

**1. Ароматизатори – це...**

**а) це речовини , які мають сильний запах, зумовлений вмістом в них ефірних олій.**

б) група природних або синтетичних барвників, придатних для фарбування харчових продуктів

в) речовини з ароматичними властивостями, які одержані хімічним синтезом та не мають аналогів у природі

**2. За походженням ароматичні речовини поділяють на ...**

**а) натуральні та штучні**

б) натуральні, ідентичні натуральним та штучні

в) натуральні, ідентичні натуральним, штучні та виготовлені шляхом хімічного синтезу

**3. Які желюючі речовини застосовують при приготуванні желе?**

**а) агар**

**б) желатин**

**в) агароїд**

г) тираж

д) патока

**4. Чи можна кип'ятити желатин?**

а) так

б) ні

**5. У якій воді замочують желатин?**

**а) у холодній**

б) у теплій

в) у гарячій

**6. Визначте відмінні особливості Агару**

---

**пектину**

---

**желатину**

---

**7. Висушені й подрібнені частини рослин, які містять ефірні олії й глікозиди це .....**

а) Барвники

б) Прянощі

в) Агароїд

г) Сухі парфуми

д) Пектин

**8. Назвіть прянощі, у яких використовуються квітки і їх частини :**

а) шафран

б) духмяний перець

в) майоран

**9. Які прянощі, з перерахованих, є штучними?**

а) Ванілін;

б) Кмин;

в) Бадьян;

г) Перець білий.

**10. З якою метою використовують прянощі в кондитерському виробництві.**

---

---

**11. Де використовують у кондитерському виробництві коньяк, десертні вина, лікери**

---

**12. Напишіть "сухі парфуми" які Ви запам'ятали 10 найменувань**

---

---

---

1 - 0,5

2 - 0,5

3 - 0,5

4 - 0,5

5 - 0,5

6 - 3

7 - 0,5

8 - 0,5

9 - 0,5

10 - 1

11 - 1

12 - 1

