

Тесты Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Тест № 10

Вид наиболее опасных потерь в массе и качестве плодов и овощей при хранении:

- а) прорастание;
- б) развитие микроорганизмов (плесневение и гниение);
- в) распыл;
- г) уничтожение птицами.

Показатель качества зерна, являющийся дополнительным:

- А) содержание белка;
- б) содержание воды;
- в) содержание микотоксинов;
- г) содержание примесей.

Общая стекловидность зерна твердой пшеницы 1-го класса:

- а) не ниже 60 %;
- б) не ниже 70 %;
- в) не ниже 80 %;
- г) не ниже 90 %.

Вещества в плодах и овощах, определяющие их запах:

- а) витамины;
- б) дубильные вещества;
- в) пигменты;
- г) эфирные масла.

Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

- а) при повышенной относительной влажности воздуха;
- б) при пониженной относительной влажности воздуха;
- в) при пониженной концентрации кислорода;
- г) при пониженной температуре.

Температура зерна, соответствующая второй степени охлаждения:

- а) -1 °C;
- б) +1 °C;
- в) +5 °C;
- г) +10 °C.

Культура, для которой приемлем теплый способ хранения при температуре +18 °C:

- а) картофель;
- б) лук;
- в) огурцы;
- г) перец.

Оборудование, на котором крупки сортируют по размерам в процессе помола зерна:

- а) размольные системы;

- б) рассевы;
- в) решетные станы;
- г) ситовейки.

Операция, не относящаяся к финишной обработке ядра при получении крупы:

- а) плющение;
- б) полирование;
- в) шелушение;
- г) шлифование.

Концентрация рассола при солении томатов и огурцов:

- а) 1-2 %;
- б) 3-4 %;
- в) 6-8 %;
- г) 10-12 %.

Тест № 11

Вид потерь продуктов при хранении, не относящийся к биологическим потерям:

- а) самосогревание;
- б) травмы;
- в) уничтожение грызунами;
- г) уничтожение птицами.

Запах сорбционного происхождения в зерне:

- А) гнилостный;

- б) плесневый;
- в) полынный;
- г) солодовый.

Количество товарных классов мягкой пшеницы по стандарту:

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6;
- г) 7.

Вещества в плодах и овощах, определяющие их цвет:

- а) витамины;
- б) дубильные вещества;
- в) пигменты;
- г) эфирные масла.

Научный принцип хранения, предусматривающий отсутствие живого начала в продуктах:

- а) анабиоз;
- б) абиоз;
- в) аноксианабиоз;
- г) ценоанабиоз.

Способ пассивного охлаждения зерновой массы:

- а) переброска зернопогрузчиками;
- б) перемещение по транспортеру;
- в) проветривание;

г) пропуск через зерноочистительные машины.

Допустимая высота насыпи картофеля в хранилище с активным вентилированием:

а) 1-1,5 м;

б) 2-3 м;

в) 4-5 м;

г) 7-8 м.

Пористость сортового пшеничного хлеба:

а) 25 %;

б) 45 %;

в) 65 %;

г) 85 %.

Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность:

а) плющение;

б) полирование;

в) шелушение;

г) шлифование.

Микробиологический способ консервирования овощей:

а) замораживание;

б) квашение;

в) маринование;

г) сушка.

Тест № 12

Нормы естественной убыли зерна хлебных злаков за 1 год хранения:

- а) 0,1-0,2 %;
- б) 0,25-1,5 %;
- в) 2-6 %;
- г) 10-12 %.

Показатель, не являющийся признаком свежести зерна:

- А) вкус;
- б) запах;
- в) форма;
- г) цвет.

Количество товарных классов твердой пшеницы по стандарту:

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6;
- г) 7.

Показатель качества овощей и плодов, характеризующий их внешний вид:

- а) вкус;
- б) запах;
- в) консистенция;
- г) форма.

Научный принцип хранения, называемый принципом «скрытой» жизни:

- а) абиоз;
- б) анабиоз;
- в) биоз;
- г) ценоанабиоз.

Наиболее вероятное последствие хранения семян без доступа воздуха:

- а) плесневение;
- б) прорастание;
- в) самосогревание;
- г) снижение всхожести.

Оптимальная температура хранения картофеля в основной период:

- а) $-1-0^{\circ}\text{C}$;
- б) $0+1^{\circ}\text{C}$;
- в) $+2+4^{\circ}\text{C}$;
- г) $+6+8^{\circ}\text{C}$.

Технологическая операция, которая не проводится при разделке теста:

- а) валка;
- б) обминка;
- в) расстойка;
- г) формовка.

Показатель качества растительного масла, определяемый органолептическим методом:

- а) кислотное число;
- б) количество отстоя;
- в) прозрачность;
- г) содержание фосфатидов.

Содержание уксусной кислоты в кислом пастеризованном маринаде:

- а) 0,5 %;
- б) 0,8 %;
- в) 1,1 %;
- г) 1,4 %.

Тест № 13

Нормы естественной убыли плодоовощной продукции за 1 месяц хранения:

- а) 0,1-0,3 %;
- б) 0,5-1,5 %;
- в) 2-6 %;
- г) 10-12 %.

Зараженность зерна – это:

- А) наличие в зерне вредителей и болезней;
- б) наличие в зерне болезней;
- в) наличие в зерне насекомых и клещей;
- г) наличие в зерне грызунов и насекомых.

Основное назначение сильной пшеницы:

- а) основа помольной смеси;
- б) производство макаронных изделий высокого качества;
- в) производство хлеба высокого качества;
- г) улучшитель слабой пшеницы.

Показатель качества овощей и плодов, определяемый в результате дегустации:

- а) запах;
- б) окраска;
- в) размер;
- г) форма.

Научный принцип, лежащий в основе хранения плодов в свежем виде после уборки:

- а) абизоз;
- б) гемибиоз;
- в) осмоанабиоз;
- г) эубиоз.

Продолжительность временного (краткосрочного) хранения зерна и семян:

- а) до 2 недель;
- б) до 1 месяца;
- в) до 3 месяцев;
- г) до 6 месяцев.

Оптимальная температура хранения столовых корнеплодов:

- а) $-1-0$ °C;
- б) $0+1$ °C;
- в) $+2+4$ °C;
- г) $+6+8$ °C.

Технологическая операция по обработке теста, проводимая раньше других:

- а) деление на куски;
- б) обминка;
- в) расстойка;
- г) формовка.

Физико-химический показатель качества растительного масла:

- а) вкус;
- б) запах;
- в) прозрачность;
- г) цветное число.

Масса нетто одной условной банки плодоовощных консервов:

- а) 350 г;
- б) 400 г;
- в) 450 г;
- г) 500 г.

Тест № 14

Нормы естественной убыли плодов при хранении в холодильнике за

5-8 месяцев:

- А) 0,1-0,2 %;
- б) 0,25-1,5 %;
- в) 2-6 %;
- г) 10-12 %.

Требования стандартов по зараженности зерна:

- А) допускается зараженность клещами 1-й и 2-й степени;
- б) допускается зараженность клещами 3-й степени;
- в) допускается зараженность насекомыми 1-й степени;
- г) не допускается зараженность клещами.

Основное назначение пшеницы-филлера:

- а) основа помольной смеси;
- б) производство макаронных изделий высокого качества;
- в) производство комбикормов;
- г) улучшитель слабой пшеницы.

Показатель качества овощей и плодов, определяемый измерительными методами:

- а) консистенция;
- б) окраска;
- в) размер;
- г) форма.

Научный принцип, лежащий в основе длительного хранения плодов в свежем виде:

- а) криоанабиоз;
- б) ксероанабиоз;
- в) термоанабиоз;
- г) ценоанабиоз.

Лучший способ хранения калиброванных семян кукурузы и подсолнечника:

- а) в бункерах;
- б) в бунтах;
- в) в закромах;
- г) в мешках.

Оптимальная температура хранения винограда:

- а) -1-0 °C;
- б) +1+2 °C;
- в) +3+4 °C;
- г) +5+6 °C.

Энергетическая ценность хлеба (на 100 г):

- а) 550-650 кДж;
- б) 850-950 кДж;
- в) 1450-1550 кДж;
- г) 1950-2050 кДж.

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

- а) выпариватель;

- б) жаровня;
- в) калорифер;
- г) теплообменник.

Консервированная продукция с повышенным содержанием сухих веществ:

- а) томат-пюре;
- б) томатная паста;
- в) томатный сок;
- г) томаты маринованные.

Тест № 15

Фактор, от которого не зависит норма естественной убыли овощей при хранении:

- а) вид тары;
- б) способ хранения;
- в) срок хранения;
- г) тип хранилища.

Влажность – это содержание в зерне:

- а) гигроскопической воды;
- б) капельно-жидкой воды;
- в) свободной воды;
- г) связанной воды.

Использование пшеницы 6-го класса:

- а) производство макаронных изделий;

- б) производство круп;
- в) производство комбикормов;
- г) производство хлебобулочных изделий.

Размер стандартных корнеплодов столовой свеклы (в поперечном диаметре):

- а) 3-5 см;
- б) 5-8 см;
- в) 5-14 см;
- г) более 14 см.

Научный принцип, лежащий в основе режима хранения зерна в сухом состоянии:

- а) криоанабиоз;
- б) ксероанабиоз;
- в) термоанабиоз;
- г) ценоанабиоз.

Рациональный способ размещения зерна на току:

- а) в бунтах;
- б) в буртах;
- в) в закромах;
- г) в таре.

Оптимальная температура хранения огурцов:

- а) +1+2 оС;
- б) +4+5 оС;

в) $+6+8$ оС;

г) $+11+15$ оС.

Минимальная масса хлеба:

а) не менее 300 г;

б) более 500 г;

в) не менее 700 г;

г) более 900 г.

Нагретая мятка (сырье для получения растительного масла):

а) мезга;

б) мездра;

в) меласса;

г) мисцелла.

Бланширование плодоовощного сырья – это:

а) кратковременная обработка паром;

б) легкое обжаривание в растительном масле;

в) мойка в теплой воде;

г) очистка от покровных тканей.

Тест № 16

Средний срок хранения партий зерна находится как:

А) период между начальной датой прихода зерна и конечной датой его расхода;

б) сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по приходу;

в) сумма остатков зерна, деленная на сумму массы зерна по расходу;

г) сумма остатков зерна, деленная на сумму зерна по приходу и по расходу.

Ограничительная норма по влажности для зерна пшеницы и ячменя:

а) 13,5 %;

б) 14,0 %;

в) 14,5 %;

г) 15,0 %.

Качество клейковины сильной пшеницы:

а) не ниже I группы;

б) не ниже II группы;

в) не ниже III группы;

г) выше III группы.

Дефектные плоды, содержание которых допускается стандартами:

а) загнившие;

б) зеленые;

в) мелкие;

г) перезревшие.

Научный принцип, лежащий в основе замораживания плодов:

а) аноксианабиоз;

б) криоанабиоз;

в) ксероанабиоз;

г) психроанабиоз;

Название крупного силоса для хранения зерна:

а) бак;

б) бан;

в) бин;

г) бунт.

Рекомендуемая температура хранения лука-матки:

а) -1-3 оС;

б) +2+5 оС;

в) +12+15 оС;

г) +18+22 оС.

Расход прессованных дрожжей при безопарном способе приготовления теста:

а) 0,5-1,0 %;

б) 1,5-2,5 %;

в) 3-4 %;

г) 5-6 %.

Продукт экстрагирования масличного сырья, состоящий из масла и растворителя:

а) мезга;

б) мездра;

в) меласса;

г) мисцелла.

Заключительная операция при консервировании в герметически укупоренной таре:

- а) стерилизация в автоклаве;
- б) термостатирование;
- в) фасовка в тару и укупоривание;
- г) составление смеси по рецептуре.

Тест № 17

Среднемесячный остаток плодоовощной продукции в хранилище находится как:

- а) сумма остатков на 1, 15 и 30 числа месяца, деленная на 3;
- б) сумма остатков на 1, 11 и 21 числа месяца, деленная на 3;
- в) сумма остатков на 11, 21 и половины остатков на первые числа, деленная на 3;
- г) сумма остатков на 1, 11, 21 и 1 число следующего месяца, деленная на 4.

Критическая влажность зерна хлебных злаков:

- а) 13,0-14,0 %;
- б) 14,5-15,5 %;
- в) 16,0-17,0 %;
- г) 17,5-18,0 %.

Сорт твердой пшеницы:

- а) Безостая 1;
- б) Дельфин;
- в) Никония;

г) Обрий.

Показатель качества овощей и плодов, определяемый только лабораторными методами:

а) содержание плодов, пораженных болезнями;

б) содержание сухих веществ;

в) степень зрелости;

г) степень механических повреждений.

Научный принцип, лежащий в основе консервирования плодов сахаром:

а) криоанабиоз;

б) ксероанабиоз;

в) осмоанабиоз;

г) ценоанабиоз.

Периодичность измерения температуры сухого зерна:

а) ежедневно;

б) один раз в 5 дней;

в) один раз в 15 дней;

г) один раз в месяц.

Рекомендуемая температура хранения картофеля и моркови в лечебный период:

а) +2+4 °C;

б) +6+8 °C;

в) +12+18 °C;

г) +20+25 оС.

Показатель, характеризующий состояние мякиша хлеба:

- а) вкус;
- б) запах;
- в) пористость;
- г) форма.

Растворитель, применяемый для получения растительного масла:

- а) бензол;
- б) гексан;
- в) глицерин;
- г) формалин.

Закусочные овощные консервы:

- а) горошек зеленый;
- б) икра кабачковая;
- в) огурцы маринованные;
- г) томаты цельноплодные.

Тест № 18

Естественная убыль зерна по норме исчисляется:

- а) к сумме зерна по приходу;
- б) к сумме зерна по расходу;
- в) к сумме остатков зерна на складе;
- г) к сумме зерна, числящегося в расходе, и остатка после перевески.

Жирная кислота, преобладающая в высыхающих растительных маслах:

- а) линоленовая;
- б) олеиновая;
- в) рициновая;
- г) эруковая.

Содержание белка в зерне твердой пшеницы 1-го класса:

- а) не менее 14 %;
- б) не менее 15 %;
- в) не менее 16 %;
- г) более 17 %.

Болезнь клубней картофеля, допускаемая стандартом:

- а) мокрая гниль;
- б) парша;
- в) сухая гниль;
- г) фитофтороз.

Научный принцип, лежащий в основе маринования овощей и плодов:

- а) аноксиганабиоз;
- б) ацидоанабиоз;
- в) ацидоценоанабиоз;
- г) осмоанабиоз.

Машины, которые применяют для очистки зерна:

- а) вальцовые станки;

- б) сепараторы;
- в) шелушители;
- г) экстракторы.

Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения картофеля и яблок:

- а) 65-70 %;
- б) 75-80 %;
- в) 85-90 %;
- г) 95-100 %.

Емкость для замеса и брожения теста:

- а) дежа;
- б) дека;
- в) доха;
- г) дошник.

Оборудование для отгонки растворителя после экстрагирования масличного сырья:

- а) декантатор;
- б) дефлектор;
- в) дистиллятор;
- г) конденсатор.

Фруктовые соки с мякотью:

- а) восстановленные;
- б) гомогенизированные;

- в) осветленные;
- г) неосветленные.

Тест № 19

Скрытые потери продуктов – это:

- а) использование продукции не по назначению;
- б) неправильный учет продукции;
- в) потери в результате скрытой зараженности вредителями;
- г) хищение продукции.

К сорной примеси в зерне относятся:

- а) битые зерна основной культуры;
- б) испорченные зерна основной культуры;
- в) проросшие зерна основной культуры;
- г) щуплые зерна основной культуры.

Содержание клейковины в зерне сильной пшеницы:

- а) не менее 23 %;
- б) не менее 28 %;
- в) не менее 32 %;
- г) более 32 %.

Дефектные плоды, не допускаемые стандартами:

- а) мелкие;
- б) механически поврежденные;
- в) подмороженные;

г) пораженные болезнями.

Научный принцип, лежащий в основе квашения и соления овощей:

а) аноксианабиоз;

б) ацидоанабиоз;

в) ацидоценоанабиоз;

г) осмоанабиоз.

Истребительные меры для борьбы с насекомыми и клещами:

а) дезактивация;

б) дезинсекция;

в) дезинфекция;

г) дератизация.

Вид продукции, которую недопустимо хранить при отрицательной температуре:

а) виноград;

б) капуста;

в) картофель;

г) лук.

Оптимальная температура для окончательной расстойки теста:

а) 28-30 °C;

б) 31-33 °C;

в) 35-38 °C;

г) 40-42 °C.

Оборудование для обрушивания семян подсолнечника:

- а) вальцовка;
- б) вейка;
- в) рушка;
- г) шелушитель.

Продукт уваривания плодов в сахарном сиропе до желеобразной консистенции:

- а) варенье;
- б) джем;
- в) желе;
- г) повидло.