

# Тесты Технология производства пищевых продуктов из зерна и семян

Тесты Технология производства пищевых продуктов из зерна и семян, с ответами

Тесты ОТПП, с ответами

1 Назовите вещества – эмульгаторы, используемые при производстве майонеза:

+ растительные фосфолипиды

+ яичный порошок

+ уксус

– соль

– сахар

+ горчичный порошок

+ сухое молоко

2. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы:

- . вальцедековый станок

+ двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

– машина интенсивного шелушения

– шелушильный постав

3. Выберите правильную последовательность выполнения технологических операций при производстве майонеза

периодическим способом (1-приготовление майонезной пасты, 2-приготовление грубой майонезной эмульсии, 3- гомогенизация, 4- подготовка эмульгаторов, 5- фасование, 6- упаковка)

– 2, 1, 4, 3, 5, 6

– 4, 2, 3, 1 5, 6

+ 4, 1, 2, 3, 5, 6

– 1, 4, 3, 2, 5, 6

?

4.Рекомендованный тип шелушителя для производства гречневой крупы:

+ . вальцедековый станок

– двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

– машина интенсивного шелушения

– шелушильный постав

5. Выберите правильную последовательность выполнения технологических операций при производстве майонеза непрерывным способом (1-приготовление майонезной пасты, 2-приготовление грубой майонезной эмульсии, 3- гомогенизация, 4-подготовка эмульгаторов, 5- фасование, 6- упаковка)

– 2, 1, 4, 3, 5, 6

– 4, 2, 3, 1 5, 6

+ 4, 1, 2, 3, 5, 6

– 1, 4, 3, 2, 5, 6

6. Рекомендованный тип шелушителя для производства овсяной крупы:

- . Вальцедековый станок

– двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

– машина интенсивного шелушения

+ шелушильный постав

7. Получение тонкодисперсной маргариновой эмульсии достигается в результате:

+ механического воздействия

– внесения сахара

– внесения соли

+ внесения эмульгаторов

+ внесения лецитина

+ внесение яичного порошка

8. Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:

- . Вальцедековый станок

– двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

+ машина интенсивного шелушения

– шелушильный постав

9. Сода используется при производстве майонеза с целью:

– нейтрализации свободных жирных кислот

– улучшения вкуса

+ повышения растворимости белков

?

10. Рекомендованный тип шелушителя для производства пшеничной крупы:

- . Вальцедековый станок
- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- + машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав

11. Консистенция майонеза может быть:

- + жидкая
- + пастообразная
- + порошкообразная
- твердая

+ . Вальцедековый станок

- двухвалковый шелушитель с резиновыми валками
- машина интенсивного шелушения
- шелушильный постав

12. Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:

- аспираторах
- дуаспираторах
- воздушно-ситовых сепараторах
- + отсевах

13. Саломас используют в маргаринном производстве с целью:

- повышения питательной ценности масла

+ изменения физических свойств масла

– понижения температуры плавления

+ повышения температуры плавления

?

14. Саломас получают в результате реакций:

+ межмолекулярной переэтерификации

+ внутримолекулярной переэтерификации

– окисления

– омыления

+ гидрогенизации

+ позиционной изомеризации

+ стереоизомеризации  
Для отделения неошелушенных зерен риса используют :

- . ситовечную машину

– рассевы

– воздушно-ситовый сепаратор

+ “падди” машину

15. Повышение температуры плавления жирового сырья для производства маргарина происходит в следствие:

– использования оливкового масла

+ использования пальмового масла

+ использование саломаса

16. Технологическая операция обогащения “крупок” при получении

муки проводится с целью

- повышения содержания витаминов
- + снижения показателя зольности муки
- повышения содержания белка
- повышения содержания углеводов

17. Формирование кристаллической структуры маргарина зависит от:

- + скорости охлаждения
- + скорости перемешивания
- + химического состава жировой фазы

18. Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки

- >30 %
- >40 %
- >50 %
- + >60 %
- >70 %

19. Укажите оптимальную форму кристаллической решетки маргарина

- $\alpha$
- +  $\beta_1$
- $\beta$

20. Оптимальная кислотность майонеза:

- pH 7.0
- pH 7,6
- pH 6,0
- pH 5,5
- + pH 4,6
- pH 3,5
- pH 2,6

21. Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении:

- 10-15 ° C
- 16-20 ° C
- 21-27 ° C
- + 28- 32 ° C
- 33- 37 ° C

22. Использование яичного порошка или сухого яйца в качестве компонента в рецептурах майонеза проводится с целью:

- снижения кислотности майонеза
- повышения кислотности майонеза
- + повышения стабильности майонезной эмульсии
- микробиологической стабильности

23. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:

- влаготепловая обработка
- сортировка по размерам

+ удаление остей

– шелушение

24. Минимально рекомендуемый уровень показателя стекловидности в зерне пшеницы для производства макаронных изделий

– 30%

– 40%

-50%

-60%

-70%

25. Количество дрожжей при выпечке хлеба безопасным способом:

– 0,5 %

– 2,0 %

– 1,0%

– 1,5 %

– 2, 5 %

26 .Очистка растительных масел от фосфолипидов осуществляется

– вымораживанием

– нейтрализацией

– сорбцией

+ гидратацией

27. Показатель содержания клейковины в зерне выражается:

+ %

– мг100г

– г100г

28. Вакуумирование теста при производстве макаронных изделий проводят с целью:

– повышения содержания белка в макаронных изделиях

– повышение содержания крахмала в макаронных изделиях

+ повышения прочности макаронных изделий

+ снижение интенсивности окислительных процессов при хранении макаронных изделий

+ улучшение внешнего вида макаронных изделий

29. Очистка растительных масел от свободных жирных кислот осуществляется

– вымораживанием

+ нейтрализацией

– сорбцией

– гидратацией

30. Показатель используется для характеристики качества

клейковины согласно ДСТУ:

– газодерживающая способность

+ единицы шкалы прибора ИДК

– растяжимость

– упругость

31. Особенности технологии производства ржаного хлеба обусловлены:

– высоким показателем зольности муки

- повышенной кислотностью ржаной муки
- + низким содержанием клейковины в ржаной муке
- + нативной активностью амилолитических ферментов

32. Отметьте невысыхающие растительные масла из перечисленных:

- рапсовое
- кукурузное
- подсолнечное
- соевое
- + . клещевинное

33. Культура имеющая самую низкую натуру зерна:

- пшеница
- ячмень
- рожь
- + овес

34. Способ получения эфирных масел методом настаивания сырья в растительных маслах

- анфлераж
- афлераж
- + мацерация
- сорбция

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

- плющение

– полирование

+ шелушение

– шлифование

36. Отметьте наиболее тугоплавкую форму кристаллической решетки маргарина:

–  $\alpha$

–  $\beta_1$

+  $\beta$

37. Зерновая культура, характеризующаяся наибольшим показателем пленчатости:

+ овес

– пшеница

– рис

– кукуруза

– пшеница

38. Технологическая операция комплекса ГТО при подготовке зерна к помолу:

– валка

+ отволаживание

– очистка зерна

– шелушение

39. Белок, входящий в состав клейковины зерна пшеницы

– авенин

+ глиадин

– зеин

+ глютеин

40. Рафинирование растительных масел:

а) физическим способом

б) химическим способом

в) физико-химическим способом

г) физическим, химическим, физико-химическим способом

41.. Подготовка семян при производстве растительного масла достигается:

а) увлажнением

б) высушиванием

в) обрушиванием

г) поджариванием

42. Обминка теста – это кратковременное перемешивание, которое способствует:

а) уменьшению количества диоксида углерода в массе теста

б) равномерному делению диоксида углерода в массе теста

в) более интенсивному развитию спиртного и молочнокислого брожения

г) удаление диоксида углерода из массы теста

43. Назовите основные причины очерствения хлеба

а) переход крахмала из аморфного состояния в кристаллический

- б) наличие соли
- в) усыхание хлеба
- г) уменьшение массы хлеба

44. Какие операции осуществляются на стадии подготовки сырья при производстве хлебобулочных изделий?

- а) смешивание муки, замес теста
- б) смешивание муки, выстаивания теста
- в) смешивание муки, нагрев воды, процеживания жидких растворов
- г) нагрев воды, брожения опары

45. Что входит в состав закваски, которую используют для приготовления ржаного хлеба?

- а) минеральные вещества, молочнокислые бактерии
- б) соли, витамины, дрожжевые грибы
- в) дрожжевые грибы, молочная кислота
- г) дрожжи, молочнокислые бактерии

46. Рафинацию растительных масел осуществляют:

- а) физическим способом
- б) химическим способом
- в) физико-химическим способом
- г) физическим, химическим, физико-химическим способами

47. По химическому составу все зерновые культуры разделяют на группы:

богатые на крахмал, культуры, богатые на белок, и масличные культуры

б) зерно, богатое на пектин, культуры, богатые на белок, и масличные культуры

в) зерно, богатое на крахмал, культуры, богатые на витамины, и масличные культуры

г) зерно, богатое на крахмал, культуры, богатые на белок, и культуры, богатые на сахара

48.Солод-это:

а) пророщенное и особым способом высушеное зерно злаковых культур

б) зерно злаковых культур высушено до влажности 10%

в) пророщено зерно злаковых культур

г) пророщенное и высушеное зерно подсолнечника

49. Основное сырьё в производстве хлеба – это:

а) мука, сахар, соль, дрожжи

б) мука, сахар, вода, дрожжи

в) мука, вода, соль, дрожжи

г) мука, сахар, яйца, дрожжи

50. Во время охлаждения маргариновой эмульсии происходят следующие процессы:

а) кристаллизация и рекристаллизация

б) модификация

в) окисление жиров

г) переэтерификация

51.Производство спирта основано на:

- а) возгонке и конденсации газов при брожении
- б) спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
- в) процессе осахаривания углеводов зерновых культур
- г) процессе микробиологического брожения сахара

52. Какой способ образования мисцелы при производстве растительных масел является наиболее быстрым?

- а) орошение
- б) комбинированный
- в) занурения

53. Какой продукт содержит наибольшее количество масла?

экспелерный жмых

шрот

форпрессовый жмых

54. Для приготовления ржаного теста применяют:

- а) эмульсию
- б) опару
- в) закваски

55. В какой анатомической части зерна содержится относительно большее количество?

- а) алейроновом слое
- б) в оболочках
- в) эндосперме
- г) в периферийной части эндосперма

56. Упек хлеба – это показатель, который рассчитывают как:

а) разницу между массой теста и хлеба после остывания на протяжении 1 часа, отнесенную к массе хлеба в процентах

б) разницу между массой теста и горячего хлеба

в) разницу между массой теста и горячего хлеба, отнесенную к массе хлеба в процентах

57. При использовании муки с какой клейковиной используют горячий замес макаронного теста:

а) крепкой

б) хорошей

в) слабой

58. Какие зерновые культуры относят к группе тех, которые содержат повышенное количество крахмала?

а) пшеница, рожь, рис, кукуруза, овес

б) пшеница, рожь, рис, ячмень, подсолнух

в) пшеница, рожь, рис, ячмень, овес

59... Как АК КЛАССИФИЦИРУЮТ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПО СПОСОБУ ВЫРАБОТКИ?

а) в большом и мелком упакованні

б) прямые, рассыпные, мотки

в) прессуемые и штампованные

г) прямые, прессуемые, штампованные

60. Основные способы получения растительного масла – это:

а) прессование и экстракция

б) измельчение и экстракция

в) предварительное прессование и окончательное прессование

г) прессование и отжим

61. Какие растворители используют для экстракции растительного масла из сырья?

а) ацетон и толуол

б) этиловый спирт

в) этиловый спирт и бензин

г) бензин и гексан

62. Минимальный рекомендованный уровень содержания клейковины в зерне пшеницы для производства дрожжевого хлеба:

18%

20%

22%

24%

26%

63. Масличная культура с максимальным содержанием масла:

соя

рапс

подсолнечник

клещевина

64. Минимально рекомендуемый уровень массовой доли сырой клейковины в зерне пшеницы для производства макаронных изделий

18%

20%

22%

24%

26%

28%

65. Вакуумирование теста при производстве макаронных изделий проводят с целью:

- повышения содержания белка в макаронных изделиях
- повышение содержания крахмала в макаронных изделиях
- + повышения прочности макаронных изделий
- + снижение интенсивности окислительных процессов при хранении макаронных изделий
- + улучшение внешнего вида макаронных изделий

45. Очистка растительных масел от свободных жирных кислот осуществляется

вымораживанием

нейтрализацией

сорбцией

Показатель используемый для характеристики качества

клейковины согласно ДСТУ:

газоудерживающая способность

единицы шкалы прибора ИДК

растяжимость

упругость

48. Особенности технологии производства ржаного хлеба обусловлены:

высоким показателем зольности муки

повышенной кислотностью ржаной муки

низким содержанием клейковины в ржаной муке

нативной активностью амилолитических ферментов

Технологическая операция комплекса ГТО при подготовке зерна к помолу:

валка

отволаживание

очистка зерна

шелушение

Какой продукт при производстве растительных масел подвергают влаготепловой обработке?

а) шрот

б) мезгу

в) мятку

г) мисцелу

Какой вид муки содержит до 40% белка?

а) соевая

б) ячменная

в) ржаная

г) овсяная

63. Какой главный показатель хлебопекарного качества муки?

а) содержание клейковины

б) цвет

в) зольность

г) крупность помола

64. Обминка теста – это кратковременное перемешивание, которое способствует:

а) уменьшению количества диоксида углерода в массе теста

б) равномерному распределению диоксида углерода по объёму теста

в) более интенсивному развитию спиртного и молочнокислого брожения

г) удаление диоксида углерода из массы теста

65. Макароны являются продуктом который изготовлен:

а) из муки и воды, иногда с добавлением обогатителей

б) из муки, молока, соли, иногда с добавлением обогатителей

в) из муки, соли и воды

г) из муки, воды, растительного масла, иногда с добавлением обогатителей

66. При производстве макаронных изделий к муке предъявляют специфические требования:

а) крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению

б) крупинчатая структура, низкое содержание клетчатки,

отсутствие способности к потемнению

в) крупинчатая структура, высокие содержания витаминов, отсутствие способности к потемнению

г) не крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению

67. Наибольшей зольностью отличается :

а) макаронная мука

б) мука высшего сорта

в) мука первого сорта

г) обойная мука

68. Обогащение крупки при производстве муки – это:

а) насыщение крупки кислородом

б) добавление в крупку витаминов

в) добавление в крупку биологически активных веществ

г) сортировка крупки по размеру и качеству

69. Какой комплекс показателей качества учитывают при приёме зерна пшеницы для производства хлебопекарной муки?

а) влажность, содержание примесей, стекловидность, кислотность

б) влажность, содержание примесей, масличность, содержание белка

в) влажность, содержание примесей, стекловидность, содержание белка, зольность

80. Подготовка зерна к производству крупы включает:

а) очистку от примесей, шелушение, выделение ядра

б) очистку от примесей, шелушение, полирование

в) кондиционирование зерна

г) очистку от примесей, гидротермическую обработку, предварительную сортировку

70.. Обрушивание проводят для:

изготовление дробленой крупы

отделение от зерна примесей

облегчение дальнейшей обработки зерна

отделение от зерна цветочных пленок

71 Увлажнение мятки и ее подогревание осуществляется для приготовления:

жмыха

мелассы

мезги

шрота

72. Оборудование для обрушивания семян подсолнечника:

вальцевый станок

вейка

рушка

шелушитель

73. Машины, которые не применяют для очистки зерна от сорной примеси:

аспираторы

сепараторы

триера

шелушители

74..Оборудование для отгонки растворителя после экстрагирования масел из растительного сырья:

деконтатор

дефлектор

дисцилятор

конденсатор

75. Ограничительная норма по влажности для зерна пшеницы и ячменя соответственно требованиям ДСТУ:

13,5 %

14,0 %

14,5 %

15,0 %

76. Нагретая и увлажнённая мятка:

мезга

мездра

меласса

мисцелла

77. Среднее содержание белка в бобовых культурах:

5-10%

15-20%

25-40%

70-80%

78.Сорт муки, имеющий самую высокую зольность

высший

первый

второй

обойная мука

77.Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность

плющение

полирование

шелушение

шлифование

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

размольные системы

рассевы

решетные станы

ситовейки

79. Операции, не относящиеся к финишной обработке ядра при получении крупы:

плющение

полирование

шелушение

шлифование

80. Технологическая операция комплекса ГТО при подготовке зерна к помолу:

валка

отволаживание

очистка

шелушение

81. Машины не пригодные для шелушения риса:

голлендры

обоечные машины

шелушительные постова

шелушители с резиновыми вальцами

82. Оборудование, на котором проводят обогащение крупок в процессе помола:

вальцевые станки

рассевы

ситовые машины

шлифовочные системы

83. Обогащение крупок в процессе помола – это:

измельчение крупок

сортировка крупок по качеству и размерам

сортировка крупок по размерам

шлифование крупок

84.Оборудование, на котором осуществляют драной процесс при помоле зерна в муку:

вальцевые станки с гладкой поверхностью

вальцевые станки с рифлеными вальцами, вращающиеся с одинаковой скоростью

вальцевые станки с рифлеными вальцами, вращающиеся с разной скоростью

дробилки

85.Влаготепловая обработка мятки при производстве растительных масел проводится с целью

обесцвечивания масел

повышения выхода масла

понижения кислотности масла

инактивации ферментов

86. Оборудование для влаготепловой обработки мятки при производстве растительных масел

выпариватель

жаровня

калорифер

теплообменник

87. Технологическая операция по обработке теста, проводимая раньше других

деление на куски

обминка

расстойка

формовка

88. Наибольшее относительное содержание в зерне злаковых культур:

крахмала

жиров

клетчатки

белков

89. Для производства рапсового масла на пищевые цели используют:

низкоэруковые сорта

эруковые сорта

безэруковые сорта

эруковые и безэруковые сорта

100. Среднее содержание белка в зерне пшенице:

5-10%

10-14%

15-20%

20-40%

101. Минимально допустимое содержание клейковины в зерне при производстве хлебопекарной муки

18%

23%

28%

32%

102. Сепарирование зерновых масс на решётах машинах основано на показателях:

длины зерновки

аэродинамических свойств

ширина зерновки

толщина зерновки

103. Сепарирование зерновых масс на триерных блоках основано на показателях: длины зерновки

аэродинамических свойств

ширина зерновки

толщина зерновки

104. Сепарирование зерна на концентраторах в процессе подготовки зерна к помолу проводится с целью:

выделения зерен поврежденных клопом вредная черепашка

коротких примесей

щуплых зерен

длинных зерен масс

105. Крупность помола макаронной муки

50-100 мкм

150-250 мкм

300-400 мкм

450-600 мкм

106.. Активное вентилирование зерновых масс проводится с целью:

очистки зерновых масс от сорных примесей

снижения содержания микроорганизмов

регулирования температуры

сушки зерновых масс

107. Масличное сырье, потенциально содержащее вредные вещества:

подсолнечник

арахис

рапс

соя

108. Выделение масла на прессе “экспеллер” проводится с целью:

выделения масла без влаготепловой обработки

выделения масла за одно прессование

получения масла высокого качества

окончательного выделения растительного масла

109. Для очистки зерна от засоренности, обусловленной зараженностью насекомыми, в процессе подготовки зерна к помолу применяют

аспираторы

воздушно-ситовые сепараторы

энтолейторы – стерилизаторы

дуаспираторы

110. Влияние проросшего зерна на хлебопекарное качество муки:

повышение содержания белка

улучшение органолептических показателей хлеба

уменьшение газоудерживающей способности теста

повышение пористости хлеба

увеличение объёма хлеба

уменьшение объёма хлеба

111 Экстракция – это:

а) выделение жира гидромеханическим способом

б) выделение жира с помощью острого пара

в) выделение жира с помощью летучих растворителей

г) выделение жира с помощью электрических импульсов

112. Назовите причины очерствения хлеба:

а) переход крахмала из аморфного состояния в кристаллический

б) наличие соли

в) усыхание хлеба

г) уменьшение массы хлеба

113. Что входит в состав закваски, которую используют для приготовления ржаного теста?

а) минеральные вещества, молочнокислые бактерии

б) соли, витамины, дрожжевые грибы

в) дрожжевые грибы, молочная кислота

г) дрожжи, молочнокислые бактерии

114. От каких факторов зависит химический состав хлебных изделий?

- а) сорта муки, рецептурного состава
- б) технологии производства
- в) условий хранения
- г) упаковка, транспортировка

115. На скорость прогоркания жиров влияют:

- а) степень насыщенности кислот, которые входят в состав жира, температура хранения, присутствие катализатора, наличие антиоксидантов
- б) температура хранения, присутствие катализатора, наличие антиоксидантов
- в) степень насыщенности кислот, которые входят в состав жира та температура хранения

115. Прогоркание жиров – это:

- а) окислительная порча продукта под действием кислорода воздуха
- б) накопление летучих веществ
- в) накопление аэробных микроорганизмов
- г) накопление ненасыщенных жирных кислот

116. Показатель зольности при производстве муки используется для определения:

- необходимости обогащения крупок
- содержания белков в зерне

содержания крахмала в эндосперме

сорта муки способность муки

117. Водопоглотительная способность муки – это:

максимальное количество муки, которое способна поглотить мука

количество воды, которое поглощает мука при образовании теста  
необходимой технологической консистенции

количество воды, остающееся в хлебе после выпечки

118. Режим хранения, который запрещён при хранении ячменя для  
производства солода:

в сухом состоянии

без доступа воздуха

в охлажденном состоянии

119. Обработка макаронных изделий включает:

а) формирование, сушку

б) замес: теста и формирования изделий

в) раскладку и сушку изделий

г) обдувку, резание, раскладку

120. Метод получения эфирного масла с использованием явления  
сорбции

афлераж

анфлераж

мацерация

экстракция

1. Процесс диффузии в противоточном диффузионном аппарате заканчивается тогда, когда:

- а) концентрация сахара в воде превышает концентрацию сахара в стружке
- б) концентрация сахара в воде и стружке становится приблизительно одинаковой
- в) стружка полностью обессахаривается
- г) стружка заметно насыщается водой

2. Как называется операция удаления из диффузного сока избытка извести диоксидом углерода?

- а) дефекация
- б) преддефекация
- в) сульфитация
- г) сатурация с фильтрованием

3. Из какого продукта выделяют кристаллы сахара?

- а) из диффузионного сока
- б) из сиропа
- в) из меласси
- г) из утфеля

4. Шоколадную массу подвергают темперированию:

- а) во избежание «поседения» шоколада
- б) чтобы ускорить процесс охлаждения
- в) чтобы получить однородную структуру
- г) чтобы предотвратить порчу шоколадной массы

5. Целью сатурации диффузного сока свеклы является:

- а) дополнительная очистка сока и нейтрализация извести
- б) уменьшение содержания солей кальция к минимуму
- в) нейтрализация извести
- г) удаление взвешенных частиц

6. Целью дефикации диффузного сока является:

- а) обесцвечивание веществ
- б) удаление извести
- в) осаждение несахаров
- г) нейтрализация свободных кислот диффузионного сока, коагуляция коллоидных веществ и осаждение несахаров

7. Джем и конфитюр представляют собой продукты:

- а) желеобразной консистенции
- б) пюреобразные
- в) концентрированные
- г) уварены фруктовые соки с мякотью

8. Купажирование соков это:

- а) смешивание разных видов соков
- б) осветление сока
- в) фильтрование сока
- г) деление на фракции

9. Пастеризация молока может быть:

длительная и короткая

длительная, кратковременная, моментальная

длительная

10. Технология производства халвы состоит из следующих операций: а) приготовление белковой массы и ее формование

б) приготовление тертых масс, получения карамельной массы, приготовления экстракта мильного корня, вымешивания халвы

в) приготовление тертых масс, получения карамельной массы, приготовления экстракта мильного корня, сбивания массы, вымешивания халвы

г) приготовление белковой массы, приготовления карамельной массы, их сбивания

11. Хранение сушеных фруктов осуществляется по принципу:

а) ацидоанабиоза

б) осмоанабиоза

в) ксероанабиоза

г) абиозу

12. Для чего при производстве сахара в уваренный сироп вносят сахарную пудру?

а) для увеличения содержания в сиропе сухих веществ

б) для ускорения кристаллизации сахара

в) для увеличения содержания в сиропе редуцирующих веществ

г) для увеличения сахаристых веществ

13. Что такое доброкачественность сока сахарной свеклы?

это содержание в нем посторонних примесей

это показатель, который характеризует микробиологическую

чистоту сока

это отношение содержания сахарозы к массе свеклы

это отношение содержания сахарозы к сухому веществу свеклы

14. Что такое дефекация свекольного сока

стерилизация сока

насыщение сока углекислым газом

обработка сока серным ангидридом

обработка сока известковым молоком

16. Что такое утфель?

отход сахарного производства

процесс уваривания сахарного сиропа

продукт, который получается после очистки диффузионного сока при производстве сахара

продукт, который получается после уваривание диффузионного сока при производстве сахара

17. Что является основным сырьём для производства крахмала??

моносахара

пшеничная мука и картофель

зерновые и овощные культуры

зерновые культуры и картофель

18. Укажите правильную последовательность очистки диффузного сока:

а) сатурація – сульфитація – дефекация

б) дефекація – сульфитація – сатурація

в) дефекація – сатурація – сульфитація

19. Какой продукт содержит наибольшее количество сухих веществ?

а) диффузионный сок

б) сахарный сироп

в) утфель

20. Кая температура получения диффузного сока является оптимальной при его получении из сахарной свёклы?

а) 80...85°C

б) 60...65°C

в) 70...75°C

21. Укажите верную последовательность технологических операций при производстве сахара:

а) получение сахарной стружки – образование утфеля – очистка утфеля

б) получение сахарной стружки – образование утфеля – очистка сока и утфеля

в) получение сахарной стружки – образование диффузионного сока – очистка сока – образование утфеля

22. Какой продукт содержит наименьшее количество сухих веществ:

утфель

сахарный сироп

диффузионный сок

23. Обработка диффузного сока сернистым газом – это:

сатурація

дефекація

сульфітація