

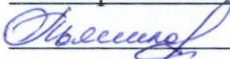
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:46:19
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«25» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Технология производства и переработки продукции животноводства
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

Тема: Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Мясные полуфабрикаты – это ...

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- б) части туши
- в) продукты, приготовленные из различных видов мяса
- г) разнообразные продукты питания.

2. По виду мяса полуфабрикаты классифицируются на:

- а) конины, козлятины, из мяса оленей, верблюдов и кроликов
- б) мясо птицы и свиные
- в) говяжьи, свиные, телячьи и из мяса птицы
- г) только телячьи - это внесено

3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:

- а) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
- б) натуральные и рубленые
- в) панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
- г) пельмени и мясной фарш

4. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- а) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, кроликов 1 и 2 категорий
- в) телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
- г) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

5. Если на предприятиях отсутствует остывшее или охлажденное мясо, то...

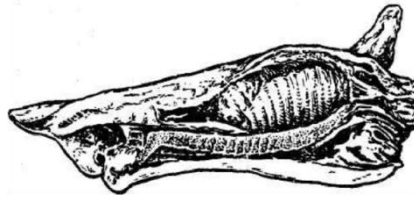
- а) использование размороженного мяса запрещено
- б) используют замороженное мясо при условии соответствия качества
- в) используют размороженное мясо при условии соответствия качественных показателей сырья и полуфабрикатов требованиям действующих технических условий
- г) нет правильного ответа

6. На изображении представлена туша ...



- а) баранины 1 категории
- б) говядины 1 категории
- в) говядины 2 категории
- г) свинины 1 категории

7. На изображении представлена туша ...



- а) говядины 2 категории
- б) свинины 1 категории
- в) говядины 2 категории
- г) свинины 2 категории

8. Виды блочного мяса:

- а) говяжье
- б) свиное
- в) баранье
- г) все выше перечисленное

9. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

10. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

11. К вспомогательным материалам, используемым в производстве полуфабрикатов, относят:

- а) поваренную соль, сахар
- б) поваренную соль, сахар, пряности (перец красный, черный, белый, душистый, гвоздика, кардамон, кориандр, тмин, лавровый лист, корица, имбирь, различные декоративные обсыпки на основе паприки красной и зеленой), экстракты пряностей, ваниль, ванилин
- в) пряности и их экстракты
- г) не используются вспомогательные материалы

12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- а) крупнокусковые

- б) порционные
- в) мелкокусковые
- г) все выше перечисленное

13. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

- а) разделку туш (полутуш) и сортировку
- б) обвалку, жиловку и сортировку
- в) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- г) разделку туш (полутуш), жиловку и сортировку

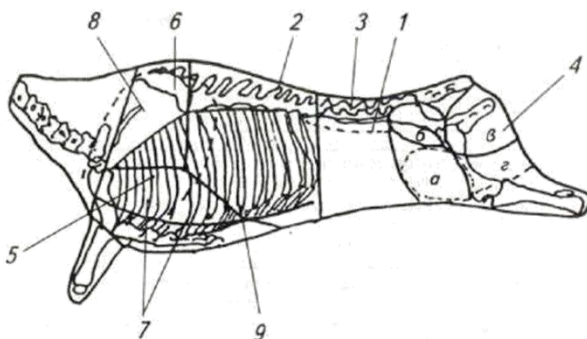
14. Разделкой мяса называют ..

- а) операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- б) процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей
- в) процесс отделения от мяса мелких косточек, остающихся после обвалки, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок разделяя их по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей
- г) нет правильного ответа

15. Обвалкой называют ...

- а) операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- б) процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей
- в) процесс отделения от мяса мелких косточек, остающихся после обвалки, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок разделяя их по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей
- г) нет правильного ответа

16. На изображении представлена схема разделки ... туш



- а) свиных
- б) говяжьих
- в) бараньих
- г) куриных

17. Тазобедренная часть состоит из:

- а) мякоти, отделенной от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом без мышц, прилегающих к берцовой кости, содержащих большое количество грубой соединительной ткани
- б) пласта мяса прямоугольной формы, снятого с поясничных позвонков ниже поперечных отростков примерно на 1 см, без грубых пленок и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику
- в) мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой
- г) нет правильного ответа

18. Лопаточная часть состоит из:

- а) мякоти, отделенной от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом без мышц, прилегающих к берцовой кости, содержащих большое количество грубой соединительной ткани
- б) пласта мяса прямоугольной формы, снятого с поясничных позвонков ниже поперечных отростков примерно на 1 см, без грубых пленок и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику
- в) мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой
- г) нет правильного ответа

19. Мякоть тазобедренной части разделяют на четыре куска:

- а) верхний, нижний, внутренний и наружный
- б) верхний, внутренний, боковой и наружный
- в) боковой, нижний, внутренний и наружный
- г) верхний, боковой, наружный и нижний

20. Вырезка свинья – это ...

- а) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения
- б) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей
- в) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей
- г) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

21. Покромка – это ...

- а) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения
- б) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей
- в) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей
- г) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

22. Грудинка свинья – это ...

- а) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей
- б) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения
- в) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки
- г) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

23. На изображении представлена ...



- а) корейка свиная
- б) грудинка свиная
- в) вырезка свиная
- г) постромка свиная

24. На изображении представлена ...



- а) лопаточная часть свиная
- б) тазобедренная часть свиная
- в) шейно-подлопаточную часть свиная вырезка свиная
- г) подлопаточная часть свиная

25. В котлетном мясе допускается содержание

- а) жировой ткани не более 15 % и соединительной ткани не более 10 %
- б) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 15 %
- в) жировой ткани не более 20 % и соединительной ткани не более 10 %
- г) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 5 %

26. Срок хранения и реализации охлажденных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

- а) 48 ч
- б) 24 ч
- в) 36 ч
- г) 60 ч

27. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта :

- а) 0 °С - 4 °С
- б) 0 °С - - 4 °С
- в) 0 °С - 8 °С
- г) 0 °С - 6 °С

28. Антрекот из говядины –

- а) два примерно равных по массе куса мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С
- б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм
- в) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм
- г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

29. Говяжий бифштекс натуральный –

- а) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм
- б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм
- в) два примерно равных по массе куса мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С
- г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

30. Филей из конины –

- а) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 40-50 мм, без жира
- б) один или два примерно равных по массе куса мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10-15 мм
- в) кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы, толщиной 10-15 мм, края ровно обрезаны
- г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой формы, толщиной 15 – 20 мм, допускается наличие жира слоем не более 10 мм, а также мышечного жир

31. Гуляш из говядины –

- а) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 5 - 7 г каждый
- б) кусочки мясной мякоти массой 10-15 г каждый
- в) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 10-15 г каждый
- г) кусочки мясной мякоти длиной 30- 40 мм, массой 10 - 15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10 % к массе порции полуфабриката

32. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

- а) 36 ч
- б) 24ч
- в) 12 ч
- г) 48 ч

33. К рубленным полуфабрикатам относят:

- а) котлеты и фарш мясной
- б) фрикадельки, биточки, котлеты
- в) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, крокеты мясные, ромштекс
- г) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, ромштекс

34. Упаковка вручную каждой порцию мясокостных полуфабрикатов осуществляется:

- а) перевязкой или хлопчатобумажными нитками, или резиновой обхваткой или заклеивают лентой с липким слоем, или в пленку
- б) укладывают на вкладыши многооборотных дощатых, алюминиевых или полимерных ящиков без заворачивания в целлофан в один ряд, полуна-клонно таким образом, чтобы один полуфабрикат частично находился над другим
- в) упаковыванием в пленку и перевязку нитками
- г) нет правильного ответа

35. Мясо птицы механической обвалки используют для производства:

- а) колбас и пельменей
- б) пельменей охотничьих и кубанских
- в) фарша
- г) все ответы верны

36. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса свинины:

- а) вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, котлетное мясо
- б) корейка, грудинка, тазобедренная часть, ло-паточная часть, котлетное мясо
- в) вырезка, шейно-подлопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, котлетное мясо

г) вырезка, толстый край, тонкий край, покромка, заднетазовая часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, котлетное мясо

Тема 2: Технология производства колбасных изделий

1. Колбасными изделиями называют изделия
 - А) приготовленные на основе мясного фарша без соли и специй
 - Б) приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке или без нее
 - в) приготовленные на основе мясного фарша и овощей
2. Колбасные изделия подразделяют:
 - А) по технологии производства и по виду
 - Б) по составу сырья и качеству сырья
 - В) по виду оболочки и по рисунку на разрезе
 - Г) Все верно
3. Что из перечисленного не относится к категории ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»: «А» – вареные колбасы :
 - А) «Говяжья»,
 - б) «Краснодарская»,
 - В) «Закусочная»,
 - Г) «Ветчинно-рубленая»,
4. Согласно ГОСТ колбасы делятся на категории:
 - А) Изделия колбасные вареные.
 - Б) Колбасы варено-копченые
 - В) Полукопченые колбасы,
 - Г) Все верно
5. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории «Б»
 - А) от 60% до 80%
 - Б) от 50% до 70%
 - В) от 60% до 90%
6. Колбасные изделия вырабатывают из:
 - А) мяса всех видов скота и птицы,
 - Б) обработанных субпродуктов,
 - В) мяса всех видов скота и птицы, обработанных субпродуктов,
7. Температура шпика, предназначенного для измельчения, не должна превышать °С, :
 - А) -1
 - Б) -5
 - В) -2
 - Г) +2
8. При производстве колбасных изделий используют также растительные белки
 - А) Орехи, сухофрукты
 - Б) Соя, чечевица
 - В) Семена
9. Как крахмал влияет на пищевую ценность колбас?
 - А) Снижает пищевую ценность
 - Б) Повышает пищевую ценность
 - В) Никак не влияет
10. На обвалку и жиловку поступает охлажденное и размороженное сырье с температурой в толще мышц °С;
 - А) 2-5
 - Б) 1-4
 - В) -2 – 1

11. К высшему сорту относят куски чистой мышечной ткани; мясо, содержащее не более
- А) 7,0 %
 - Б) 10,0 %
 - В) 6,0 %
12. В промышленной практике используют способы посола:
- А) комбинированный
 - Б) мокрый
 - В) сухой
 - Г) все верно
13. Мокрый способ посола:
- А) используют при изготовлении ветчинных изделий, когда вначале куски мяса натирают посолочной смесью
 - Б) посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении
 - В) продукт натирают сухой посолочной смесью с последующим пересыпанием его солью во время укладки в штабеля
14. Комбинированные способы посола
- А) используют при изготовлении ветчинных изделий, когда вначале куски мяса натирают посолочной смесью
 - Б) посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении
 - В) продукт натирают сухой посолочной смесью с последующим пересыпанием его солью во время укладки в штабеля
15. Распределение посолочных веществ по объему мяса после шприцевания рассола в мышечную ткань проходит в две стадии. На первой стадии:
- А) происходит ускорение перераспределения посолочных веществ достигается при механическом воздействии на мышечную ткань.
 - б) посолочные вещества из объемного центра диффузии диффундируют в окружающую среду, то есть по объему продукта.
 - В) образуется начальная зона накопления рассола, которую называют объемным центром диффузии.
16. Для копченых колбас используют следующие оболочки:
- А) биалон
 - Б) кутизин,
 - В) амитан,
17. Для вареных используют оболочки:
- А) белкозин,
 - Б) кутизин,
 - В) биалон
18. Нашприцованные колбасы формируют:
- А) вяжут шпагатом
 - Б) вяжут нитками
 - В) клипсуют
 - Г) все верно
19. После вязки или перекручивания колбасы навешивают на:
- А) рамы
 - Б) полки
 - В) крючки
20. Осадка колбасных изделий –
- А) подготовка колбасной оболочки, шприцевание фарша в оболочку, вязку и штриковку колбасных батонов, их навешивание на палки и рамы.
 - Б) это восстановление коагуляционной структуры фарша разрушенной при шприцевании.

- В) способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты
21. После осадки сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы:
- А) варят
 - Б) обдают паром
 - В) обжаривают
22. Температура в обжарочных камерах поддерживается в пределах
- А) 60-140 °С.
 - Б) 70-120 °С.
 - В) 60-120 °С.
23. При варке колбасные изделия на рамах или тележках загружают в
- А) печь
 - Б) камеру
 - В) паровые камеры
24. Варят все виды колбасных изделий, за исключением:
- А) сырокопченых и сыровяленых колбас
 - Б) сосисок и сарделек
 - В) варено-копченых колбас
25. Хлеб колбасный запекают при постепенном повышении температуры
- А) 60...120 °С в течение 3,5 ч
 - Б) 70...150 °С в течение 2,5 ч
 - В) 70...150 °С в течение 3,5 ч
26. Колбасные изделия быстро охлаждают до достижения температуры в центре батона
- А) 0...17 °С.
 - Б) 2...15 °С.
 - В) 0...15 °С.
27. На первой стадии изделий охлаждают под душем водопроводной водой с температурой в течение
- А) 10...50 мин
 - Б) 10...30 мин
 - В) 20...40 мин
28. Цель холодного копчения
- А) насыщение продукта компонентами коптильного дыма
 - Б) удаление избыточной влаги,
 - В) стабилизация окраски,
 - Г) все верно
29. Холодное копчение применяется для с/к колбас в течение
- А) 2...3 суток.
 - Б) 1...2 суток.
 - В) 15...20 часов.
30. В результате холодного копчения уровень Ph
- А) снижается
 - Б) увеличивается
 - В) не изменяется
31. Колбасные батоны пропитываются коптильными веществами состоящими в основном из
- А) альдегиды,
 - Б) карбоновые кислоты,
 - В) кетоны,
 - Г) все верно
32. Сушка - эта операция
- А) операция удаляет влагу, пропитывает веществами для придания вкуса и аромата

- Б) операция завершает технологический цикл производства колбас
 В) операция восстанавливает коагуляционные структуры
33. Колбасы сушат в сушильных камерах, снабженных кондиционерами при температуре
 А) 12 °С и влажности воздуха 75 %
 Б) 15 °С и влажности воздуха 70 %
 В) 10 °С и влажности воздуха 80 %
34. Для транспортировки и хранения в каждый ящик или контейнер упаковывают
 А) колбасы 2-3х видов
 Б) колбасы одного наименования
 В) все верно
35. Для сохранения товарного вида и качества во время транспортировки колбасные изделия упаковывают для местной реализации
 А) нет верного
 Б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями
 В) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
36. Колбасы, предназначенные для дальних перевозок
 А) нет верного
 Б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями
 В) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
37. Средняя продолжительность сушки с/к колбас
 А) от 20 до 25 суток,
 Б) от 15 до 25 суток,
 В) от 10 до 20 суток,
38. Колбасные изделия приобретают острые, приятные вкус и запах, темно-красный цвет и блестящую поверхность при:
 А) копчении
 Б) сушке
 В) обжарке
39. Длительную осадку (5...7 суток) применяют при изготовлении
 А) варено-копченых колбас
 Б) полукопченых колбас
 В) сырокопченых и сыровяленых колбас
40. Длительную осадку(4 суток) применяют при изготовлении
 А) варено-копченых колбас
 Б) полукопченых колбас
 В) сырокопченых и сыровяленых колбас

Тема 3: Производство мясных баночных консервов

1. Баночные консервы – это ...
1. мясопродукты, фасованные в металлическую, стеклянную или полимерную тару, герметически укупоренные и стерилизованные или пастеризованные нагревом
 2. продукты, прошедшие предварительную обработку и требующие последующего приготовления
 3. продукт, приготовленный из овощей, грибов, плодов и ягод, залитых раствором уксусной кислоты, соли и сахара с добавлением различных пряностей или пряной зелени
2. Термообработка в баночных консервах используется для
1. защиты продукт от воздействия внешней среды
 2. уничтожения микроорганизмов
 3. улучшения вкусовых качеств продуктов
3. По виду сырья консервы делят на

1. мясные и мясорастительные
2. мясные и овощные
3. мясо из птицы, говядины и свинины
4. По характеру обработки сырья консервы различают
 1. из кускового, грубоизмельченного, тонкоизмельченного сырья
 2. с предварительной и без предварительной тепловой обработки
 3. по посолу, по измельчению и по термической обработке сырья
5. По составу различают консервы
 1. в натуральном соку и желирующем соусе
 2. с добавлением соли с пряностями и соусами
 3. в натуральном соку, с соусами и желе
6. По уровню стерилизующего эффекта и стойкости при хранении консервы подразделяют на
 1. пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные и консервы для тропических стран
 2. пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
 3. стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
7. Пастеризованные консервы нагревают до температуры в центре банки
 1. 90-100 °С
 1. 65-75 °С
 2. 110-120 °С
8. Полностью стерилизованные (высокотемпературной стерилизацией) консервы получают посредством термообработки при
 1. 117-130 °С
 2. 93-110 °С
 3. 133-140 °С
9. Для тропических консервов характерна величина $F = 12-15$ условных минут, что гарантирует стабильность свойств продукта при хранении 40°С в течении
 1. 6 месяцев
 2. 1 года
 3. 5 лет
10. По назначению консервы делят на
 1. закусочные, первое блюдо, второе блюдо, блюда, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты, комбинированного назначения
 2. закусочные, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты
 3. закусочные и блюда
11. По способу подготовки перед употреблением консервы делят на
 1. используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
 2. используемые в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
 3. используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии, в охлажденном состоянии, а также в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
12. По длительности срока хранения различают консервы, изготовленные
 1. закусочные нескоропортящиеся и с ограниченным сроком хранения
 2. для длительного хранения и закусочные с ограниченным сроком хранения
 3. для длительного хранения без ограничения срока и закусочные с ограниченным сроком хранения
13. Качество содержимого баночных консервов должно отвечать

1. нормативам группы органолептических показателей и установленному химическому составу
2. установленному химическому составу
3. нормативам группы органолептических показателей и физико-химических показателей
14. Для большинства консервов содержание поваренной соли допустимо в пределах ... в зависимости от их вида и технологии изготовления
 1. 0-0,5%
 2. 1,0-3,3 %
 3. 3,5-5%
15. Для производства консервов не допускается использование
 1. мясо старых животных (старше 10 лет)
 2. дважды размороженное мясо и свинина с желтеющим при варке шпиком
 3. мяса некастрированных и старых животных (старше 10 лет), а также дважды размороженное и свинина с желтеющим при варке шпиком.
16. Консервы повышенного качества получают из охлажденного сырья после
 1. 2-3 суточной выдержки
 2. 7-10 суточной выдержки
 3. 24-36 часовой выдержки
17. Мясные консервы высшего сорта изготавливают с использованием говядины
 1. I категории
 2. II категории
 3. I категории и свинины
18. В консервном производстве используют субпродукты
 1. в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии
 2. I и II категории в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии
 3. I и II категории в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии
19. При изготовлении натуральных и фаршевых консервов используют
 1. говяжий подкожный и внутренний жир
 2. говяжий подкожный жир, внутренний свиной бараний жир
 3. говяжий, свиной, бараний
20. Казеинат натрия используют при изготовлении
 1. паштетных и фаршевых консервов
 2. консервов в собственном соку
 3. фаршевых консервов
21. Применяемое в консервном производстве сырье растительного происхождения подразделяют на
 1. бобовые, крупы, мучные изделия, картофель и овощи
 2. масличные, сахаросодержащие и крахмалосодержащие культуры
 3. фрукты, ягоды, овощи, злаки и бобовые
22. Какие специи обладают бактерицидным действием
 1. базилик, тимьян, кардамон, кориандр
 2. лук, чеснок, гвоздика, корица
 3. сушеный чеснок, розмарин, красный жгучий перец, базилик, орегано
23. В зависимости от характеристики, качества и вида сырья различные части туши и мясо с них можно использовать для производства
 1. различных видов консервов
 2. мясорастительных консервов и мяса тушеного
 3. для фаршевых консервов
24. При подготовке тушек непотрошенной и полупотрошенной птицы
 1. удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей

2. зачищают, разрубая по хребту, режут пополам
3. отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав
25. При подготовке тушек кролика после опаливания
 1. удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей
 2. зачищают, разрубая по хребту, режут пополам
 3. отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав
26. Для улучшения вкуса консервированных мясопродуктов, приготовленных из размороженного мяса, допускается использование глютамината натрия
 1. 0,3 %
 2. 4,5 %
 3. 7,2 %
27. Соль закладывают в куттер вместе со специями и бульоном при изготовлении
 1. консервов детского и диетического питания
 2. фаршевых консервов
 3. паштетных консервов
28. При производстве ветчинных консервов окорока и лопаточную часть после зачистки
 1. шприцуют, заливают рассолом и выдерживают для посола
 2. окорока и лопаточную часть выдерживают для созревания 5-7 суток, коптят, обваливают, варят в формах
 3. перемешивают в мешалке с рассолом и выдерживают 2 суток для посола и созревания
29. Некоторые виды основного сырья перед закладкой в банки подвергают предварительной тепловой обработке:
 1. пассерованию, тушению, запеканию
 2. бланшированию, обжариванию, варке, обжарке, копчению
 3. тушению, запеканию, обжарке, копчению
30. Бланширование представляет собой
 1. кратковременную варку сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности
 2. припускание предварительно обжаренного продукта с добавлением специй и ароматических веществ
 3. жаренье предварительно отваренного (иногда – сырого) продукта в жарочном шкафу для образования румяной корочки
31. По окончании бланширования мясное сырье охлаждают до
 1. 20 - 25 °С
 2. 45 - 55 °С
 3. 65 - 75 °С
32. Повышенное содержание соединительной ткани, гидролизующейся при нагреве до глютена, способствует улучшению качеств
 1. консервов детского и диетического питания
 2. фаршевых консервов
 3. паштетных консервов
33. Обжаривание - это
 1. кратковременная варка сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности
 2. тепловая обработка продуктов в присутствии достаточно большого количества жира
 3. жаренье предварительно отваренного (иногда – сырого) продукта в жарочном шкафу для образования румяной корочки
34. Стекланные банки являются оборотной тарой, изготавливаемой из
 1. обесцвеченного и полубелого стекла литьем или штамповкой
 2. белой хромированной жести или алюминия методом холодной штамповки
 3. белой жести - тонкого листового железа, с обеих сторон покрытого слоем олова

35. Для мясных консервов применяют
1. металлическую, стеклянную и полимерную тару
 2. стеклянную, металлическую и пластиковую тару
 3. полимерную, стеклянную и комбинированную тару
36. В технологическом процессе производства консервов по назначению операции можно подразделить на
1. подбор сырья, подготовительные, закатка и стерилизация
 2. подготовительные и основные
 3. инспекционные, подготовительные и основные
37. Полимеры - это
1. материал, который способен заменить жемчуг и стекло в производстве консервной тары
 2. молочная кислота, которая разрушает бикарбонатную буферную систему, что способствует выделению свободной углекислоты
 3. белки соевые изолированные Супро500 E, EX-32, EX-33, Майсол

Тема: Технология питьевого молока и сливок

1. Обработка, придающая молоку способность сохраняться без порчи в течение длительного времени
 - 1) Консервирование
 - 2) Варка
 - 3) Бланширование
 - 4) Припускание
2. Какую кислоту применяют для консервирования молока?
 - 1) Лимонную
 - 2) Сорбиновую
 - 3) Уксусную
 - 4) Соляную
3. Хранение продуктов при повышении осмотического давления в их тканях
 - 1) Осмоанабиоз
 - 2) Консервирование
 - 3) Биоз
 - 4) Маринование
4. Современные методы консервирования пищевых продуктов по классификации Я. Никитинского основаны на некоторых принципах. Какой из нижеприведенных лишний?
 - 1) Биоз
 - 2) Анабиоз
 - 3) Ценобиоз
 - 4) Абиоз
5. Какой из методов консервирования основан на принципе анабиоза?
 - 1) Замораживание
 - 2) Пастеризация
 - 3) Вымачивание
 - 4) Маринование
6. Требование к титруемой кислотности для сгущенного стерилизованного молока
 - 1) 16 – 18 °Т
 - 2) 19 °Т
 - 3) 22 °Т
 - 4) 15 °Т
7. Приведение жира и обезжиренных сухих веществ (или общего плотного остатка)

исходного сырья (молока) в такое же соотношение, какое должно быть между ними в готовом продукте в соответствии с требованиями стандарта

- 1) Консервирование сырья
 - 2) Нормализация сырья
 - 3) Обезжиривание сырья
 - 4) Охлаждение сырья
8. При какой обработке происходит уничтожение микроорганизмов и инаktivация ферментов при возможно полном сохранении исходных свойств и биологической ценности молочного сырья?
- 1) Механической
 - 2) Химической
 - 3) Тепловой
 - 4) Инфракрасной
9. Продолжительность теплового воздействия на сгущаемый продукт в пленочных вакуум-выпарных установках колеблется от
- 1) 20 до 30 мин
 - 2) 3 до 15 мин
 - 3) 40 до 45 мин
 - 4) 1 до 5 мин
10. Что придает сгущенному молоку кремовый оттенок?
- 1) Молоко
 - 2) Сахар
 - 3) Меланоидины
 - 4) Закваска
11. Что **не входит** в технологию сгущенного стерилизованного молока?
- 1) Проверка продукта на стерильность
 - 2) Стабилизация солевого состава
 - 3) Гомогенизация сгущенной молочной смеси
 - 4) Обезжиривание сырья
12. Сущность какого процесса заключается в частичном удалении свободной воды при условии сохранения системы в текучем состоянии при заданной температуре?
- 1) Сгущение нормализованной смеси
 - 2) Гомогенизация смеси
 - 3) Консервирование смеси
 - 4) Пастеризация смеси
13. При необходимости сгущать цельное молоко и хранить его в последующем при низких температурах оптимальной массовой долей СМО является значение
- 1) 70%
 - 2) 10%
 - 3) 54%
 - 4) 40%
14. Калорийность сгущенного стерилизованного молока
- 1) 1400-1500 ккал/кг
 - 2) 900-1000 ккал/кг
 - 3) 1800-1900 ккал/кг
 - 4) 2000-2100 ккал/кг
15. При производстве сгущенного молока с сахаром молочную смесь смешивают при
- 1) Варке
 - 2) Сгущении
 - 3) Стабилизации
 - 4) Смешивании сырья
16. В каких пределах колеблется угол естественного откоса, характеризующий

сыпучесть сухих молочных продуктов?

- 1) 48-58°
- 2) 20-25°
- 3) 57-64°
- 4) 36-42°

17. Образующиеся кристаллы лактозы в преобладающем большинстве имеют форму

- 1) Усеченной пирамиды
- 2) Куба
- 3) Усеченного тетраэдра
- 4) Конуса

18. Что **не входит** в сортовую оценку сухого цельного молока по органолептическим показателям?

- 1) Вкус и цвет
- 2) Форма
- 3) Консистенция
- 4) Цвет

19. Что вносят в общую смесь для повышения стойкости продуктов перед гомогенизацией?

- 1) Аскорбиновую кислоту
- 2) Закваску
- 3) Затравку
- 4) Ванилин

20. Что понимают под способностью продуктов консервирования молока сохраняться без изменения исходного качества в течение длительного времени?

- 1) Консистенция
- 2) Стойкость+
- 3) Кислотность
- 4) Плотность

21. Сроки хранения при неизменности качества продуктов **не зависят** от

- 1) Относительной влажности воздуха
- 2) Температуры
- 3) Упаковки
- 4) Давления

22. Заметное увеличение вязкости, вплоть до утраты текучести

- 1) Плесневение
- 2) Гелеобразование
- 3) Загустевание
- 4) Осаливание

23. Что является следствием термического сжатия и расширения продукта в металлической банке?

- 1) Ложный бомбаж
- 2) Свертывание
- 3) Комкование
- 4) Осаливание

24. Отстаивание белково-жирового слоя является следствием чего?

- 1) Неправильного хранения
- 2) Неправильной транспортировки
- 3) Недостаточной эффективности гомогенизации+
- 4) Высокой температуры

25. Какой привкус является следствием увлажнения сухого продукта из-за негерметичности его упаковывания?

- 1) Нечистый

- 2) Тухлый
- 3) Горький
- 4) Затхлый
- 26. Микробиологический состав, вызывающий брожение – это...
 - 1) Закваска
 - 2) Кислота
 - 3) Затравка
 - 4) Молоко

Тема: Технология кисломолочных продуктов

1. Творог – белковый кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием пастеризованного молока с последующим удалением из сгустка части сыворотки и отпрессовыванием белковой массы.
2. _____ - продукт смешанного брожения, изготовленный из кобыльего молока, имеет жидкую консистенцию и повышенное содержание спирта и двуокси углерода.
3. _____ - белковый продукт, изготавливаемый сквашиванием молока под действием молочнокислых бактерий с последующим удалением сыворотки самопрессованием и (или) прессованием.
4. _____ получают из пастеризованного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим удалением сыворотки.
5. _____ - жировая часть молока, получаемая его сепарированием.
6. Для повышения однородности и стабильности молока проводят специальную механическую обработку - _____, в результате которой происходит дробление жировых шариков и их всплытия значительно замедляется.
7. _____ вкус молока возникает при накоплении молочной кислоты, которая накапливается при молочнокислом брожении (повышен температура хранения).
8. _____ вкус молока появляется в результате развития гнилостных бактерий при длительном хранении молока при низких температурах.
9. _____ - продукт смешанного брожения. Он подразделяется в зависимости от массовой доли жира (аналогично питьевому молоку). Кроме того, выпускаются его с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока и биокефир (с добавлением бифидобактерий).
10. _____ - национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий.
11. Какой уровень рН в желудочном соке ребенка?
 - 1) 1,6-0,9
 - 2) 5,8-3,8
 - 3) 7,0-6,0
 - 4) 2,5-1,8
12. Из углеводов в пище ребенка до 3-5-месячного возраста (при естественном вскармливании) содержится только
 - 1) Лактоза
 - 2) Крахмал
 - 3) Мальтоза
 - 4) Сахароза
13. Сколько существует групп пищевых продуктов, выпускаемых для детей раннего возраста?
 - 1) 1
 - 2) 4
 - 3) 3
 - 4) 2
14. Какое молоко получило наибольшее распространение для питания детей?
 - 1) Коровье
 - 2) Козье
 - 3) Соевое
 - 4) Кобылье
15. Для вскармливания грудных детей цельное кипяченое молоко **не витаминизируют** какой кислотой?
 - 1) Аскорбиновой
 - 2) Молочной+

- 3) Тиамином
- 4) Никотиновой
16. Что **не является** способом обработки коровьего молока?
 - 1) Гомогенизация
 - 2) Кипячение
 - 3) Удаление кальция из молока
 - 4) Фильтрация
17. Превращение жидкого молока в гель (сгусток) – это...
 - 1) Гомогенизация
 - 2) Коагуляция
 - 3) Нормализация
 - 4) Комкование
18. Казеин – это...
 - 1) Простой углевод
 - 2) Сложный белок
 - 3) Липиды
 - 4) Сложный углевод
19. В каком году впервые частично удалить кальций из молока удалось Лиману путем ионного обмена?
 - 1) 1867 г.
 - 2) 1998 г.
 - 3) 1957 г.
 - 4) 1930 г.
20. К солям, ускоряющим свертывание белков, относятся
 - 1) Кальциевые
 - 2) Магниевого
 - 3) Калиевые
 - 4) Натриевые
21. В каком году в СССР впервые применили З. Б. Шапошников и П. В. Головин ионный обмен для получения молока с мягким сгустком?
 - 1) 1973 г.
 - 2) 1989 г.
 - 3) 1934 г.
 - 4) 1954 г.
22. Характеристика активности ионов водорода в растворах и жидкостях – это...
 - 1) Щелочность
 - 2) Полярность
 - 3) Кислотность
 - 4) Нормальность
23. Готовую смесь «Малыш» стерилизуют при какой температуре?
 - 1) 100-105°C
 - 2) 135-140°C
 - 3) 150-155°C
 - 4) 120-130°C
24. Биологически активный кисломолочный продукт, обогащенный витаминами и микроэлементами – это...
 - 1) «Биолакт»
 - 2) «Малютка»
 - 3) «Малыш»
 - 4) «Виталакт»
25. Каким способом вырабатывают детский кефир?
 - 1) Термостатным

- 2) Резервуарным
 - 3) Сепарированием
 - 4) Прессующим
26. Бифидобактерии – это...
- 1) Вирусы
 - 2) Вредные бактерии
 - 3) Полезные бактерии+
 - 4) Лактоза
27. В пресс-охладителе системы Митрофанова что прессуют и охлаждают?
- 1) Кефир
 - 2) Масло
 - 3) Творог+
 - 4) Пасту
28. Кислотность обезжиренного молока не должна превышать
- 1) 4°Т
 - 2) 8°Т
 - 3) 16°Т
 - 4) 19°Т+
29. Для получения молочно-белково-углеводной смеси обезжиренное молоко подогревают до
- 1) 74°С
 - 2) 56°С
 - 3) 96°С
 - 4) 37°С
30. Срок хранения смеси «Малютка»
- 1) 12 мес
 - 2) 8 мес+
 - 3) 6 мес
 - 4) 18 мес
31. Кисломолочная смесь, вырабатываемая из смеси молока, сливок и различных пищевых компонентов со сквашиванием бифидобактериями
- 1) «Бифиформ»
 - 2) «Биолакт»
 - 3) «Бифилин»
 - 4) «Бифидок»
32. Технологический процесс, производимый над многофазной системой, в ходе которого уменьшается степень неоднородности распределения химических веществ и фаз по объёму гетерофазной системы
- 1) Гомогенизация
 - 2) Гетерогенизация
 - 3) Смешивание
 - 4) Распределение
33. Детскую пасту вырабатывают с использованием сметаны какой жирности, %
- 1) 10 и 20
 - 2) 20 и 30
 - 3) 30 и 40
 - 4) 15 и 20
34. Срок хранения смеси «Детолакт»
- 1) 8 мес
 - 2) 18 мес
 - 3) 3 мес
 - 4) 6 мес

35. Полное уничтожение микроорганизмов и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах – это...
- 1) Стерилизация
 - 2) Нормализация
 - 3) Гомогенизация
 - 4) Сепарация

Тема: Пасты, кремы, пудинги

1. Каким способом вырабатывают ацидофильную пасту?
 - 1) Прессования
 - 2) Прессования и подсущивания
 - 3) Скваживания
 - 4) Термической обработки
2. На какой основе вырабатывают молочно-белковые продукты:
 - 1) Молочной
 - 2) Творожной
 - 3) Белковой
 - 4) Сметанной
3. Что используется для производства пасты сливочной?
 - 1) Высокожирные сливки и белковый наполнитель
 - 2) Сливки и пастеризованное молоко
 - 3) Обезжиренное молоко и закваска
 - 4) Сметана и стабилизаторы
4. В качестве белкового наполнителя при изготовлении пасты сливочной используют:
 - 1) Белки обезжиренного молока или пахты
 - 2) Молочная сыворотка
 - 3) Сывороточные белки
 - 4) Сухое обезжиренное молоко
5. Какой крем изготавливают из творога с добавлением сливок?
 - 1) Сливочный
 - 2) Молочный
 - 3) Творожный
 - 4) Сметанный
6. До какой массовой доли жира нормализуется молоко при изготовлении молочного крема?
 - 1) 2,5%
 - 2) 3%
 - 3) 3,3%
 - 4) 3,5%
7. Хранение молочного крема производится при температуре не более:
 - 1) 4°C
 - 2) 6°C
 - 3) 8°C
 - 4) 10°C
8. Какими способами вырабатывается продукт кисломолочный:
 - 1) Периодическим и непрерывным
 - 2) Постоянным и непрерывным
 - 3) Периодическим и прерывистым
 - 4) Постоянным и прерывистым
9. Продукт кисломолочный вырабатывается:
 - 1) из пастеризованной гомогенизированной смеси молока, нормализованного до содержания жира 2,6 %, молока обезжиренного, сухого цельного или обезжиренного

молока, сахара, стабилизаторов (агара, желатина и крахмала) с добавлением вкусовых и ароматических веществ

- 2) путем термической обработки смеси творога с фруктово-ягодными и вкусовыми наполнителями.
 - 3) вырабатывают из пастеризованного обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим добавлением сливок, вкусовых и ароматических веществ к белковой основе.
 - 4) из пастеризованных сливок и белков, выделенных из пахты или обезжиренного молока путем осаждения их хлористым кальцием
10. При каком способе сухие компоненты перед внесением в смесь промываются, пектин смешивается с частью сахарного песка?
- 1) Непрерывном
 - 2) Постоянном
 - 3) Периодическом
 - 4) Резервуарном
11. Какой продукт вырабатывается путем термической обработки смеси творога с фруктово-ягодными и вкусовыми наполнителями?
- 1) Молочный пудинг
 - 2) Ацидофильная паста
 - 3) Творожный крем
 - 4) Продукт кисломолочный
12. Какой порошок используется при изготовлении продукта кисломолочного периодическим способом?
- 1) Морковный или яблочный
 - 2) Яблочный или свекольный
 - 3) Свекольный или вишневый
 - 4) Вишневый или томатный
13. При каком способе творог в бункер-питатель установки подается насосом и одновременно с творогом в линию через поточный смеситель насосом-дозатором поступает смесь фруктово-ягодных и вкусовых наполнителей?
- 1) Непрерывном
 - 2) Постоянном
 - 3) Периодическом
 - 4) Резервуарном
14. Какие стабилизаторы используют при изготовлении молочных пудингов?
- 1) Пектины
 - 2) каррагинаны
 - 3) агар, желатин, крахмал
 - 4) камедь
15. Сметану с каким процентом жирности используют при изготовлении сметанного крема?
- 1) 15%
 - 2) 20%
 - 3) 25%
 - 4) 30%
16. Молочно-белковую пасту «Здоровье» вырабатывают из:
- 1) пастеризованного обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим добавлением сливок, вкусовых и ароматических веществ к белковой основе
 - 2) пастеризованных сливок и белков, выделенных из пахты или обезжиренного молока путем осаждения их хлористым кальцием
 - 3) пастеризованного цельного или обезжиренного молока с добавлением закваски,

приготовленной на чистых культурах ацидофильной палочки

4) пастеризованного цельного молока, обезжиренного молока или сыворотки путем свертывания яблочным порошком и пектином с добавлением сахара и сухих фруктовых и овощных наполнителей

17. По органолептическим показателям цвет пасты ацидофильной должен быть:

- 1) От слабо-кремового до кремового, однородный по всей массе.
- 2) Молочно-белый или с кремовым оттенком.
- 3) Белый с кремовым оттенком
- 4) Молочно-белый с кремовым оттенком

18. По физико-химическим показателям температура готового продукта кисломолочного должна быть:

- 1) 2 °С.
- 2) 4°С.
- 3) 6°С.
- 4) 8°С.

19. При какой температуре пастеризуется сырье при изготовлении пасты сливочной?

- 1) 92±2 °С
- 2) 92±4 °С
- 3) 90±2 °С
- 4) 90±4 °С

20. Для равномерного распределения эссенции в творожном креме ее предварительно разводят в:

- 1) 0,25 л сыворотки
- 2) 0,5 л сыворотки
- 3) 0,75л сыворотки
- 4) 1 л сыворотки

21. Молочные пудинги вырабатывают из пастеризованной гомогенизированной смеси молока, нормализованного до содержания жира:

- 1) 2,1%
- 2) 2,3%
- 3) 2,5%
- 4) 2,6%

22. При какой температуре допускается хранение белка, используемого для изготовления пасты сливочной?

- 1) 1-3 °С
- 2) 2-4 °С
- 3) 3-5 °С
- 4) 4-6°С

23. Продукт кисломолочный вырабатывается путем:

- 1) пастеризации
- 2) термической обработки
- 3) прессования и способом подсыхания
- 4) осаждения хлористым кальцием

24. При изготовлении пудингов в полученную смесь вводят сахар-песок при температуре:

- 1) 40-45 °С
- 2) 45-50°С
- 3) 35-40°С
- 4) 50-55°С

25. Молоко сквашивают до образования плотного сгустка кислотностью 80-85 °Т при изготовлении:

- 1) Ацидофильной пасты

- 2) Пасты сливочной
- 3) Молочного пудинга
- 4) Молочно-белковой пасты «Здоровье»

Тема: Технология мороженого

1. По способам выработки мороженое подразделяют на:
 - 1) закаленное, мягкое, домашнее
 - 2) фабричное, домашнее
 - 3) крупнофасованное, мелкофасованное
 - 4) мягкое, твердое
2. Мороженое по своему составу богато:
 - 1) Углеводами
 - 2) Белками
 - 3) Жирами
 - 4) Все варианты ответов
3. Закаленное мороженое отличается:
 - 1) Высокой калорийностью
 - 2) Повышенным сроком годности
 - 3) Высокой твердостью
 - 4) Концентрацией полезных свойств
4. До каких температур замораживают закаленное мороженое?
 - 1) -18 °С и ниже
 - 2) -16 °С и ниже
 - 3) -20 °С и ниже
 - 4) -14 °С и ниже
5. Содержание воды в мороженом составляет:
 - 1) 60..81 %
 - 2) 50..61%
 - 3) 70..80%
 - 4) 60..71 %
6. Какой вид мороженого мороженое, вырабатывают в основном на предприятиях общественного питания и употребляют в пищу сразу же после выхода из фризера?
 - 1) Мягкое
 - 2) Закаленное
 - 3) Домашнее
 - 4) Твердое
7. Кислотность мороженого на молочной основе с плодами и ягодами должна составлять:
 - 1) От 20 до 40 °Т
 - 2) От 30 до 50 °Т
 - 3) От 40 до 60 °Т
 - 4) От 10 до 30 °Т
8. Мороженое ореховое вырабатывают по специальной рецептуре на молочной основе с внесением не менее:
 - 1) 10 % орехов в протертом виде
 - 2) 4 % орехов в протертом виде
 - 3) 8 % орехов в протертом виде
 - 4) 6 % орехов в протертом виде
9. Мороженое крем-брюле вырабатывают по специальной рецептуре на молочной основе с внесением не менее:

- 1) 10 % сиропа крем-брюле
 - 2) 15 % сиропа крем-брюле
 - 3) 13 % сиропа крем-брюле
 - 4) 17 % сиропа крем-брюле
10. К натуральным пищевым красителям, используемые для окрашивания мороженого не относятся:
- 1) Хлорофилл
 - 2) Желтый аннато
 - 3) Тартразин
 - 4) Куркумин
11. Для придания мороженому специфического аромата используют пищевые:
- 1) Стабилизаторы
 - 2) Усилители вкуса
 - 3) Ароматизаторы
 - 4) Стабилизаторы-эмульгаторы
12. Что вводят в смесь для улучшения структуры и консистенции мороженого?
- 1) Стабилизаторы
 - 2) Усилители вкуса
 - 3) Ароматизаторы
 - 4) Красители
13. Стабилизирующая добавка, применяемая при производстве фруктового мороженого, имеет название:
- 1) STABMIX
 - 2) STABMAX
 - 3) ГЕНУ
 - 4) STAVOR
14. Сульфамид бензойной кислоты это:
- 1) Сукралоза
 - 2) Сахарин +
 - 3) Аспартам
 - 4) Ацесульфам
15. Для придания сладкого вкуса мороженому используют:
- 1) Мед
 - 2) Глюкозу
 - 3) Патоку
 - 4) Все варианты ответов
16. Что необходимо проводить в том случае, когда мороженое вырабатывают с растительным жиром или заменителем молочного жира с целью его равномерного распределения по всему объему?
- 1) Эмульгирование
 - 2) Пастеризацию
 - 3) Гомогенизацию
 - 4) Фильтрацию
17. Цель гомогенизации состоит в:
- 1) удалении из смеси нерастворившихся комочков сырья и возможных различных механических примесей
 - 2) обеспечении необходимого санитарного состояния готового продукта
 - 3) раздроблении жировых шариков
 - 4) способствует хорошему смешиванию и растворению компонентов
18. В процессе закаливания температура мороженого понижается до:
- 1) -13...-15°C.

- 2) -15...-18 °С.
 - 3) -18...-20°С.
 - 4) -12...-17°С.
19. Для приготовления водных вытяжек кофе и цикория берут не менее:
- 1) 2 % от массы мороженого
 - 2) 3 % от массы мороженого
 - 3) 4 % от массы мороженого
 - 4) 5 % от массы мороженого
20. Для приготовления какого мороженого используют свежие и замороженные плоды и ягоды?
- 1) Мороженое с витамином С
 - 2) Мороженое ароматическое
 - 3) Мороженое плодово-ягодное
 - 4) Мороженое «Кислинка»
21. Какие виды пороков (дефектов) выделяют при изготовлении мороженого?
- 1) Пороки вкуса и запаха
 - 2) Пороки усадки
 - 3) Пороки цвета и упаковки
 - 4) Все варианты ответов
22. Предельная кислотность готового мороженого «Кисломолочное»:
- 1) 90 °Т
 - 2) 100 °Т
 - 3) 80 °Т
 - 4) 120 °Т
23. При какой температуре можно длительно хранить мороженое без опасения ухудшения его исходной структуры и консистенции?
- 1) -30 °С.
 - 2) -35°С.
 - 3) -40°С.
 - 4) -45°С.
24. Использование в мороженом гидроколлоидов и эмульгаторов дает следующее преимущество:
- 1) Ускоряется процесс таяния
 - 2) Уменьшается вязкость смеси
 - 3) Регулируется агломерация и коалесценция жира
 - 4) Способствует образованию и росту кристаллов льда во время транспортирования и хранения мороженого
25. Содержание сухих веществ в закаленном мороженом (при диапазоне количества влаги 60...71 %) должно быть:
- 1) 29...36%
 - 2) 29...39%
 - 3) 29...42%
 - 4) 29...40%