

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

З ДИСЦИПЛІНИ “ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА”

1. Назвіть супровідні документи для відправки худоби на м'ясокомбінат:

акт на перевід тварин
племінне свідоцтво, акт на вибуття
ветеринарне свідоцтво, товарно-транспортна накладна
акт на вибуття, акт зважування

Л-1, с. 15–16; Л-5, с.9–10

2. При перевезенні тварин залізничним транспортом готують документи:

гуртову відомість
ветеринарне свідоцтво, акт на вибуття
товарно-транспортну накладну, акт зважування
ветеринарне свідоцтво, товарно-транспортну накладну, дорожній журнал

Л-1, с. 16–17; Л-5, с.9–10

3. Дорожній журнал готують під час перевезення тварин:

водним транспортом
залізничним транспортом
автомобільним транспортом
гужовим транспортом

Л-1, с. 16–7; Л-5, с.9

4. Тварин, підозрілих щодо наявності інфекційних хвороб:

відправляють на утилізацію
не можна відправляти для забою на м'ясо
можна відправляти для забою на м'ясо
можна відправляти для забою на м'ясо, тільки за спеціальним дозволом

Л-1, с. 13–15; Л-5, с.10–12

5. Під час перевезення автотранспортом на відстань 60–70 км тварини втрачають:

25–30% живої маси
4–8% живої маси
0–1% живої маси
20–25% живої маси

Л-1, с.16, 22

6. Первинна обробка забійних тварин включає такі операції:

оглушення, знекровлення, знімання шкіри, нутрування, розпилювання туш, туалет туш
оглушення, знімання шкіри, розпилювання туш
оглушення, знекровлення, нутрування, туалет туш
знекровлення, знімання шкіри

Л-5, с.10

7. Дія, внаслідок якої тварина втрачає свідомість :

забій
знекровлення
оглушення
білування

Л-5, с.10

8. Назвіть способи оглушення худоби:

електричним струмом
дією низьких температур
дією лікарських речовин
дією високих температур

Л-5, с.10

9. Збирання крові – це:

оглушення
знекровлення
видалення внутрішніх органів
відокремлення голови

Л-5, с.14

10. Під час знекровлення тварин підвішують:

не підвішують
у горизонтальному положенні
у вертикальному положенні
у вертикальному і горизонтальному положенні

Л-5, с.14

11. Під час знекровлення тварин кров збирають за допомогою:

порожнистого ножа
лійки
відра
колби

Л-5, с.14

12. Процес знекровлення худоби триває:

20–25 хв
15–20 хв
1–2 хв
6–7 хв

Л-5, с.15

13. Процес знімання шкіри складається:

остаточного знімання жиру
з білування і остаточного знімання шкіри
з білування
з оглушення і остаточного знімання шкіри

Л-5, с.15–16

14. Нутрування – це:

забій тварини
розчленування туші худоби
видалення із туші внутрішніх органів
білування

Л-5, с.18

15. Розпилювання туш великої рогатої худоби відбувається:

на вісім частин
не розпилюють
вздовж хребта
на чотири частини

Л-5, с.19–20

16. Розпилювання туш великої рогатої худоби проводять за допомогою:

ножа
сокири
механічної пилки
пневматичної пилки

Л-5, с.19

17. Як здійснюють розрубання туш великої рогатої худоби?

не проводять
відокремлюють задню частину

вздовж хребта, відступивши від лінії верхніх остистих відростків відокремлюють передню частину

Л-5, с.19

18. Туалет туш:

підвищує смакові якості

надає належного товарного вигляду і підвищує стійкість м'яса під час зберігання

надає належного товарного вигляду

підвищує якість м'яса

Л-1, с. 47–48; Л-5, с.207

19. Тривалість пересування свіжих туш із забійного цеху до морозильної камери не повинна перевищувати:

8 год

4 год

6 год

2 год

Л-5, с.40–42

20. Технологічний процес обробки шкур великої рогатої худоби включає:

промивання, соління, обрядку, навал, міздрювання

тузлукування, обрядку, промивання, сортування

обрядку, навал, промивання, міздрювання, сортування, консервування

очищення шкур від гною, крові, прирізів м'яса

Л-1, с.30–31; Л-5, с.16, 57

21. Процес оглушення не проводять для:

коней

дрібною рогатої худоби

великої рогатої худоби

свиней

Л-1, с. 208

22. Передзабійна витримка тварин необхідна для:

виділення вгодованих тварин

виділення хворих тварин

підготовки тварин до забою

передзабійного голодування тварин

Л-1, с.25–26

23. Повне знекровлення тварин необхідне для отримання:

крові для кормових цілей

крові для харчових цілей

крові для технічних цілей

м'яса кращої якості

Л-5, с.14

24. Туші яких тварин не розпилюються?

дрібною рогатої худоби

великої рогатої худоби

свиней

коней

Л-5, с.19

25. Внутрішні органи повинні бути видалені після знекровлення не пізніше:

80 хв

30 хв

60 хв

70 хв

Л-5, с.18

26. Основні принципи оглушення:

тварина не втрачає чутливість
тварина втрачає чутливість
тварина знаходиться в стресовому стані
тварина втрачає чутливість і здатність рухатись

Л-5, с.10

27. Клеймування туш засвідчує:

доброякісність м'яса та визначає категорію вгодованості
умовно придатне м'ясо
способи обробки м'яса
способи збереження м'яса

Л-1, с.48–49; Л-5, с.28–29

28. Тузлукування – це:

заморожування шкіри
консервування шкіри в 2% сольовому розчині
консервування шкіри у 26% сольовому розчині при температурі 15°C впродовж 15–20 годин
консервування шкіри в 26% сольовому розчині впродовж однієї години

Л-5, с.61

29. Інтервали діаметрів солених кишок або довжини півкола кишкових товарів, визначені стандартами, – це:

пучки
калібри
зв'язки
сорти

Л-5, с. 67–68

30. Первинна обробка шкур після знімання проводиться не пізніше:

10 год
6 год
8 год
3 год

Л-1, с. 208

31. Обрядка – це:

процес вилучення прирізів
процес зняття шкіри
вилучення навалу
процес соління шкіри

Л-5, с. 57

32. Процес підготовки шкіри до консервування включає:

промивання, сортування
обрядка, сортування, зважування
обрядка, видалення навалу, промивання і стікання шкіри, міздрювання,
сортування, зважування
видалення навалу, промивання, зважування

Л-5, с.57–59

33. Вилучення підшкірної клітковини, а також прирізів м'яса – це:

міздрювання шкур
вилучення м'яса
промивання і стікання шкіри
консервування шкур

Л-5, с.58

34. Методи консервування шкур:

у розтиг, тузлукування
мокросолений, сухосолений, прісно-сухий, кислотно-сольовий
прісно-сухий, кислотно-сольовий
заморожування

Л-5, с.59–65

35. Тузлукування шкур – це:

консервування шкур холодом
консервування шкур у слабосольовому розчині
консервування шкур у концентрованому сольовому розчині
консервування шкур сухосоленим методом

Л-5, с.61

36. Шкури телят поділяють на:

слизок, опойок, виросток
смушок, овчину
козлину, міздрю
козлину, овчину

Л-5. с. 59

37. При якій технологічній операції підготовки шкур до консервування можна використовувати палиці і штирі без задирів:

обрядка
видалення навалу
промивання
сорткування

Л-5, с.57–59

38. Свіжозняті шкури називають:

парними
свіжими
теплыми
новими

Л-5, с.15–17

39. Лівер – це:

серце, нирки, печінка, діафрагма, трахея
язик, серце, мізки, нирки
діафрагма, трахея
залишки жиру, мізки, нирки

Л-5, с. 53

40. Субпродукти – це:

внутрішні їстівні органи і частини тваринного організму, які отримують при переробці худоби і свиней

забійна маса тварини
легені, нирки, трахея
роги, ратиці

Л-5, с. 51

41. До м'яких субпродуктів не відносять:

печінку
рубець
легені
вим'я

Л-5, с.51

42. За морфологічним складом й способом обробки до м'ясо-кісткових субпродуктів належать:

яловичі голови і хвости
свинячі і баранячі голови

рубець, сичуг
роги, ратиці

Л-5, С.51

43. До слизових субпродуктів не відносять:

рубець
сичуг
свинячі шлунки
вим'я

Л-5, с.52

44. За харчовою цінністю субпродукти поділяють:

на 2-ї категорії
на 4-ї категорії
на 3-ї категорії
на 5 категорій

Л-1, с.116

45. За морфологічною будовою субпродукти розподіляють:

на 2-ї групи
на 4-ї групи
на 3-ї групи
на 5 груп

Л-1, с.116

46. Вади шкур великої рогатої худоби поділяють на:

3-ї групи
2-ї групи
5 груп
4 групи

Л-1, с. 222–223; Л-5, с.57–65

47. Тривалість консервування овчин і козлин, не призначених для шкіряної обробки кислотно-сольовим способом:

до 30 діб
до 2 діб
до 6 діб
до 10 діб

Л-5, с.65

48. М'ясо, одержане від великої рогатої худоби, називають:

кони́на
бара́нина
свинина
яловичина

Л-5, с.21

49. М'ясо, одержане від овець, називається:

свинина
телятина
яловичина
барани́на

Л-5, с.40

50. Парне м'ясо – це м'ясо, яке:

не втратило товарного тепла
набуло температури навколишнього середовища
охолоджене
заморожене

Л-5, с.40

51. М'ясо заморожене – це:

м'язова тканина, яка має температуру не вищу – 6⁰С

м'язова тканина, яка має температуру – 1⁰С

м'язова тканина, яка має температуру – 2–3⁰С

м'язова тканина, яка має температуру – 0–1⁰С

Л-5, с.41

52. За термічною обробкою низькими температурами м'ясо поділяють на:

остигле, заморожене

остигле, охолоджене, заморожене

охолоджене, заморожене

не остигле, остигле

Л-5, с.41

53. Консервування м'яса високими температурами – це:

сушка, варка, стерилізація

варка, стерилізація, коптіння

соління, сушка, варка

коптіння, варка

Л-5, с.41

54. Хімічний спосіб консервування м'яса – це:

коптіння

стерилізація

варка

сушка

Л-5, с.41

55. Розмороженим називають м'ясо і м'ясопродукти, температура яких в штучно створених умовах становить:

1⁰С

- 1⁰С

0⁰С

2⁰С

Л-5, с.49

56. М'ясо остигле – це:

охолоджене до температури – 6⁰С

охолоджене до температури – 4⁰С

охолоджене до температури – 1⁰С

охолоджене до температури навколишнього середовища

Л-5, с.40–41

57. М'ясо підморожене має температуру:

5 – 10⁰С

0 – 1⁰С

2 – 3⁰С

5 – 6⁰С

Л-1, с. 195–196; Л-5, с.40–42

58. Інградієнти для соління:

лимонна кислота, калійна сіль, поварена сіль, фосфати

поварена сіль, натрієва сіль, аскорбінова кислота

поварена сіль, селітра, нітрит, фосфати, глютамінат, аскорбінат натрію

калійна сіль, лимонна кислота, цукор

Л-5, с.75–76

59. Для соління м'ясопродуктів використовують способи:

сухий, вологий, змішаний

засолювання, шприцювання

тумблювання, вакуумування, масування
засолювання, масування

Л-5, с.76–77

60. Сіль краще розподіляється в м'ясі:

у сухому вигляді
у розсолі
у комбінованому вигляді
у розсолі і сухому вигляді

Л-5, с.79

61. За масою приймають шкури:

свиней
овець
кіз
великої рогатої худоби

Л-5, с.58–59

62. Термін зберігання варених ковбас у натуральній оболонці при температурі 8⁰С:

48–72 години
12–24 години
72–96 годин
8–10 годин

Л-1, с. 269; Л-5, с.82

63. Тривалість соління м'яса залежить від:

виду, стану, розмірів
кількості, температури
розмірів, віку, температури
якості, кількості, віку

Л-1, с. 252; Л-5, с.76–77

64. Способи консервування м'яса:

високі і низькі температури, хімічний, фізико-хімічний
охолодження, заморожування, копчення
сушка, варка, стерилізація
стерилізація, сушка, фізико-хімічний

Л-5, с. 41

65. Способи виготовлення ліверних ковбас:

холодний, гарячий
штучний
натуральний
простий

Л-1, с.317–321

66. Процес виробництва ковбасних виробів складається з таких операцій:

прийняття та розбирання сировини, обвалювання і жилювання м'яса, соління, подрібнення, складання фаршу, шприцювання, в'язка, спеціальна обробка поверхневого шару, варіння, копчення, висушування
прийняття та розбирання сировини, соління, подрібнення, шприцювання, копчення

прийняття сировини, обвалювання, жилування, соління, подрібнення, шприцювання, в'язка, варіння, копчення

прийняття сировини, подрібнення, соління, варіння, копчення
Л-5, с. 90

67. М'ясо для сирокочених ковбас підбирають:

- з найменшою кількістю вологи
- з найбільшою кількістю вологи
- з середньою кількістю вологи
- з надмірною кількістю вологи

Л-1, с. 307; Л-3, с.307

68. Копчення м'яса – це:

- хімічний спосіб консервування
- фізичний спосіб консервування
- механічний спосіб консервування
- термічний спосіб консервування

Л-3, с.83; Л-1, с.41

69. Коптильний дим отримують під час спалювання дерев:

- липа, дуб, фруктові дерева
- акація, клен, сосна
- береза, клен, яблуня
- сосна, горіх, клен

Л-5, с.83

70. Тривалість витримки м'яса для виготовлення сирокочених ковбас при температурі 0 – 2°C:

- до 2-х діб
- до 10 діб
- до 30 діб
- до 8 діб

Л-1, с.307

71. Копчено-варені продукти зі свинини і яловичини зберігаються при температурі 0 – 8°C не більше:

- 5 діб
- 1 доби
- 30 діб
- 15 діб

Л-5, с. 82

72. Варено-запечені продукти зі свинини і яловичини зберігаються при температурі 0 – 8°C не більше:

- 15 діб
- 10 діб
- 5 діб
- 30 діб

Л-5, с. 82

73. Сирокочені вироби проходять холодне копчення при температурі 18–22°C:

- до 2 діб
- до 5 діб
- до 10 діб
- до 15 діб

Л-5, с. 83

74. Температура зберігання сирокочених ковбас:

- 12–15°C
- 20– 25°C
- 22–28°C

25–30°C

Л-1, с.313

75. Процес виготовлення копчено-варених виробів включає:

копчення, варіння, промивання, охолодження, підсушування
копчення, варіння, охолодження, підсушування
копчення, варіння, підсушування
охолодження, підсушування, варіння, копчення

Л-5, с. 84

76. Процес виготовлення копчено-запечених виробів включає:

соління, копчення, запікання, загортання целофаном
соління, обгортання целофаном, копчення, охолодження
обгортання целофаном, копчення, охолодження
соління, запікання, охолодження

Л-5, с. 84

77. Сушіння – це:

дифузія вологи
випаровування вологи
зневоднення
зневоднення, випаровування вологи з подальшою дифузією вологи

Л-5, с. 84

78. Тривалість процесу сушіння залежить від:

виду продукції, маси, об'єму, ступеня зневоднення виробів
температури, виду, маси, вологості

виду продукції, об'єму, температури
вологості, температури, об'єму

Л-5, с. 84

79. Сирокопчені продукти із свинини і яловичини зберігаються при температурі 12°C не більше:

6 місяців
1 місяця
15 діб
4 місяців

Л-5, с. 82

80. Температура повітря при усушуванні сирокопчених ковбас:

4°C
10°C
12°C
2°C

Л-3, с.100; Л-5, с.100

81. Тривалість усушування сирокопчених ковбас:

до 10 діб
до 20 діб
до 30 діб
до 5 діб

Л-3, с.100

82. Термічна обробка варено-копчених ковбас:

варіння, копчення
обжарювання, варіння
обжарювання, варіння, копчення
обжарювання, варіння, копчення, сушка

Л-1 с. 303–306; Л-5, с. 84

83. Шламування кишок – це:

звільнення кишок від вмісту
видалення зайвих прошарків
знежирювання кишок
вивертання кишок

Л-5, с.66–67

84. Площу шкур вимірюють у:

квадратних дециметрах
квадратних міліметрах

квадратних сантиметрах
квадратних метрах

Л-5, с.97

85. Харчові продукти, закупорені в герметичну тару і оброблені за температури близько 100°C, називають:

напівфабрикати
консерви
ковбаси
м'ясокопченості

Л-5, с.119–122

86. Термін дозрівання фаршу при температурі 2–4°C для виготовлення варених ковбас:

24–72 год
2–6 год
24–36 год
6–18 год

Л-5, с.94–95, 97

87. Органолептична оцінка готової продукції м'ясних виробів:

соковитість, колір, запах
зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція
смак, присмак, запах, колір
запах, соковитість, консистенція
Л-5, с. 86

88. М'ясні напівфабрикати – це:

сирі м'ясопродукти
сирі м'ясопродукти, підготовлені до термічної обробки
шматочки м'яса
шматочки сала та м'яса

Л-5, с. 104

89. Паніровані напівфабрикати – це:

м'ясопродукти, відбиті і паніровані
охолоджені і паніровані
вироби з м'ясного фаршу
заморожені м'ясні вироби

Л-1, с. 487

90. Мариновані напівфабрикати – це:

відбиті і паніровані
натуральні напівфабрикати з використанням маринадів
порційні та дрібні шматочки
відбиті, охолоджені м'ясні вироби

Л-1 с. 488; Л-5, с. 488

91. Січені напівфабрикати – це вироби, виготовлені з:

пшеничного хліба, цибулі, овочів
м'ясного фаршу, хліба, цибулі
м'ясного фаршу, цибулі
м'ясного фаршу, меланжу, пшеничного хліба, цибулі, овочів

Л-1, с. 489

92. Тривалість вимочування для окостів і рулетів триває:

1–2 год
5–6 год
3–4 год
2–5 год

Л-5, с.78

93. Вироби, виготовлені з м'ясного фаршу, меланжу, пшеничного хліба, цибулі, овочів – це:

порційні напівфабрикати
дрібношматкові напівфабрикати
січені напівфабрикати
м'ясо-кісткові напівфабрикати

Л-5, с.78

94. Тривалість вимочування для шийок триває:

4–5 год
1–1,5 год
30–40 хв
1–2 год

Л-5, с.78

95. Тривалість вимочування для філе триває:

20–30 хв
1–2 год
1–1,5 год
30–40 хв

Л-5, с.78

96. Тривалість вимочування для щоківини триває:

30–40 хв
1–1,5 год

1–2 год
2–3 год

Л-5, с.78

97. Одна із основних вимог у виробництві консервів є:

послідовність внесення солильних інгредієнтів
герметичність закупорювання банки
вид тари
наповненість банки

Л-5, с.125–126

98. Стерилізацію консервів проводять для:

підвищення температури
знищення мікроорганізмів
щільності вмісту сировини
герметичності закупорки банок

Л-5, с.127

99. Паштети виготовляють із:

із сала, підчеревки
м'яса, сала, субпродуктів
кишкової сировини, шлунків, внутрішніх органів
м'яса, сала, підчеревини

Л-1, с.320

100. Молоко – це продукт:

штучно виготовлений
що виробляється із вершків
нормальної секреції молочних залоз
що виробляється із знежиреного молока

Л-3, с.345

101. Молочний продукт – це продукт, що виробляється:

із залишку олійної промисловості
із рослинного жиру
з молока
штучно

Л-3, с.345

102. Густину молока визначають:

ареометром
титруванням
фільтруванням
сепаруванням

Л-2, с.46–48

103. Кислотність молока визначають:

термометром
анемометром
ареометром
титруванням

Л-3, с.50

104. Жирність молока визначають:

центрифугуванням
титруванням
фільтруванням
сепаруванням

Л-4, с.113

105. Засміченість молока визначають:

титруванням
фільтруванням
ареометром
сепаруванням

Л-4, с.104–110

106. Технологічний процес виготовлення питного молока:

очищення, гомогенізація, охолодження
очищення, нормалізація, гомогенізація, пастеризація, охолодження, розлив, зберігання
нормалізація, пастеризація, зберігання
охолодження, зберігання

Л-3, с.113–124

107. Білкове молоко – це молоко:

збагачене мінеральними речовинами
високої жирності
збагачене вітамінами
з підвищеним вміст сухого знежиреного залишку

Л-3, с.32

108. Вітамінізоване молоко – це молоко:

з підвищеним вмістом сухого залишку
збагачене вітамінним комплексом
підвищеної білковості
низької жирності

Л-3, с.32

109. Способи обробки молока:

сепарування, нормалізація
пастеризація, фільтрація, центрифугування
пастеризація, стерилізація, заморожування, активізація, бактофугування, омогенізація
стерилізація, нормалізація, актинізація, гомогенізація

Л-3, с.113–125

110. Пастеризація – це нагрівання молока до температури:

63–90°C
100°C
50°C
20–50°C

Л-3, с.139

111. Пастеризація буває:

одноденна
короткочасна, тривала
десять діб
довгострокова

Л-3, с.139

112. Назвіть тривалий режим пастеризації молока:

нагрівання до 85°C без витримування
нагрівання до 72–76°C з витримуванням 20 с
нагрівання до 90°C з витримуванням 60 хв
нагрівання до 63–65°C з витримуванням 25–30 хв

Л-3, с.118

113. Мета пастеризації молока – це:

подовжити строк зберігання молока і оздоровити його
подовжити строк зберігання молока і збагатити вітамінами

подовжити строк зберігання молока і збагати мінералами
подовжити строк зберігання молока і покращити речовинами смакові якості
Л-2, с.134

114. Пастеризоване молоко – це:

нагріте до певної температури, негайно охолоджене і розлите в тару
кип'ячене молоко
нормалізоване молоко
гомонізоване молоко

Л-3, с.118

115. Асортимент пастеризованого молока:

білкове, охолоджене, кип'ячене
нормалізоване, білкове, вітамінізоване
вітамінізоване, нагріте, охолоджене
охолоджене, стерилізоване, нормалізоване

Л-3, с.32

116. Термін зберігання пастеризованого молока при температурі

0–8⁰С не більше:

72 год
36 год
54 год
90 год

Л-5, с.118

117. Сепарування –це:

процес розділення молока на вершки і знежирене молоко
хімічна обробка молока
кип'ятіння молока
охолодження молока

Л-3, с.108

118. Стерилізація – це теплова обробка молока за температури:

нижче 60⁰С
вище 65⁰С
понад 100⁰С
нижче 50⁰С

Л-3, с.124

119. Для стерилізації відбирають молоко з кислотністю:

16–18⁰Т
19–20⁰Т
18–20⁰Т
20–22⁰Т

Л-3, с.124

120. Актинізація – це:

спосіб стерилізації молока, що ґрунтується на застосуванні ультрафіолетового та інфрачервоного випромінювання
механічна обробка молока
кип'ятіння молока при температурі 102⁰ С
хімічна обробка молока

Л-2, с.137

121. Гомогенізація – це процес:

подрібнення жирових кульок молока чи інших компонентів
розділення молока на фракції
очищення молока
фільтрації молока

Л-3, с.116–117

122. Бактофугування – це молоко, яке:

очищають від бактерій
очищають від механічних домішок
фільтрують
нормалізують

Л-3, с.342

123. Молоко фізико-хімічного походження – це:

пастеризоване молоко
молоко з кольоровими плямами
молоко, яке бродить
сичужно-в'яле молоко, яке не зсідається під дією сичужного ферменту

Л-3, с.67

124. Вади молока бувають:

мікробіологічного походження
фізіологічного, анатомічного, господарського походження
фізіологічного, кормового, бактеріального походження
гістологічного, кормового, біологічного походження

Л-3, с.67

125. Вади молока фізіологічного походження спричинені:

станом здоров'я корів, стадією лактації
недодержанням санітарно-гігієнічних умов
зберіганням, транспортуванням молока
сепаруванням, нормалізацією

Л-3, с.68

126. Вади молока кормового походження:

штучно спричинені
спричинені станом здоров'я корів
властивість набувати запаху, присмаку кормів
спричинені стадією лактації

Л-3, с.68

127. Вади молока бактеріального походження спричинені:

станом здоров'я корів

стадією лактації

недодержанням санітарно-гігієнічних умов під час доїння та зберігання молока

станом вгодованості корів, породою

Л-4, с.65

128. Фризерування молока – це:

визначення вмісту жиру

визначення вмісту води

виділення сироватки із згустку молока

часткове заморожування і одночасне збивання суміші

Л-3, с.346

129. Свіжість молока визначають:

за кольором

за вмістом жиру

за густиною

за титрованою кислотністю

Л-2, с.41–46

130. Термостійкість молока – це:

властивість, яка характеризує його придатність до обробки за високої температури

властивість, яка характеризує його придатність до обробки за низькою температурою

властивість тривалого зберігання

властивість заморожування

Л-4, с.50

131. Термін зберігання стерилізованого молока:

до 2-х місяців

до 4-х місяців

до 6-ти місяців

до 9-ти місяців

Л-1, с.222; Л-3, с.124–125

132. Способи охолодження молока:

у флягах, доїльних відрах

у молокопроводі

у флягах, у резервуарах, у пластинчастих установках

у доїльних відрах

Л-3, с.103

133. Охолодження – це зменшення:

температури і підвищення білка в молоці
температури і звільнення молочної сировини від механічних домішок
температури і зниження температури відповідно до вимог технологічних процесів
температури і підвищення жиру в молоці

Л-3, с.94–96

134. Теплова обробка – це:

пастеризація, стерилізація
охолодження, фасування
гомогенізація, сепарування
сепарування, нормалізація

Л-3, с.124–139

135. Технологічний процес виготовлення стерилізованого молока – це:

фільтрування, сепарування
очищення, розлив, зберігання
очищення, нормалізація, гомогенізація, стерилізація, охолодження, розлив, зберігання
очищення, нормалізація, розлив, зберігання

Л-3, с.124

136. При стерилізації молочні продукти піддають тепловій обробці при температурі:

нижче 100°C
вище 100°C
вище 200°C
нижче 50°C

Л-3, с.118

137. Первинна обробка молока проводиться:

в господарствах
на молокозаводах
на пунктах прийому
в торговельній мережі

Л-3, с.89

138. Очищення молока включає:

відділення жирової фракції
відділення білкової фракції
відділення механічних домішок
кип'ятіння, відділення вітамінів

Л-3, с.106

139. Способи визначення бактеріальної забрудненості молока:

редуктазна, бродильна проба, біологічна
редуктазна, резазуринова, бродильна проба
органолептична, хімічна оцінка
біологічна, бродильна проба

Л-2, с.106–112

140. Сепарування – це:

розділення молока на фракції
приготування молочної суміші
виділення сироватки
відділення білкової фракції

Л-3, с.108

141. Технологічний процес доведення молока до потрібної жирності:

фільтрування
пастеризація
гомогенізація

нормалізація

Л-3, с.113–114

142. Згідно з ДСТД, молоко, яке надходить у торговельну мережу, повинно містити жиру:

3,2 %

3,6 %

2,7 %

3,8%

Л-4, с.133

143. Вимоги до молока I сорту за кислотністю:

18⁰ Т

20⁰Т

22⁰Т

24⁰Т

Л-5, с. 165

144. Вимоги до молока I сорту за кольором:

білий

білий, трохи жовтуватий

білий із сіруватим відтінком

сіруватий

Л-5, с. 165

145. Первинна обробка молока – це комплекс операцій, які проводять із свіжонадоєним молоком, щоб:

зберегти його однорідність
звільнити від хімічних домішок
звільнити його від механічних домішок
зберегти його якість

Л-3, с.89

146. Нормалізація молока – це доведення:

хімічного складу до потрібного
вітамінного складу до потрібного
мінерального складу до потрібного
все вірно

Л-3, с.103

147. Нормалізоване молоко – це:

молоко з певною жирністю
молоко з підвищеним вмістом сухого знежиреного залишку
молоко, збагачене вітамінним комплексом
молоко, хімічний склад якого не зазнав змін

Л-3, с.103

148. Питне молоко – це:

продукт, виготовлений із вершків
продукт нормальної секреції молочних залоз
нормалізоване молоко, піддане пастеризації чи стерилізації з наступним охолодженням
продукт, звільнений від механічних домішок

Л-3, с.125

149. Для виготовлення кисломолочних продуктів використовують:

відвійки
сироватку
сколотини
сироватку, сколотини

Л-5, с.157–160

150. Молочний продукт у якого смак і запах чисті, без слідів газоутворення, вигляд на зламі згустка не глянцевавший, кислотність у межах 80–120°Т:

кефір
йогурт
простокваша
сметана

Л-5, с.157

151. Молоко кисле – це молоко, в якому:

при тривалому зберіганні розмножуються гнильні бактерії
швидко розмножуються молочнокислі бактерії
розмножуються пігментні бактерії
штучно виготовлене молоко

Л-3, с.131

152. Кислотність кислого молока у межах:

22–25°Т
80–120°Т
8–22°Т
16–18°Т

Л-1, с.195; Л-3, с.132

153. Молоко згіркле – це молоко:

у якому при тривалому зберіганні розвиваються бактерії, що розщеплюють жир
яке бродить внаслідок бактерій, що споживають цукор

що містить механічні домішки, має металічний присмак
яке має кормовий смак

Л-3, с.131

154. Гіркий смак молока викликаний:

високим вмістом жиру
особливими видами молочнокислих бактерій, які виділяють слиз
пігментними бактеріями
гнильними бактеріями, які спричиняють гниття білків

Л-3, с.131

155. Тягучість молока викликається:

особливими видами бактерій, які виділяють слиз
молочнокислими бактеріями, що швидко розмножуються
внаслідок бродіння
внаслідок кип'ятіння

Л-3, с.131

156. Молоко з кольоровими плямами утворюється як наслідок:

розмноження молочнокислих бактерій
розмноження гнильних бактерій
дії пігментних бактерій
розвитку бактерій, які розщепляють жир

Л-3, с.131

157. Бродіння молока викликається:

швидким розмноженням гнільних бактерій
швидким розмноженням молочнокислих бактерій
пігментними бактеріями
внаслідок розвитку бактерій, які споживають цукор молока

Л-3, с.131

158. Молоко технічного походження – це:

молоко, яке містить механічні домішки, металічний присмак та невластивий молоку запах
сичужно-в'яле молоко
молоко з салистим присмаком
молоко без запаху

Л-3, с.131

159. Кисломолочними продуктами називають продукт, виготовлений сквашуванням:

пастеризованого молока молочнокислими бактеріями
нормалізованого молока молочнокислими бактеріями
стерилізованого молока молочнокислими бактеріями
вітамінізованого молока молочнокислими бактеріями

Л-3, с.132

160. Кефір – це продукт:

молочнокислого бродіння
мішаного бродіння
спиртового бродіння
масляного бродіння

Л-3, с.140–141

161. Типи кефіру:

жирний, пісний
слабкий, затхлий
охолоджений, кислий
затхлий, охолоджений

Л-3, с.141

162. Способи виготовлення кефіру:

фрезеруарний, штучний
термостатний, резервуарний
термостатний, фрезеруарний
резервуарний, штучний

Л-3, с.142–143

163. За термостатного способу виготовлення кефіру молоко взимку охолоджують до температури:

12°C
22°C
28°C
16°C

Л-3, с.141–142

164. Кефір, виготовлений термостатним способом, має згусток:

щільний
рихлий
рідкий
ніжний

Л-3, с.141–142

165. Термін зберігання кефіру при температурі 1–2°C не більше:

12 годин

48 годин
24 годин
72 годин

Л-3, с.143

166. Маслянка – це:

плазма вершків, отримана під час переробки вершків на масло
кисломолочний напій змішаного бродіння
кисломолочний напій, виготовлений з молочної сироватки
молоко з певною жирністю

Л-3, с.344

167. Кисломолочний напій з підвищеним вмістом сухих знежирених речовин молока з додаванням цукру, плодово-ягідних сиропів, виготовлений сквашуванням чистими культурами молочнокислих стрептококів термофільних рас і “Болгарської палички” – це:

кефір
простокваша
йогурт
сметана

Л-5, с.158

168. Масло – це харчовий продукт, який є:

концентратом молочного жиру
концентратом рослинного жиру
концентратом олійного жиру
продуктом змішаного бродіння

Л-5, с.163

169. Для переробки на масло використовують молоко:

нормального хімічного складу, від здорових корів, кислотність не вище 20⁰T
нормального хімічного складу від хворих корів, кислотність 22⁰T
нормального хімічного складу, кислотність 22⁰T
сепароване молоко, кислотністю 22⁰T

Л-5, с.164–165

170. Назвіть показники якості молока, з якого виробляють масло:

запах, бактеріальна засміченість, кислотність
смак, запах, колір, кислотність, зовнішній вигляд, механічна забрудненість, температура
смак, жирність, щільність, бактеріальна забрудненість
кислотність, бактеріальна засміченість, смак, колір

Л-5, с.164–165

171. Фактори, які впливають на збивання вершків:

жирність, кислотність, температура
температура, збивання, промивання
жирність, температура, збивання, ступінь наповнення масловиготовлювача
смак, промивання, жирність, кислотність

Л-5, с.169–171

172. Технологія виготовлення вершкового масла:

очищення, пастеризація, сепарування, охолодження, фізичне визрівання, збирання масла, промивання, формування масляного пласта, фасування
очищення, сепарування, пастеризація, охолодження, збирання масла, фасування
очищення, пастеризація, сепарування, охолодження, фізичне визрівання, збирання масла, фасування
фасування, охолодження, сепарування, очищення

Л-5, с.168–170

173. Термін зберігання масла при температурі 4 – 5⁰ C:

1 день
3 дні
2 дні
10 днів

174. Промивання масляного зерна проводять за допомогою:
сироватки
молока

молока і води
води

Л-3, с.196–197

175. Збивання масла триває:

10–15 хв
30–45 хв
60–90 хв
90–120 хв

Л-5, с.170

176. Топлене масло – це:

топлений молочний жир з властивим йому специфічним смаком та ароматом
топлений рослинний жир з властивим йому специфічним смаком та ароматом
топлений олійний жир з властивим йому специфічним смаком та ароматом
топлений рослинний та тваринний жир із специфічним смаком та ароматом

Л-5, с.163

177. Технологія виготовлення згущеного молока з цукром:

очищення, нормалізація, пастеризація, внесення сиропу, згущення, охолодження, кристалізація, пакування

очищення, нормалізація, пастеризація внесення сиропу, кристалізація, пакування
очищення, пастеризація, внесення сиропу, пакування
пастеризація, внесення сиропу, згущення, пакування

Л-3, с.282–292

178. Сир – це продукт:

який є концентратом рослинного жиру
що виробляють із вершків
до складу якого входить казеїн, молочний жир, лактоза, мінеральні речовини
нормальної секреції молочних залоз

Л-5, с.178

179. Технологія виготовлення твердого сиру складається:

очищення, нормалізація, пастеризація, охолодження, заквашування, нагрівання, вимішування, видалення сироватки, пресування, соління, визрівання, парафінування, пакування, зберігання
очищення, охолодження, заквашування, нагрівання, визрівання, пакування, зберігання
очищення, нормалізація, пастеризація, охолодження, заквашування, пресування, соління, визрівання, зберігання

очищення, нормалізація, пастеризація, нагрівання, зберігання

Л-5, с.178

180. Залежно від діючого середовища стерилізацію м'ясних консервів в автоклаві проводять:

трьома способами
одним способом
п'ятьма способами
двома способами

Л-3, с.243

181. Залежно від природи дефекту не відносять до виду браку консервів:

фізичний
бактеріологічний
хімічний
мікробіологічний

Л-3, с.254

182. Фактори, які впливають на якість сиру:

молоко, пастеризація, температура, сирне зерно, режим вологості, нормалізація
молоко та застосування засобів, які попереджають утворення плісняви на поверхні
молоко, температура, реалізація сирів у стадії кондиційної зрілості

молоко, зберігання сирів, режим вологості
Л-5, с.180–181

183. Сиропридатність молока визначається:

здатністю утворювати щільний згусток
здатністю утворювати рихлий згусток
наявністю в молоці інгібіторів
наявністю в молоці вітамінів і мінеральних речовин
Л-3, с.216

184. Виправлення несиропридатного молока – це додавання:

солі
заквасок
антибіотиків
хлористого кальцію
Л-3, с.218–219

185. Сири розподіляють на:

великі, круглі, м'які
великі, дрібні, м'які, розсільні
м'які, овальні, розсільні
плоскі, круглі, м'які, овальні
Л-5, с.178

186. Технологія виробництва плавлених сирів – це:

відбір сировини, обробка, подрібнення, внесення солей, плавлення, фасування, охолодження, упаковування, зберігання
відбір сировини подрібнення, плавлення, фасування, охолодження, зберігання
відбір сировини, обробка, внесення солей, фасування, охолодження, упаковування, зберігання
відбір сировини, внесення інгредієнтів, плавлення, фасування, охолодження, зберігання
Л-3, с. 272

187. Великі сири:

російський, рокфор
пошехонський, голландський, ярославський
швейцарський, радянський, російський
рокфор, пікантний
Л-5, с. 178

188. Дрібні сири:

костромський, естонський, степовий, латвійський
радянський, сулугуні, грузинський
осетинський, імператорський, станіславовський
сулугуні
Л-5, с. 178

189. М'які сири:

костромський, російський
алтайський, сулугуні, чуйський
молдавський, карпатський
рокфор, маоле, білий, сулугуні, дорогобузький
Л-5, с. 178

190. Розсільні сири:

радянський, швейцарський
бринза, сулугуні, грузинський, осетинський, молдавський
пікантний, ярославський, рокфор
костромський, рокфор, маоле
Л-5, с. 178

191. Вади сиру розрізняють за:

механічною забрудненістю, густиною, смаком, консистенцією

смаком, щільністю, ніжністю, кольором, консистенцією
смаком, запахом, консистенцією, малюнком, кольором, зовнішнім виглядом
кислотністю, густиною, механічною забрудненістю, запахом, зовнішнім виглядом
Л-5, с. 189, Л-3, с.279–280

192. Ступінь зрілості молока для виготовлення м'яких сирів:

22 – 25⁰T
18 – 20⁰T
16 – 18⁰T
16 – 20⁰T

Л-3, с.224 Л-4, с.226

193. Ступінь зрілості молока для виготовлення швейцарського сиру становить:

18–20⁰T
20–22⁰T
22–25⁰T
24–25⁰T

Л-3, с.224

194. Сири оцінюють за бальною оцінкою:

10 балів
50 балів
25 балів
100 балів

Л-5, с.189

195. Сичужні сири – це результат зсідання молока під дією:

ферментів тваринного походження
молочної кислоти
масляної кислоти
ферментів рослинного походження

Л-5, с.178

196. Температура зберігання твердого сиру:

0 – 5⁰C
–2–5⁰C
0–1⁰C
2 – 3 ⁰C

Л-3, с.254

197. Бринза – це результат:

вітамінізований, кисломолочний продукт
кисломолочний сир, що виробляється з молочної сироватки
розсільний сир з коров'ячого та овечого молока, який належить до сичужних сирів
різновид молочних консервів, які виготовляють зі згущених вершків

Л-3, с.342

198. Бринзу ділять на сорти:

вищий, перший
перший, другий
вищий
перший

Л-5, с.180

199. Процес дозрівання сиру забезпечують:

смакові якості та малюнок сиру
термін дозрівання та вихід сиру
термін дозрівання та термін вживання сиру
органолептичні властивості та малюнок сиру

Л-3, с.241–245

200. Процес соління сиру проходить:

у відрах
у танках
у басейнах
у ваннах

Л-3, с.238

201. Вихід сиру розраховують виходячи з балансу:

білка
жиру
цукру
мінеральних речовин

Л-5, с.178–182; Л-3, с.277

202. Визрівання сиру – це:

фізіологічний процес
ферментативно-мікробіологічний процес
гістологічний процес
вітамінізований процес

Л-5, с.183

203. Ступінь зрілості сиру визначають:

фізичним методом
методом Шиловича
біологічним методом
хімічним методом

Л-5, с.184

204. Вади сиру за зовнішнім виглядом:

товста кірка, тріщини на кірці, відповідна пліснява, підпріла кірка
товста кірка, підвищена кислотність, низька температура, самокол
мастке тісто, сірий колір, тріщини на кірці
сірий колір, підвищена кислотність, крихке тісто, підпріла кірка

Л-5, с.189; Л-3, с.279

205. Вади сиру за консистенцією:

крихке тісто, затхлий
крихке тісто, мастке тісто, самокол
спучений, нерівномірний, самокол
спучений, мастке тісто, самокол

Л-5, с.189; Л-3, с.279

206. Вади сиру за малюнком:

білий, синюватий, сліпий
сірий, спучений
сліпий, спучений
білий, сліпий

Л-5, с.189; Л-3, с.279

207. Вади сиру за запахом та смаком:

невиражений, аміачний, кислий, гнилий
затхлий, крихкий, масткий
сліпий, кормовий, спучений
кислий, затхлий, гнилий

Л-5, с.189; Л-3, с.279

208. Парафінування твердого сиру проводять через:

2–2,5 місяці
1–1,5 місяці
3–6 місяців
6–9 місяців

Л-5, с.254

209. Вади сиру за кольором:

крихкий, гнилий, білий
білий, сірий, синюватий
гострий, кислий, сірий
жовтуватий, мармуровий

Л-4, с.270

210. Плавлення сирної маси під час виробництва плавлених сирів здійснюється при температурі:

50°–75°C
82°–95°C
75° – 80°C
80° – 120°C

Л-1, с.189; Л-3, с.275

211. Технологія забою і обробка тушок птиці:

забій, знекровлення, охолодження, обробка птиці
доставка, забій, охолодження, обробка, пакування
забій, вилучення пір'я, обробка, сортування, маркування

доставка, оглушення, забій, знекровлення, зняття пір'я, обробка птиці, охолодження, сортування, маркування, пакування

Л-1, с.51

212. Тривалість оглушення в апаратах з контактним середовищем для всіх видів птиці:

10 сек
1 сек
5 сек
6 сек

Л-5, с.191

213. Тривалість знекровлення дрібної птиці:

1,5–2 хвилини
3–5 хвилин
6–9 хвилин
10–15 хвилин

Л-5, с.191

214. Кількість способів зняття пір'я птиці:

1
3
5
10

Л-1, с.53-56

215. Кролів перед забоєм не годують і не напувають протягом:

12 год
24 год
18 год
72 год

Л-5, с.199

216. Знекровлення тушок кролів триває:

4–5 хв
2–2,5 хв
0–1 хв
5–10 хв

Л-5, с.200

217. Ветеринарно-санітарну експертизу тушок кролів проводять після:

потрошіння
оглушення
забою
оглушення і забою

Л-5, с.201

218. Шкурки кролів пухових порід поділяють на сорти:

три
два
чотири
один

Л-5, с.205

219. Основною ознакою хутрових шкурок кролів є:

довжина волосяного покриву
пружність волосяного покриву
ніжність волосяного покриву
довжина і ніжність волосяного покриву

Л-5, с.203

220. Основною ознакою пухових шкурок кролів є:

пружність волосяного покриву

міцність, тонина волосяного покриву

довжина, ніжність, пружність волосяного покриву

міцність, пружність волосяного покриву

Л-5, с.203

221. Відкачування меду проводять за допомогою:

центрифуги

медогонки

насоса
насоса, медогонки

Л-5, с.207

222. Оптимальна температура для зберігання меду:

5–10°C
10–12°C
12–15°C
15–25°C

Л-5, с.208

223. Мед зберігають у посуді:

мідному, оцинкованому, глиняному
дерев'яному, скляному, емальованому
з чорного заліза, мідному, дерев'яному
глиняному, оцинкованому, скляному

Л-5, с.208

224. Дозрівання меду – це:

доведення до встановлених кондицій
доведення до температури навколишнього середовища
відстоювання меду
фільтрування меду

Л-5, с.207

225. Основний вид меду у південних областях:

соняшниковий мед
мед з лісової малини
коріандровий мед
липовий мед

Л-5, с.208

226. Прополіс – це:

продукт, виготовлений з нектару квіток
речовина, виділена спеціальними залозами молодих бджіл
смолиста речовина, яка виробляється бджолами із бруньок дерев
продукт виділення верхньощелепних і підглоткових залоз робочої бджоли

Л-5, с.218

227. Властивість і якість воску залежить від:

сировини, пресування, фільтрування, обробки
сировини, температури зберігання

сировини, способу переробки, технологічних умов переробки
сировини, способу переробки, пресування

Л-5, с.212–213

228. Щільність бджолиного воску при температурі 20⁰С:

0,65–0,70

0,95–0,973

0,70 – 0,80

0,45–0,65

Л-5, с.214

229. Копчення риби поділяють на:

димне, бездимне, змішане

сухе, гаряче, штучне

мокре, холодне, природне

димне, мокре, штучне

Л-5, с.226

230. Димне копчення риби здійснюється:

копильними препаратами

димом за неповного згоряння деревини

мокрим копченням

копильними препаратами і димом

Л-5, с.226

231. Бездимне копчення риби – це:

копчення копильними препаратами

мокре копчення

копчення димом за неповного згоряння деревини

поєднання сухого і мокрого копчення

Л-5, с.226

232. Змішане копчення риби – це поєднання:

сухого і мокрого копчення

сполучення димового і мокрого копчення

копильних препаратів і диму

сухого копчення і копильних препаратів

Л-5, с.226

233. Технологічна схема при димовому холодному копченні риби:

сортування, відмочування, нанизування, протирання, упаковування

сортування, промивання, відмочування, нанизування, в'ялення, копчення, сортування, протирання, упаковування

промивання, відмочування, в'ялення, упаковування

сортування, в'ялення, копчення, упаковування

Л-5, с.227

234. Процес димового гарячого копчення риби:

підсушування, пропікання, копчення

сортування, протирання, упаковування

нанизування, в'ялення, упаковування

протирання, сортування, в'ялення

Л-5, с.226–227

235. Напівгаряче копчення риби проводять при температурі:

30–40⁰С

50–80⁰С

80–10⁰С

100–120⁰С

Л-5, с.226

236. Для холодного копчення риби використовують:

не солону рибу
солону рибу
свіжу рибу
нетоварну рибу

Л-5, с.223

237. Напівгаряче копчення риби використовують:

за дозволом
не обмежено
широко не використовують
досить обмежено

Л-5, с.228

238. Тривалість в'ялення великої риби:

10–15 діб
17–30 діб
30–40 діб
1–10 діб

Л-5, с.225

239. Тривалість в'ялення дрібної риби:

13–15 діб
17–30 діб
30–40 діб
1–10 діб

Л-5, с.225

240. Залежно від температури копчення риби буває:

холодне, гаряче, напівгаряче
сухе, вологе, комбіноване
штучне, гаряче, мокре
холодне, комбіноване

Л-5, с.226

241. Холодне копчення риби проводять при температурі не вище:

20°C
40°C
60°C
70°C

Л-5, с.226

242. Гаряче копчення риби проводять при температурі від:

80–180°C
60–120°C
50–100°C
90–200°C

Л-5, с.226

243. Види посолу риби:

холодний, стандартний, змішаний
сухий, мокрий, змішаний
нестандартний, комбінований, сухий
стандартний, змішаний, холодний

Л-5, с.223–224

244. Консервування риби холодам засноване на таких процесах:

охолодження, переохолодження, заморожування, холодильне зберігання, розморожування
охолодження, заморожування, зберігання, транспортування

охолодження, розморожування, зберігання, переохолодження
охолодження, переохолодження. зберігання

Л-5, с.221–222

245. Риба вважається охолодженою, якщо температура:

в товщі м'яса біля хребта $1-2^{\circ}\text{C}$

в товщі м'яса біля хребта – 1 до 5°C

в товщі м'яса біля хребта 0°C

в товщі м'яса біля хребта – 5 до 10°C

Л-5, с.221