*Перелік тестових завдань на фахове випробування для вступу на спеціальнІСТЬ "ТехнологіЇ зберігання, консервування та переробки плодів і овочів " (ОСВІТНІ РІВНІ "спеціаліст" і "магістр")*

1. Яка кількість води міститьсяу плодах і овочах?

1. від 10 до 80 %
2. від 50 до 70 %
3. від 70 до 90 %
4. від90 до 100 %

2. Кислота, яка не є переважаючою в дозрілих плодах:

1. лимонна
2. яблучна
3. соляна
4. винна

3. Методи консервування плодів і овочів:

1. хімічні
2. фізичні
3. мікробіологічні та комбіновані
4. всі відповіді вірні

4. Процес, при якому відбирають гнилі, побиті плоди, овочі і сторонні домішки, називається:

1. інспектування
2. інкубація
3. інвазія
4. ін´єкція

5.Технологічна операція бланшування плодів та овочів – це:

1. довготривала термічна обробка розчинами органічних кислот, лугів, мінеральними солями, пігментами
2. короткочасна теплова обробка парою, водою, водними розчинами солей, цукру або органічних кислот
3. короткочасна механічна обробка, яка дозволяє краще зберігатися рослинній сировині
4. низькотемпературна обробка, скерована на надання рослинній сировині привабливого забарвлення

6. Який рівень рН витримуютьбактерії, щовикликають гниття?

1. 4,4-5,0
2. 3,0-4,4
3. 2,5-3,0
4. 1,2-3,0

7. Процес розділення плодоовочевої сировини за ступенем зрілості, кольором, наявністю плям, опіків, якістю,тощо, називається:

1. інспектування
2. калібрування
3. сортування
4. сепарування

8. Для підвищення кислотності сік:

1. спиртують
2. концентрують
3. фільтрують
4. обклеюють

9. Залежно від величини рН високо кислотними плодами та овочами є:

1. кісточкові, цитрусові, томати, щавель, ревінь
2. зерняткові, капустяні овочі, земляна груша, батат
3. базилік, майоран, чабер, естрагон, спаржа
4. морква, буряк, петрушка, пастернак, селера

10. Консервування плодоовочевої сировини за принципом анабіозу полягає у:

1. підтриманні життєдіяльності мікроорганізмів в рослинній сировині за допомогою хімічних факторів
2. підтриманні життєдіяльності мікроорганізмів в рослинній сировині за допомогою фізичних факторів
3. уповільненні, пригніченні життєдіяльності мікроорганізмів та ферментів в рослинній сировині за допомогою різних фізичних, хімічних і біологічних факторів
4. підтриманні життєдіяльності мікроорганізмів в тваринній сировині за допомогою механічних факторів
5. підтриманні життєдіяльності мікроорганізмів в рослинній сировині за допомогою біологічних факторів

11. Залежно від способів приготування та складу, виробляють соки:

1. натуральні, купажовані, концентровані
2. пастеризовані, стерилізовані, свіжі
3. плодові, ягідні, концентровані
4. всі відповіді вірні

12. Інтенсивна механічна обробка плодоовочевої сировини для надання продукту ніжної консистенції та попередження розшарування – це:

1. фінішування
2. протирання
3. гомогенізація
4. проціджування

13. До хімічних методів консервування відноситься:

1. сульфітація
2. стерилізація опроміненням
3. пастеризування
4. бланшування

14. Для збереження натурального кольору соку з м'якоттю додають аскорбінову кислоту в кількості:

1. 0,05…0,10 %
2. 0,01…0,04 %
3. 0,20…0,25 %
4. 0,30…0,35 %

15. Зберігання сушених фруктів здійснюють за принципом:

1. ацидоанабіозу
2. осмоанабіозу
3. ксероанабіозу
4. абіозу

16. Багаторазове варіння варення проводиться для:

1. знищення мікрофлори
2. рівномірного просочення плодів сиропом
3. збереження вітамінів
4. збереження кольору плодів

17. Для запобігання зацукренню варення застосовують:

1. підвищення температури при зберіганні
2. внесення цукрової пудри
3. внесення пентоз
4. внесення глюкозно-фруктозного сиропу і патоки

18. Спосіб обробки, який не використовується для витягання соку з плодів і овочів:

1. хімічний
2. механічний
3. дифузійний
4. термічний

19. Технологічний прийом, який не використовують перед сушінням плодів:

1. обробка сірчистим ангідридом
2. обробка розчином лугу
3. обробка хлоридом кальцію
4. бланшування

20. У промислово стерильних консервах допускається наявність:

1. вегетативних форм мікроорганізмів
2. спорових форм патогенних мікроорганізмів
3. спорових форм непатогенних мікроорганізмів
4. не допускається наявність мікроорганізмів будь-яких видів і форм

21. До складу маринадної заливки при виробництві овочевих консервів входять:

1. цукор, оцтова кислота, прянощі
2. цукор, оцтова кислота, витяжка з прянощів, сіль
3. цукор, оцтова кислота, прянощі, вапно
4. цукор, прянощі, сіль

22. Технологічна операція, яка використовується для освітлення плодово-ягідних соків:

1. фільтрація
2. відстоювання
3. обклеювання
4. всі відповіді вірні

23. Необхідна технохімічна вимога до якості сировини для виробництва фруктових джемів під час утворення желеподібної консистенції:

1. високий вміст цукру
2. високий вміст органічних кислот
3. високий вміст пектинових речовин
4. оптимальне співвідношення вмісту пектинових речовин і органічних кислот

24. Оптимальна температура швидкого заморожування плодів:

1. мінус 18…20 °С
2. мінус 26…30 °С
3. мінус 31…35 °С
4. мінус 36…40 °С

25. У чому бланшують яблука, схильні до розварювання?

1. укип’ячійводі.
2. парою.
3. у 30-35%-ному розчині цукрового сиропу.
4. у 0,5%-ному розчинілимонноїкислоти

26. До натуральних овочевих консервів відносять:

1. овочеві соки, плодово-ягідні консерви, страви для обідів
2. подрібнені, пюреподібні та цілі консервовані овочі
3. овочеві соки, плодово-ягідні консерви та томат-продукти
4. томатні та закусочні консерви

27. За допомогою якого приладу визначається ступінь стиглості горошку?

1. фотоелектрокалориметра
2. рефрактометра
3. фінометра
4. гігрометра

28. Антибіотик, який додають у заливку з метою зниження температури стерилізації консервів «Морква гарнірна», «Буряк гарнірний»?

1. нізин
2. біоцин
3. тетрациклін
4. пеніцилін

29. Температура обробки овочевого маринаду в автоклаві складає:

1. 85…100 °С
2. 110…120 °С
3. 150…170 °С
4. 190…210 °С

30. Яка загальна кислотність у квашеній капусті?

1. 0,7-1,8%
2. 0,3-0,4%
3. 2,5- 3%
4. більше 3%

31. Визначення поняття «пасерування овочів»:

1. легке нетривале обсмажування при температурі 20…40 °С
2. легке нетривале обсмажування при температурі 120…140 °С
3. миттєве стерилізування при температурі 150…155 °С
4. довготривала пастеризування при температурі 60…70 °С

32. Які овочі входятьдо складу консервів «Салат Донський»?

1. томати, перець, цибуля
2. перець, капуста, морква
3. огірки, томати, цибуля
4. капуста, морква, цибуля

33. В яких сховищах найкраще зберігати моркву ?

1. польових (буртах, траншеях)
2. стаціонарних овочесховищах із системою активного вентилювання
3. холодильниках
4. стаціонарних овочесховищах із системою примусового вентилювання

34. До кісточкових плодів відносяться:

1. мандарини, лимони, гранати
2. вишні, черешні, персики
3. груші, айву, яблука
4. полуницю, малину, смородину

35. Оптимальна відносна вологість повітря в холодильній камері при зберіганні плодів:

1. 40…55 %
2. 55…74 %
3. 75…84%
4. 85…95%

36. До ягід відносяться:

1. айва, банани, фініки
2. яблука, груші, горобина
3. малина, полуниця, суниця
4. манго, фініки, ананаси

37. Стадія стиглості, в яку збирають плоди для тривалого зберігання:

1. біологічна
2. споживча
3. технічна
4. збиральна

38. Натура зерна – це:

1. відсоток чистого ядра в зерні
2. вага 1 л зерна, в г
3. вага 1 мл зерна, в мг
4. об’єм 1 кг зерна, в мл

39. Технологічні операції, які здійснюється на стадії підготовки сировини під час виробництва хлібобулочних виробів:

1. змішування борошна, заміс тіста
2. змішування борошна, вистоювання тіста
3. змішування борошна, нагрівання води, проціджування рідких розчинів
4. нагрівання води, бродіння опари

40. Для приготування житнього тіста використовують:

1. рідкі або густі закваски
2. рідкі дріжджі
3. опари
4. емульсії

41. Метою сатурації дифузійного соку буряка є:

1. додаткове очищення соку і нейтралізація вапна
2. зменшення вмісту солей кальцію до мінімуму
3. нейтралізація вапна
4. видалення зважених частинок

42. Дефекат використовують як:

1. корм для тварин
2. сировину для виробництваглютаміновоїкислоти
3. вапнянедобриво
4. сировинудля виробництваетилового спирту

43. Очищення олії від супутніх речовин називається:

1. кристалізація
2. аерація
3. рафінування
4. комбінування

44. Оригінальний аромат пиву надають:

1. хміль та дріжджі
2. хміль та солод
3. хміль, солод, дріжджі
4. пастеризація та стабілізація напою

45. Бродіння пива ведуть за температури:

1. 10...12°С
2. 20… 25°С
3. 52...35°С
4. не вище за 8°С

46. Егалізація – це:

1. змішування вин одного типу
2. насичення вин вуглекислотою
3. переливання вин
4. виготовлення виноматеріалів

47. Виноградні вина залежно від вмісту цукру класифікують на:

1. тихі і газовані
2. сухі і десертні
3. сухі, напівсухі, напівсолодкі, десертні і лікерні
4. тихі, десертні, вермути

48. До групи міцних алкогольнихнапоїв належать напої, які містять етилового спирту більше:

1. 10 % об.
2. 20 % об.
3. 30 % об.
4. 40 % об.

49. Отримання спирту з браги досягається шляхом:

1. перегонки та ректифікації
2. випарювання
3. відстоювання
4. центрифугування

50. У процесі виробництва не обсмажують такі ковбасні вироби:

1. варені сосиски, сардельки
2. напівкопчені ковбаси
3. варенокопчені ковбаси
4. сирокопчені, сиров’ялені ковбаси.

51. Остигле м'ясо має температуру:

1. 18 оС
2. 12 оС
3. 0…мінус 1 оС
4. 0…4 оС

52. Операція відокремлення м'яких тканин відкісток має на­зву:

1. розбирання
2. обвалювання
3. жилування
4. порціонування

53. Процес нагрівання цільном’язових м’ясопродуктів гарячою водою, пароповітряною сумішшю або вологим повітрям при температурах вищих за 70 оС називається:

1. варінням
2. запіканням
3. копченням
4. солінням

54. Рибу за якої температури риба називається мороженою?

1. температура м'язівякої доведена до - 6 °… - 10 °С і нижче
2. температура якоївсерединім'язів доведена до -1°С
3. температура якоївсерединім'язів доведена до 10°С
4. температура якоївсерединім'язів доведена до 18ºС

55. Панірування риби – це:

1. процес обкачування у борошні або у клярі шматків чи тушок риби
2. процес очищення риби від луски
3. процес миття риби
4. процес ополіскування риби

56. До технологічних властивостей молока відносять:

1. смак і запах
2. кислотність
3. термостійкість
4. густину

57. Під час виробництва кефіру, кумису відбувається бродіння:

1. молочнокисле та маслянокисле
2. спиртове та молочнокисле
3. пропіоновокисле та спиртове
4. маслянокисле та пропіоновокисле

58. Метою механічної обробки масляного пласта є:

1. Формування консистенції масла
2. Формування антиоксидантних властивостей
3. Регулювання жирнокислотного складу
4. Інактивація ферментів

59. На які групи ділять молочні консерви за принципом консервування?

1. швидкозаморожені, згущеністерилізовані, сухі
2. сухікисломолочні, згущеністерилізовані
3. консервованістерилізацією, згущені з цукром
4. згущеністерилізовані, згущені з цукром, сухі

60.Властивості білків, які використовуються в харчових технологіях – це:

1. здатність до гідратації, денатурації, піноутворення, гідролізу
2. здатність до гідратації, гідрогенізації, денатурації, гідролізу
3. здатність окислюватись в присутностікиснюповітря
4. здатність утворювати стійкі емульсії і вступати в реакціюгідрогенізації

61. Позитивна роль ферменту ліпоксигенази в процесі відлежування борошна пояснюється:

1. каталізом процесу окислення каротиноїдів, який призводить до відбілювання борошна
2. каталізом процесу окислення ненасичених жирних кислот з утворенням пероксидів, якізміцнюють структуру клейковини
3. утворенням великої кількості альдегідів і кетонів
4. процесами, зазначеними в п.1, 2

62. Денатураціябілків – це:

1. зміна просторової орієнтації білкової молекули, яка супроводжується розривом ковалентнихзв'язків
2. зміна просторової орієнтації білкової молекули, яка не супроводжується розривом ковалентнихзв'язків
3. розщеплення білків на складові частини в присутності кислот або ферментів
4. ступенева реакція перетворення білків в амінокислоти

63. Який із загальних законів харчової технології дає вказівку на метод інтенсифікації процесів?

1. закон збереженнямаси і енергії
2. правило фаз Гіббса
3. принцип Ле-Шатєльє
4. закон перенесення

64. Тепловий баланс складають на основі:

1. закону перенесення енергії
2. закону збереження енергії
3. закону рівноваги системи
4. закону збереження маси

65. Принцип роботи магнітних сепараторів полягає у видаленні із сипких сумішей фракціїі з феромагнітними властивостями за допомогою:

1. постійнихмагнітів
2. електромагнітів
3. електросистем
4. постійних магнітів або нерухомої магнітної системи, що складається з нерухомих осередь, які намагнічуються струмом

66. Ступінь стиглості, за якої плоди і овочі повністю сформовані за розміром, мають характерне для культури та сорту забарвлення, але досить щільний м'якуш і у подальшому здатні набувати повного смаку і аромату при тривалому зберіганні називають:

1. біологічною
2. технічною
3. споживчою
4. знімальною

67. Основними особливостями актиноміцетів є:

1. проміжне місце між бактеріями й грибами
2. проміжне місце між бактеріями й водоростями
3. проміжне місце між грибами й водоростями
4. проміжне місце між грибами і протозоа

68. В основі гетероферментативного молочнокислого бродіння лежить:

1. пентозофосфатний цикл
2. гексозофосфатний цикл
3. цикл Кребса
4. цикл ди- і трикарбонових кислот

69. До санітарно-показових мікроорганізмів відносять:

1. Streptococcus lactis
2. Streptococcus cremоris
3. Oidium lactis
4. Esherichia coli

70. Під час протирання плодоовочева сировина звільняється від кісточок, насіння і шкірочок на ситах діаметр отворів яких:

1. 0,1...0,4 мм
2. 0,7...5 мм
3. 10...12 мм
4. більше 12 мм

71. Фінішування відрізняється від протирання:

1. особливою конструкцією бичевих пристроїв
2. характером руху бичів відносно сит
3. розміром отворів сит
4. видом оброблюваної сировини

72. Основною вимогою до різальних машин є:

1. забезпечення максимальної продуктивності машини
2. забезпечення мінімального споживання електроенергії
3. забезпечення максимальногоступеня подрібнення продукту
4. забезпечення заданих розмірів нарізання частинок

73. До мийних машин жорсткого режиму відносяться:

1. вентиляторні мийні машини
2. мийно-струшувальні машини
3. щіткові мійні машини
4. елеваторні мийні машини

74. Основною характеристикою процессу подрібнення є:

1. швидкість обертання подрібнюючих механізмів
2. потужність електродвигуна
3. тривалість знаходження продукту в робочій зоні
4. ступінь подрібнення

75.Структура підприємства та її види:

1. під структурою підприємства слід розуміти його внутрішній устрій, який характеризує склад підрозділів і систему зв’язків, підпорядкованості та взаємодії між ними: цехова, безцехова, комбінатська
2. під структурою підприємства слід розуміти систему зв’язків
3. під структурою підприємства слід розуміти склад видів виробничої структури. Види виробничої структури: цехова і корпусна
4. під структурою підприємстваслідрозуміти систему зв’язків. Види виробничої структури: безцехова і комбінатська

76. Для оцінки якості партії плодів під час здачі – приймання відбирають:

1. середню пробу
2. об’єднану пробу
3. генеральну пробу
4. вибіркову пробу

77. В основу всіх існуючих методів консервування покладено:

1. регулювання біологічних процесів, що протікають в плодоовочевій сировині і мікроорганізмах
2. регулювання біологічних процесів, що протікають тільки в плодоовочевій сировині
3. регулювання фізичних процесів, що протікають в мікроорганізмах, що містяться в сировині
4. регулювання температури плодоовочевої сировини і мікроорганізмів

78. До фізичних методів консервування належать:

1. теплова обробка, охолодження та заморожування
2. іонізуюче випромінювання
3. сушіння
4. всі відповіді вірні

79. Консервування плодоовочевої сировини за принципом біозу полягає у:

1. підтримці життєвих процесів в сировины й використанні її природнього імунітету
2. пригніченні життєдіяльності мікроорганізмів в рослинній сировині за допомогою фізичних факторів
3. пригніченні життєдіяльності мікроорганізмів в рослинній сировині за допомогою хімічних факторів
4. пригніченні життєдіяльності мікроорганізмів в рослинній сировині за допомогою біологічних факторів

80. Вміст вуглеводів у плодах і овочах (відносно сухих речовин) складає:

1. до 10%
2. 15…20 %
3. до 90 %
4. більше 97%

81. Первинним етапом обробки плодів при консервуванні є:

1. протирання
2. сортування
3. подрібнення
4. охолодження

82. Псування харчових продуктів за відсутності мікроорганізмів можуть викликати:

1. віруси
2. бактеріофаги
3. ферменти
4. вода

83. Процес видалення з поверхні плодоовочевої сировини забруднень, механічних домішок, пестицидів і мікрофлори з допомогою води або хімічних препаратів дозволених для цього органами охорони здоров’я, називається:

1. відмочування
2. замочування
3. миття
4. чищення

84. Для консервування плодів та ягід використовують кислоту:

1. бензойну
2. сірчисту
3. сорбінову
4. всі відповіді вірні

85. Під час виробництва рослинних маринадів цілими використовують:

1. аґрус, вишні, кизил
2. груші та яблука, діаметром до 55 мм
3. черешні, дерен
4. всі відповіді вірні.

86. Перед сульфітацією плодово-ягідне пюре:

1. охолоджують
2. нагрівають
3. витримують
4. герметизують

87. У готовій продукції масова частка плодів від маси нетто рослинних консервів повинна бути не менше:

1. 10…20%
2. 30…40%
3. 50…60%
4. 70…80%

88. Протерті чи подрібнені з цукром плоди та ягоди стерилізують у автоклавах за надлишкового тиску та температури:

1. 95…100°С
2. 110…120°С
3. 130…150°С
4. всі відповіді вірні

89. Під час приготування соусів із плодів та ягід фінішуванням називають:

1. остаточне сортування
2. остаточне протирання через сита з діаметром отворів 0,4 мм
3. уварювання
4. фасування

90. Після заливання розчином, під час мочіння, фрукти та ягоди відправляються на:

1. зберігання
2. попередню ферментацію
3. заливку
4. стерилізацію

91. Повидло отримують в результаті:

1. уварювання перезрілих плодів
2. варінням плодів з подальшим їх перетиранням
3. уварюванням плодового пюре
4. уварювання концентрованого плодового соку

92. Нагрівання консервів до температури 100 ºС і вище називають:

1. пастеризування
2. тиндалізація
3. стерилізування
4. всі відповіді вірні

93. Під час переробки світлозабарвлених плодів і ягід для захисту від потемніння у сік додають:

1. сіль
2. вапно
3. аскорбінову кислоту
4. всі відповіді вірні

94. Під час консервування солінням овочевої продукції, для підвищення осмотичного тиску в середовищі, концентрація солі повинна бути не меншою ніж:

1. 1…2 %
2. 10…12 %
3. 60…70 %
4. 100…120 %

95. Процес видалення з соку повітря та інших газів, називається:

1. гомогенізація
2. деаерація
3. нагрівання
4. вентиляція

96. Масова частка сухих речовин у згущених соках складає:

1. 10…15%
2. 5…30%
3. 45...70%
4. 90…95%

97. Під час виробництва варення, джему, повидла, для підвищення осмотичного тиску в середовищі, концентрація цукру повинна бути не меншою ніж:

1. 1…2 %
2. 5…10 %
3. 60…70 %
4. 100…120 %

98. Консерви, виготовлені із суміші нарізаних овочів з додаванням оцтової кислоти і рослинної олії, називаються:

1. закусочні
2. нарізані в томатному соусі
3. салати
4. овочеві суміші

99. До якої температури необхідно прогріти центральну частину буряків з метою інактивування ферменту тирозинази?

1. 102 ºС
2. 80 ºС
3. 90 ºС
4. 98 ºС

100. Яку речовину додають до томатного соку з метою попередження розтріскування томатів у консервах «Томати натуральні»?

1. вапно
2. хлористий кальцій
3. кухонну сіль
4. оцтову кислоту

101. Обладнання, за допомогою якого створюється і підтримується вакуум під час концентрування томатної маси у вакуум – випарній установці:

1. конденсатовідводчик і насос
2. компресор і конденсатор
3. вакуум-насос і барометричний конденсатор
4. конденсатовідводчик

102. Порядок підготовки квасолі, гороху, соєвих бобів при виготовлені обідніх консервів:

1. очищення від пилу, магнітне сепарування, інспектування, миття, замочування, промивання, бланшування
2. сортування, чищення, миття, інспектування, бланшування.
3. миття, інспектування, замочування, бланшування
4. очищення від пилу, магнітне сепарування, миття, інспектування, замочування

103. Теплова обробка овочів у жирах до зменшення маси сировини більше 30% за певного температурного режиму для надання специфічного смаку, кольору, підвищення калорійності – це:

1. пасерування
2. обсмажування
3. бланшування
4. розварювання

104. До фізичних методів консервування не належить:

1. теплова обробка, охолодження та заморожування
2. іонізуюче випромінювання
3. сушіння
4. ферментація

105. Мийний засіб, що застосовують при митті тари в мийних машинах:

1. розчин каустичної соди
2. розчин оцтової кислоти
3. розчин соляної кислоти
4. пральний порошок

106. Значення інверсії сахарози у виготовленні концентрованих фруктових консервів полягає у:

1. підвищенні їх цінності
2. попередженні зацукрення
3. покращенні смаку
4. забезпеченні желюючих властивостей

107. До насіннячкових плодів відносяться:

1. мандарини, лимони, гранати
2. вишні, черешні, персики
3. груші, айва, яблуко
4. полуниця, малина, смородина

108. Як впливає підвищення температури зберігання на плодоовочеву сировину:

1. підвищується інтенсивність анаеробного дихання сировини
2. підвищується виділення соку і знижується випаровування вологи
3. підвищується інтенсивність процесів дихання і випаровування вологи
4. сповільнюється інтенсивність процесів дихання і випаровування вологи

109. З ботанічної точки зору капуста білоголова це:

1. кочерига
2. видозмінене стебло
3. розвинута брунька
4. корінь

110. Яка оптимальна температура зберігання селери, петрушки, пастернаку, хрону ?

1. 1...2оС
2. 0оС
3. 0...-1оС
4. 2...3 оС

111. Який спосіб зберігання найкращий для часнику?

1. теплий
2. холодний
3. тепло-холодний
4. всі вище перераховані

112. Властивість зернової маси, що дозволяє легко переміщувати зернову масу, використовуючи принцип самопливу – це:

1. шпаруватість
2. сипкість
3. самосортування
4. шеретування

113. До складу закваски, яку використовують для приготування житнього хліба входять:

1. мінеральні речовини, молочнокислі бактерії
2. сіль, вітаміни, дріжджові гриби
3. дріжджові гриби, молочна кислота
4. дріжджі, борошно, молочнокислі бактерії

114. Метою дефекації дифузійного соку буряка є:

1. знебарвлення речовин
2. видалення вапна
3. осадження нецукрів
4. нейтралізація вільних кислот дифузійного соку, коагуляція колоїдних речовин і осадження нецукрів

115. Найповніше вилучення олії із сировини забезпечує:

1. подрібнення
2. сепарація
3. екстрагування
4. гідратація

116. Процес затирання при виготовленні пива - це:

1. змішування продукту з водою і витримка для того, щоб у продукті гідролізувалися біополімери
2. змішування зернопродукту з водою, підігрів та витримка при заданій температурі для того, щоб у зернопродукті пройшли реакції оцукрювання та протеолізу
3. змішування продукту з водою і витримка для того, щоб у продукті пройшло вивільнення амінокислот
4. змішування продукту з водою і витримка для того, щоб у продукті збільшилась кількість фенольних сполук

117. Солод-це:

1. пророщене та особливим способом висушене зерно злакових культур
2. зерно злакових культур висушене до вологості 10%
3. пророщене зерно злакових культур
4. пророщене і висушене зерно соняшника

118. Назвіть види сировини, що використовуються для виробництва спирту:

1. крохмаловмісна, цукровмістна
2. цукор, картопля, пшениця
3. бобові та зернові культури
4. клітковина і продукти її переробки

119. Купажні вина – це:

1. вина, отримані в результаті змішування різних виноматеріалів
2. вина, отримані змішуванням різних сортів винограду
3. вина, отримані змішуванням різних сортів винограду в польових умовах при збиранні врожаю
4. вина, отримані в результаті змішування мезги різних сортів винограду

120. За тривалістю витримки і якістю вина підрозділяються на:

1. тихі та шипучі
2. ординарні, марочні, колекційні
3. ординарні, колекційні
4. видержані, молоді

121. Кислотність свіжовидоєного молока, оТ :

1. 14-15
2. 16-18
3. 19-20
4. 21-22

122. Первинна обробка молока не включає такий технологічний процес:

1. охолодження
2. фільтрація
3. пастеризація
4. зберігання

123. Сепарування молока, це:

1. розділення молока на вершки і знежирене молоко
2. роздрібнення жирових кульок
3. розділення білка на фракції
4. отримання сироваткових білків

124. Редуктазну пробу молока ставлять для визначення:

1. ступеня пастеризації
2. наявності маститного молока
3. бактеріального обсіменіння
4. ступеня чистоти

125. Продукт, що характеризується чистим кисломолочним запахом і освіжаючим злегка гострим смаком, це :

1. йогурт
2. сметана
3. кефір
4. ряжанка

126. Фізичне визрівання вершків проводять з метою:

1. тимчасового зберігання і накопичення
2. затвердіння і кристалізації молочного жиру
3. виправлення вад
4. інактивації ліполітичних ферментів

127. Для одержання гомогенних тонкоподрібнених м’ясних емульсій застосовують:

1. кутер
2. сатуратор
3. екструдер
4. деаератор

128. Варена ковбаса – це ковбаса:

1. обсмажена
2. обсмажена з наступним варінням
3. що піддана варінню з наступним обсмажуванням
4. смажена з наступним запіканням

129. Інтервал температур при заморожуванні риби, що має назву «критичний»:

1. між початковою кріоскопічною і кріогідратною температурами
2. між 0оС та початковою кріоскопічною температурою
3. між кріогідратною температурою та мінус 18оС
4. між початковою кріоскопічною температурою та мінус 18оС

130. Етапи класичного процесу гарячого копчення риби:

1. проварювання, копчення
2. підсушування, проварювання, копчення
3. посол та копчення
4. підсушування та проварювання

131. Як називається властивість пектинових драглів відновлювати структуру при нагріванні ?

1. здатність зсідатися
2. тіксотропії
3. утворювати комплекси
4. гідролізуватися

132. Повноцінні білки – це:

1. білки, до складу яких входять незамінні амінокислоти
2. білки, до складу яких входять всі незамінні амінокислоти в оптимальному співвідношенні
3. білки, які повністю засвоюються живим організмом
4. білки, в яких в достатній кількості містяться хімічні елементи N, С, О, Н, S

133. Зниження активності ферментів при високих температурах пояснюється:

1. їх білковою природою
2. їх лабільністю до умов зовнішнього середовища
3. хімічним перетворенням субстрату
4. ущільненням структури субстрату

134. В процесі пресування відбувається:

1. розділення твердої і рідкої фаз шляхом обробки матеріалів тиском під дією зовнішніх сил
2. одностороннє або об’ємне стискання матеріалів в спеціальних механічних пристроях, які називають пресами
3. надання пластичним матеріалам певної геометричної форми шляхом обробки матеріалів тиском під дією зовнішніх сил
4. ущільнення сипких матеріалів шляхом їх обробки тиском під дією зовнішніх сил

135. Сортуванням називається процес розподілу сипких сумішей на фракції, які відрізняються:

1. формою і розмірами часток
2. швидкістю осідання часток в рідкому і газовому середовищах
3. магнітними властивостями
4. всіма перерахованими ознаками

136. Принцип гідравлічного сортування лежить в основі роботи:

1. гідравлічного транспортера
2. флотаційної машини
3. гідравлічного сепаратора
4. всіх перерахованих механізмів

137. Пластичним матеріалам можна надавати певної форми (формувати) методами:

1. округлення, розкочування і екструзії
2. округлення, розкочування, екструзії і штампування
3. екструзії і штампування
4. округлення і штампування

138. Ступінь стиглості, за якої плоди і овочі набули своїх найкращих товарних якостей називають:

1. біологічною
2. технічною
3. споживчою
4. знімальною

139. Основними особливостями актиноміцетів є:

1. проміжне місце між бактеріями й грибами
2. проміжне місце між бактеріями й водоростями
3. проміжне місце між грибами й водоростями
4. проміжне місце між грибами і протозоа

140. Збудником сірої гнилі кісточкових є:

1. Rhizopus nigricans
2. Monilia cinerea
3. Alternaria citri
4. Phoma uvicola

141. Стрічковий ковшовий елеватор призначений для:

1. видалення відходів з цеху
2. подачі сипучої продукції на висоту
3. подачі тари з мийного відділення
4. сортування сировини

142. До мийних машин м’якого режиму відносяться:

1. щіткові мийні машини
2. барабанні мийні машини
3. флотаційні мийні машини
4. лопатеві мийні машини

143. Принцип роботи магнітних сепараторів полягає у видаленні із сипких сумішей фракції з феромагнітними властивостями за допомогою:

1. постійних магнітів
2. електромагнітів
3. постійних магнітів і електромагнітів
4. постійних магнітів або нерухомої магнітної системи, що складається з нерухомих осердь, які намагнічуються струмом

144. Величина кута затягнення α між валками валкової дробарки визначається:

1. шириною щілини b між валками
2. діаметром валків D
3. співвідношенням між діаметром валків D і розміром частинок матеріалу d
4. розмірами частинок матеріалу d

145. Фінішування відрізняється від протирання:

1. особливою конструкцією бичевих пристроїв
2. характером руху бичів відносно сит
3. розміром отворів сит
4. видом оброблюваної сировини

146. Елеваторна мийна машина призначена для миття:

1. сировини, що боїться механічних пошкоджень
2. коренеплодів
3. огірків і кабачків
4. твердих плодів і овочів

147. Яка напруга вважається безпечною у вологому середовищі?

1. до 36 В
2. до 24 В
3. до 12 В
4. до 42 В

148. Етапи планування:

1. розробка загальних цілей. Що повинно бути зроблено і для чого. Організація виробництва
2. організація виробництва. Визначення шляхів і способів досягнення цих цілей
3. контроль за процесами досягнення поставлених цілей
4. розробка загальних цілей. Визначення конкретних цілей на даний період

149. Чим характеризуються приміщення за рівнем електробезпеки як особливо небезпечні?

1. наявністю підвищеної відносної вологості 75%, струмопровідної підлоги та пилу
2. наявністю постійної вологості близько 100% хімічно активного середовища
3. наявністю підвищеної відносної вологості 85%, струмопровідної підлоги і пилу
4. наявністю підвищеної відносної вологості 80%, струмопровідної підлоги і пилу

150. Що слід розуміти під організацією виробництва?

1. організація виробництва – що повинно бути зроблено і для чого? коли буде зроблено і хто його буде робити? де буде зроблено і для чого?
2. організація виробництва – це внутрішнє упорядкування підприємства
3. організація виробництва – це виробництво і реалізація продукції і її собівартість
4. організація виробництва – це внутрішнє упорядкування і координування всіх елементів і ресурсів, як єдиного, цілого, спрямованих на ефективне господарювання і досягнення позитивного результату в діяльності підприємства

151. Будь-яку кількість плодів одного виду (сорту), які доставлені на переробне підприємство з одного господарства протягом одного робочого дня однією чи декількома транспортними одиницями і оформлені одним документом про якість називають:

1. партією
2. групою
3. середньою пробою
4. генеральною пробою

152. Консервування плодоовочевої сировини за принципом абіозу полягає у:

1. уповільненні життєдіяльності мікроорганізмів в сировині за допомогою різних факторів
2. підтриманні життєдіяльності мікроорганізмів в сировині за допомогою механічних факторів
3. підтриманні життєдіяльності мікроорганізмів в сировині за допомогою біологічних факторів
4. повному припиненні всіх життєвих процесів в сировині, знищенні мікроорганізмів

153. Вміст сухих речовин у плодах і ягодах складає:

1. 10…30 %
2. до 2-х %
3. 50…60 %
4. більше 80%

154. Залежно від величини рН низькокислотними плодами та овочами є:

1. деякі сорти груш, томати, щавель, ревінь
2. кісточкові, цитрусові, томати, щавель, ревінь
3. бобові, капустяні овочі, спаржа і деякі сорти груш
4. коренеплоди, цитрусові, щавель, ревінь, пастернак

155. Процес поділу плодів та овочів на однорідні за розмірами партії

називають:

1. інспектування
2. пасерування
3. сепарування
4. калібрування

156. Освітлення соку – це:

1. видалення з нього зважених частинок
2. змішування соків однієї культури
3. витягання соку із мезги
4. змішування соків різних культур

157. Консервування плодів і ягід сірчистою кислотою, діоксидом сірки або солями сірчистої кислоти отримало назву:

1. сульфурація
2. сульфітація
3. сульфація
4. всі відповіді вірні

158. Процес витримування плодоовочевої сировини у воді чи водних розчинах солей органічних кислот для покращення консистенції, набухання, проходження дифузії, називається:

1. миття
2. замочування
3. відмочування
4. бланшування

159. Яка температура сиропу при заливці компотів з вишень, слив, кизилу, черешень?

1. 40-45 ˚С.
2. 60-65 ˚С.
3. 70 ˚С.
4. 80-85 ˚С

160. У разі консервування соку «гарячим розливом», його нагрівають до:

1. 10…15 °С
2. 25…35 °С
3. 50…70 °С
4. 95…98 °С

161. Продукти в герметично закупореній тарі як правило консервують:

1. заморожуванням
2. іонізуючим випромінюванням
3. сушінням
4. тепловою обробкою

162. Осмос - це:

1. дифузія води із меншої концентрації в більшу
2. випаровування вологи, що приводить до в'янення
3. дифузія води із більшої концентрації в меншу
4. вирівнювання кількості води в клітині і середовищі

163. Назвіть середовище та тривалість витримування ягід суниці при виготовленні компоту?

1. У воді протягом 3 год
2. У лимонній кислоті протягом 0,5 год
3. У 68-70% цукровому сиропі протягом 4 год
4. Під вакуумом протягом 0,5 год

164. Патоку при варінні варення вносять з метою:

1. підвищення харчової цінності
2. підвищення смакових якостей
3. запобігання зацукрення
4. поліпшення смаку

165. Масова частка сухих розчинних речовин повинна бути у конфітюрі:

1. не менше 62%
2. не менше 57%
3. не менше 70%
4. не менше 68%

166. Для підвищення кислотності сік:

1. спиртують
2. концентрують
3. фільтрують
4. обклеюють

167. Температура і тривалість бланшування огірків у воді:

1. 50…60 ºС впродовж 3…5 хвилин
2. 80…85 ºС впродовж 1…2 хвилин
3. 60…65 ºС впродовж 6…8 хвилин
4. 90…95 ºС впродовж 0,5 хвилин

168. Процеси підготовки олії при виготовлені салатів:

1. центрифугування і відстоювання
2. пресування і сепарування
3. декантування і видалення вологи
4. прокалювання і фільтрування

169. Компоненти, що не входять до складу обідніх консервів:

1. суміші спецій
2. заправка
3. бульйон чи соус
4. сироп

170. Температура стерилізації консервів «Квасоля стручкова»:

1. 85оС
2. 100оС
3. 120оС
4. 125оС

171. Продукт, виготовлений з протертої томатної маси, сконцентрований, з масовою часткою сухих розчинних речовин 30% – це:

1. томатна паста
2. томатне пюре
3. томатний сік
4. томатний соус

172. Яка обов'язкова вимога до питної води при виготовленні консервів дитячого харчування:

1. відсутність діоксиду вуглецю
2. відсутність анаеробів у 100 см3
3. відсутність діоксиду кремнію
4. відсутність заліза

173. Заморожування (кріоанабіоз) плодоовочевої сировини при мінус 36… мінус 40 °С є оптимальним оскільки:

1. дозволяє отримувати великі кристалики льоду та зберегти товарні властивості сировини
2. дозволяє активізувати ферментативні процеси та зберегти сировину
3. дозволяє збільшити втрати вологи та краще зберегти готову продукцію
4. дозволяє отримувати дрібні кристалики льоду, які не травмують клітини продукту, та зберегти товарні властивості

174. Оптимальна температура зберігання швидкозамороженої плодоовочевій продукції:

1. мінус 18…20 °С
2. мінус 26…30 °С
3. мінус 31…35 °С
4. мінус 36…40 °С

175. В результаті деетерифікації пектинових речовин відщеплюється :

1. метиловий спирт
2. етиловий спирт
3. оцтова кислота
4. вуглекислий газ

176. Скільки поліетиленових укладок використовують при квашенні капусти в ємкостях ЄС–200?

1. три
2. одна
3. дві
4. жодної

177. До ягід відносяться:

1. мандарини, лимони, гранати
2. вишні, черешні, персики
3. груші, айва, яблука
4. суниця, малина, смородина

178. До насіннячкових плодів із перерахованих відносяться:

1. яблука, груші, горобина
2. цитрусові, ананаси, банани
3. айва, банани, фініки
4. хурма, смородина, аґрус

179. Зі зниженням температури до оптимальної тривалість зберігання плодів:

1. знижується
2. зростає
3. не змінюється
4. всі відповіді вірні

180. Який оптимальний температурний режим зберігання кабачків?

1. 0...1о С
2. -1...2о С
3. 3...5о С
4. 10о С

181. В якому ступені стиглості збирають перець солодкий для зберігання ?

1. технічному
2. збиральному
3. споживчому
4. біологічному

182. Порушення оптимального режиму зберігання плодоовочевої сировини призводить:

1. до зменшення втрат поживних речовин і зниження інтенсивності ферментів
2. до зменшення втрат поживних речовин за рахунок дихання і зростанні втрат маси
3. до зменшення втрат поживних речовин за рахунок дихання і зниження втрат маси.
4. до збільшення втрат поживних речовин за рахунок дихання і зростання втрат маси

183. Для визначення натури зерна використовують:

1. хімічний стакан
2. конічну колбу
3. літрову пурку
4. колбу К’єльдаля

184. Основна сировина у виробництві хліба – це:

1. борошно, цукор, сіль, дріжджі
2. борошно, цукор, вода, дріжджі
3. борошно, вода, сіль, дріжджі
4. борошно, цукор, яйця

185. Назвіть причину черствіння хліба:

1. перехід крохмалю з аморфного стану в кристалічну форму
2. наявність солі
3. окиснення жирів
4. дегідратація білків

186. Процес дифузії у протиточному дифузійному апараті закінчується тоді, коли:

1. концентрація цукру у воді перебільшує концентрацію цукру в стружці
2. концентрація цукру у воді та стружці стає приблизно однаковою
3. стружка повністю знецукрюється
4. стружка помітно насичиться водою

187. Для нейтралізації вільних жирних кислот олію обробляють:

1. газом
2. лугом
3. кислотою
4. бензином

188. Солод – це:

1. пророщене та особливим способом висушене зерно злакових культур
2. зерно злакових культур висушене до вологості 10%
3. пророщене зерно злакових культур
4. пророщене і висушене зерно соняшника

189. Процес затирання при виготовленні пива - це:

1. змішування продукту з водою і витримка для того, щоб у продукті гідролізувалися біополімери
2. змішування зернопродукту з водою, підігрів та витримка при заданої температурі для того, щоб у зернопродукті пройшли реакції оцукрювання та протеолізу
3. змішування продукту з водою і витримка для того, щоб у продукті пройшло вивільнення амінокислот
4. змішування продукту з водою і витримка для того, щоб у продукті збільшилась кількість фенольних сполук

190. Метою сульфітації у технології вина є:

1. збереження якості сухих та марочних вин, запобігання захворюванню вин
2. збереження вітамінної цінності марочних вин
3. контроль процесів ферментації мезги
4. прискорення випадання осаду при відстоюванні сусла

191. Основним показником якості хлібопекарських дріжджів є :

1. вміст сухих речовин
2. цукроутворююча здатність
3. цукроутримуююча здатність
4. підіймальна сила

192. В основі біохімічного способу отримання спирту лежить:

1. розпад крохмалю на спирт і вуглекислий газ
2. розщеплення дріжджів на спирт і вуглекислий газ
3. зброджування дріжджами продуктів гідролізу полісахаридів сировини, внаслідок чого утворюються спирт і вуглекислий газ
4. зброджування цукру дріжджами, внаслідок чого цукор розпадається на спирт і вуглекислий газ

193. Процес жилування м'яса - це:

1. видалення жил та нутрощів
2. видалення грубих сполучнотканих утворень, хрящів, великих судин, залоз, залишків кісток
3. видалення легенів та серця, хрящів, великих судин, залоз, залишків кісток
4. видалення жил, нутрощів та печінки, хрящів, великих судин, залоз, залишків кісток

194. Сирі м’ясопродукти, підготовлені до термічної обробки (варіння, смаження), це:

1. варені ковбаси
2. копчені ковбаси
3. холодці
4. м’ясні напівфабрикати

195. Найбільш стійкими мікроорганізми до коптильного диму, що використовується при коптінні ковбасних виробів є:

1. плісені
2. кишкова паличка
3. стафілококи
4. гнильна мікрофлора

196. При виробництві дитячих консервів попередню теплову обробку м’ясної сировини проводять шляхом:

1. варіння
2. бланшування
3. пароконтактного нагрівання
4. обсмажування

197. Варені ковбаси варять при температурі:

1. 55...65 °С
2. 75...85 °С
3. 95...105 °С
4. 105...115 °С

198. Вміст вологи у сушеній рибопродукції складає:

1. 12…20%
2. 35…40%
3. 50…66%
4. 65…70%

199. Мета, з якою глазурують морожену рибу:

1. надати привабливого товарного вигляду
2. для гальмування автолізу
3. запобігання окисненню жиру, зневоднення продукту
4. з метою захисту від комірних шкідників

200. Термічна обробка молока, це:

1. нормалізація і пастеризація
2. пастеризація і стерилізація
3. стерилізація і нормалізація
4. гомогенізація і охолодження

201. Фризерування – це:

1. збивання молочної суміші
2. гартування молочної суміші
3. збивання і заморожування молочної суміші
4. заморожування і гартування молочної суміші

202. Вторинна молочна сировина – це:

1. сир, сметана, знежирене молоко
2. сироватка, знежирене молоко, маслянка
3. фермент із сичуга, хлористий кальцій, кухарська сіль
4. альбумінний сир, підсирне масло, казеїн

203. Консистенцію кисломолочних продуктів регулюють:

1. додаванням знежиреного молока
2. режимами теплової обробки
3. додаванням сухого молока
4. додаванням закваски

204. Правило Вант-Гоффа визначає залежність швидкості хімічної реакції від:

1. наявності каталізатора
2. температури реагуючих речовин
3. концентрації реагуючих речовин
4. хімічного складу реагуючих речовин

205.Самовільний процес поглинання низькомолекулярного розчинника високомолекулярною речовиною, яка супроводжується збільшенням маси і об’єму останнього називається:

1. піноутворенням
2. набуханням
3. емульгуванням
4. гелеутворенням

206. Методом інактивації ферменту поліфенолоксидази в технології сушіння плодів і овочів є:

1. сульфітація продуктів
2. попередня термічна обробка продуктів
3. сульфітація і попередня термічна обробка продуктів
4. витримування продуктів в кислому середовищі

207. Дія протеїназ в пшеничному борошні при виробництві хліба:

1. не впливає на вологопоглинаючу, газо- і формоутримуючу здатність тіста
2. знижує в'язкість тіста і його реологічні властивості
3. збільшує силу тіста
4. подовжує тривалість випічки хліб

208. Фільтрувальна перегородка у фільтрах повинна задовольняти вимогам:

1. затримувати тверду фазу неоднорідних систем і мати достатню механічну міцність
2. затримувати тверду фазу неоднорідних систем, легко відділятися від неї, мати достатню механічну міцність і низький гідравлічний опір
3. затримувати тверду фазу неоднорідних систем, легко відділятися від неї і мати достатню механічну міцність
4. мати низький гідравлічний опір

209. На величину витрат енергії при механічному перемішуванні впливають:

1. в’язкість і густина матеріалу, який перемішується
2. частота обертання мішалки
3. діаметр мішалки
4. всі перераховані фактори

210. Мембрани, що застосовуються в мембранних процесах розділення рідких і газоподібних сумішей, повинні мати такі властивості:

1. велику селективну і питому продуктивність і незмінність своїх характеристик у процесі експлуатації
2. хімічну стійкість до дії розділювального середовища і механічну міцність
3. невисоку вартість
4. всі перераховані властивості

211. Фізіологічне значення харчових волокон:

1. джерела енергії
2. пластичний матеріал
3. адсорбент токсинів
4. запобігають згортанню крові

212. До основних ознак вірусів відносять наявність:

1. ДНК або РНК
2. клітинної стінки
3. нуклеоїда
4. карбоксісом

213. В основі мікробіологічного способу консервування рослинної сировини лежить використання:

1. молочної кислоти
2. масляної кислоти
3. етилового спирту
4. бутилового спирту

214. Механічний пристрій, з частинами, що працюють узгоджено і виконують визначені цілеспрямовані рухи для перетворення енергії, матеріалу і інформації називається:

1. механізм
2. машина
3. апарат
4. установка

215. Характерною ознакою апаратів є наявність в них:

1. передаючого механізму
2. виконавчого механізму
3. реакційного простору
4. робочого органу

216. Властивість устаткування, що обумовлює простоту його конструкції, виготовлення, зручність збирання і експлуатації називається:

1. металоємкість
2. зносостійкість
3. міцність
4. технологічність

217. Максимально можлива кількість продукції, яку могла б виготовити машина без втрат часу на зупинки:

1. технологічна продуктивність
2. теоретична продуктивність
3. дійсна продуктивність
4. емпірична продуктивність

218. Комплексна механізація виробничих процесів в консервному виробництві сприятиме:

1. зменшенню тривалості теплових процесів консервного виробництва
2. зменшенню обсягів ручної праці
3. збільшенню тривалості виробничого циклу
4. погіршенню фізико – хімічних показників продукції

219. Шнекові конвеєри відносяться до:

1. транспортних засобів з тяговим органом
2. транспортних засобів без тягового органу
3. монорейкових транспортних засобів
4. безрейкових транспортних засобів

220. В пластинчастих конвеєрах тяговим органом є:

1. металеві чи дерев’яні пластини
2. прогумована стрічка
3. ролико-втулковий ланцюг
4. ролики

221. Який заряд мають частинки пектину:

1. позитивний
2. негативний
3. не мають заряду
4. нейтральний

222. Основним недоліком скребкових транспортерів є:

1. стирання матеріалу, що транспортується
2. складність конструкції та обслуговування
3. низька продуктивність
4. значне споживання електроенергії

223. Які роботи відносяться до робіт на висоті?

1. роботи, при яких парцівник знаходиться на висоті 1,5 м від рівня підлоги
2. роботи при яких працівник знаходиться на висоті 2 м від рівня підлоги
3. роботи при яких працівник знаходиться на висоті 5 м від рівня підлоги
4. роботи при яких працівник знаходиться на висоті 1 м від рівня підлоги

224. У чому витримують ягоди малини, уражені малиновим жуком?

1. у 1% розчині харчової солі 5-10 хв
2. у цукрі 0,5 год
3. у сиропі 1 год
4. у 1% розчині лимонної кислоти, 20 хв

225. Підприємство як суб’єкт господарювання:

1. підприємство як суб’єкт господарювання, створений компетентним органом державної влади для здійснення виробничої діяльності. Підприємства можуть створюватись тільки для здійснення виробничої діяльності
2. підприємство як суб’єкт господарювання, створений органом місцевого самоврядування або іншим шляхом здійснення виробничої діяльності. Підприємства можуть створюватись як для здійснення підприємництва, так і для некомерційної господарської діяльності
3. підприємство як суб’єкт господарювання, створений органом місцевого самоврядування для здійснення науково-дослідної, торгівельної, господарської діяльності. Підприємства можуть створюватись для здійснення некомерційної господарської діяльності і підприємництва
4. підприємство як суб’єкт господарювання, створений компетентним органом державної влади або органом місцевого самоврядування, або іншими суб’єктами для задоволення суспільних чи особистих потреб шляхом систематичного здійснення виробничої, науково-дослідної, торгівельної, іншої господарської діяльності. Підприємства можуть створюватися як для здійснення підприємництва, так і для некомерційної господарської діяльності

226. Що таке технологія консервування з наукової точки зору?

1. теплова обробка харчових продуктів
2. знищення мікроорганізмів теплом за рахунок коагуляції білків
3. інактивація ферментів під дією тепла
4. одна із різновидностей хімічної технології органічних речовин

227. Визначення поняття «психроанабіоз плодоовочевої сировини»:

1. зберігання плодоовочевої сировини у зваженому стані
2. зберігання плодоовочевої сировини в охолодженому стані
3. зберігання плодоовочевої сировини у висушеному стані
4. пастеризування плодоовочевої сировини

228. Відсутність життя, знищення життя і в клітині сировини, і в мікробних клітинах, це:

1. анабіоз
2. біоз
3. абіоз
4. ценабіоз

229. Вміст води в плодах та овочах становить:

1. 90…95%
2. 3…5%
3. немає
4. 70…90%

230. Втрата якої кількості води плодами і овочами призводить до втрати ними соковитості і в’янення ?

1. 2-3%
2. 4%
3. 5-7%
4. 1,0%

231. Яка сполука не зумовлює С – вітамінної цінності продуктів харчування ?

1. аскорбінова кислота
2. дегідроаскорбінова кислота
3. фарнезен
4. аскорбіген

232. Клітинним соком називається:

1. масляний розчин з розчиненими в ньому поживними речовинами
2. вода з розчиненими в ній поживними і фізіологічно активними речовинами
3. соляний розчин з розчиненими в ньому біологічно активними речовинами
4. зола, в якій містяться мінеральні речовини

233. Процес відділення від плодоовочевої сировини шкірочки, чашолистиків, плодоніжок, насіннєвих камер тощо, називається:

1. миття
2. різання
3. сепарування
4. чищення

234. Якщо на сухофруктах з'явилась моль, то їх треба:

1. прогріти в сушарці
2. промити холодною водою та прогріти в сушарці
3. промити гарячою водою та прогріти в сушарці
4. прогріти на сонці

235. Хімічні речовини, які виробляються живими організмами, і отримують їх біохімічним шляхом, це:

1. консерванти
2. антисептики
3. стабілізатори
4. антибіотики

236. Головними параметрами, що характеризують процес стерилізування є:

1. температура і рН
2. температура і тиск
3. температура, тиск і рН
4. температура, тривалість і тиск.

237. Від чого не залежить соковіддача плодоягідної сировини?

1. від кількості зольних елементів
2. від стійкості цитоплазменних мембран проти механічного
3. від в’язкості та еластичності цитоплазменних мембран
4. від цитолого-анатомічної структури тканини та вмісту пектину

238. У якості осмотично діяльних речовин для консервування харчових продуктів застосовують:

1. цукор і сіль
2. кислота і кетон
3. спирт і вуглекислота
4. альдегід і вода

239. Мета використання процесу розварювання плодоовочевої сировини:

1. руйнування структури тканин і полегшення протирання продукту
2. забезпечення цілісності структури тканин і уникнення зневоднення сировини
3. для набуття яскравішого забарвлення м´якоті
4. руйнування структури тканин і зниження втрат клітковини

240. Концентровані пастеризовані соки зберігають:

1. до 6 міс.
2. до 12 міс.
3. до 18 міс.
4. до 2-х років.

241. Вкажіть температуру теплового стерилізування низько - кислотних консервів:

1. Нижче 85оС
2. 86 – 94 ºС
3. 95 – 99 ºС
4. 100 – 130 ºС

242. Обсмажування і пасерування овочів проводять:

1. у соляному розчині, органічних кислот
2. водою, водними розчинами солей
3. розчинами цукру, органічних кислот
4. в рослинній олії або тваринному жирі

243. Під час обсмажування овочів маса плодоовочевої сировини:

1. зменшується на 1…2 %
2. маса не змінюється
3. зменшується на 30…50%
4. збільшується на 30…50%

244. До якої температури підігрівають томатну пульпу перед витяганням соку?

1. 65±4ºС
2. 75±5ºС
3. 85±5ºС
4. 95±5ºС

245. Яка частка зеленого горошку закладається в банку при фасуванні?

1. 65-70%
2. 55-60%
3. 75-80%
4. 60-65%

246. Вкажіть температуру стерилізування овочевої ікри :

1. 115оС
2. 125оС
3. 130оС
4. 120оС

247. Метод стабілізації забарвлення плодів перед швидким заморожуванням:

1. обробка сірчистим ангідридом
2. обробка антиоксидантами
3. обробка метабісульфітом калія
4. обробка хлористим натрієм

248. Технологічно обґрунтована температура зберігання швидкозамороженої продукції:

1. мінус 10 ºС
2. мінус 15 ºС
3. мінус 18 ºС
4. мінус 25 ºС

249. Сублімаційне сушіння – це:

1. сушіння на сонці
2. сушіння з використанням нагрітого повітря
3. сушіння заморожених харчових продуктів
4. сушіння з використанням топкових газів

250. При якій температурі утворюються продукти глибокого розкладання цукрів: кармелен, кармелан, які мають гіркий смак і неприємний запах ?

1. до 700С
2. до 1000С
3. вище 1000С
4. вище 800С

251. Скільки молекул молочної кислоти утворюється при ферментації?

1. три
2. одна
3. дві
4. чотири

252. До субтропічних плодів відносяться:

1. мандарини, лимони, гранати
2. вишні, черешні, персики
3. груші, айва, яблука
4. полуниця, малина, смородина

253. До кісточкових плодів відносяться:

1. журавлина, груші, горобина
2. брусниця, ананаси, банани
3. абрикоси, персики, вишня
4. хурма, смородина, аґрус

254. Модифіковані газові середовища, які використовуються для зберігання плодів, створюються в результаті:

1. внесення хімічних препаратів
2. штучної зміни складу повітря
3. природного накопичення СО2 в умовах обмеженого доступу кисню
4. створення певного температурного режиму

255. В якій стадії стиглості збирають кабачки і патисони: для переробки?

1. збиральній
2. технічній
3. споживчій
4. біологічній

256. Яка оптимальна температура зберігання томатів (червоних)?

1. 2...3о С
2. 1...2о С
3. 0...1о С
4. -1...0 о С

257. Кормові добавки – це:

1. будь які доповнювачі до рецепту комбікорму
2. будь які доповнювачі до комбікорму, які використовують для годівлі
3. тварин і птиці з метою підвищення перетравності поживних речовин
4. будь які доповнювачі до рецепту комбікорму, які регулюють кількість і співвідношення у ньому поживних речовин

258. Під час сушіння зерно за призначенням поділяють на:

1. насіннєве, продовольчо – фуражне
2. насіннєве, технічне
3. технічне, продовольче
4. фуражне, технічне

259. До цукрових кондитерських виробів належать:

1. печиво, торти, кекси
2. крекери, вафлі, пряники
3. тістечка, галети, драже
4. карамель, ірис, халва

260. Особливості технології виробництва житнього хліба зумовлені:

1. високим показником зольності борошна
2. підвищеною кислотністю житнього борошна
3. високим вмістом жиру в житньому борошні
4. підвищеною активністю ферменту α-амілази

261. Доброякісність соку цукрового буряка:

1. це вміст в ньому сторонніх домішок
2. це показник, що характеризує мікробіологічну чистоту соку
3. це відношення вмісту сахарози до маси буряка
4. це відношення вмісту сахарози до сухої речовини буряка

262. Метою сатурації дифузійного соку буряка є:

1. додаткове очищення соку і нейтралізація вапна
2. зменшення змісту солей кальцію до мінімуму
3. нейтралізація вапна
4. видалення зважених частинок.

263. Основні способи отримання рослинної олії – це:

1. пресування і екстракція
2. подрібнення і екстракція
3. попереднє пресування і остаточне пресування
4. пресування та віджим

264. Виробництво пива засноване на:

1. сублімації і конденсації газів при бродінні
2. спиртному бродінні різної сировини за участю дріжджів
3. процесі оцукрення вуглеводів зернових культур і процесі мікробіологічного бродіння цукрів
4. процесі мікробіологічного бродіння цукру

265. Шапталізацію у технології вина здійснюють з метою:

1. насичення вина вуглекислим газом
2. зниження кислотності вина
3. підвищення вмісту цукру в суслі
4. підвищення вмісту загального екстракту у вині

266. Ремюаж – це технологічна операція:

1. змішування виноматеріалів
2. додавання ароматичних добавок
3. зведення осаду на пробку пляшки
4. охолоджування виноматеріалів.

267. Назвіть види сировини, що використовуються для виробництва спирту:

1. крохмаловмістна, цукровмістна
2. цукор, картопля, пшениця
3. бобові та зернові культури
4. цукровміщуюче, крохмалевміщуюче, клітковина і продукти її переробки

268. Ігристі вина отримують в результаті:

1. штучного насичення вина вуглекислим газом
2. вторинного бродіння виноматеріалу
3. штучного насичення і вторинного бродіння
4. внесення газотвірних речовин

269. Відмінні риси виробництва вин по "червоному" способу:

1. сульфітація сусла
2. використовується настоювання та бродіння на м’яззі
3. застосування валкових дробарок-гребневідділювачів
4. фракціонування сусла

270.При виробництві спирту основною метою розварювання сировини є:

1. руйнування клітинної структури, оцукрення целюлози і розчинення крохмалю
2. руйнування клітинної структури і оцукрення целюлози
3. руйнування клітинної структури і розчинення крохмалю
4. оцукрення целюлози і розчинення крохмалю

271. Варено-копчені ковбаси – це вироби, які в процесі виготовлення:

1. після варіння піддають гарячому коптінню і сушінню, перед варінням можливе перше коптіння
2. після варіння піддають гарячому коптінню і сушінню
3. після обсмажування піддають холодному коптінню і сушінню, перед обжарюванням можливе перше коптіння
4. після смаження піддають гарячому коптінню

272. Компоненти коптильного середовища, які відповідають за смак та аромат копченої рибопродукції:

1. феноли
2. альдегіди
3. спирти
4. поліциклічні ароматичні вуглеводні

273. «Кислотне число жиру» це:

1. кількість вільних жирних кислот у жирі
2. кількість міліграмів їдкого калію, необхідного для нейтралізації вільних жирних кислот, що містяться в 1 г жиру
3. величина оптичної густоти розчину жиру в ефірі
4. кількість міліграмів їдкого натрію, необхідного для нейтралізації вільних жирних кислот, що містяться в 1 г жиру

274. Первинна обробка молока не включає такий технологічний процес:

1. охолодження
2. фільтрація
3. пастеризація
4. зберігання

275. Нормалізація молока, це:

1. змішування молока з пахтою
2. змішування молока з маслянкою
3. стандартизація молока за масовою часткою жиру
4. стандартизація молока за масовою часткою вологи

276. Друге нагрівання та температура сирної маси під час пресування впливає на:

1. клейкість сирного зерна
2. розмір сирного зерна
3. щільність сирного зерна
4. кількість сирного зерна

277. Кисломолочні продукти виробляють способами:

1. тільки термостатним
2. роздільним
3. термостатним і резервуарним
4. тільки резервуарним

278. Протеолітичні ферменти, які каталізують розщеплення пептидних зв’язків білків і поліпептидів, приймають участь у виробництві:

1. пива
2. борошняних кондитерських виробів
3. молочних продуктів
4. всіх перерахованих вище харчових продуктів

279. Які речовини забезпечують желеподібну консистенцію у концентрованих фруктових консервах:

1. желатин і цукор
2. сіль магнію
3. клітковина і крохмаль
4. пектини

280. Кінетика біохімічних процесів залежить від ряду факторів:

1. від хімічної природи реагуючих речовин і їх концентрації
2. від концентрації субстрату і ферменту та температури і рН середовища
3. від температури і рН середовища та наявності активатора і інгібітору
4. від хімічної природи реагуючих речовин, концентрації субстрату і ферменту, температури і рН середовища, наявності активатора і інгібітору

281. З метою отримання пшеничного хліба з рум’яною скоринкою створюють умови для здійснення:

1. реакції окислення
2. реакції сульфітації
3. меланоїдиноутворення
4. реакції гідратації

282. Для обмінних процесів оптимальним є апарат, в якому:

1. забезпечується максимальне зіткнення контактуючих середовищ
2. забезпечується безперервне оновлення поверхні контакту фаз
3. постійно відводяться продукти обміну
4. мають місце всі перераховані фактори

283. Перевагою неперервних процесів є:

1. економія матеріальних і енергетичних ресурсів
2. можливість автоматизації керування і контролю за процесами
3. більш стабільна якість продукції
4. всі варіанти відповіді

284. Ступінь подрібнення виражається:

1. відношенням середніх розмірів кусків матеріалу до подрібнення (dп) і після подрібнення (dк)
2. відношенням площі поверхні матеріалу до подрібнення (Fп) і після подрібнення (Fк)
3. розмірами отворів сит, крізь які матеріал просіявся.
4. відношенням насипної маси продукту до подрібнення (ρп) і після подрібнення (ρк)

285.Який вид дріжджів використовують для одержання ферменту інвертази:

1. Candida utilus
2. Saccharomyces lipotilica
3. Saccharomyces cerevisiae
4. Saccharomyces vini

286. Екстремальні термофільні бацили і клостридії можуть жити і розмножуватись при температурі:

1. 40-50 ºC
2. 50-60 ºC
3. 60-70 ºC
4. 60-85 ºC

287. Кефір є продуктом:

1. спиртового бродіння
2. молочнокислого бродіння
3. спиртового і молочнокислого бродіння
4. маслянокислого бродіння

288. Який вид мікроорганізмів використовують в промисловості для одержання спирту:

1. Saccharomyces cerevisiae
2. Saccharomyces vini
3. Thermobacterium cereale
4. Bacillus subtilis

289. Для інспектування круглої сировини використовують:

1. скребковий транспортер
2. стрічковий транспортер
3. роликовий транспортер
4. гідравлічний транспортер

290. Гідравлічний сортувальник призначений для розділення за щільністю:

1. томатів
2. картоплі
3. ячменю
4. зеленого горошку

291. Для розділення сировини в гідравлічних сортувальниках застосовують:

1. розчин солі
2. розчин цукру
3. воду
4. лужний розчин

292. У кісточковибивній машині КВ – кісточку вибиває:

1. траверса
2. пуансон
3. сегмент
4. зірочка

293. Робочим органом картоплечистки безперервної дії є:

1. ролики
2. диски
3. барабани
4. ножі

294. Поверхня обертового диску машини для очищення картоплі від шкірочки:

1. гладенька
2. вкрита зірочками
3. гумова
4. абразивна

295. Для зниження коефіцієнта тертя між роликами та сировиною в машинах для відривання плодоніжок:

1. ролики виготовляють з гладенького матеріалу
2. ролики періодично змащують органічним маслом
3. сировина попередньо охолоджується
4. плоди зрошуються водою

296. Розділення продукту на дві фракції здійснюється на:

1. гомогенізаторах
2. дезінтеграторах
3. колоїдних млинах
4. протиральних машинах

297. Що слід розуміти під плануванням виробництва?

1. планування – це перспективне планування на підприємстві
2. планування – це процес внутрішнього упорядкування і координування всіх елементів і ресурсів, що спрямовані на організацію виробництва
3. планування – це процес визначення цілей і завдань підприємства і вибору оптимального шляху досягнення цих цілей і завдань
4. планування – це довгострокове, середньострокове і поточне планування

298. Що таке цех?

1. це виокремлена частина по виконанню окремої стадії виробництва
2. це виокремлена частина по обслуговуванню основного виробництва
3. це виокремлена частина підприємства по виконанню окремої стадії виробництва
4. це виокремлена частина підприємства де здійснюється закінчений технологічний процес по виготовленню якого-небудь виду продукції або її частини (напівфабрикату), або по виконанню окремої стадії виробництва продукції, комплексу виробничих операцій або по обслуговуванню основного виробництва

299. В якому році був прийнятий Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення?

1. 1992 р
2. 1995 р
3. 1994 р
4. 1993 р

300. При якій температурі людина володіє найбільшою працездатністю?

1. 18…20оС
2. 16…18оС
3. 14…17оС
4. 16…17оС