

Тестовые задания
по дисциплине «Хранение и переработка плодоовощной продукции»

1.
Какое органическое вещество входит в химический состав плодов?

- белки
- железо
- кальций
- магний
- калий

2.
Какое органическое вещество входит в химический состав плодов?

- кобальт
- углеводы
- цинк
- магний
- калий

3.
Какое органическое вещество входит в химический состав овощей?

- кобальт
- цинк
- витамины
- магний
- калий

4.
Какое органическое вещество входит в химический состав овощей?

- железо
- кальций
- магний
- ферменты
- калий

5.
Какое органическое вещество входит в химический состав овощей?

- йод
- углерод

- магний
- калий
- жиры

6.
Какое органическое вещество входит в химический состав овощей?

- эфирные масла
- йод
- углерод
- магний
- калий

7.
Какого вещества больше всего содержится в плодах?

- эфирные масла
- вода
- углерод
- железо
- калий

8.
Какое вещество не относится к органическим?

- белки
- углеводы
- вода
- жиры
- витамины

9.
Какое вещество не относится к органическим?

- белки
- углеводы
- жиры
- азот
- витамины

10.
Какое вещество не относится к органическим?

- кальций
- белки
- углеводы
- жиры
- витамины

11.
Какое количество свободной воды в среднем содержится в плодах и овощах?

- 85%
- 10%
- 5%
- 15%
- 20%

12.
Какое количество связанной воды в среднем содержится в плодах и овощах?

- 85%
- 10-12%
- 5%
- 95%
- 100%

13.
Какое вещество придает плодам и овощам сочность?

- органические кислоты
- белки
- вода
- жиры
- углеводы

14.
Какое вещество придает плодам и овощам упругость?

- органические кислоты
- белки
- жиры
- вода
- углеводы

15.
Какое количество воды содержится в огурцах?

- 50-55%
- 30-35%
- 25%
- 5%
- 90-98%

16.
Какое количество воды содержится в картофеле?
- 82-89%
- 40-45%
- 30-35%
- 25%
- 5%

17.
Какое количество воды содержится в чесноке?
- 50-55%
- 75-80%
- 30-35%
- 25%
- 5%

18.
Какое количество минеральных веществ содержится в плодах и овощах?
- 30-40%
- 60-70%+ 0,2-2,0%
- 85-90%
- 100%

19.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в большом количестве (макроэлемент)?
- йод
- кобальт
- цинк
- кальций
- медь

20.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в большом количестве (макроэлемент)?
- йод
- фосфор
- кобальт
- цинк
- медь

21.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в

большом количестве (макроэлемент)?
- железо
- йод
- кобальт
- цинк
- медь

22.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в большом количестве (макроэлемент)?
- йод
- калий
- кобальт
- цинк
- медь

23.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в меньшем количестве (микроэлемент)?
- калий
- железо
- йод
- фосфор
- кальций

24.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в меньшем количестве (микроэлемент)?
- калий
- железо
- фосфор
- цинк
- кальций

25.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в меньшем количестве (микроэлемент)?
- калий
- железо
- фосфор
- кальций
- кобальт

26.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в

минимальном количестве (ультрамикроэлемент)?
- мышьяк
- калий
- железо
- фосфор
- кальций

27.
Какое вещество в плодах и овощах содержится в минимальном количестве (ультрамикроэлемент)?
- калий
- уран
- железо
- фосфор
- кальций

28.
Какой углевод в плодах и овощах является неусвояемым?
- глюкоза
- фруктоза
- клетчатка
- мальтоза
- сахароза

29.
Какой углевод в плодах и овощах является усвояемым?
- клетчатка
- крахмал
- протопектин
- глюкоза
- инулин

30.
Какой углевод в плодах и овощах является водорастворимым?
- клетчатка
- крахмал
- глюкоза
- протопектин
- инулин

31.
Какой углевод в плодах и овощах является водорастворимым?
- фруктоза
- клетчатка

- крахмал
- протопектин
- инулин

32.

Какой углевод в плодах и овощах является водорастворимым?

- клетчатка
- мальтоза
- крахмал
- протопектин
- инулин

33.

Какое количество крахмала содержится в клубнях картофеля?

- 1-3%
- 5-10%
- 15-25%
- 60-70%
- 85-90%

34.

Какое количество инулина содержится в чесноке?

- 1-3%
- 5-10%
- 60-70%
- 15-20%
- 85-90%

35.

Какие вещества придают цвет плодам и овощам?

- эфирные масла
- белки
- витамины
- жиры
- пигменты

36.

Какие вещества придают вкус плодам и овощам?

- органические кислоты
- белки
- витамины
- жиры
- пигменты

37.

Какое количество органических кислот

содержится в плодах и овощах?

- 20-30%
- 0,1-1,5%
- 50-60%
- 70-80%
- 95-99%

38.

Какие вещества придают вяжущий вкус плодам?

- белки
- витамины
- дубильные вещества
- жиры
- пигменты

39.

В плодах, какого растения содержится много дубильных веществ?

- груша
- яблоня
- крыжовник
- хурма
- малина

40.

Какие пигменты придают красную окраску плодам и овощам?

- хлорофиллы
- каротиноиды
- ферменты
- антоцианы
- витамины

41.

Какие пигменты придают желтую окраску плодам и овощам?

- каротиноиды
- антоцианы
- хлорофиллы
- ферменты
- витамины

42.

Какие пигменты придают зеленую окраску плодам и овощам?

- каротиноиды
- хлорофиллы
- антоцианы
- ферменты

- витамины

43.

Какой гликозид содержится в семенах косточковых растений?

- сахараза
- мальтоза
- амигдалин
- хлорофилл
- крахмал

44.

Каким витамином богаты плоды шиповника?

- В6
- В12
- В9
- С
- Е

45.

Каким витамином богаты плоды земляники?

- С
- Р
- К
- Е
- В9

46.

Каким витамином богат лук-порей?

- Е
- С
- В6
- В12
- В9

47.

Какое физическое свойство плодов и овощей влияет на их пищевую ценность и сохраняемость?

- содержание белков
- размер
- содержание углеводов
- содержание жиров
- содержание витаминов

48.

Какое физическое свойство плодов и овощей влияет на их пищевую ценность и сохраняемость?

- содержание белков
- содержание углеводов
- цвет
- содержание жиров
- содержание витаминов

49.

Какое физическое свойство плодов и овощей влияет на их пищевую ценность и сохраняемость?

- содержание белков
- содержание углеводов
- содержание жиров
- форма
- содержание витаминов

50.

Какое физическое свойство плодов и овощей влияет на их пищевую ценность и сохраняемость?

- содержание белков
- содержание углеводов
- содержание жиров
- содержание витаминов
- окраска

51.

Какие вещества придают горький вкус плодам?

- гликозиды
- белки
- витамины
- жиры
- пигменты

52.

По какой причине хранение плодов и овощей ограничено во времени?

- так как они содержат много витаминов
- так как они содержат много воды, что при длительном хранении приводит к высоким потерям
- так как они содержат много белков
- так как они содержат много жиров
- так как они содержат много углеводов

53.

Какой фактор повышает лежкость плодов и овощей?

- повышенное содержание витаминов
- повышенное содержание белков
- природная лежкость
- повышенное содержание жиров
- повышенное содержание углеводов

54.

Какой фактор повышает лежкость плодов и овощей?

- повышенное содержание витаминов
- повышенное содержание белков
- повышенное содержание жиров
- продление периода покоя
- повышенное содержание углеводов

55.

Что такое лежкость плодов и овощей?

- способность сохранять цвет
- способность сохранять форму
- способность сохранять массу
- изменение химического состава
- способность сохраняться в течении определенного периода времени без значительных потерь массы и других качеств

56.

Что такое сохраняемость плодов и овощей?

- проявление лежкости в условиях данного сезона и зоны выращивания, в зависимости от уровня агротехники, технологии и режима хранения

- способность сохранять цвет
- способность сохранять форму
- способность сохранять массу
- изменение химического состава

57.

Чем характеризуется сохраняемость плодов и овощей?

- повышением содержания витаминов
- величиной потерь
- повышением содержания белков
- повышением содержания жиров
- повышением содержания углеводов

58.

Какую часть растения хранят у картофеля?

- листья
- стебли
- клубни
- корни
- столоны

59.

Какое растение относится к двулетним овощам?

- хрен
- баклажан
- салат
- капуста
- томат

60.

Какое растение относится к двулетним овощам?

- хрен
- баклажан
- салат
- томат
- лук

61.

Какое растение относится к двулетним овощам?

- морковь
- хрен

- баклажан
- салат
- томат

62.

Какое растение относится к двулетним овощам?

- хрен
- свекла
- баклажан
- салат
- томат

63.

Назовите вид наиболее опасных потерь в качестве плодов и овощей при хранении:

- травмы
- распыл
- прорастание
- уничтожение птицами
- естественная убыль массы

64.

Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

- при пониженной относительной влажности воздуха
- при пониженной концентрации кислорода
- при пониженной температуре
- при повышенной относительной влажности воздуха
- в кислой среде

65.

Назовите вид потерь продуктов при хранении, не относящийся к биологическим потерям:

- травмы
- уничтожение грызунами
- уничтожение птицами
- плесневение
- самосогревание

66.

Назовите показатель качества овощей и плодов,

характеризующий их внешний вид:

- форма
- вкус
- запах
- консистенция
- содержание витамина С

67.

Какие вещества придают запах плодам и овощам?

- белки
- эфирные масла
- витамины
- жиры
- пигменты

68.

Назовите показатель качества овощей и плодов, определяемый измерительными методами:

- консистенция
- окраска
- размер
- форма
- запах

69.

От какого фактора не зависит норма естественной убыли овощей при хранении?

- вид тары
- способ хранения
- срок хранения
- тип хранилища
- температура при хранении

70.

Назовите показатель качества овощей и плодов, определяемый только лабораторными методами:

- содержание плодов, пораженных болезнями
- степень зрелости
- степень механических повреждений
- содержание плодов, пораженных вредителями
- содержание сухих веществ

71.

Скрытые потери продуктов – это:

- потери в результате скрытой зараженности вредителями
- использование продукции не по назначению
- неправильный учет продукции
- хищение продукции
- продажа продукции

72.

Научный принцип хранения, предусматривающий отсутствие живого начала в продуктах:

- биоз
- абиоз
- анабиоз
- аноксианабиоз
- ценоанабиоз

73.

Научный принцип хранения, называемый принципом «скрытой» жизни:

- абиоз
- биоз
- анабиоз
- ценоанабиоз
- аноксианабиоз

74.

Научный принцип, лежащий в основе хранения плодов в свежем виде после уборки:

- абиоз
- осмоанабиоз
- эубиоз
- гемибиоз
- ценоанабиоз

75.

Научный принцип, лежащий в основе хранения плодов и овощей при использовании анестезирующих веществ:

- ксероанабиоз

- термоанабиоз
- ценоанабиоз
- осмоанабиоз
- наркоанабиоз

76.

Научный принцип, лежащий в основе замораживания плодов:

- криоанабиоз
- аноксианабиоз
- ксероанабиоз
- психроанабиоз
- абиоз

77.

Научный принцип, лежащий в основе консервирования плодов сахаром:

- криоанабиоз
- осмоанабиоз
- ксероанабиоз
- ценоанабиоз
- абиоз

78.

Научный принцип, лежащий в основе маринования овощей и плодов:

- аноксианабиоз
- ацидоценоанабиоз
- ацидоанабиоз
- осмоанабиоз
- абиоз

79.

Научный принцип, лежащий в основе квашения и соления овощей:

- аноксианабиоз
- ацидоанабиоз
- осмоанабиоз
- ацидоценоанабиоз
- абиоз

80.

Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:

- азотистые вещества
- минеральные вещества
- витамины

- пигменты
- углеводы

81.

Какая из органических кислот преобладает в ягодах винограда?

- винная кислота
- молочная кислота
- лимонная кислота
- уксусная кислота
- масляная кислота

82.

Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?

- способность к дозреванию в послеуборочный период
- наличие состояния естественного покоя в точках роста
- равномерный уровень дыхания при хранении
- устойчивость тканей к анаэробнозису
- наличие углеводов

83.

С содержанием, какого вещества связаны кулинарные свойства картофеля?

- с содержанием соланина
- с содержанием щавелевой кислоты
- с содержанием крахмала
- с содержанием белка
- с содержанием витаминов

84.

Нормы естественной убыли плодоовощной продукции за 1 месяц хранения:

- 0,1-0,3 %
- 2-6 %
- 10-12 %
- 0,5-1,5 %
- 6-8 %

85.

Какая кислота является естественным консервантом солено-квашенной продукции?

- фосфорная кислота
- соляная кислота
- сернистая кислота
- масляная кислота
- молочная кислота

86.

Что является причиной появления сладкого вкуса у картофеля?

- хранение клубней при температуре близкой к 0°C
- прорастание глазков клубней
- повышение относительной влажности воздуха при хранении
- выдерживание клубней на свету и накопление соланина
- снижение содержания кислорода при хранении

87.

От содержания каких веществ на коже плодов зависит интенсивность испарения влаги?

- клетчатки
- восков
- эфирных масел
- хлорофилла
- белков

88.

На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания:

- на наличии хлорофилла в покровных тканях
- на содержании витамина С
- на продолжительности периода послеуборочного дозревания
- на содержании полифенольных соединений
- на содержании углеводов

89.

К витаминам растворимым в жирах относятся:

- витамины: А. В. С. D
- витамины: В. С. D. F
- витамины: РР. Вс. К. F
- витамины: А. D. Е. К
- витамины: С. D. F

90.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от вида пигментов
- от сортовых особенностей

91.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от расположения тканей
- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от вида пигментов

92.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от содержания витаминов
- от времени хранения
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от вида пигментов

93.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от наличия механических повреждений
- от содержания белков
- от вида пигментов

94.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от температуры хранения
- от вида пигментов

95.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от вида пигментов
- от влажности воздуха

96.

От чего зависит интенсивность дыхания плодов и овощей при хранении?

- от состава воздуха
- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от вида пигментов

97.

От какого условия зависит образование раневой перидермы у поврежденных плодов и овощах?

- от содержания витаминов
- от температуры
- от содержания углеводов
- от содержания белков
- от вида пигментов

98.

От какого условия зависит образование раневой перидермы у поврежденных овощей?

- от содержания витаминов
- от содержания углеводов
- от наличия кислорода
- от содержания белков
- от вида пигментов

99.

Какое вещество используют для искусственного дозаривания плодов и овощей?

- ауксин
- цитокинин
- гиббереллин
- этилен
- сапронит

100.

Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- сыпучесть
- влажность
- вкус
- цвет
- консистенция

101.

Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- самосортирование
- влажность
- вкус
- цвет
- консистенция

102.

Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- влажность
- сквашность
- вкус
- цвет
- консистенция

103.

Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- влажность
- вкус
- механическая прочность
- цвет
- консистенция

104.

Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- влажность
- вкус
- цвет
- испарение и отпотевание
- консистенция

105. Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- влажность
- вкус
- цвет
- консистенция
- подверженность к заморзанию

106. Что относится к физическим свойствам плодов и овощей?

- теплофизические свойства
- влажность
- вкус
- цвет
- консистенция

107. Какие меры борьбы с заболеванием слизистый бактериоз у капусты?

- повышение содержания сахара
- соблюдение севооборота
- снижение содержания кислорода при хранении
- снижение температуры до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ при хранении
- применение азотных удобрений

108. Какие меры борьбы с заболеванием мокрая бактериальная гниль у картофеля?

- повышение содержания крахмала
- снижение содержания кислорода при хранении

- предупреждение механических повреждений
- снижение температуры до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ при хранении
- применение азотных удобрений

109. Какие меры борьбы с вирусным заболеванием мозаика?

- повышение содержания сахара
- снижение содержания кислорода при хранении
- снижение температуры до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ при хранении
- соблюдение севооборота
- применение азотных удобрений

110. Какие меры борьбы с заболеванием серая гниль у капусты?

- повышение содержания сахара
- снижение содержания кислорода при хранении
- снижение температуры до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ при хранении
- применение азотных удобрений
- оптимальная температура хранения $0-1\text{ }^{\circ}\text{C}$

111. Период лежкости яблок осенних сортов:

- 2-3 месяца
- 3-4 недели
- 4-5 месяцев
- 7-8 месяцев
- 9-10 месяцев

112. Научный принцип, лежащий в основе режима хранения продукции без доступа воздуха:

- абиоз
- аноксианабиоз
- ксероанабиоз
- термоанабиоз

- симбиоз

113. Биотический фактор, влияющий на сохранность продуктов:

- газовый состав среды
- относительная влажность воздуха
- дыхание (газообмен)
- температура
- влажность

114. Плодоовощная продукция, имеющая невысокую лежкость:

- картофель
- лук полуострых сортов
- морковь поздно убираемых сортов
- яблоки летних сортов
- груши поздних сортов

115. Вещество, определяющее желирующую способность плодов и ягод:

- воск
- фруктоза
- эфирное масло
- ферменты
- пектин

116. Рекомендуемая температура хранения лука репчатого холодным способом:

- $-1-3\text{ }^{\circ}\text{C}$
- $-4-5\text{ }^{\circ}\text{C}$
- $0+1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- $+2+4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- $+3+5\text{ }^{\circ}\text{C}$

117. Вид плодоовощной продукции, имеющий наиболее высокую калорийность:

- капуста
- виноград
- огурцы
- яблоки
- тыквы

118.

Абиотические факторы, влияющие на сохранность плодоовощной продукции:

- биохимические процессы
- жизнедеятельность вредителей
- условия внешней среды
- микробиологические процессы
- брожение

119.

Вид плодов, имеющих высокую лежкость:

- абрикосы поздних сроков созревания
- черешня поздних сроков созревания
- яблоки летних сортов
- груши поздних сроков созревания
- малина

120.

Преобладающие вещества в плодах:

- углеводы
- белки
- витамины
- липиды
- жиры

121.

Рекомендуемая температура хранения лука репчатого теплым способом:

- +18+20 °С
- +6+10 °С
- +12+15 °С
- +25+28 °С
- +35+40 °С

122.

От чего не зависит интенсивность дыхания плодов и овощей в период хранения?

- от сортовых особенностей
- от содержания витаминов
- от периода хранения

- от механических повреждений
- от влажности воздуха

123.

В какой степени зрелости плоды готовы к употреблению в свежем виде?

- в съёмной
- в технической
- в потребительской
- в физиологической
- в полной степени зрелости

124.

Оптимальный режим хранения яблок:

- температура -2 °С, относительная влажность воздуха 75 %
- температура +5 °С, относительная влажность воздуха 95 %
- температура 0 °С, относительная влажность воздуха 70 %
- температура 0+1 °С, относительная влажность воздуха 90 %
- температура -10 °С, относительная влажность воздуха 30 %

125.

Конечные продукты аэробного дыхания:

- вода и этиловый спирт
- диоксид углерода и этиловый спирт
- этиловый спирт
- масляная кислота
- вода и углекислый газ

126.

Вещества в плодах и овощах, являющиеся пигментами:

- хлорофиллы
- алкалоиды
- пентозаны
- полифенолы
- белки

127.

Показатель внешнего вида овощей и плодов:

- вкус
- цвет
- запах
- консистенция
- плотность

128.

Плесневение продуктов подавляется:

- при повышенной относительной влажности воздуха
- при хорошем доступе кислорода
- при пониженной относительной влажности воздуха
- при температуре +20-25 °С
- при температуре +50-70 °С

129.

Какие изменения в плодах и овощах относятся к физиологическим расстройствам?

- слизистый бактериоз
- серая гниль
- мозаика
- распад тканей лука
- фитофтороз

130.

Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:

- воск
- клетчатка
- крахмал
- пектин
- глюкоза

131.

Биотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

- интенсивность процессов жизнедеятельности
- погодные условия
- теплофизические процессы
- условия внешней среды

- влажность

132.

Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:

- винная
- стеариновая
- лимонная
- яблочная
- щавлевая

133.

Лежкость картофеля определяется:

- продолжительностью вегетационного периода
- продолжительностью периода послеуборочного дозревания
- продолжительностью периода глубокого покоя
- продолжительностью периода уборки
- продолжительностью периода хранения

134.

Какие процессы, происходящие при хранении плодов и овощей, не являются микробиологическими?

- бактериозы
- микозы
- вирусы
- физиологические расстройства
- гнили

135.

Какие мероприятия не относятся к подготовке свежей продукции к хранению?

- охлаждение
- сортировка
- калибровка
- мойка
- упаковка

136.

Содержание воды в огурцах:

- 95 %

- 30 %

- 45 %

- 60 %

- 5 %

137.

Какой прибор используют для определения относительной влажности воздуха?

- термометр
- психрометр
- фотометр
- термистор
- терморезистор

138.

Какой метод хранения овощей является самым эффективным:

- хранение в буртах
- хранение в хранилищах
- хранение в газовых средах
- снегование
- хранение в траншеях

139.

Углевод в плодах, не относящийся к сахарам:

- глюкоза
- сахароза
- фруктоза
- целлюлоза
- мальтоза

140.

Название витамина С в плодах и овощах:

- аскорбиновая кислота
- абсцизовая кислота
- аспарагиновая кислота
- фолиевая кислота
- мальтоза

141.

Культура, для которой приемлем теплый способ хранения при температуре +18 °С:

- лук
- картофель
- огурцы
- перец
- свекла

142.

Допустимая высота насыпи картофеля в хранилище с активным вентилированием:

- 1-1,5 м
- 3-5 м
- 5-8 м
- 2-3 м
- 5-10 м

143.

Оптимальная температура хранения картофеля в основной период:

- -1-0 °С
- 0+1 °С
- +3+5 °С
- +6+8 °С
- +18+20 °С

144.

Оптимальная температура хранения столовых корнеплодов:

- -1-0 °С
- -1-3 °С
- +2+4 °С
- 0+1 °С
- +6+8 °С

145.

Оптимальная температура хранения огурцов:

- +4+5 °С
- +6+8 °С
- +8+13 °С
- +13+15 °С
- +1+2 °С

146.

Рекомендуемая температура хранения лука-матки:

- +2+5 °С
- -1-3 °С
- +12+15 °С
- +18+22 °С
- +22+25 °С

147.

Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения

картофеля и яблок:

- 65-70 %
- 85-90 %
- 75-80 %
- 45-50 %
- 95-100 %

148.

Рекомендуемая температура хранения картофеля в лечебный период:

- +2+4 °С
- +6+8 °С
- +16+18 °С
- +20+25 °С
- +25+30 °С

149.

Укажите полевой способ хранения овощной продукции:

- на сырьевой площадке консервного завода
- в загубленных неохлаждаемых хранилищах
- в охлаждаемых хранилищах
- в буртах и траншеях
- в газовых средах

150.

Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?

- способность к дозреванию в послеуборочный период
- равномерный уровень дыхания при хранении
- устойчивость тканей к анаэробнобиозу
- высокое содержание углеводов
- наличие состояние естественного покоя в точках роста

151.

Вид наиболее опасных потерь в массе и качестве плодов и овощей при хранении:

- развитие микроорганизмов (плесневение и гниение)
- прорастание
- распыл
- естественная убыль
- уничтожение птицами

152.

Вещества в плодах и овощах, определяющие их запах:

- витамины
- эфирные масла
- дубильные вещества
- пигменты
- жиры

153.

Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

- при пониженной температуре
- при пониженной относительной влажности воздуха
- при повышенной относительной влажности воздуха
- при пониженной концентрации кислорода
- при повышенной концентрации кислорода

154.

Культура, для которой приемлем теплый способ хранения при температуре +18 °С:

- картофель
- огурцы
- перец
- лук
- томаты

155.

Вид потерь продуктов при хранении, не относящийся к биологическим потерям:

- самосогревание
- естественная убыль
- уничтожение грызунами
- уничтожение птицами
- травмы

156.

Научный принцип хранения, предусматривающий отсутствие живого начала в продуктах:

- абиоз
- анабиоз
- зубиоз
- гемибиоз
- ценоанабиоз

157.

Допустимая высота насыпи картофеля в хранилище с естественной вентиляцией:

- 0,5-1 м
- 1-2 м
- 2-3 м
- 4-5 м
- 7-8 м

158.

Оптимальная температура хранения картофеля в основной период:

- -1-0 °С
- 0+1 °С
- +2+5 °С
- +6+8 °С
- +12+16 °С

159.

Оптимальная влажность хранения столовых корнеплодов:

- 40-50%
- 50-60%
- 60-70%
- 90-95%
- 95-100%

160.

Оптимальная температура хранения ягод:

- -1-0 °С
- -3-1 °С
- +5+6 °С
- +6+10 °С
- 0+1 °С

161.

Оптимальная температура хранения лука-пера:

- -1-0°C
- +3+5 °C
- +4+5 °C
- +6+8 °C
- +11+15 °C

162.
Рекомендуемая температура хранения лука-матки:

- -1-3 °C
- +2+5 °C
- +6+10 °C
- +12+15 °C
- +18+22 °C

163.
Среднемесячный остаток плодоовощной продукции в хранилище находится как:

- сумма остатков на 1, 15 и 30 числа месяца, деленная на 3
- сумма остатков на 1, 11 и 21 числа месяца, деленная на 3
- сумма остатков на 11, 21 и половины остатков на первые числа, деленная на 3
- сумма остатков на 1, 11, 21 и 1 число следующего месяца, деленная на 4
- сумма остатков на 11, 21 и половины остатков на первые числа, деленная на 5

164.
Рекомендуемая температура хранения моркови в лечебный период:

- +2+4 °C
- +6+8 °C
- +8+10 °C
- +10+14 °C
- +20+25 °C

165.
Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения лука:

- 10-20 %

- 20-30 %
- 35-45 %
- 45-50 %
- 70-80 %

166.
Истребительные меры для борьбы с насекомыми:

- дезинсекция
- дезинфекция
- дератизация
- дегазация
- дезактивация

167.
Какое растение относится к однолетним овощам?

- свекла
- пекинская капуста
- капуста белокочанная
- морковь
- редька

168.
В какой период у картофеля происходит образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений?

- в период роста
- в период уборки
- вначале послеуборочного периода
- после длительного хранения
- в весенний период

169.
Что является биологической основой лежкости плодов и плодовых овощей?

- равномерный уровень дыхания при хранении
- наличие состояние естественного покоя в точках роста
- устойчивость тканей к анаэробнозису
- способность к дозреванию в послеуборочный период

- устойчивость тканей к механическим повреждениям

170.
Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?

- 65-70%
- 90- 95 %
- 80- 90 %
- 75-80 %
- 20-25 %

171.
Какое растение относится к двулетним овощам?

- свекла
- огурец
- перец
- салат
- томат

172.
Какое растение относится к двулетним овощам?

- огурец
- брюква
- перец
- салат
- томат

173.
Какое растение относится к однолетним овощам?

- брюква
- редька
- редис
- морковь
- свекла

174.
Какое растение относится к плодовым овощам?

- брюква
- редис
- морковь
- огурец
- свекла

175.
Какое растение относится к однолетним овощам?

- брюква

- редька
- морковь
- свекла
- перец

176.

Какое растение относится к однолетним овощам?

- укроп
- брюква
- редька
- морковь
- свекла

177.

Какое растение относится к однолетним овощам?

- брюква
- салат
- редька
- морковь
- свекла

178.

Какое растение относится к однолетним овощам?

- брюква
- морковь
- редис
- свекла
- капуста

179.

Какая культура имеет наиболее длительный период покоя?

- огурец
- перец
- салат
- свекла
- томат

180.

Какая культура имеет наиболее длительный период покоя?

- брюква
- огурец
- перец
- салат
- томат

181.

Какая культура имеет наиболее длительный период покоя?

- капуста
- огурец
- перец
- салат
- томат

182.

От чего зависит устойчивость плодов и овощей к механическим повреждениям и заболеваниям при хранении?

- содержания сахара
- содержания клетчатки
- содержания белков
- содержания жиров
- содержания витаминов

183.

От чего зависит устойчивость плодов и овощей к механическим повреждениям и заболеваниям при хранении?

- содержания сахара
- содержания белков
- развития покровных тканей
- содержания жиров
- содержания витаминов

184.

От чего зависит лежкость плодов семечковых культур?

- содержания сахара
- времени посадки
- метеорологических условий
- длительности периода послеуборочного дозревания
- содержания витаминов

185.

Назовите качественные потери в период хранения плодов?

- повышение содержания сахара в плодах

- повышение содержания воды в плодах
- изменение ферментов
- повышение содержания витаминов
- снижение содержания сахара в плодах

186.

От каких условий произрастания плодовых и овощных культур зависит развитие более тонких покровных тканей у их плодов?

- температуры во время вегетации
- сроков посадки или сева
- вида вносимых азотных удобрений
- вида вносимых органических удобрений
- содержания витаминов в плодах

187.

От каких условий произрастания плодовых и овощных культур зависит развитие более тонких покровных тканей у их плодов?

- сроков посадки или сева
- увлажнения во время вегетации
- вида вносимых азотных удобрений
- вида вносимых органических удобрений
- содержания витаминов в плодах

188.

Какие требования необходимо соблюдать при загрузке камер холодильника яблоками поздних сроков созревания?

- загрузка яблоками разной степени зрелости
- загрузка всего выращенного урожая яблони

- загрузка камеры яблоками одного помологического сорта
- загрузка камеры яблоками одного товарного сорта разных помологических сортов
- загрузка яблоками разными по товарному сорту

189.

Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении картофеля, лука, капусты:

- естественная вентиляция
- принудительная вентиляция
- сквозное проветривание
- активное вентилирование
- прогревание теплым воздухом

190.

Укажите высоту насыпи свеклы в закромах:

- 1.5-2.0 м
- 0.5-1.0 м
- 2.5-3.5 м
- 4.0-5.0 м
- 5,0-6,0 м

191.

Какие условия необходимы во время лечебного периода картофеля?

- свободный доступ кислорода и высокая температура воздуха
- свободный доступ кислорода и низкая температура воздуха
- высокая температура воздуха и высокая относительная влажность воздуха
- высокая относительная влажность воздуха и недостаток кислорода
- низкая температура и высокая относительная влажность воздуха

192.

Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении?

- анаэробным
- климактерическим
- синхронным
- органическим
- аэробным

193.

Какой орган хранят у капусты белокочанной?

- плод
- листья
- кочан
- клубень
- корнеплод

194.

Рекомендуемая температура хранения продовольственной капусты белокочанной:

- +5+6 °С
- +6+8 °С
- +8+10 °С
- +3+5 °С
- -1-0 °С

195.

Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения капусты белокочанной:

- 30-40 %
- 40-50 %
- 50-60 %
- 70-80 %
- 90-95 %

196.

Укажите высоту насыпи капусты в хранилище с активным вентилированием:

- 2.5-3.0 м
- 1.0-1,5 м
- 0.5-1.0 м
- 4.0-5.0 м
- 5,0-6,0 м

197.

Наиболее вредоносным заболеванием капусты при хранении является:

- загар
- слизистый бактериоз
- фитофтороз
- горькая ямчатость
- распад тканей

198.

От каких факторов зависит лежкость капусты?

- содержания витамина С
- вида вносимых минеральных удобрений
- сортовых особенностей
- вида вносимых органических удобрений
- размера кочана

199.

Оптимальная температура хранения маточников капусты белокочанной:

- +2+5 °С
- +6+8 °С
- +8+10 °С
- +1+2 °С
- -1-3 °С

200.

Для упаковки и хранения столового винограда применяют тару:

- ящики вместимостью 8 – 10 кг
- ящики вместимостью 16 – 20 кг
- ящики вместимостью 25 – 30 кг
- контейнеры вместимостью 200 – 250 кг
- контейнеры вместимостью 300 – 350 кг

201.

К физиологическим заболеваниям яблок при длительном хранении относятся:

- горькая ямчатость
- парша
- монилиоз
- голубая гниль
- плодовая гниль

202.

К бактериальным заболеваниям яблок при длительном хранении относятся:

- горькая ямчатость
- парша
- внутреннее побурение плодов
- загар
- стекловидность плодов

203.

К физиологическим заболеваниям капусты при длительном хранении относятся:

- слизистый бактериоз
- серая гниль
- точечный некроз
- розовая гниль
- монилиоз

204.

К физиологическим заболеваниям картофеля при длительном хранении относятся:

- мокрая бактериальная гниль
- фитофтороз
- потемнение сердцевины клубней
- розовая гниль
- монилиоз

205.

Какая минимально допустимая температура хранения лука продовольственного назначения?

- +1 °C
- +2 °C
- +3 °C
- 0 °C
- -3 °C

206.

Какая максимально допустимая температура хранения лука продовольственного назначения?

- +20 °C
- +25 °C
- +30 °C
- +35 °C
- +40 °C

207.

В холодильных машинах в качестве хладагентов применяют:

- углекислый газ
- аммиак
- сероводород
- ацетилен
- кислород

208.

В холодильных камерах в качестве хладагентов применяют:

- углекислый газ
- сероводород
- фреон
- ацетилен
- кислород

209.

Для предупреждения прорастания картофеля обрабатывают:

- раствором едкого натрия
- сернистым ангидридом
- ростомоментом
- гидрелом
- раствором хлористого кальция

210.

Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают:

- ацетиленом
- аммиаком
- фреоном
- формальдегидом
- сернистым ангидридом

211.

Чеснок продовольственного назначения лучше сохраняется при температуре:

- -1-3 °C

- 0+3 °C
- +3+5 °C
- +6+10 °C
- +12+18 °C

212.

Оптимальная температура хранения чеснока, предназначенного для дальнейшего размножения:

- -1-3 °C
- 0 °C
- +3+5 °C
- +6+10 °C
- +12+18 °C

213.

Рекомендуемая относительная влажность воздуха для хранения чеснока:

- 30-40 %
- 40-50 %
- 70-75 %
- 80-85 %
- 90-95 %

214.

Рекомендуемая ширина буртов для хранения капусты:

- 0.5-1.0 м
- 1.0-1.5 м
- 2.5-3.0 м
- 1.8-2.0 м
- 3.0-3.5 м

215.

Что не является источником заражения плодов и овощей?

- семенной материал
- почва
- инвентарь
- хранилища
- воздух

216.

К чему приводит уборка плодов в не оптимальные сроки?

- снижается лежкость плодов
- повышению содержание воды

- повышению содержания сахаров
- повышению содержания витаминов
- повышению массы плодов

217.

К чему приводит уборка плодов в не оптимальные сроки?

- повышению содержания воды
- снижается транспортабельность плодов
- повышению содержания сахаров
- повышению содержания витаминов
- повышению массы плодов

218.

Какой фактор оказывает главное влияние на продолжительность периода покоя у картофеля?

- влажность
- вибрация
- температура
- звук
- освещенность

219.

К чему приводит хранение картофеля при отрицательной температуре?

- повышению содержания жиров
- повышению содержания крахмала
- активируются микробиологические процессы
- повышению содержания сахаров
- снижению массы

220.

К чему приведет хранение плодов при отрицательной температуре?

- повышению содержания жиров
- повышению качества плодов
- активируются микробиологические процессы
- повышению массы
- разрушению клеток и потере воды при оттаивании

221.

При какой температуре плодоовощная продукция начинает замерзать?

- от -0,5 °C
- от -5,0 °C
- от -10,0 °C
- от -15,0 °C
- от 1,0 °C

222.

Что способствует повышению испарения влаги плодоовощной продукции при хранении?

- низкая температура при хранении
- незначительная толщина кутинизированного слоя клеток
- высокая влажность воздуха в хранилище
- недостаточное количество сахаров в продукции
- жизнедеятельность грызунов

223.

Что необходимо предпринять, чтобы предотвратить испарение влаги хранящейся продукции?

- снизить влажность в хранилище
- повысить температуру в хранилище
- повысить влажность до оптимального значения в хранилище
- продезинфицировать хранилище

- истребить грызунов

224.

Оптимальная температура хранения груш:

- -1-3 °C
- 0+1 °C
- +6+10 °C
- +2+4 °C
- +12+18 °C

225.

Рекомендуемая относительная влажность воздуха для хранения груш:

- 30-40 %
- 40-50 %
- 70-75 %
- 80-85 %
- 90-95 %

226.

Оптимальная температура хранения косточковых плодов:

- 0+1 °C
- -1-3 °C
- +3+5 °C
- +6+10 °C
- +12+18 °C

227.

Рекомендуемая относительная влажность воздуха для хранения косточковых плодов:

- 30-40 %
- 90-95 %
- 40-50 %
- 70-75 %
- 80-85 %

228.

Укажите высоту насыпи лука в хранилище с активным вентилированием:

- 0.5-1.0 м
- 1.0-1.5 м
- 1.5-2.5 м
- 4.0-5.0 м
- 5,0-6.0 м

229.

К физиологическим заболеваниям лука при хранении относятся:
- мокрая бактериальная гниль
- шейковая гниль
- гниль донца лука
- водянистый распад мясистых чешуй
- монилиоз

230.
Оптимальная температура хранения томатов в полной степени зрелости:
- -1-3 °С
- 0+2 °С
- +3+5 °С
- +6+10 °С
- +12+18 °С

231.
Рекомендуемая относительная влажность воздуха для хранения томатов в полной степени зрелости:
- 80-85 %
- 30-40 %
- 40-50 %
- 70-75 %
- 95-100 %

232.
Вид тары, наиболее приемлемый для хранения томатов:
- ящик вместимостью 20-25 кг
- ящик вместимостью 8-10 кг
- контейнер СП-5-0,70
- контейнер СП-5-0,45
- полипропиленовый мешок

233.
Оптимальная температура хранения баклажанов:
- -1-3 °С
- 0-1 °С
- +8+10 °С
- +10+15 °С
- +12+18 °С

234.
Оптимальная относительная влажность воздуха хранения баклажанов:
- 30-40 %
- 40-50 %
- 70-75 %
- 90 %
- 95-100 %

235.
Рекомендуемый газовый состав для хранения зимних сортов яблок:
- O₂ – 0 %, CO₂ – 10 %
- O₂ – 1 %, CO₂ – 10 %
- O₂ – 10 %, CO₂ – 10 %
- O₂ – 12 %, CO₂ – 15 %
- O₂ – 3-5 %, CO₂ – 3-5 %

236.
Рекомендуемый газовый состав для хранения груш:
- O₂ – 3 %, CO₂ – 3-5 %
- O₂ – 5 %, CO₂ – 0 %
- O₂ – 5-8 %, CO₂ – 10 %
- O₂ – 12-15 %, CO₂ – 15 %
- O₂ – 15-18 %, CO₂ – 3-5 %

237.
Что применяют для предупреждения отпотевания плодов во время хранения?
- сортируют продукцию
- используют активное вентилирование
- плотно укладывают продукцию
- снижают температуру воздуха
- повышают влажность воздуха

238.
Какая максимальная высота насыпи картофеля допускается при хранении?
- 1 м
- 2 м
- 6 м
- 10 м
- 20 м

239.
Что такое скважность?
- это температура хранящихся плодов
- это влажность хранящихся плодов
- это микроорганизмы на поверхности хранящихся плодов
- это воздух, расположенный между хранящимися плодами
- это вредители, находящиеся в хранилищах

240.
Какой уровень скважности характерен для большинства овощей?
- 5-10%
- 15-20%
- 75-80%
- 90-95%
- 45-55%

241.
Что такое самосортирование?
- самораспределение продукции по размеру и массе
- способность сохраняться в течение определенного периода времени без значительных потерь массы и других качеств
- проявление лежкости в условиях данного сезона и зоны выращивания, в зависимости от уровня агротехники, технологии и режима хранения
- использование средств борьбы с грызунами
- воздух, расположенный между хранящимися плодами

242.
Рекомендуемое расстояние от потолка камеры в хранилище до продукции:
- не менее 10 см
- не менее 60 см

- не менее 80 см
- не менее 100 см
- более 100 см

243.

Расстояние между двумя рядами контейнеров в хранилище должно быть:

- не менее 60 см
- не менее 100 см
- не менее 10 см
- более 60 см
- более 100 см

244.

Какой объем продукции вмещают крупные хранилища?

- от 100 до 200 т
- от 200 до 300 т
- от 300 до 500 т
- от 500 до 10000 т
- от 10000 до 30000 т

245.

Какие органические вещества придают плодам и овощам кислый вкус?

- жиры
- ферменты
- углеводы
- белки
- органические кислоты

246.

Какое вещество относится к алкалоидам?

- кофеин
- крахмал
- альбумин
- глюкоза
- амилаза

247.

Какое органическое вещество плодов и овощей относится к азотистым?

- крахмал
- альбумин
- клетчатка
- глюкоза
- фруктоза

248.

Какое вещество плодов и овощей относится к аминокислотам?

- крахмал
- клетчатка
- изолейцин
- глюкоза
- фруктоза

249.

Какое вещество плодов и овощей относится к ферментам?

- крахмал
- клетчатка
- глюкоза
- фруктоза
- амилаза

250.

Рекомендуемая ширина буртов для хранения продовольственного картофеля:

- 0.5-1.0 м
- 1.0-1.5 м
- 2.5-3.0 м
- 3.0-4.0 м
- 2.0-2.5 м

251

Основная задача переработки

- сохранить плоды и овощи в неживом состоянии
- прогреть сырье
- заквасить сырье
- охладить сырье
- высушить плоды и овощи

252

Основная цель переработки

- консервирование
- максимальное сохранение витаминов, физиологически активных веществ
- сохранение крахмала
- сохранение альдегидов
- получение флорафенов

253

Увеличивается ли калорийность переработанных продуктов?

- нет
- остается на прежнем уровне
- увеличивается
- уменьшается
- увеличивается в 10 раз

254

Методы консервирования подразделяются на

- заводские, домашние
- механизированные, ручные
- химические, фабричные
- физические, микробиологические, химические
- заводские, микробиологические

255

К физическим методам относят

- мочение яблок
- соление огурцов
- маринование
- плодово-ягодное виноделие
- глубокое замораживание

256

К микробиологическим методам относят

- сушку плодов и овощей
- тепловую стерилизацию
- приготовление варенья
- замораживание
- квашение капусты

257

К химическим методам относят

- тепловую стерилизацию
- стерилизацию облучением
- сушку
- приготовление джема
- сульфитацию

258

При тепловой стерилизации в кислой среде дисахариды гидролизуются до

- дубильных веществ
- крахмала
- гликозидов
- фенолов
- моносахаров

259

При тепловой обработке протопектин гидролизуется до

- крахмала
- гемицеллюлозы
- фенолов
- сахаров
- растворимого пектина

260

Продолжительность стерилизации зависит от

- влажности сырья, размера тары
- консистенции, вида тары, размера тары
- вида автоклава
- цвета сырья
- сорта, степени зрелости

261

$$\frac{A-B-V}{t} \times p$$

- формула стерилизации
- формула сушки
- формула замораживания
- формула охлаждения
- формула маринования

262

Автоклав это

- открытый сосуд
- герметически закрывающийся сосуд
- полуоткрытый сосуд
- горизонтальный сосуд
- полимерный сосуд

263

Противодавление это

- давление в таре
- давление вне автоклава
- давление в автоклаве

- атмосферное давление
- стратосферное давление

264

Особый вид тепловой стерилизации это

- нагревание до 200 °С
- нагревание до 50°С
- прогревание сжатым воздухом
- горячий розлив
- прогревание в азоте

265

Стерилизующий эффект зависит от

- вида автоклава
- сортовых особенностей
- содержания сахара
- содержания соли
- кислотности сырья

266

Допускается ли к переработке загнившее и заплесневевшее сырье?

- да
- нет
- частично
- иногда
- по согласованию с заказчиком

267

При квашении капусты, солении огурцов в сырье должно быть

- высокое содержание крахмала
- высокое содержание сахаров
- повышенное содержание гликозидов
- высокое содержание дубильных веществ
- высокое содержание пектинов

268

Для выработки джема сырье должно содержать

- 5% крахмала и 3% пектина
- 1% пектина и не менее 1% кислот

- 4% пектина и не менее 2% кислот
- 2% дубильных веществ и 5% фенолов
- 1% гемицеллюлозы и 4% сахара

269

При выработке компотов, маринадов большое значение имеют такие показатели, как

- влажность, форма
- цвет, форма, размер, консистенция
- содержание сахара
- содержание пектиновых веществ
- содержание воды

270

Продолжительность хранения земляники на неохлаждаемых площадках консервных заводов

- 20 часов
- не более 5 часов
- не более 2 суток
- не более 10 часов
- не менее 3 суток

271

Жесткость питьевой воды должна быть

- не более 20°
- не менее 10°
- не менее 2%
- не менее 1%
- не более 30%

272

Барабанные моечные машины предназначены для мойки

- нежного сырья
- механически прочного сырья
- ягод
- косточковых плодов
- томатов

273

Вентиляторные мойки предназначены для мойки

- грубого сырья

- картофеля
- ягод
- корнеплодов
- яблок

274

Сортировка это разделение сырья

- по размеру
- массе
- консистенции
- степени зрелости, цвету
- химическому составу

275

Калибровка это разделение

- по цвету
- влажности
- консистенции
- массе
- размеру

276

Способы очистки сырья подразделяются

- микробиологические,
- механические
- механические,
- термические, химические
- ручные, заводские
- фабричные, термические
- физические,
- микробиологические

277

Косточки у вишни удаляют на

- протирочных машинах
- косточковыбивальных машинах
- сортировочных машинах
- очистительных машинах
- пластинчатых конвейерах

278

Для очистки томатов используют обработку паром в течение

- 1 часа
- 15 секунд
- 20 минут
- 40 минут
- 5 минут

279

Температура в обжигательном аппарате составляет

- 100°C
- 1100°C
- 200°C
- 300°C
- 500°C

280

Щелочным способом

- очищают морковь
- в 1% растворе щелочи в течение 20 сек
- в 3% растворе щелочи в течение 30 сек
- в 10% растворе щелочи в течение 1 мин
- в 20% растворе щелочи в течение 4 мин
- в 0,5% растворе щелочи в течение 1 часа

281

Бланширование это

- тепловая обработка сырья в кипящей воде или паром
- тепловая обработка при температуре 30°C
- обработка кипящей щелочью
- обработка в кипящей яблочной кислоте
- тепловая обработка в уксусной кислоте

282

При бланшировании

- ухудшается вкус
- инактивируются ферменты
- ткани насыщаются кислородом
- увеличивается объем сырья
- ткани грубеют

283

При изготовлении натуральных консервов используют только

- соль 8%, сахар 10%
- сахар 15%, соль 15%
- соль 2 - 3%, сахар 2%
- уксусную кислоту 8%

- пропионовую кислоту 2%

284

При изготовлении зеленого горошка используют

- жесткую воду
- питьевую воду
- колодезную воду
- мягкую воду
- полужесткую воду

285

При приготовлении натуральных

цельноконсервированных томатов используют хлористый кальций в концентрации

- 2%
- 0,5%
- 3%
- 4%
- 0,16%

286

Закусочные консервы готовят

- из необжаренного сырья
- из предварительно обжаренного сырья
- из бланшированного сырья
- из измельченного сырья
- из протертого сырья

287

Состав фарша для фаршированного перца

- 10% базилика, 20% моркови
- 40% морковь, лук и белые корни 10%,
- бланшированный рис 50%
- 50% морковь, лук 10%
- белые корни 10%, лук 90%
- морковь 10%, рис 90%

288

Слабокислые овощные маринады содержат уксусной кислоты

- 5-6%
- 0,4-0,6%
- 1-2%

- 2-3%
- 0,8-0,9%

289

Мокрые деревянные бочки
это бочки

- вымоченные в воде
- изготовленные из сырой древесины
- изготовленные из лиственных пород
- изготовленные из хвойных пород
- изготовленные из сухой древесины

290

Деревянные бочки хранят

- в подвалах с влажностью воздуха не менее 100%
- в подвалах с влажностью воздуха не менее 85%
- в подвалах с влажностью воздуха не менее 50%
- в подвалах с влажностью воздуха не менее 15%
- в подвалах с влажностью воздуха не менее 5%

291

Бочки мягких пород перед
заполнением

- обрабатывают
- пищевым парафином марки А и Б
- пищевым лаком
- уксусом
- раствором пищевого мыла
- антикоагулянтном

292

I-82-500 расшифруйте

- I – обжимная, 82 – диаметр горловины банки, 500 – вместимость
- I – обкатная, 82 – диаметр горловины банки, 500 – вместимость
- I – винтовая, 82 – диаметр венчика, 500 – емкость
- I – вакуумная, 82 – диаметр горловины банки, 500 – вместимость

- I – резьбовая, 82 – диаметр дна, 500 – вместимость

293

Для изготовления
металлических банок
применяется

- черная жечьь, алюминиевые листы
- серая жечьь, алюминиевая лента
- белая жечьь, алюминиевые листы
- медь, вольфрам
- молибден, свинец

294

Стеклянная тара

- легче в 2,5 - 3 раза жестяной
- легче в 5 раз жестяной
- тяжелее в 7 раз жестяной
- тяжелее в 2,5 – 3 раза жестяной
- тяжелее в 10 раз жестяной

295

Для фасования повидла в
бочки используют

- целлофан
- пергаментную бумагу
- алюминиевую фольгу
- гофрированный картон
- полиэтиленовые мешки-вкладыши

296

Соленые полуфабрикаты,
предназначенные для
маринования, вымачивают
до содержания соли

- 5 – 10 %
- 1 – 3 %
- 10 – 15 %
- 15 – 20 %
- 0 %

297

Маринады - ассорти
готовят

- из смеси сортов овощей одного вида
- из смеси овощей

- из плодов и овощей
- из фруктов и ягод
- из фруктов разных сортов

298

Необходимое количество
уксуса в 100 кг заливки
определяют по формуле:

$$- P = \frac{C_1}{C_2} \times 1000$$

$$- P = \frac{C_1}{C_2 \times n} \times 10000$$

$$- P = \frac{C_1}{C_1 \times n} \times 100$$

$$- P = \frac{C_1}{C_2 - n} \times 100$$

$$- P = \frac{C_1}{C_2 + n} \times 100$$

299

Среднее содержание
заливки в банке

- 10%
- 40 -50%
- 20%
- 20 - 30%
- 5 – 10%

300

Из огурцов, томата, перца
готовят только

- кислые
- среднекислые
- слабокислые маринады
- пресные
- острые