**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

**ЗА ПРИМЕНЕНИЕМ ПИЩЕВЫХ И КОРМОВЫХ ДОБАВОК**

**В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

**И СОДЕРЖАНИЕМ ИХ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ**

* + 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

1. вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления в целях придания им заданных свойств или сохранения их качества
2. вещества, специально вводимые в пищевые продукты для повышения их пищевой ценности и придания функциональных свойств
3. природные или идентичные природным компоненты, предназначенные для употребления одновременно с пищей
4. вещества для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона дефицитными нутриентами
   * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ВВОДЯТ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ
5. сохранения натуральных свойств
6. сохранения пищевой и биологической ценности
7. удлинения срока хранения
8. сокрытия дефектов качества
9. улучшения технологии
   * 1. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ
10. антиокислители
11. консерванты
12. белково-витаминные концентраты
13. антибиотики
14. улучшители вкуса и аромата
    * 1. ЦИФРОВАЯ КОДИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОБОЗНАЧАЕТСЯ ЛИТЕРОЙ
15. А
16. В
17. С
18. Д
19. Е
    * 1. ЛИТЕРУ «Е» ОТОЖДЕСТВЛЯЮТ СО СЛОВОМ
20. Essential
21. Effective
22. Edible
23. Europe
    * 1. МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ, ЗАНИМАЮЩАЯСЯ ВОПРОСАМИ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
24. Expert Committee of Food Additives
25. Codex Alimentarius
26. Compendium of food additive specification
27. JECFA (The Joint FAO/WHO Expert Committee Report on Food Additives)
    * 1. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
28. не должны обладать сенсибилизирующим действием
29. не должны обладать канцерогенными свойствами
30. должны быть эффективны в минимальных дозах
31. должны быть эффективны при применении в максимальных дозах
32. иметь максимально возможную степень чистоты
    * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ НЕОБХОДИМЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТА
33. консерванты
34. ускорители технологического процесса
35. пищевые красители
36. ароматизаторы
37. улучшители консистенции
    * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ПРЕДОТВРАЩАЮЩИЕ МИКРОБНУЮ ИЛИ ОКИСЛИТЕЛЬНУЮ ПОРЧУ ПРОДУКТА
38. консерванты
39. ускорители технологического процесса
40. пищевые красители
41. ароматизаторы
42. антиоксиданты
    * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, УЛУЧШАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЮ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
43. консерванты
44. ускорители технологического процесса
45. пищевые красители
46. фиксаторы миоглобина
47. антиоксиданты
    * 1. К УЛУЧШИТЕЛЯМ КОНСИСТЕНЦИИ ОТНОСЯТСЯ
48. модифицированные крахмалы
49. сахарный колер
50. каротин
51. эфирные масла
52. пектин
    * 1. К НАТУРАЛЬНЫМ ПИЩЕВЫМ КРАСИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ
53. кармин (Е 120)
54. сахарный колер (Е 150)
55. амарант (Е 123)
56. тартразин (Е 102)
    * 1. КАРМИН (Е 120) ПРИДАЕТ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ЦВЕТ
57. желтый
58. красный
59. голубой
60. темно-коричневый
61. зеленый
    * 1. ИНДИГО (Е 132) ПРИДАЕТ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ЦВЕТ
62. желтый
63. красный
64. голубой
65. темно-коричневый
66. черный
    * 1. ШАФРАН (Е 164) ПРИДАЕТ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ЦВЕТ
67. лиловый
68. желтый
69. красный
70. голубой
71. темно-коричневый
    * 1. ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ
72. не содержат вкусовых веществ
73. менее чувствительны к условиям технологической переработки и хранения
74. чувствительны к условиям технологической переработки и хранения
75. дают яркие цвета
76. дают бледные оттенки цветов
    * 1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА СОРБИТА (Е 420)
77. кочерыжки кукурузы
78. рябина
79. кожура мандаринов и грейпфрутов
80. абрикосы
81. яблоки
    * 1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА КСИЛИТА (Е 967)
82. кочерыжки кукурузы
83. фрукты и ягоды
84. кожура мандаринов и грейпфрутов
85. хлопковая шелуха
86. солода
    * 1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА ГЕСПЕРИДИНА
87. рябина
88. кочерыжки кукурузы
89. кожура мандаринов и грейпфрутов
90. хлопковая кожура
91. абрикосы
    * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА НАТРИЯ НИТРИТ (Е 250) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
92. колбасных изделий и мясных консервов
93. жиров, маргаринов
94. кондитерских изделий
95. фруктовых соках
96. концентратов сухих для первых и вторых блюд
    * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА БУТИЛОКСИТОЛУОЛ (Е 321) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
97. колбасных изделий и мясных консервов
98. жиров, маргаринов
99. кондитерских изделий
100. соков фруктовых
101. жевательной резинки
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ИНДИГОКАРМИН (Е 132) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
102. жевательной резинки
103. жиров, маргаринов
104. кондитерских изделий
105. соков фруктовых
106. безалкогольных напитков
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ГЛЮТАМАТ НАТРИЯ (Е 621) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
107. колбасных изделий и мясных консервов
108. жиров, маргаринов
109. кондитерских изделий
110. соков фруктовых
111. концентратов сухих для первых и вторых блюд
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА СЕРНИСТЫЙ АНГИДРИТ (Е 220) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
112. колбасных изделий и мясных консервов
113. жиров, маргаринов
114. кондитерских изделий
115. вина
116. жевательной резинки
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ – БОРНОЙ КИСЛОТЫ (Е 284)
117. аллергическое
118. послабляющее
119. метгемоглобинемия
120. нефротоксичное
121. гепатотоксичное
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ – КСИЛИТА (Е 967)
122. послабляющее
123. аллергическое
124. метгемоглобинемия
125. раздражающее действие на почки
126. канцерогенное
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ - НИТРИТА НАТРИЯ (Е 250)
127. послабляющее
128. метгемоглобинемия
129. раздражающее действие на почки
130. сенсибилизирующее
131. мутагенное
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ЦИТРАЛЬ ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
132. цветочный
133. апельсиновый
134. фруктовый
135. ананасовый
136. облепиховый
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ГЕЛИОТРОПИН ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
137. цветочный
138. апельсиновый
139. фруктовый
140. ананасовый
141. малиновый
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ЭТИЛБУТИРАТ ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
142. цветочный
143. апельсиновый
144. фруктовый
145. ананасовый
146. облепиховый
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ЭТИЛАЦЕТАТ ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
147. цветочный
148. апельсиновый
149. фруктовый
150. ананасовый
151. дынный
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА, УСИЛИВАЮЩАЯ ВКУСОВЫЕ ВОСПРИЯТИЯ И ВЫЗЫВАЮЩАЯ «ОЩУЩЕНИЕ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ»
152. глутамат натрия (Е 621)
153. бензойная кислота (Е 210)
154. нитрит натрия (Е 250)
155. ксилит (Е 967)
156. бутилокситолуол (Е 321)
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ГЛУТАМАТА НАТРИЯ (Е 621) В ВИДЕ «СИНДРОМА КИТАЙСКОГО РЕСТОРАНА» СОПРОВОЖАЕТСЯ
157. сыпью
158. тахикардией
159. желтухой
160. головными болями
161. мышечной слабостью
162. чувством жара
     * 1. ФЕРМЕНТАТИВНОЕ ПОБУРЕНИЕ (ПОТЕМНЕНИЕ) РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРЕДОТВРАЩАЕТ ДОБАВЛЕНИЕ
163. аскорбиновой кислоты (Е 300)
164. нитрита натрия (Е 250)
165. диоксида серы или сульфитов (Е 220 – 229)
166. лимонной кислоты (Е 330)
167. глутамата натрия (Е 621)
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ В РОССИИ
168. цитрусовый красный 2 (Е 121)
169. амарант (Е 123)
170. формальдегид (Е 204)
171. тартразин (Е 102)
172. бромат калия (Е 940а)
     * 1. САМЫЙ ВЫСОКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ СЛАДОСТИ ИМЕЕТ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЬ
173. сорбит (Е 420)
174. ксилит (Е 967)
175. мальтит (Е 965)
176. лактит (Е 966)
177. маннит (Е 421)
     * 1. САМЫЙ НИЗКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ СЛАДОСТИ ИМЕЕТ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЬ
178. сорбит (Е 420)
179. ксилит (Е 967)
180. мальтит (Е 965)
181. лактит (Е 966)
182. маннит (Е 421)
     * 1. САМЫЙ ВЫСОКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ СЛАДОСТИ ИМЕЕТ СИНТЕТИЧЕСКИЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ
183. ацесульфам К (Е 950)
184. аспартам (Е 951)
185. сахарин и его натриевая соль (Е 954)
186. сукралоза(Е 955)
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - АНТИСЛЕЖИВАЮЩИЕ АГЕНТЫ
187. силикаты
188. нитраты
189. алюмосиликаты
190. фосфаты магния и кальция
191. диоксид серы или сульфиты
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - ПЛЕНКООБРАЗОВАТЕЛИ
192. моно- и диглицериды жирных кислот
193. силикаты
194. воски
195. глицерин
196. нитраты
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - ОСВЕТЛИТЕЛИ
197. пектат натрия
198. каолин
199. фитиновая кислота
200. силикаты
201. глицерин
     * 1. КОНСЕРВАНТ С ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ РАСТВОРИМОСТИ
202. сорбиновая кислота (Е 200)
203. сорбат калия (Е 202)
204. бензойная кислота (Е 210)
205. бензоат натрия (Е 211)
206. нитрит натрия (Е 250)
     * 1. КОНСЕРВАНТЫ ПЛОХО РАСТВОРИМЫЕ В ВОДЕ
207. сорбиновая кислота (Е 200)
208. сорбат калия (Е 202)
209. бензойная кислота (Е 210)
210. бензоат натрия (Е 211)
211. нитрит натрия (Е 250)
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - КОМПЛЕКСООБРАЗОВАТЕЛИ
212. лимонная кислота
213. этилендиаминтетрауксусная кислота
214. силикаты
215. нитраты
216. цитраты
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА Е 320 (БУТИЛ(ГИДР)ОКСИАНИЗОЛ), ВХОДЯЩАЯ В СОСТАВ ЖЕВАТЕЛЬНЫХ РЕЗИНОК
217. задерживает воду в организме
218. повышает содержание холестерина
219. обладает аллергическим действием
220. повышает уровень сахара в крови
221. снижает содержание холестерина
     * 1. НОРМИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОСНОВАНО НА ПРИНЦИПАХ
222. использование пищевых добавок в дозах, не влияющих на здоровье потребителя
223. применение в минимально-необходимом количестве для достижения эффекта
224. не должны вызывать отдаленные последствия
225. не должны увеличивать стоимость продуктов
     * 1. ДОПУСТИМОЕ СУТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ЭТО
226. количество вещества, ежедневное поступление которого в организм в течение всей жизни не оказывает негативного влияния на здоровье человека (мг/кг массы тела в сутки)
227. концентрация вещества, которая при ежедневном воздействии в течение сколь угодно длительного времени не вызывает у настоящего и последующих поколений заболеваний или отклонений в состоянии здоровья (мг/кг продукта)
     * 1. ДОПУСТИМОЕ СУТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМУЛЕ
228. частное допустимой суточной дозы к массе тела человека
229. произведение допустимой суточной дозы и массы тела человека
230. частное допустимого суточного поступления к количеству всех продуктов в килограммах в суточном рационе
231. частное допустимого суточного поступления к массе тела человека
     * 1. ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМУЛЕ
232. частное допустимой суточной дозы к массе тела человека
233. произведение допустимой суточной дозы и массы тела человека
234. частное допустимого суточного поступления к количеству всех продуктов в килограммах в суточном рационе
235. частное допустимого суточного поступления к массе тела человека
     * 1. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЦГЭН ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРЕДУСМАТРИВАЕТ
236. определение степени чистоты добавки
237. определение продуктов распада
238. количественное определение содержания добавки в продукте
239. органолептическую оценку
240. структуру
     * 1. ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РОССИИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ В
241. фруктовых соках
242. кондитерских изделиях
243. прохладительных напитках
244. молоке пастеризованном или стерилизованном
245. сахаре, меде
     * 1. ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РОССИИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ В
246. фруктовых соках
247. кондитерских изделиях
248. прохладительных напитках
249. молоке
250. продуктах, предназначенных для детского питания
     * 1. ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
251. пищевая добавка должна входить в список разрешенных Госсанэпиднадзором РФ
252. пищевая добавка должна быть упакована в металлическую тару
253. пищевая добавка должна храниться в заводской упаковке
254. расход пищевой добавки должен фиксироваться в специальном журнале
255. разрешенная пищевая добавка может использоваться для любых продуктов
     * 1. САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ЗА ПРИМЕНЕНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ ПРОВЕРКУ
256. наличия разрешения на применение данной добавки
257. правильности хранения добавок
258. соблюдения порядка применения добавки
259. степени чистоты препарата и соответствия его ГОСТ, ОСТ, ТУ
260. массовой доли сухого вещества
     * 1. СОДЕРЖАНИЕ АНТИБИОТИКОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КАЧЕСТВЕ СТИМУЛЯТОРОВ РОСТА У ЖИВОТНЫХ, В МОЛОЧНЫХ И МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ
261. не нормируется
262. нормируется только для пенициллина
263. не должны обнаруживаться в пределах чувствительности рекомендуемых методов
264. не должны обнаруживаться при применении любого метода исследования
265. нормируется только для гризина
     * 1. МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБИОТИКОВ, НАПРАВЛЯЮТСЯ НА
266. реализацию без ограничений
267. изготовление консервов, колбас при условии обязательной подсортировки незагрязненного антибиотиками сырья
268. корм скоту
269. техническую переработку
270. утилизацию
     * 1. МОЛОКО, СОДЕРЖАЩЕЕ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА ЛЮБЫХ АНТИБИОТИКОВ, МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ
271. без ограничений
272. для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий
273. в качестве дополнительного кормового средства при откорме молодняка сельскохозяйственных животных
274. на техническую переработку
275. на утилизацию