

Тесты Технология хранения и переработки с ответами

«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ С/Х ПРОДУКЦИИ»

1 Механические потери зерна и семян при хранении

1 травмы

2 Вид потерь зерна, при котором не происходит ухудшение качества

1 распыл

3 Скрытые потери зерна происходят в результате

1 нерационального использования

4 Научный принцип, на котором основан режим хранения зерновых масс в сухом состоянии

1 ксероанабиоз

5 Научный принцип, на котором основан режим хранения зерновых масс в охлажденном состоянии

1 термоанабиоз

6 Научный принцип, на котором основан режим хранения зерновых масс без доступа воздуха

1 аноксианабиоз

7 Научный принцип, на котором основано консервирование овощей и плодов в герметически укупоренной таре

1 термоабиоз

8 Научный принцип, на котором основано замораживание плодов

1 криоанабиоз

9 Научный принцип, на котором основано консервирование плодов сахаром

1 осмоанабиоз

10 Научный принцип, на котором основано маринование овощей и плодов

1 ацидоанабиоз

11 Научный принцип, на котором основано квашение и соление овощей

1 ацидоценоанабиоз

12 Аминокислота, не являющаяся незаменимой

1 аргинин

13 Белок, входящий в состав клейковины пшеницы

1 глиадин

14 Вещество, относящееся к полисахаридам

1 целлюлоза

15 Культура, в зерне которой содержится наибольшее количество углеводов

1 гречиха

16 Жирная кислота, которая не относится к ненасыщенным

1 пальмитиновая

17 Культура, в семенах которой содержится высыхающее масло

1 лен

18 Энергетическая ценность 1 г жира

1 9 ккал

19 Культура, зерновая масса которой имеет наиболее низкую сыпучесть

1 овес

20 Максимальная равновесная влажность зерна хлебных злаков

1 33-36 %

21 Критическая влажность зерна и семян хлебных злаков, %

1 15

22 Состояние зерна хлебных злаков при влажности 16%

1 влажное

23 Основное следствие анаэробного дыхания зерна

1 выделение спирта

24 Физическая основа самосогревания зерновых масс

1 плохая теплопроводность

25 Вид самосогревания, возникающий при засыпке неохлажденного зерна

на холодный пол хранилища

1 низовое

26 Основная причина прорастания зерна и семян

1 появление в зерновой массе капельно-жидкой влаги

27 Следствие, не характерное для прорастания зерна и семян

1 увеличение массы сухого вещества

28 Характерный признак послеуборочного дозревания зерна и

семян

1 повышение посевных и технологических качеств

29 Обязательное условие для послеуборочного дозревания зерна и семян

1 влажность ниже критической

30 Температура зерна, соответствующая первой степени охлаждения

1 ниже + 10 оС

31 Температура зерна, соответствующая второй степени охлаждения

1 ниже 0 оС

32 Наиболее эффективный способ охлаждения зерновой массы

1 активное вентилирование

33 Наиболее вероятное последствие хранения семян без доступа воздуха

1 снижение всхожести

34 Продолжительность временного (краткосрочного) хранения зерна и семян

1 до 3 месяцев

35 Способ хранения зерна и семян в таре

1 в мешках

36 Способ наиболее рационального размещения зерна на току

1 в бунтах

37 Зернохранилище, из которого невозможна разгрузка зерна самотеком

1 силос с горизонтальным днищем

2 склад с горизонтальными полами, оборудованный аэрожелобами

3 склад с наклонными полами

4 силос с конусным днищем

5 силос элеватора

38 Вещество, применяемое для химического консервирования зерна

1 пиросульфит натрия

39 Машина для выделения из зерновой массы длинных и коротких примесей

1 триер

40 Решето зернового сепаратора, имеющее самые мелкие отверстия

1 подсевное

41 Культура, товарное зерно которой выдерживает наибольшую температуру нагрева при сушке

1 рожь

42 Технологическая операция при кондиционировании зерна перед помолом

1 отволаживание

43 Оборудование, на котором проводят сортировку крупок по качеству

в процессе помола

1 ситовые машины

44 Оборудование, на котором осуществляют драной процесс при помоле

Зерна в муку

1 вальцовые станки с рифлеными вальцами, вращающимися с разной скоростью

45 Оборудование, на котором крупки сортируют по размерам в процессе помола

1 рассевы

46 Показатель качества муки, зависящий от сорта и выхода

1 зольность

47 Выход обойной муки при помоле пшеницы, %

1 96

48 Культура, из зерна которой вырабатывают перловую крупу

1 ячмень

49 Машины, применяемые для получения крупы из ячменя

1 обоечные машины

50 Вальцедековые станки применяют для шелушения

1 гречихи

51 Операция по удалению покровных тканей зерна при получении крупы

1 шелушение

52 Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность

1 полирование

53 Культура, для которой не рекомендуется влаготепловая обработка при производстве крупы

1 рис

54 Крупа с самым высоким коэффициентом разваримости

1 перловая

55 Минимальная масса хлеба после выпечки

1 более 500 г

56 Дополнительное сырье в хлебопечении

1 маргарин

57 Технологическая операция, которая не проводится при разделке теста

1 валка

58 Технологическая операция по обработке теста, проводимая раньше других

1 обминка

59 Максимальная температура в пекарной камере при выпечке пшеничного хлеба

1 280 оС

60 Температура в центре мякиша хлеба в конце выпечки

1 97 оС

61 Оборудование для влаготепловой обработки мятки (сырья для получения масла)

1 жаровня

62 Название нагретой мятки как сырья для получения растительного масла

1 мезга

63 Продукт экстрагирования масличного сырья, состоящий из масла и растворителя

1 мисцелла

64 Растворитель, применяемый для получения растительного масла

1 гексан

65 Оборудование для отгонки растворителя после экстрагирования масличного сырья

1 дистиллятор

66 Способ рафинации растительного масла с целью удаления запаха

1 дезодорация

67 Срок длительного хранения плодов и овощей

1 свыше 20 суток

68 Культура, для которой применяется теплый способ хранения при температуре +18 оС

1 лук

69 Оптимальная температура хранения картофеля в основной период

1 2-4 оС

70 Оптимальная температура хранения столовых корнеплодов

1 0-1 оС

71 Оптимальная температура хранения огурцов

1 6-8 оС

72 Оптимальная температура хранения винограда

1 -1-0 оС

73 Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения картофеля и яблок, %

1 90

74 Способ, которым нельзя создать регулируемую газовую среду при хранении плодов:

1 применение таблеток метабисульфита калия

75 Концентрация газов в нормальной газовой среде при хранении плодов

1 5 % CO₂, 16 % O₂, 79 % N₂

76 Жесткая тара для хранения плодоовощной продукции

1 ящик

77 Хранилище, пригодное для хранения яблок

1 склад с воздухоохладителями

78 Продукция с наибольшим периодом лежкости

1 яблоки и груши зимних сортов

79 Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве

1 110 оС

80 Температура кипения готового варенья

1 106-107 оС

81 Оптимальная температура для квашения капусты

1 18-22 оС

82 Норма соли по рецептуре при квашении капусты, %

1 1,7

83 Концентрация рассола при солении томатов и огурцов

1 6-8 %

84 Микробиологический способ консервирования овощей

1 квашение

85 Физический способ консервирования овощей и плодов

1 замораживание

86 Содержание уксусной кислоты в кислом пастеризованном маринаде, %

1 0,8

87 Заключительная операция при консервировании овощей в герметически укупоренной таре

1 термостатирование

88 Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов

1 -30-36 оС

89 Масса нетто одной условной банки плодоваягодных консервов

1 400 г

90 Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции

1 джем

91 Закусочные овощные консервы

1 икра кабачковая

92 Консервы, для приготовления которых не нужна тепловая

стерилизация

1 огурцы соленые

93 Плодовые соки с мякотью

1 гомогенизированные

94 Консервированный продукт с наибольшим содержанием сухих веществ

1 повидло

95 Влажность сухофруктов

1 18-20 %

96 Продукция, не пригодная для замораживания

1 кабачки

97 Сорт табака, относящийся к ароматическому сорто типу

1 дубек

98 Оптимальное содержание никотина в листьях табака

1 от 1 до 2 %

99 Операция, которая проводится первой после уборки табака

1 томление

100 Перспективный способ сушки табака в Крыму

1 в гирляндах

101 Комбикорм, улучшающий качество других видов кормов

1 комбикорм-концентрат

102 Оптимальная влажность комбикорма при хранении

1 12,5-14,5 %

103 Оптимальный срок хранения комбикормов

1 не более 1 месяца