

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 1

Тест : Молоко-це:

1. - біометрична рідина, що виділяється молочною залозою ссавців;
2. - рідина, отримана штучним шляхом;
3. - біологічна рідина повний аналог. крові;
4. - рідина, до складу якої входять тільки амінокислоти.

Тест : Молоко складається з:

1. - всіх органічних і неорганічних речовин;
2. - води і амінокислот;
3. - молочного жиру, молочного цукру, води, амінокислот, вуглеводи, мінер. По-ва, вітаміни та ін .;
4. - на 90% з води і на 10% їх сухих речовин.

Тест : Пігменти молока:

1. - сечовина, креотін, креотинін;
2. - хлорофіл. ксантрофіл, наротін;
3. - пралоктін, тироксин, інсулін;
4. - пуринові основи, адреналін.

Тест : Вітамін D в молоці:

1. - Не термостійкий, водорозчинний;
2. - термостійкий, жиророзчинний;
3. - термостійкий, водорозчинний;
4. - НЕ термостійкий, жиророзчинний.

Тест : Білки молока:

1. - казеїн;
2. - альбумін;
3. - глобулін;
4. - все вище перераховані.

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 2

Тест : Ферменти молока:

1. - редуктаза, каталаза, пероксидаза, лактоза;
2. - трансфераза;
3. - пепсин;
4. - хімотріксін.

Тест : Цінність молока:

1. Відповідь: - біологічна;
2. - харчова;
3. - енергетична;
4. + - все вище перераховані

Тест: Технологія молока і молочних продуктів - це:

1. - комплексного система знань в отриманні молока, і про його складі;
2. - комплексна система знань про сукупність прийомів і способів перетворення молочної сировини відповідним засобам виробництва в харчові молочні продукти і про закономірності змін, що відбуваються в сировині при його перетворенні;
3. - комплексна система знань про закономірності измененний протікають в сировині при його перетворенні в молочні продукти;
4. - комплексна система про сукупність прийомів і способів перетворення молочної сировини в молочні продукти.

Тест : Кисломолочні продукти - це:

1. - *молочні продукти є відходами;*
2. - *продукти отримані шляхом сквашування молока, склотин, сироватки, які пройшли обов'язкову теплову обробку;*
3. - *продукти отримані з молока при тривалому зберіганні;*
4. - *продукти отримані шляхом сквашування молока і ін. Без теплової обробки.*

Тест : Які види бродіння протікають в молоці:

1. - *молочнокисле;*
2. - *спиртове Пропіонова;*
3. - *маслянокисле;*

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 3

Тест : Послідовність приготування робочої закваски:

1. - *пересадочна, робоча, материнська;*
2. - *робоча, материнська, пересадочна;*
3. - *материнська, пресадочная, робоча;*
4. - *робоча, пересадочна, материнська.*

Тест : Негативною мікрофлорною викликається:

1. - *пропінове бродіння;*
2. - *маслянокисле бродіння;*
3. - *спиртове бродіння;*
4. - *молочнокисле бродіння.*

Тест : КМП виробляють способами:

1. - *тільки термостатним;*
2. - *жодним із способів;*
3. - *термостатним і резервуарним;*
4. - *тільки резервуарним.*

Тест : Способи виробництва сиру:

1. *Відповідь: - кислотний;*
2. - *кислотносичужний;*
3. - *роздільний;*
4. - *всі ці способи.*

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 3

тест : Скільки технологічних операцій при виробництві сиру кислотним способом:

1. - *13;*
2. - *10;*
3. - *12;*
4. - *17.*

Тест : Пороки смаку кисломолочних продуктів:

1. - *значне відділення сироватки;*
2. - *кислий прогорілий;*
3. - *крихкої;*
4. - *маже.*

Тест : Режим гомогенізації при виробництві сиру:

1. - *6 МПа 500С;*
2. - *10 МПа 350С;*
3. - *8 МПа 400С;*

4. - 17 МПа 500С.

Тест : Кисляк - це:

1. - кисломолочний напій вирабленийний з топленого молока;
2. - кисломолочний продукт вирабатанийний з молока шляхом сквашування його чистими культурами молочнокислих бактерій;
3. - кисломолочний напій отриманий шляхом сквашування молока закваскою приготовленої на кефірних грибках;
4. - кисломолочний продукт отриманий з нормалізованих пастеризоване вершків.

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 4

Тест : До органолептичних показників відноситься:

1. - зовнішній вигляд і консистенція;
2. - смак і запах;
3. - колір;
4. - всі перераховані.

Тест : Якість молочних продуктів визначають:

1. - тільки по органолептиці;
2. - тільки по фізико-хімічних показників;
3. - тільки за біохімічними показниками;
4. - за всіма трьома показниками.

Тест : Кислотність сметани з м. Д.Ж 10%, 15% і 30%:

1. - в межах 100-1100Т;
2. - в межах 60-900Т;
3. - в межах 70-800Т;
4. - в межах 60-1000Т.

Тест : Молоко це:

1. - продукт молокоперераб. галузі;
2. - секрет молочної залози;
3. - дієтичний молочних продукт;
4. - продукт для вигодовування.

Тест : Пастеризація молока це:

1. - нагрівання молока;
2. - обробка молока при $t \ 76 \ 0 \ C$;
3. - обробка молока при $t \ 50 \ 0 \ C$;
4. - кип'ятіння молока.

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 5

тест : Виробництво кисломолочних продуктів здійснюється:

1. - резервуарним способом;
2. - комбінованим способом;
3. - методом прямого внесення в тоїк;
4. - немає правильної відповіді.

Тест : При виробництві сметани використовують закваски з:

1. Відповідь: - термофільної мікро;
2. - мезофільної мікр;
3. - з додаванням сичуного ферменту;
4. - не використовуються закваски.

Тест : Сир Російський відноситься до сирів:

1. *Відповідь: - з високою t другого нагрівання;*
2. *- і ропні сиром;*
3. *- з низькою t другого нагрівання;*
4. *- з м'яким сиром.*

Тест : Плавлені сири відносяться до:

1. *Відповідь: - сиром з високою t другого нагрівання;*
2. *- переробленим сиром;*
3. *- ропні сиром;*
4. *- м'яким сиром.*

Тест : фрізерованні - це процес:

1. *Відповідь: - збивання молочної суміші;*
2. *- загартовування мовляв. суміші;*
3. *- збивання і заморожування мовляв суміші;*
4. *- заморожування і загартовування мовляв. суміші.*

Тести до теми: Технологія незбирано-молочних продуктів та сиру варіант 6

Тест : Сухе молоко отримують методом:

1. *- розтилювальної сушки;*
2. *- згущення або подсущення;*
3. *- плівковою сушіння;*
4. *- випарювання.*

Тест : Вторинні молочні продукти це:

1. *- сир, сметана, сир .;*
2. *- сироватка, маслянка, знежирене молоко;*
3. *- сичужний фермент, хлористий кальцій, кухонна сіль, смакові наповнювачі;*
4. *- альбумінний сир, подсирное масло, казеїн.*

Тест : Консервування проби молока краще проводити:

1. *- 40% р-ром формаліну;*
2. *- 10% двухроновакислого калію;*
3. *- 30% перекисом водню;*
4. *- 10% сірчаною кислотою.*

Тест : До фізико-хімічними властивостями молока не відносяться:

1. *- щільність;*
2. *- масова частка жиру;*
3. *- термостійкість;*
4. *- кислотність.*