**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ, ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ,**

**КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ**

1. В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ
2. ПНЖК семейства омега-3, регинола, биофлавоноидов, фолиевой кислоты
3. ПНЖК семейства омега-6, токоферолов, фитостерина
4. МНЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты, холестерина
5. ЖИРЫ СМЕШАННОЙ ПРИРОДЫ
6. растительное масло
7. сливочное масло
8. кондитерские жиры
9. рыбий жир
10. животные топленые жиры
11. НАИБОЛЬШЕЕ СОДЕРЖАНИЕ НЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ИМЕЕТ
12. масло сливочное
13. свиной жир
14. бараний жир
15. рыбий жир
16. подсолнечное масло
17. НИЗКАЯ СТОЙКОСТЬ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ПРИ ХРАНЕНИИ СВЯЗАНА С НАЛИЧИЕМ В НЕМ
18. полиненасыщенных жирных кислот
19. витамина Е (токоферолов)
20. железа
21. диацетила
22. β-каротина
23. ПРОЦЕСС ПРОГОРКАНИЯ ЖИРА И ПОЯВЛЕНИЕ ХАРАКТЕРНОГО НЕПРИЯТНОГО ВКУСА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ НАКОПЛЕНИЕМ
24. оксисоединений
25. альдегидов, кетонов, низкомолекулярных кислот
26. ненасыщенных жирных кислот
27. высокомолекулярных жирных кислот
28. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРА ПРИ ПРОГОРКАНИИ
29. плотный желтый налет на поверхности
30. бесцветный цвет
31. желто-зеленый, коричневый или серый цвет
32. стеариновый (сальный) запах
33. прогорклый запах
34. горький вкус
35. ПРОЦЕСС ОСАЛИВАНИЯ ЖИРА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ НАКОПЛЕНИЕМ
36. оксисоединений
37. альдегидов, кетонов, низкомолекулярных кислот
38. ненасыщенных жирных кислот
39. высокомолекулярных жирных кислот
40. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРА ПРИ ОСАЛИВАНИИ
41. бесцветный цвет
42. желто-зеленый, коричневый или серый цвет
43. плотный желтый налет на поверхности
44. горький вкус
45. прогорклый запах
46. стеариновый (сальный) запах
47. ЖИРЫ СОМНИТЕЛЬНОЙ СВЕЖЕСТИ И ЖИРЫ С ПРИЗНАКАМИ ОСАЛИВАНИЯ НАПРАВЛЯЮТ НА
48. утилизацию
49. корм скоту по согласованию с ветнадзором
50. промышленную переработку после зачистки и устранения дефектов
51. хлебопекарные предприятия для изготовления мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий
52. ПРИ ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧЕ ЖИРА В НЕМ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ
53. перекисное число
54. йодное число
55. кислотное число
56. количества глицерина
57. количество моно - и диглицеридов
58. ПРОГОРКЛЫЕ ЖИРЫ НАПРАВЛЯЮТ НА
59. хлебопекарные предприятия для изготовления мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий
60. промышленную переработку после зачистки и устранения дефектов
61. корм скоту по согласованию с ветнадзором
62. утилизацию
63. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ИХ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ УМЕНЬШАЕТСЯ ЗА СЧЕТ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ
64. влаги и витаминов
65. витаминов и фосфатидов
66. ненасыщенных жирных кисло и витаминов
67. фосфатидов и влаги
68. ненасыщенных жирных кислот и фосфатидов
69. ОСНОВНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ, ХАРАКТЕРИЗУЩИЙ СТЕПЕНЬ СВЕЖЕСТИ ЖИРА (ГИДРОЛИЗА ЖИРА НА СВОБОДНЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ И ГЛИЦЕРИН)
70. кислотное число
71. пероксидное число
72. число омыления
73. йодное число
74. массовая доля влаги
75. ПОКАЗАТЕЛЬ, ХАРАКТЕРИЗУЩИЙ СТЕПЕНЬ ОКИСЛЕНИЯ ЖИРА
76. число омыления
77. кислотное число
78. пероксидное число
79. йодное число
80. массовая доля влаги
81. ПОКАЗАТЕЛЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСТОТЫ И ПРИРОДЫ ЖИРА, А ТАКЖЕ ЕГО ИНДЕНТИФИКАЦИИ
82. кислотное число
83. пероксидное число
84. число омыления
85. йодное число
86. массовая доля влаги
87. ПОКАЗАТЕЛЬ, ОТРАЖАЮЩИЙ СТЕПЕНЬ НАСЫЩЕННОСТИ ЖИРНЫХ КИСЛОТ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ ЖИРА
88. число омыления
89. кислотное число
90. пероксидное число
91. йодное число
92. массовая доля влаги
93. ОСНОВНОЙ СОРТОВЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ТОПЛЕНЫХ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ
94. массовая доля влаги
95. перекисное число
96. реакция с нейтральным красным
97. число омыления
98. йодное число
99. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ, ПРЕВЫШАЮЩИМ НОРМАТИВЫ
100. может использоваться в производстве сливочных кремов
101. может использоваться в производстве белковых кремов
102. может использоваться в производстве изделий, подвергающихся термической обработке
103. может использоваться без ограничений
104. не может использоваться
105. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ
106. увеличения кислотного и перекисного чисел
107. уменьшения кислотного и перекисного чисел
108. разрушения токоферолов и фосфолипидов
109. изомеризации жирных кислот
110. ГЛАВНЫЙ СТРУКТУРНЫЙ КОМПОНЕНТ МАРГАРИНА
111. гидрированные жиры (саломассы)
112. топленая смесь
113. жирорастворимые витамины (А, Д, Е)
114. рафинированные растительные масла
115. красители
116. СУТЬ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ
117. повышение диспертности жировой фазы с целью улучшения консистенции
118. насыщение водородом с целью перевода их в твердое состояние
119. повышение стойкости при хранении
120. разделение на фракции под действием центробежной силы
121. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ) ОБРАЗУЮТСЯ
122. фосфолипиды
123. β-ситостерииы
124. транс-изомеры жирных кислот
125. цис-изомеры жирных кислот
126. АНТИОКИСЛИТЕЛИ, ПОВЫШАЮЩИЕ СТОЙКОСТЬ ЖИРОВ К ОКИСЛЕНИЮ
127. бутилоксианизол
128. бутилокситолуол
129. бензойная кислота
130. аннато, каротин
131. диацетил
132. ПРИЧИНА ДЕФЕКТА МАЙОНЕЗА «РАССЛАИВАНИЕ» - ЭТО
133. повышенная кислотность продукта
134. температурные перепады при хранении
135. повышенное количество пряностей
136. действие света
137. В РФ В КАЧЕСТВЕ СТАБИЛИЗАТОРОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАЙОНЕЗОВ ИСПОЛЬЗУЮТ
138. кукурузный фосфатный крахмал марки Б
139. карбоксиметиловый крахмал
140. ксантан
141. альгинат натрия
142. ДЕФЕКТ МАРГАРИНА «ШТАФФ» - ЭТО ПОРОК ЦВЕТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
143. образованием более интенсивной окраски поверхности
144. пятнистостью, мраморностью, полосатостью окраски
145. сероватой, буровой окраской
146. бледным цветом
147. ПРИЧИНЫ ДЕФЕКТА МАРГАРИНА «ШТАФФ»
148. воздействие света при хранении
149. воздействие воздуха при хранении
150. интенсивное испарение влаги на поверхности продукта
151. недостаток пластификаторов в рецептуре
152. неравномерное охлаждение эмульсии
153. ДЕФЕКТ МАРГАРИНА «ПЯТНИСТОСТЬ, МРАМОРНОСТЬ» ОБУСЛОВЛЕН
154. плохим качеством красителя
155. использованием плохо отбеленного жира
156. неравномерным охлаждением эмульсии
157. резкими колебаниями температуры
158. воздействием света при хранении
159. ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ ЦВЕТА И ВНЕШНЕГО ВИДА МАРГАРИНА
160. прогорклый вкус
161. ясно выраженный вкус растительного масла
162. пятнистость, мраморность массы
163. сероватый оттенок
164. консистенция мучнистая, творожная
165. СТЕАРИНОВЫЙ ПРИВКУС, ОЛЕИСТЫЙ ПРИВКУС МАРГАРИНА ВОЗНИКАЕТ
166. от плохо продезодорированных масел
167. в рецептуре присутствуют плохие ароматизаторы или плохо дезодорированные жиры
168. при производстве использовали плохо сквашенное молоко
169. из-за используемого молока с повышенной кислотностью
170. при попадании говяжьего и бараньего сала
171. КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ ДЕЛЯТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ
172. для печенья
173. для вафельных и прохладительных начинок
174. для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов
175. твердый - на пальмоядровой основе
176. для пирожных
177. НАИБОЛЕЕ СУЩЕСТВЕННОЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ ЗНАЧИМОЕ ОТЛИЧИЕ КРЕМОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ОТ ДРУГИХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СОСТОИТ В
178. большей влажности и большем содержании жира
179. большей влажности и меньшим содержанием сахара
180. меньшим содержанием сахара и большем содержании жира
181. большом содержании сахара и жира
182. меньшей влажности и большем содержании сахара
183. ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ КРЕМОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ СООТНОШЕНИЕМ СЛЕДУЮЩИХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗДЕЛИЙ
184. жира и сахара
185. сахара и влаги
186. муки и сахара
187. влаги и жира
188. муки и жира
189. ЯИЧНЫЙ МЕЛАНЖ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ
190. выпечки мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий без отделки кремов
191. выпечки бисквитов
192. приготовления сливочных кремов
193. приготовления крема типа «суфле»
194. приготовления заварного крема
195. В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ РАЗРЕШЕНО СОДЕРЖАНИЕ
196. антибиотиков
197. эмульгаторов
198. разрыхлителей теста
199. красителей
200. ароматизаторов
201. МИНИМАЛЬНАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ САХАРА НА ВОДНУЮ ФАЗУ КРЕМА, ПОДАВЛЯЮЩАЯ РОСТ ПАТОГЕННОГО СТАФИЛОКОККА, СОСТАВЛЯЕТ
202. 50%
203. 55%
204. 60%
205. 65%
206. 70%
207. НАИБОЛЕЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ САХАРА НА ВОДНУЮ ФАЗУ КРЕМЫ
208. сливочные и белковые
209. заварные и из взбитых сливок
210. белковые
211. гляссе
212. белковые и гляссе
213. НАИБОЛЕЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ ОПАСНЫ КРЕМЫ
214. сливочные
215. белковые
216. заварные
217. гляссе
218. ОСНОВНОЙ КОНСЕРВАНТ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ СТОЙКОСТИ И УДЛИНЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
219. борная кислота
220. сорбиновая кислота
221. токоферолы
222. формальдегиды
223. бензойная кислота
224. ОВОЩИ И ФРУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ПОСТАВЩИКАМИ
225. белков
226. жиров
227. углеводов
228. пектиновых веществ
229. витаминов и минералов
230. органических кислот
231. ОВОЩИ И ФРУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ВАЖНЕЙШИМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ НЕЗАМЕНИМЫХ НУТРИЕНТОВ
232. аскорбиновой кислоты, пищевых волокон
233. аскорбиновой кислоты, кальция, витамина В12, ПНЖК
234. β-каротина, биофлавоноидов
235. аминокислот, витаминов А и Е, кальция
236. лактозы, витамина Д, железа
237. ОВОЩИ И ФРУКТЫ, ЯВЛЯЯСЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ЕЖЕДНЕВНОГО РАЦИОНА, ОБЕСПЕЧИВАЮТ ПОСТУПЛЕНИЕ В ОРГАНИЗМ
238. незаменимых нутриентов, нормальную моторику и секрецию желудочно-кишечного тракта, пребиотический эффект
239. балластных веществ, моно- и дисахаридов, быстрое чувство насыщения, повышенный диурез, колонизацию в кишечнике лактобактерий
240. веществ, участвующих в поддержании кислотно-щелочного равновесия и предупреждающих ацидотические сдвиги
241. В СВЕЖИХ ОВОЩАХ И ФРУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ
242. белков, жиров
243. пищевых волокон, калия
244. органических кислот
245. эфирных масел, воды
246. натрия, хлора
247. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРОВ СОДЕРЖИТСЯ В
248. картофеле, репе
249. моркови, свекле
250. арбузах, дынях
251. кабачке, патиссоне
252. огурцах, томатах
253. ФРУКТЫ И ОВОЩИ МОГУТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ГЕЛЬМИНТОЗОВ
254. аскаридоза
255. описторхоза
256. тениидоза
257. энтеробиоза
258. трихоцефалеза
259. НЕРАСТВОРИМЫЕ В ВОДЕ ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ
260. целлюлоза
261. протопектин
262. пектин
263. крахмал
264. сахара
265. ФИЗИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В ПЛОДАХ И ОВОЩАХ ПРИ ХРАНЕНИИ
266. созревание
267. дыхание
268. прорастание
269. испарение влаги
270. выделение тепла
271. заживление ран
272. ФИЗИОЛОГО-БИОХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В ПЛОДАХ И ОВОЩАХ ПРИ ХРАНЕНИИ
273. дыхание, созревание
274. изменение химического состава
275. прорастание
276. испарение влаги, выделение тепла
277. заживление ран
278. ДЕФЕКТЫ, КОТОРЫЕ ПРИ ЭКСПЕРТИЗЕ КАЧЕСТВА СВЕЖЕЙ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИЗНАЮТСЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫМИ
279. царапины
280. несоответствие по размеру
281. нажимы и градобоины
282. микробиологические повреждения менее, чем на 50% мякоти плода
283. нетипичная окраска
284. повреждения вредителями
285. ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ
286. плоды яблок с 1-2-мя засохшими повреждениями плодожоркой, не более 2 % от массы партии
287. рассеянные по плоду косточковых мелкие точки клястероспориума
288. содержание плодов томатов с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, увядших, подмороженных, с прилипшей землей
289. содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров более чем на 0,5 см
290. содержание корнеплодов разветвленных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 7 см
291. содержание плодов томатов с диаметром меньше установленного размера
292. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - КОНСЕРВАНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ
293. пирофосфат натрия
294. бензойная кислота
295. хлористый кальции
296. каррагинан
297. низин
298. сернистая кислота
299. В ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ
300. микотоксинов
301. нитрозаминов
302. полихлорированных бифенилов
303. нитратов
304. изомеров ГХЦГ
305. ГРИБКОВЫЕ БОЛЕЗНИ ЯБЛОК
306. парша
307. пухлость
308. побурение
309. загар
310. монилиа
311. СУХИЕ ТЕМНО-БУРЫЕ ПЯТНА НА КОЖИЦЕ ЯБЛОК – ПРОЯВЛЕНИЕ
312. плодовой гнили (монилии)
313. парши
314. загара
315. поражения сажистым грибом
316. пухлости
317. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ БОЛЕЗНИ ЯБЛОК
318. загар
319. парша
320. монилиа
321. пухлость
322. стекловидность