

ТЕСТИ ВХІДНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

1. Неорганічні речовини діляться на:
 - а) 2 групи;
 - б) 3 групи;
 - в) 4 групи.
2. На скільки груп діляться харчові продукти у зв'язку з активністю води:
 - а) 3 групи;
 - б) 4 групи;
 - в) 5 груп.
3. Мінеральні речовини в кількості більше 1мг на 100 г продукту називаються:
 - а) мікроелементи;
 - б) макроелементи;
 - в) ультра елементи.
4. Кухонна сіль є джерелом:
 - а) Na;
 - б) Ca;
 - в) P.
5. До складу гемоглобіну крові входить:
 - а) Fe;
 - б) K;
 - в) Mg.
6. Для визначення засвоюваності харчових продуктів використовують:
 - а) мікробіологічні методи;
 - б) фізіологічні методи;
 - в) товарознавчо-технологічні методи.
7. Назвіть найбільш ефективний спосіб зберігання курячих яєць:
 - а) в розчині вапна;
 - б) у вуглекислому газі або із застосуванням азоту;
 - в) в дерев'яних ящиках із стружкою при температурі 1°C, відносній вологості повітря 75-80%.
8. Які ковбасні вироби відносяться до категорії швидкопсууючих:
 - а) варені ковбаси, зельці, ліверні, кров'яні ковбаси;
 - б) напівкопчені ковбаси;
 - в) копчено-варені ковбаси.
9. Від яких факторів залежать граничні строки зберігання морожених рибних товарів:
 - а) від температури і відносної вологості повітря;
 - б) від хімічного складу м'яса риби, процентного вмісту жиру, температури;
 - в) температурно-вологісних умов зберігання.

10. Назвіть хворобу, яка уражує білоголову капусту при зберіганні у сховищах із незадовільними температурно-вологісними режимами.
- а) чорна пліснява;
 - б) сіра гниль;
 - в) мокра бактеріальна гниль;
11. Який процес при зберіганні борошна є позитивним?
- а) виділення вологи;
 - б) підвищення кислотності;
 - в) виділення теплоти.
12. Яка біологічна властивість знаходиться в основі лежкості картоплі після її збирання?
- а) перетворення крохмалю в цукор;
 - б) стан глибокого фізіологічного спокою;
 - в) пробудження бруньок.
13. Коли припиняється випаровування води з продукту?
- а) при відсутності руху повітря;
 - б) при настанні рівноважної вологості;
 - в) при низькій, на грані криоскопічної, температурі зберігання.
14. Яким способом краще всього зберігаються зелені овочеві культури?
- а) в ящиках із змочуванням водою;
 - б) в поліетиленових пакетах;
 - в) в пучках.
15. Який вид риби краще всього зберігається в живому вигляді в магазинах?
- а) короп, карась, линь;
 - б) лящ, щука, судак, форель;
 - в) всі вище перелічені.
16. Вкажіть основну причину, яка впливає на швидкість засахарювання карамелі при зберіганні.
- а) співвідношення цукру і патоки, вологість карамельної маси;
 - б) недоброякісна упаковка;
 - в) температура зберігання.
17. В яких випадках хліб після зберігання не можна споживати?
- а) черствіння;
 - б) пліснявіння;
 - в) усиханні.
18. Чи направляють на тривале зберігання копчено-варені, варені, запечені і жарені м'ясні вироби?
- а) не направляють;
 - б) направляють на зберігання не більше 7 діб;
 - в) направляють на зберігання до 1-го місяця.

19. Як розміщують кагати відносно частин світу?
- з півночі на південь;
 - з заходу на схід;
 - з північного заходу на південний схід;
20. Які сорти бульб по стиглості мають найвищу лежкість?
- ранні;
 - середньоранні;
 - середньопізні і пізні.
21. Яка біологічна властивість знаходиться в основі лежкості картоплі після її збирання?
- утворення ростків;
 - стан глибокого фізіологічного спокою.
 - пробудження бруньок.
22. Який небезпечний шкідник уражує солоні рибні товари?
- кліщі;
 - жуки довгоносики;
 - муха сирцева.
23. Які дефекти шоколаду при зберіганні є допустимими?
- посивіння;
 - пошкодження шоколадною міллю та іншими комахами-шкідниками;
 - процеси окислення прогорання і осалювання в початковій стадії.
24. При якому способі досягається найкраща збереженість яблук, груш, винограду, цитрусових?
- в РГС;
 - в холодильних камерах;
 - в сховищах з активним вентиляванням.
25. При якій температурі зберігання спостерігається найнижча інтенсивність дихання бульб?
- 0-2°C;
 - 2-3°C;
 - 6-8°C.
26. Всі способи консервування поділені на:
- 2 групи;
 - 3 групи;
 - 4 групи.
27. Термостерилізація, як спосіб консервування відноситься до:
- біозу;
 - анабіозу;
 - абіозу.

28. Збереження продукту в замороженому стані це:

- а) ксеролабіоз;
- б) осмаонабіоз;
- в) ацидоабіоз.

29. Метод консервування, що ґрунтується на застосуванні невидимої частини світлових променів називається:

- а) обезпліднюючі фільтрування;
- б) ультрафіолетове опромінення;
- в) іонізуюче випромінювання.

30. Обробка продукту температурою нижче 100°C це:

- а) стерилізація;
- б) термостерилізація;
- в) пастеризація.