

Тесты Технологическое качество сырья ликеро-водочного производства

Тестовые задания по дисциплине «Технологическое качество сырья ликеро-водочного производства», с ответами.

?

Какие основные методы анализов применяются для определения качественных показателей сырья ЛВП

+ Физико-химические

– Физические, микробиологические, секвинаторный

– Физические, микробиологические, биохимический

?

Средний образец это

+ часть исходного образца, выделенная для определения качества.

– часть партии зерна отобранная для анализа и подвергнутая первичной очистки

– часть партии зерна отобранная для анализа и подвергнутая очистке от минеральной примеси

?

Навеска это:

+ часть среднего образца, выделенная для определения отдельных показателей качества.

– усредненная проба, полученная объединением средних образцов

из нескольких партий сырья

– образец весом 20 грамм

?

Масса среднего образца зернового сырья должна быть:

– 500 грамм

+ не более 2,0 кг

– 5,0 кг

?

Какой картофель не допускается к приемке

+ картофель, содержащий более 4% по массе мелких клубней (диаметром менее 2–3 см), механически поврежденных клубней – более 2%.

– картофель, содержащий более 6% по массе мелких клубней (диаметром менее 2–3 см), механически поврежденных клубней – более 2%.

– картофель, содержащий более 6% по массе мелких клубней (диаметром менее 2–3 см), механически поврежденных клубней – более 2,5%.

?

Каким требованиям удовлетворяет сахар-песок 1 сорта

+ содержание влаги не более 0,15,%, сахаразы на СВ не менее 99,75%, редуцирующих веществ – не более 0,05 %, золы – не более 0,03 %.

– содержание влаги не более 0,15,%, сахаразы на СВ не менее 99,75%, редуцирующих веществ – не более 0,05 %, золы – не менее 0,03 %.

– содержание влаги не более 0,15, %: , сахарозы на СВ не менее 90,00%, редуцирующих веществ – не более 0,05 %, золы – не более 0,03 %.

?

Каким требованиям удовлетворяет сахар-рафинад

+ сахар-рафинад кусковой должен содержать влаги не более 0,3%, а колотый 0,4%, сахарозы на СВ не менее 99,9%, золы не более 0,005% и редуцирующих веществ не более 0,05%.

– сахар-рафинад кусковой должен содержать влаги не более 1,3%, а колотый 1,0%, сахарозы на СВ не менее 97,9%, золы не более 0,005% и редуцирующих веществ не более 0,05%.

– сахар-рафинад кусковой должен содержать влаги не более 0,3%, а колотый 1,0%, сахарозы на СВ не менее 97,9%, золы не более 0,1% и редуцирующих веществ не более 0,05%.

?

Выберите правильную характеристику крахмальной патоки

+ Крахмальной патокой называется продукт, получаемый осахариванием картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами с последующей очисткой сиропов и увариванием их до определенной плотности.

– Крахмальной патокой называется продукт, получаемый инверсией картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами с последующей очисткой сиропов и увариванием их до определенной плотности.

– Крахмальной патокой называется продукт, получаемый осахариванием кукурузного крахмала разбавленными кислотами с последующей очисткой сиропов и увариванием их до определенной плотности.

?

С производственной точки зрения растительное сырье классифицируют на группы

+ травы и листья; корни и корневища; цветы; древесная кора; плоды

– травы и листья; корни; цветы; древесная кора; плоды

– травы и листья; корни и корневища; цветы; плоды

?

Старение ликеров это

+ выдержка в дубовой таре

– проведение тепловой обработки

– купаживание ликера с выдержанным коньячным спиртом

?

Вода для приготовления ликероводочной продукции должна иметь общую жесткость не выше:

+ 1 мг-экв/л

– 10 мг-экв/л

– 1,5 мг-экв/л

?

Каким методом определяют видимые сухие вещества мелассы?

+ рефрактометрическим методом

– ареометрически

– высушиванием

– методом Бертрана

?

Каким методом определяют истинные сухие вещества мелассы?

– рефрактометрическим методом

– ареометрическим

+ высушиванием

– методом Бертрانا

?

Крахмалистость картофеля определяют:

+ по удельному весу клубней

– гидролизом крахмала

– осахариванием с последующим определением методом Бертрана

?

Сахаристость сахарной свеклы определяется следующим методом

+ поляриметрически

– рефрактометрическим методом

– ареометрическим

– методом Бертрана

?

Какие примеси содержатся в зерне

+ зерновая, сорная, минеральная.

– зерновая, сорная, минеральная, металлические включения.

– сорная, минеральная, металлические включения.

?

какие процессы происходят при хранении зерна

– физиологические, биохимические, дыхание.

+ физиологические, биохимические.

– физиологические, биохимические, самосогревание.

?

Какие факторы влияют на процессы замачивания ячменя

– содержание кислорода, диоксида углерода, температура воды, дыхательный коэффициент.

– содержание кислорода, диоксида углерода, температура воды.

+ содержание кислорода, диоксида углерода, температура воды, содержание солей.