

Введите вопрос, его часть или один из вариантов ответа.

Например: правовые отношения



Главная > Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Ответы на тесты по предмету «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» бесплатно

Правильные ответы отмечены зеленым цветом

алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки яблочного сырья – это ...

граппа **кальвадос** мескаль шнапс

#2

бланширование – это ...

обработка паром тонкое измельчение протирание обжаривание в масле

#3

вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет, – это ...

алкалоиды **дубильные вещества** гликозиды пигменты

#4

в зависимости от способа обработки и степени зрелости различают икру ...

зернистую, паюсную, ястычную, вяленую, мороженую, бочковую

паюсную, зернистую, ястычную, вяленую, осетровую, белужью красная, черная, кетовая, осетровая

зернистую, паюсную, ястычную, вяленую, мороженую

#5

вид мяса домашней птицы, если температура в толще грудной мышцы 24 °с, – ...

охлажденное мороженое **остывшее** парное

#6

вкус, аромат и цвет настоя черного чая формируются в результате ...

ферментации завяливания скручивания сушки

#7

В названии марочного оливкового масла ...

присутствует слово «Voimix»

присутствуют слова «Virgins», «Extra oil»

присутствуют слова «Virgin», «Extra virgin»

присутствуют слова «Huile d'olive Veirge»

#8

В составе туши убойных животных преобладает ... ткань

соединительная

жировая

мышечная

костная

#9

гомогенизация – это ...

обработка паром

прогревание овощей

тонкое измельчение и равномерное распределение компонентов

#10

доведение свойств молока (жирность, содержание сухих веществ, углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений путем смешивания его с молоком, имеющим другие свойства, называется ...

нормализацией

пастеризацией

аэрацией

опробацией

#11

заварку муки в хлебопечении используют ...

для удлинения сроков хранения и улучшения качества

для повышения кислотности и пористости

для снижения кислотности хлеба

для снижения расхода ингредиентов

#12

задача глазирования продукта состоит ...

в улучшении качества товара, товарного сорта

в придании ему товарного вида

в предупреждении окисления жира, усушки

в увеличении веса товара

#13

значение квашения и соления плодов и овощей состоит ...

в том, что продукт сохраняется дольше, расширяется ассортимент, получается продукт с иными свойствами

в том, что в результате развития бактерий и сбраживания сахаров образуется молочная кислота

в подавлении развития гнилостных и других вредных микроорганизмов

в увеличении энергетической ценности

#15

изменения, происходящие в туше животного после его убоя: ...

посмертное окоченение и порча **посмертное окоченение, созревание и порча**

посмертное окоченение, созревание, порча, прогоркание

#16

калорийность 100 г чистого этилового спирта равна ...

400 ккал **700 ккал** 1000 ккал 1300 ккал

#17

категория столового яйца зависит от качества ...

скорлупы и высоты пуги **и массы яйца** яйца

#18

красную икру готовят из зерна таких рыб, как ...

белуга, калуга, осетр, шип, севрюга кефаль, минтай, треска, судак

кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка

#19

крепкий алкогольный напиток из виноградного спирта, полученный путем перегонки столовых виноградных вин, – это ...

арманьяк джин виски грог

#20

крепкое пиво, приготавливаемое верховым брожением, которое сбраживаете быстро и при относительно высокой температуре, – это ...

эль лагер пунш преимум

#21

набор товаров, который обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей и достижение целей организации, называется ... ассортиментом

рациональным оптимальным универсальным узким смешанным специальным

#22

неверно, что организмом человека усваивается ...

мальтоза **клетчатка** лактоза фруктоза

#24

обработка масла водой, при которой удаляются скоропортящиеся компоненты, масло становится прозрачным, называется ...

рафинированием гидратацией дезодорированием прогорканием

#25

общее свойство моносахаридов – ...

прогоркание клейстеризация сладкий вкус автолиз

#26

основное отличие процесса производства черного чая в том, что ...

используются особые биологические сорта проводится полная ферментация чайного листа

используются грубые листья не проводится ферментация

#27

перед посолом томаты сортируют по размеру и степени зрелости ...

с целью сохранения формы для того чтобы томаты не приобрели дефекты

для равномерного посола и разделения на товарные сорта

#28

пищевой жир тает во рту, потому что ...

содержит много воды содержит солеплавители имеет низкую температуру плавления

подвергся процессу порчи

#29

пищевые добавки e200 относятся к классу ...

красителей стабилизаторов консервантов антифламингов

#30

пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы, называются ...

вкусовыми субпродуктами допингом гастрономическими

#31

подмена сливочного масла маргарином является ... фальсификацией

ассортиментной качественной количественной технологической информационной

#32

по пищевой ценности к 1 категории относятся грибы: ...

белые, грузди белые, рыжики подосиновики, подберезовики, маслята

волнушки, поддубники, гриб польский, шампиньон моховики, лисички, черные грузди, строчки

#33

последней контрольной цифрой штрихкода 482002470001 может быть цифра ...

2 6 4 8 3 9

#34

признак бомбажа консервов – ...

негерметичность вмятина крышки вздутие крышки и дна банки осоление поверхности банки

#36

при нагревании сахар подвергается ...

карамелизации кристаллизации гидролизу прогорканию

#37

причина появления биологического бомбажа консервов – ...

в недостаточной стерилизации в высокой температуре стерилизации
в неосторожном обращении с консервами при перевозке в несочетании продуктов консервирования

#38

продукт, качество которого оценивают по содержанию альдегидов, кетонов, сивушных масел, – это ...

сыр спирт рыба чай

#39

продукт, содержащий животные и гидрогенизированные растительные масла, молоко, эмульгаторы, лимонную кислоту, сахар, – это ...

сливочное масло топленое масло саломас маргарин

#40

продукты, при изготовлении которых используются обязательно сахар и до 200 видов другого сырья, обладающие низкой биологической ценностью, – это ... продукты

макаронные хлебобулочные кондитерские алкогольные

#41

процесс постепенного размягчения мышечной ткани, увеличение влагопоглощательной и удерживающей способностей, накопление азотистых веществ, улучшение вкуса и аромата мяса – это его ...

созревание гниение окоченение прогоркание

#42

размер пуги диетического яйца ...

не более 4 мм не более 7 мм не более 11 мм

#43

свойства, которые обуславливают полезность товара в процессе эксплуатации и при его потреблении, называются ...

функциональными потребительскими классификационными универсальными

#44

серебристые кончики самых молодых чайных веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, – это ...

пекой буше померанцы типсы

#45

совокупность химических и физических свойств воды, связанных с содержанием в ней растворенных солей щелочноземельных металлов, главным образом, кальция и магния, называется ...

кислотностью жесткостью минерализацией буферностью

#46

твердый сычужный сыр – ...

пармезан моцарела камамбер

#47

текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на товар, обязательно содержащие информацию об изготовителе, сроке годности, потребительских свойствах и др., – это ...

маркировка упаковка ГОСТ сертификация

#48

холестерин – это вещество ...

содержащееся в растительных продуктах содержащееся в животных продуктах
содержащееся и в растительных, и в животных продуктах минерального происхождения

#50

... ценность продукта характеризует всю полноту полезных свойств, т.е. его доброкачественность, усвояемость, содержание питательных и биологически активных веществ

Биологическая **Пищевая** Физиологическая Натуральная Энергетическая

#51

ячмень, солод, хмель, дрожжи являются основным сырьем для получения ...

пива опары тофу виски

#53

Политика конфиденциальности

* Сайт не гарантирует 100% верности всех ответов.

Поделиться: