

**Тестові завдання до теми: Технологія незбирано-молочної
продукції та морозива**

1. Скільки води в молоці?

1. 83-87%
2. 73-80%
3. 80-82%

2. Скільки жиру в молоці?

1. 2,8-6%
2. 2,5-5,5%
3. 2,5-6%

3. Скільки молочного цукру в молоці?

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

4. Скільки білків в молоці ?

1. 2,8-3,1%
2. 4,6-6%
3. 4,3-5,5%

5. Режим очищення молока на сепараторі молоко очищувачі?

1. 35-45°C
2. 50-55°C
3. 40-50°C

6. Що таке пастеризація ?

1. Підігрів до температури 60°C
2. Підігрів до температури 90°C
3. Підігрів до температури 45 °C

7. Що таке стерилізація ?

1. Підігрів до температури вище 100°C
2. Підігрів до температури 100°C
3. Підігрів до температури 90°C

8. Мета гомогенізації:

1. Подрібнення жирових кульок
2. Розподіл молока на дві фракції
3. Знищення мікроорганізмів в молоці

9. Мета сепарування:

1. Подрібнення жирових кульок в молоці
2. Розподіл молока на 2 фракції
3. Розподіл молока на вершки і знежирене молоко

10. При якій температурі молоко сепарують?

1. 20°C
2. 30°C
3. 40°C

Тестові завдання до теми: Технологія незбирано-молочної продукції та морозива

1. Мета охолодження молока:

1. Продовження бактерицидного періоду
2. Зберігання молока
3. Накопичення молока

2. Температура пастеризації питного молока?

1. 63-65°C
2. 74-76°C, витримка 20сек.
3. 74-76°C

3. Температура пастеризації питних вершків?

1. 85-87°C
2. 85-87°C, витримка 10 хв.
3. 74-76°C, витримка 20сек.

4. Температура пастеризації молока при виготовленні кефіру?

1. 87-92°C, витримка 15хв.
2. 87-92°C, витримка 15сек.
3. 74-876°C, витримка 20сек.

5. Яку закваску використовують при виготовленні кефіру?

1. Мезофільні мікроорганізми
2. Термофільні мікроорганізми
3. Кефірні грибки

6. Температурний режим томлення при виготовленні ряжанки?

1. 98°C, 3-4 год.
2. 98°C, 1 год.
3. 98°C, 2 год.

7. Температура пастеризації вершків при виготовленні сметани?

1. 87-92°C, витримка 2-3 хв.
2. 98°C
3. 78-82°C, витримка 10 сек.

8. Температура пастеризації молока при виготовленні кисломолочного сиру?

1. 780C
2. 74-760C
3. 63-650C, витримка 30 сек.

9. При якій температурі складають суміш морозива?

1. 45°C
2. 50 °C
3. 60 °C

10. Мета фризирования морозива?

1. Насичення повітрям
2. Насичення повітрям, часткове заморожування
3. Заморожування суміші

11. Яке обладнання застосовують для сепарування молока ?

1. Гомогенізатори
2. Сепаратори - очищувачі
3. Сепаратори – нормалізатори

**Тестові завдання до теми: Технологія незбирано-молочної
продукції та морозива**

1. Що отримуємо під час сепарування вершків?

1. Знежирене молоко, високожирні вершки
2. Маслянку, високожирні вершки
3. Сколотини і масло

2. Температура пастеризації вершків при виготовленні вершкового масла?

1. 87-98°C
2. 78-80°C
3. 74-76°C

3. Для визначення кислотності в молоці використовують розчин:

1. H₂SO₄
2. NaOH
3. HCl

4. При визначенні кислотності в молоці користуються індикатором:

1. Розчин фенолфталеїну
2. Розчин HCl
3. 1% спиртовим розчином фенолфталеїну

5. З якою температурою молоко відносять до охолодженого?

1. 100C
2. 120C
3. 150C

6. Яким розчином можна провести дезінфекцію?

1. Розчином соди
2. Розчином мила
3. Розчином хлорного вапна

7. Періодичність мікробіологічного контролю води при користуванні міським водоценом?

1. Один раз в місяць 9
2. Один раз в квартал
3. Кожну неділю

8. Періодичність мікробіологічного контролю повітря приміщень:

1. Один раз в декаду
2. Один раз в місяць
3. Кожен день

9. Що таке дезінфекція?

1. Винищення гризунів
2. Знищення комах
3. Знищення мікроорганізмів

10. Який побічний продукт при виготовленні вершків ?

1. Маслянка
2. Знежирене молоко
3. Сколотини

**Тестові завдання до теми: Технологія незбирано-молочної
продукції та морозива**

1. Який побічний продукт при виготовленні сира ?

1. Сироватка
2. Маслянка
3. Знежирене молоко

2. Що виготовляють з сироватки ?

1. Молочний цукор
2. Сир сичужний
3. Кисломолочні дієтичні продукти

3. Що виготовляють з знежиреного молока ?

1. Кисломолочний сир
2. Молочний цукор
3. Вершки

4. Як називаються теплолюбиві мікроорганізми?

1. Термофіли
2. Ксерофіли
3. Мезофіли

5. Які мікроорганізми приймають участь у спиртовому бродінні?

1. Дріжджі
2. Палички
3. Віруси

6. Як називаються мікроорганізми, які викликають захворювання?

1. Умовно-патогенні
2. Патогенні
3. Отруйні

7. Яке середовище використовують для виявлення БГКП у воді?

1. Сабуро
2. МЛА
3. Кеслера

8. Мета загартування морозива?

1. Зберігання морозива
2. Надання йому твердості і стійкості при зберіганні
3. Збільшення в об'ємі

9. Який вихід сироватки при виготовленні кисломолочного сиру

1. 80%
2. 90%
3. 75%

10. Яким приладом вимірюють жир в молоці ?

1. Ареометром
2. Жироміром
3. Лактоденсиметром

11. Який спосіб виготовлення кисломолочних дієтичних продуктів більш економічно вигідний?

1. термостатний
2. резервуарний

**Тестові завдання до теми: Технологія незбирано-молочної
продукції та морозива**

1. Яким приладом вимірюють густину молока?

1. Циліндром
2. Ареометром
3. Спиртометром

2. Яким приладом вимірюють механічну забрудненість молока ?

1. Фільтром
2. Прибором "Рекорд"
3. Еталоном

3. Як поділяється молоко на Гатунки ?

1. 1 гатунок, II, вищий
2. 1, вищий
3. 1, несортове

4. Яка повинна бути кислотність молока при прийманні?

1. 16-18°C
2. 20-22°C
3. 16-20°C

5. Мета пастеризації молока?

1. Внищення всіх мікроорганізмів
2. Знищення термофільних рас мікроорганізмів
3. Знищення вегетативних форм мікроорганізмів

6. Мета стерилізації молока?

1. Знищення вегетативних мікроорганізмів
2. Знищення вегетативних і спорових мікроорганізмів
3. Зберігання молока 11

8. Шляхи нормалізації молока?

1. Змішуванням в потоці
2. Сепаруванням
3. Очищенням молока

9. Як часто міняється санітарний одяг?

1. Після кожної зміни і у випадках забруднення негайно
2. Кожні 2 години і при забрудненні
3. Раз в день

10. Способи виготовлення сметани?

1. Методом дозрівання вершків і гомогенізації
2. Методом охолодження вершків і гомогенізацією

11. Коли вносять вітамін С при виготовленні вітамінізованого молока? і

1. Перед пастеризацією
2. Після пастеризації
3. Під час пастеризації