60 °C

2. 80 – 100 °C

3. 120 – 150 °C

4. 160 – 180 °C

47. За единицу весовой учетной банки консервов принято:

1. 300 г готового продукта

2. 400 г готового продукта

3. 500 г готового продукта

4. 600 г готового продукта

48. Овощные натуральные консервы содержат:

1. уксусной кислоты 0,9 %, соли 3,0 %

2. уксусной кислоты 0,6 %, соли 3,0 %

3. соли 2,0 – 3,0 %, сахара 2,0 – 3,0 %

4. уксусной кислоты 0,2 – 0,3 %, соли 2,0 – 3,0 %, сахара 2,0 – 3,0 %

49. Для мойки томатов применяют моечную машину:

1. барабанную

2. лопастную

3. элеваторную

4. вентиляторную

50. Температура стерилизации консервов зависит от:

1. концентрации соли в консервах

2. содержания аскорбиновой кислоты в сырье

3. размера банки

4. кислотности (pH) консервов

51. Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают:

1. аммиаком

2. фреоном

3. формальдегидом

4. сернистым ангидридом

52. Для упаковки и хранения столового винограда применяют тару:

1. ящики вместимостью 9 – 10 кг
2. ящики вместимостью 16 – 20 кг
3. ящики вместимостью 25 – 30 кг
4. контейнеры вместимостью 200 – 250 кг

53. На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания:

1. На наличии хлорофилла в покровных тканях
2. На продолжительности периода послеуборочного дозревания
3. На содержании витамина С
4. На содержании полифенольных соединений

54. Какая оптимальная температура хранения огурцов:

1. 0 – 2 °С
2. 4 – 6 °С
3. 8 – 10 °С
4. 15 – 20 °С

55. Чеснок продовольственного назначения лучше сохраняется при температуре:

1. 18 – 20 °С
2. 8 – 10 °С
3. 2 – 4 °С
4. – 1,0 ÷ – 3,0 °С

56. Какая минимально допустимая температура хранения лука продовольственного назначения:

1. – 1 °C
2. – 2 °C
3. – 3 °C
4. – 4 °C

57. Потемнение мякоти клубней картофеля при хранении происходит в результате взаимодействия:

1. сахаров, содержащих альдегидную группу, с аминокислотами
2. органических кислот с полифенольными соединениями
3. сахаров, содержащих альдегидную группу, с пектиновыми веществами
4. крахмала с накопившимся соланином

58. В холодильных машинах в качестве хладагентов применяют:

1. углекислый газ
2. сероводород
3. ацетилен
4. аммиак

59. При рассольном охлаждении в качестве хладоносителя применяют концентрированный раствор:

1. едкого натрия
2. сернистого ангидрида
3. перманганата натрия
4. поваренной соли или хлористого кальция

60. К витаминам растворимым в жирах относятся:

1. витамины: А. D. Е. К

2. витамины: А. В. С. D

3. витамины: В. С. D. F

4. витамины: PP. Bc. К. F