

**Тести до теми : «Технологія виробництва сухих молочних продуктів
 ,молочних консервів та дитячих молочних продуктів»**

1. Частина сухого цільного молока мають форму...
 - a) круга
 - b) агломерата
 - c) овала
 - d) краплі
 - e) молочного жиру
2. Масова частка жиру в сухому незбираному молоці...
 - a) 18-25%
 - b) 20-22%
 - c) 20-25%
 - d) 18-20%
 - e) 25-30%
3. Теплова обробка молока...
 - a) 80-900C
 - b) 1400C
 - c) 100-1200C
 - d) 74-760C
 - e) 63-650C
4. Суміш згущується в ...
 - a) пастеризаторі
 - b) кристалізатор
 - c) сироповарочний котел
 - d) гомогенізаторі
 - e) вакуум-апарате
5. Температура суміші що надходить на сушку не нижче....
 - a) 50-550C
 - b) 400C
 - c) 380C
 - d) 550C
 - e) 38-420C
6. В сушильній камері температура повітря
 - a) 165—1800C
 - b) 1550C
 - c) 100-1200C
 - d) 85-950C
 - e) 65-750

7.Роль циклонів розпилювальної сушки

- a) досушування
- b) очищення повітря
- c) збір повітря
- d) збір сухого молока
- e) розподіл повітря

8.Масова частка вологи в сухому молоці

- a) 2-4%
- b) 8%
- c) 2%
- d) н/б 4%
- e) 4-8%

9.Молочний порошок з сушильної башти охолоджується до температури...

- a) 25-350 C
- b) 22+-20C
- c) 200C
- d) 180C
- e) 350C

10.Сухе цільне молоко являє собою...

- a) рідина
- b) порошок
- c) білковий продукт
- d) напитек
- e) маса

11.Сухе молоко фасують в транспортну тару....

- a) металеві ємкості
- b) скляну тару
- c) паперові мішки

12. Сухе незбиране молоко зберігають при температурі...

- a) від 0 до 100C і 12 місяців
- b) 100 C і н/б 66 місяців
- c) 80 C і н/б 12 місяців
- d) 100C
- e) 80 C і 12 місяців

II варіант

1. Сухе незбиране молоко швидкорозчинне характеризується ...
 - a. підвищеною кислотністю
 - b. зниженою кислотністю
 - c. низькою швидкістю розчинення
 - d. високою швидкістю розчинення
2. Ці речовини володіють гідрофільністю і знижують поверхневий натяг ...
 - a) фосфатидні концентрати
 - b) метанин
 - c) білки
 - d) топлоне молоко
 - e) метанин і фосфатидні концентрати
3. Сушилка для швидкорозчинного молока додатково оснащена ...
 - a) фільтром для очищення
 - b) циклонами
 - c) ковшовим елеватором
 - d) конвективними сушками
 - e) віброситами
4. Суміш швидкорозчинного молока висушується повітрям при t ...
 - a) 145-1750 С
 - b) 110-1150С
 - c) 1450С
 - d) 125-1300С
 - e) 1750С
5. Для зволоження псевдо зрідженим шаром молочного порошка продукт надходить ...
 - a) ємності
 - b) циклони
 - c) вібросито
 - d) агломераційну камеру
 - e) контейнер
6. На частинки молочного поршку напіляється суміш ПАВ ...
 - a) топлоне масло
 - b) знежирене молоко
 - c) пахта
 - d) соєві фосфатиди
 - e) соєві фосфатиди і топлоне масло

7. Температура яку повинна мати суміш ПАВ

- a) 70-600С
- b) 60-500С
- c) 600С
- d) 700С
- e) 55-700С

8. Для напilenня використовують повітря з температурою...

- a) 1000С
- b) 100-1020С
- c) 1400С
- d) 100-1400С

9. Висушений продукт направляється....

- a) циклони
- b) вузол розпилення
- c) контейнер
- d) калорифер
- e) вібросито

10. Фасування продукту відбувається в середовищі азоту з метоюв процесі зберігання

- a) пониження кислотності
- b) покращення смаку
- c) збереження вологості
- d) збереження консистенції
- e) попередження окислення жирів

11. Швидкість розчинення швидкорозчинного незбираного молока оцінюється по...

- a) режимах технології
- b) замочуванні
- c) розміру часток
- d) складу
- e) способу сушки

12. Відмінність сухого швидкорозчинного молока від сухого знежиреного молока...

- a) по м.ч. вологості
- b) по фізико-хімічним показникам
- c) режиму технологічних операцій
- d) складу жиру

