

Тестові завдання до теми: "Технологія вершкового масла та спредів"
Варіант 1

1. Чим відрізняється топлене масло від масла вершкового?

- хімічним складом
- смаком і запахом
- консистенцією
- областю використання
- складом жирового компонента

2. Що таке плазма масла?

- нежирових частина
- вода
- вода, що містить сухий знежирений молочний залишок
- м вода, що містить сухий знежирений молочний залишок і сухі речовини нежирових наповнювача

3. У чому різниця між маслом полегшеним, легким і надлегким?

- в змісті жиру
- в змісті плазми
- в змісті води
- в енергетичній цінності
- в смаку і запаху

4. Сладкосливочное масло - це масло, що виробляється з використанням

- сахарози
- фруктово-ягідних наповнювачів і сахарози
- меду
- свіжих вершків без будь-яких наповнювачів
- промитих вершків без будь-яких наповнювачів

5. Що таке солодковершкове масло?

- а. з вершків підвищеної кислотності
- б. з вершків з додаванням закваски
- в. з внесенням закваски в пласт масла
- м з внесенням в вершки харчових кислот і ароматизаторів

Варіант 2

1. Назвіть показники, які однакові для будь-якого сорту вершків

- а. кислотність
- б. колір
- в. термостійкість
- м температура

2. Назвіть показники, які не беруть участі у визначенні сорти вершків

- а. масова частка білка
- б. кількість бактеріальних клітин
- в. кислотність
- м механічна забрудненість
- д. проба на кип'ятіння

3. Як оцінюється якість вершків при наявності в них незначної кількості грудочок жиру?

- а. 1-го сорту
- б. 2-го сорту
- в. несортові
- м які не підлягають прийманню

4. Які вершки мають більш низьку якість?

- а. з масовою часткою жиру 29% і кислотністю 16 ° T
- б. з масовою часткою жиру 36% і кислотністю 14 ° T
- в. з масовою часткою жиру 38% і кислотністю 13 ° T

5. Якщо з одного і того ж молока отримати вершки різної жирності, то кислотність їх буде

- а. однаковою
- б. менше в більш жирних вершках
- в. більше в більш жирних вершках

6. Які вершки відносяться до несортовим, що мають

- а. слабкий металевий присмак
- б. слабкий кормовий присмак
- в. термостійкість IV групи по алкогольної пробі
- м наявність грудочок жиру
- д. отримані з молока хворих тварин і пройшли термічну обробку до відправки на підприємство

7. Як видалити механічні домішки з вершків?

- а. відцентрової очищенням
- б. фільтруванням
- в. заміною плазми вершків

8. Який з вад вершків можна зменшити промиванням?

- а. металевий присмак
- б. дріжджовий присмак і запах
- в. підвищену кислотності
- м рибний запах
- д. запах і присмак нафтопродуктів

9. Які речовини видаляються в процесі дезодорації вершків?

- а. адсорбовані жиром

- б. адсорбовані білком
- в. що знаходяться в водній частини вершків і мають температуру кипіння не вище 100 ° С
- м будь-які, які мають ті

10. Що впливає на вибір температури пастеризації вершків?

- а. хімічний склад молочного жиру
- б. масова частка жиру
- в. дисперсність жирової емульсії
- м термостійкість вершків
- д. вид масла

11. Який показник не впливатиме на вибір режиму пастеризації вершків?

- а. масова частка жиру в маслі
- б. масова частка жиру в вершках
- в. сорт вершків
- м період року

12. Які речовини, беруть участь у формуванні смаку і аромату пастеризації?

- а. сульфгідрильні групи
- б. лактони
- в. ацетоін
- м діацетил
- д. карбонільні сполуки

Варіант 3

1. На яку характеристику жиру орієнтуються при виборі температури дозрівання і збивання вершків?

- а. число омилення

- б. перекисне число
- в. йодне число
- м число рефракції

2. Призначення фізичного дозрівання вершків

- а. формування смаку і запаху масла
- б. формування структури масла
- в. зниження стійкості жирової емульсії
- м підвищення пенообразующей здатності

3. На який із показників не впливає фізичне дозрівання вершків?

- а. тривалість збивання
- б. консистенція масляного зерна
- в. використання жиру
- м хімічний склад масла

4. Що розуміється під ступенем дозрівання вершків?

- а. товщина білкової оболонки жирового кульки
- б. величина жирового кульки
- в. кількість твердого жиру
- м температура і тривалість дозрівання

5. Що впливає на ступінь використання жиру?

- а. масова частка жиру в вершках
- б. масова частка вологи в маслі
- в. масова частка жиру в пахте
- м кількість перероблених вершків

6. Який фактор не впливає на тривалість збивання вершків?

- а. температура пастеризації
- б. якість вершків
- в. ступінь затвердіння жиру
- м складу вершків

7. Мета промивання масляного зерна

- а. запобігання окислювального псування жиру
- б. запобігання бактеріальної псування масла
- в. підвищення вміст жиру в маслі
- м регулювання консистенції масляного зерна

8. Що впливає на температуру промивної води?

- а. кількість масляного зерна
- б. розмір масляного зерна
- в. консистенція масляного зерна
- м вид вироблюваного масла

9. Який фактор впливає на тривалість механічної обробки масляного зерна?

- а. сорт вершків
- б. жирність вершків
- в. консистенція масляного зерна
- м вміст вологи в маслі
- д. величина масляного зерна

10. Що таке критичний момент обробки масляного зерна?

- а. вміст вологи в шарі вище, ніж в потрібне в готовому продукті
- б. вміст вологи в шарі мінімальне
- в. вміст вологи в шарі відповідає нормативному змісту вологи в маслі

11. Призначення механічної обробки масляного зерна

- а. видалення газової фази з молока
- б. формування смаку і запаху масла
- в. формування консистенції масла
- м нормалізація масла за змістом вологи

12. Яка операція буде впливати на формування смаку і запаху масла?

- а. пастеризація вершків
- б. фізичне дозрівання вершків
- в. збивання вершків
- м обробка масляного зерна

13. Яка операція не впливатиме на консистенцію масла?

- а. пастеризація вершків
- б. фізичне дозрівання вершків
- в. збивання вершків
- м обробка масляного зерна

14. Яка операція не залежить від хімічного складу жиру вершків?

- а. пастеризація
- б. фізичне дозрівання вершків
- в. обробка масляного зерна

15. Яка операція є обов'язковою при виробленні масла

- а. фізичне дозрівання вершків
- б. промивка масляного зерна
- в. посолка масляного зерна
- м диспергування вологи в маслі

Варіант4

1. Чим відрізняються високожирні вершки від масла (при тій же температурі)?

- а. кількістю деемульгированного жиру
- б. дисперсностью плазми
- в. характером емульсії
- м здатністю розчинятися у воді

2. Що характеризує ступінь деемульгирования жиру?

- а. кількість вільного жиру

- б. кількість жиру в рідкому стані
- в. кількість жиру в твердому стані
- м кількість жиру, яке перейшло в сколотини

3. Які зміни відбуваються при термомеханічній обробці високожирних вершків в Маслоутворювач?

- а. утворюються масляні зерна
- б. охолодження
- в. нормалізація по волозі
- м нормалізація по СОМО
- д. формування консистенції масла
- е. зміна типу емульсії

4. Чим відрізняється термомеханічна обробка високожирних вершків в осінньо-зимовий період?

- а. зменшення продуктивності маслоутворювача
- б. збільшення продуктивності маслоутворювача
- в. зниження температури масла на виході
- м підвищення температури масла на виході

5. Недоліки способу виробництва масла перетворенням високожирних вершків

- а. високі вимоги до якості вихідних вершків
- б. неможливість переробки вершків підвищеної кислотності
- в. неможливість переробки вершків зниженою термоустойчивості
- м трудність регулювання консистенції
- д. наявність емульгованих жиру в маслі

Варіант5

1. Які вимоги пред'являються до якості пакувальних матеріалів для масла?

- а. здатність затримувати вологу
- б. мінімальна газопроникність
- в. мінімальна жиропроніцаємость.
- м годиться будь-який матеріал, дозволений для упаковки харчових продуктів

2. Які позначення обов'язкові на упаковці масла в споживчу тару?

- а. назва масла
- б. позначення нормативного документа

- в. харчова цінність
- м енергетична цінність
- д. ціна

3. Що впливає на тривалість зберігання масла?

- а. хімічний склад масла
- б. вид розфасовки (велика або дрібна)
- в. вид пакувального матеріалу
- м температура зберігання
- д. характер консистенції масла

4. Які процеси псування масла можуть проходити при зберіганні його при - 18 0С?

- а. бактеріальні
- б. окислювальні
- в. ферментативні
- м ніяких

5. Для чого використовуються антиокислювачі у виробництві масла?

- а. для підвищення стійкості
- б. для запобігання бактеріальних вад
- в. для знищення мікроорганізмів
- м для інактивації ферментів
- д. для збереження жиророзчинних вітаміні

Варіант 7

1. При використанні будь наповнювачів не проводиться теплова обробка їх суміші з високожирних вершками?

- а. какао
- б. цукор
- в. мед.
- м сироп малиновий
- д. сироп обліпиховий

2. Які штами не входять до складу закваски для масла кисловершкового?

- а. Str. cremoris
- б. Str. lactis
- в. Str. diautylactis
- м Str. thermophilus

- д. Sbm. casei

3. Які речовини не є продуктами життєдіяльності мікрофлори при біологи-зації дозріванні вершків?

- а. молочна кислота
- б. діацетил
- в. ефіри
- м Меланоїдіни
- д. сульфгідрильні групи

4. Який фактор не впливає на утворення ароматичних речовин при біологи-зації дозріванні вершків?

- а. температура пастеризації
- б. температура фізичного дозрівання
- в. температура біологічного дозрівання
- м складу заквасочних культур
- д. тривалість фізичного дозрівання

5. Як розрахувати кількість закваски для кисловершкового масла при внесенні її в пласт?

- а. за кількістю вершків
- б. за кількістю масла
- в. по кислотності плазми масла
- м по кислотності закваски
- д. по вологості пласта масла

6. Яке масло краще виробляти влітку?

- а. селянське
- б. шоколадне
- в. кисловершкова
- м слов'янське

7. При переробці вершків який жирності на вологодське масло температура пастеризації буде найвища?

- а. 25%
- б. 30%
- в. 35%
- м 40%
- д. 45%

8. При переробці вершків який жирності на селянське масло температура пастеризації буде найвища?

- а. 30%
- б. 35%
- в. 40%
- м 45%

9. Чим відрізняється масло з підвищеним вмістом СОМО від традиційного сладкослі-вочной масла (16% вологи)?

- а. енергетичною цінністю
- б. харчовою цінністю
- в. хімічним складом

- м біологічною цінністю
- д. засвоюваність

10. Що таке масло підсирна?

- а. з вершків, отриманих сепаруванням сирної сироватки
- б. з вершків, отриманих сепаруванням підсирної сироватки
- в. з вершків, отриманих сепаруванням казеїновій сироватки
- м вироблене з додаванням сухої підсирної сироватки
- д. вироблене з додаванням згущеної підсирної сироватки

Варіант 8

1. Мета використання заморожених вершків

- а. поліпшення смаку масла
- б. поліпшення консистенції масла
- в. підвищення вітамінів в маслі
- м розширення асортименту

2. Сливки який жирності краще зберігають свої якості в процесі заморожування?

- а. 30%
- б. 40%
- в. 45%
- м 70%

3. Які зміни можуть статися при заморожуванні і наступному зберіганні вершків?

- а. денатурація білків
- б. витоплювання жиру

- в. погіршення смаку і запаху
- м погіршення консистенції

4. Оптимальна доза заморожених вершків при переробці їх в масло

- а. 10%
- б. 25%
- в. 50%
- м 75%
- д. 100%

5. На чому ґрунтується фракціонування молочного жиру?

- а. на різній температурі затвердіння
- б. на різній температурі плавлення
- в. на різному молекулярному вазі тригліцеридів
- м на різній величині жирових кульок
- Тема 8. Техніко-економічна оцінка різних способів виробництва вершкового масла

1. Яке масло доцільно виробляти перетворенням високожирних вершків?

- а. масло, призначене для тривалого зберігання
- б. підсирна масло
- в. солодковершкове масло
- м масло вологодське

2. Яке масло доцільно виробляти безперервним збивання вершків?

- а. масло, призначене для тривалого зберігання
- б. шоколадне масло в споживчій тарі
- в. масло солодковершкове в споживчій тарі
- м масло солодковершкове в споживчій тарі
- д. масло солодковершкове у вигляді моноліту (в транспортній тарі)

3. Чим викликано підвищений вміст повітря в маслі безперервного збивання?

- а. низькою якістю вершків
- б. розвитком газообразуючої мікрофлори
- в. порушенням технологічних режимів
- м параметрами роботи маслізготовителя

4. Для якого способу виробництва масла можлива поява шаруватой консистенції?

- а. безперервного збивання вершків
- б. періодичного збивання вершків
- в. перетворення високожирних вершків

5. Для якого способу виробництва масла можлива поява пухкої консистенції?

- а. безперервного збивання вершків
- б. періодичного збивання вершків
- в. перетворення високожирних вершків

6. В якому маслі більше міститься лецитину?

- а. в селянському маслі способу збивання

- б. в селянському маслі способу перетворення високожирних вершків
 - в. в солодковершкового масла (16% вологи), отриманому перетворенням високожирних вершків
 - м в Кіслослівочное маслі, отриманому безперервним збивання вершків
 - д. в маслі з наповнювачами
- 7. Який фактор береться до уваги при виборі способу виробництва масла?**
- а. кількість сировини, що переробляється
 - б. вид вироблюваного масла
 - в. вид розфасовки олії (дрібна або велика)
 - м хранимоспособность масла
 - д. жирність переробляються вершків
- 8. Який спосіб виробництва масла забезпечує менші витрати праці?**
- а. періодичного збивання
 - б. безперервного збивання
 - в. перетворення високожирних вершків
- 9. Який спосіб виробництва масла забезпечує меншу витрату сировини**
- а. періодичного збивання
 - б. безперервного збивання
 - в. перетворення високожирних вершків
- 10. Який спосіб виробництва масла вимагає підвищеної витрати холоду?**
- а. періодичного збивання
 - б. безперервного збивання
 - в. перетворення високожирних вершків

Варіант 9

- 1. Для чого додається вода при переробці масла?**
- а. для прискорення процесу топлення
 - б. для поліпшення поділу жирової і нежирової фракції
 - в. промивання жирової фракції
- 2. У чому основна відмінність молочного жиру від топленого масла?**
- а. в органолептичних властивостях
 - б. в хімічному складі
 - в. в призначенні
 - м в способі виробництва
- 3. Мета ступеневої охолодження топленого масла**
- а. формування характерного смаку і запаху
 - б. отримання зернистої консистенції
 - в. економія охолоджуючого агента
 - м зменшення бактеріального обсіменіння
- 4. Як вибирається спосіб виробництва топленого масла?**
- а. в залежності від кількості сировини
 - б. в залежності від якості сировини
 - в. в залежності від складу перетоплюємо сировини
 - м в залежності від виду розфасовки топленого масла
- 5. Яка операція виключається при виробництві молочного жиру?**

- а. плавлення масла
- б. витримка розплавленого жиру при температурі пастеризації
- в. промивка жиру
- м ступеневу охолодження жирового розплаву
- д. дезодорація розплавленого жиру

Варіант 10

1. Який показник не буде стимулювати окислювальному псуванню жиру?

- а. зміст в маслі повітря
- б. бактеріальна забрудненість
- в. наявність іонів металу
- м погане прилягання пакувального матеріалу до поверхні продукту

2. Що не може бути причиною появи в маслі гіркої присмаку?

- а. розвиток протеолітичної мікрофлори
- б. поїдання тваринами рослин з гірким смаком
- в. окислення молочного жиру
- м використання вершків з стародойное молока

3. Що є причиною появи в маслі згіркої присмаку?

- а. окислення молочного жиру
- б. дію ліпази
- в. розвиток протеолітичної мікрофлори
- м розвиток цвілі
- д. вершки з молока хворих тварин

4. Який з вад масла має окислювальний характер?

- а. Насильницьке смак
- б. присмак розтопленого жиру
- в. металевий присмак
- м надмірно кислий смак

5. Який з вад масла має бактеріальне походження?

- а. пригорілий присмак
- б. нечистий присмак
- в. кислий смак
- д. сторонній присмак

6. Які пороки можуть відчуватися в свіжесвирабованом маслі?

- а. кормового походження
- б. окисного характеру
- в. викликані порушенням технологічних режимів
- м викликані порушенням санітарного режиму виробництва
- д. бактеріального походження

7. Найбільш характерні вади для масла безперервного збивання

- а. бактеріального походження
- б. окисного характеру
- в. кормового походження

8. Найбільш характерні вади для масла періодичного збивання

- а. бактеріального походження
- б. окисного характеру
- в. технологічного характеру

9. Найбільш характерні вади для масла з високожирних вершків

- а. бактеріального походження
- б. окисного характеру
- в. кормового походження
- м технологічного характеру

10. Який порок консистенції не може бути в маслі з високожирних вершків?

- а. шарувата
- б. крихкої
- в. зайве м'яка
- м засалена

11. Яка операція не впливатиме на консистенцію масла?

- а. пастеризація вершків
- б. фізичне дозрівання
- в. збивання
- м механічна обробка масляного зерна

12. Що є причиною вади засалена консистенція?

- а. висока температура пастеризації
- б. погана якість вершків
- в. низька температура фізичного дозрівання
- м тривала механічна обробка
- д. хімічний склад жиру

13. До чого може привести переробка вершків підвищеної кислотності?

- а. до коагуляції білка при пастеризації
- б. до збільшення кислотності вершків в процесі фізичного дозрівання
- м до появи в маслі кислого присмаку

- в. до появи в маслі присмаленого присмаку
 - д. до появи в маслі салістого присмаку
- 14. Що може бути причиною гіркого присмаку в маслі?**
- а. розвиток протеолітичної
 - б. розвиток термостійкою мікрофлори
 - в. розвиток ліпотіческою мікрофлори
- 15. Підвищений вміст повітря в маслі сприяє**
- а. розвитку мікрофлори
 - б. процесу окислення жиру
 - в. ферментативному гідролізу білка і жиру
 - м повторному обсемененню продукту
- 16. Чим обумовлюється поява пороку масла «штафф»?**
- а. поверхневим окисленням жиру
 - б. розвитком цвілі
 - в. поверхневим окисленням жиру і розвитком аеробної мікрофлори одночасно
- 17. Який фактор не може бути причиною гіркого смаку масла?**
- а. корм
 - б. низьке бактеріальне якість води для промивання вершків
 - в. низьке бактеріальне якість води для промивання масляного зерна
 - м підвищений вміст іонів металів в промивній воді
- 18. Що прискорює процес окислення жиру?**
- а. бактеріальна забрудненість продукту
 - б. збільшення масової частки вологи в маслі
 - в. наявність іонів металів в маслі
 - м зберігання масла в прозорій упаковці
- 19. Причина появи затхлого присмаку в маслі**
- а. тривале зберігання вершків в сирому вигляді
 - б. бактеріальне обсеменіння масла
 - в. підвищений вміст повітря в маслі
 - м зберігання масла в приміщенні з підвищеною вологістю повітря
- 20. причина появи присмаленого присмаку в маслі**
- а. підвищена кислотність вершків
 - б. тривале зберігання вершків до переробки
 - в. корм
 - м бактеріальна забрудненість
- 21. На який показник впливає ступінь дисперсності плазми в маслі?**
- а. смак і запах
 - б. консистенцію
 - в. зовнішній вигляд поверхні масла
 - м стійкість масла
- 22. Яке масло не допускається до реалізації?**
- а. з присмаком розтопленого жиру
 - б. з рибним присмаком

- в. зі слабоекормовою присмаком
- м з присмаком нафтопродуктів
- д. з присмаком хімікатів

23. Як поділяється за якістю масло відповідно до ГОСТ 37-91?

- а. вищий сорт
- б. перший сорт
- в. несортное
- м яке не підлягає реалізації

24. Як проводиться зниження оцінки масла в балах при наявності двох і більше вад?

- а. знижка робиться сумарно, враховується кожен порок
- б. знижка робиться по найбільш знецінює пороку
- в. масло не підлягає реалізації

25. Яке масло допускається до реалізації?

- а. з наявністю плісняви на поверхні продукту
- б. з наявністю плісняви на упаковці
- в. з наявністю великих крапель вологи на поверхні продукту
- м з нерівномірним забарвленням

Варіант 10

1. Чим обумовлена лікувальна цінність склотин?

- а. наявністю фосфоліпідів
- б. невеликим вмістом жиру
- в. мінеральним складом

2. У чому відмінність склотин, отриманої при виробництві масла збивання вершків і перетворень-зованим високожирних вершків?

- а. в кількості жиру
- б. в кількості білка
- в. в кількості фосфоліпідів
- м в кількості мінеральних солей
- д. в кількості вітамінів

3. Для яких цілей не може бути використана пахта, отримана від виробництва кисловершкового масла з поквашених вершків?

- а. нормалізація по жиру
- б. нормалізація по волозі
- в. виробництво сиру
- м виробництво плавлених сирів

4. Яка сировина використовується для виробництва казеїну?

- а. сирна сироватка
- б. підсирна сироватка
- в. обезжирене молоко
- м пахта

5. Призначення промивання казеїну

- а. охолодження казеїнових зерен
- б. видалення небілкових речовин

- в. зменшення зольності
- м поліпшення умов зневоднення

6. Що таке казеїн - сирець?

- а. казеїн до промивання
- б. казеїн після промивання
- в. казеїн з масовою часткою вологи близько 60%
- м непромитий і висушений казеїн

7. Що таке білок молочний харчової (копреципитат)?

- а. казеїн, обложений термокислотні способом
- б. казеїн, обложений термокальцієвим способом
- в. комплекс казеїну і сироваткових білків
- м комплекс казеїну і термолабільних сироваткових білків

8. У чому необхідність отримання розчинних форм молочнобелкових концентратів?

- а. підвищення технологічності
- б. підвищення харчової цінності
- м підвищення засвоюваності

9. Чим відрізняються казеинат і казеїти?

- а. мінеральним складом
- б. розчинність
- в. харчовою цінністю
- м призначенням

10. Який фактор є визначальним при переробці вторинної молочної сировини?

- а. харчова цінність продукту
- б. обсяг переробленої сировини
- в. можливості реалізації продукту
- м стійкість продукту

11. Мета виробництва ЗНМ?

- а. використання молочного жиру для продуктів харчування
- б. використання молочного білка для продуктів харчування
- в. повноцінна годівля молодняку сільськогосподарський тварин

12. Яка операція відсутня в технологічній схемі виробництва ЗНМ?

- а. резервного сировини
- б. дезодорація
- в. пастеризація
- м гомогенізація

13. Які культури мікроорганізмів застосовуються у виробництві ЗНМ?

- а. дріжджі
- б. молочнокислі стрептококи
- в. ацидофільная паличка
- м пропіоновокислі бактерії
- д. кефірів грибки

14. Призначення антиокислювачів в сумішах для ЗНМ

- а. збереження емульсії жиру

- б. підвищення стійкості продукту
- в. підвищення харчової цінності продукту
- м підвищення засвоюваності продукту

15. Призначення антибіотиків в сумішах для ЗНМ

- а. підвищення стійкості продукту
- б. знищення залишкової мікрофлори
- в. запобігання повторного обсіменіння
- м підвищення імунітету тварин