**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 МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. МОЛОКО ЯВЛЯЕТСЯ ПРОДУКТОМ
2. белково-углеводным
3. белково-жировым
4. углеводно-жировым
5. белково-углеводно-жировым
6. углеводным
7. В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ
8. кальция, фосфора, витаминов В2 и А
9. кальция, железа, натрия, витамина B1
10. магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов
11. калия, натрия, МНЖК, витамина Е
12. ПНЖК, полноценных белков
13. ОСНОВНЫМ ПО КОЛИЧЕСТВУ БЕЛКОМ В КОРОВЬЕМ МОЛОКЕ ЯВЛЯЕТСЯ
14. ихтулин
15. лактоальбумин
16. миоглобин
17. лактоглобулин
18. казеин
19. ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ МОЛОЧНОГО ЖИРА ЯВЛЯЕТСЯ НАЛИЧИЕ В ЕГО СОСТАВЕ
20. полиненасыщенных жирных кислот
21. холестерина
22. мононенасыщенных жирных кислот
23. жирорастворимых витаминов
24. лецитина
25. МОЛОКО ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ ИСТОЧНИКОМ В ПИТАНИИ
    1. фруктозы
    2. сахарозы
    3. лактозы
    4. глюкозы
    5. крахмала
26. МОЛОЧНОКИСЛЫЕ БАКТЕРИИ ЯВЛЯЮТСЯ ПРОДУЦЕНТАМИ ВИТАМИНОВ
27. С
28. Д
29. А
30. группы В
31. ИЗ МИНЕРАЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ В МОЛОКЕ НЕДОСТАТОЧНО
32. кальция
33. железа
34. фосфора
35. калия
36. ХАРАКТЕРИСТИКИ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СЫВОРОТОЧНЫМ БЕЛКАМ МОЛОКА
37. термолабильность
38. термостабильность
39. в их состав входят серосодержащие аминокислоты
40. коагулируют при рН 4,6-4,7
41. являются фосфопротеидами
42. ФАЗЫ МОЛОКА (ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ)
43. дрожжей и плесеней
44. бактерицидная
45. смешанной микрофлоры
46. молочнокислых бактерий

ответ: 2, 3, 4, 1

1. ФАКТОР, ИГРАЮЩИЙ ПЕРВОСТЕПЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ БАКТЕРИЦИДНОЙ ФАЗЫ МОЛОКА
2. индивидуальные особенности дойных животных
3. температура хранения
4. степень обсеменения
5. состав микрофлоры
6. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОБУСЛОВЛЕНА
7. высокими потребительскими свойствами
8. хорошей усвояемостью
9. высоким содержанием аскорбиновой кислоты
10. содержанием кальция и фосфора
11. содержанием витаминов группы В
12. ВИДЫ БРОЖЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ
13. спиртовое
14. масляно-кислое
15. молочно-кислое
16. уксусно-кислое
17. пропионово-кислое
18. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ
19. кефир
20. сметана
21. творог
22. варенец
23. кумыс
24. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ
25. кефир
26. ряженка
27. кумыс
28. айран
29. варенец
30. МИКРООРГАНИЗМЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В СОСТАВЕ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР В ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
31. молочнокислые стрептококки
32. ацидофильная и болгарская палочки
33. пропионово-кислые бактерии
34. дрожжи
35. масляно-кислые бактерии
36. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ ТОПЛЕНОГО МОЛОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ (ИЛИ БЕЗ) БОЛГАРСКОЙ МОЛОЧНОКИСЛОЙ ПАЛОЧКИ
37. кефир
38. ряженка
39. кумыс
40. варенец
41. айран
42. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ СТЕРИЛИЗОВАННОГО МОЛОКА И (ИЛИ) МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ
43. кефир
44. йогурт
45. ряженка
46. айран
47. варенец
48. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БОЛГАРСКОЙ И АЦИДОФИЛЬНОЙ МОЛОЧНОКИСЛЫХ ПАЛОЧЕК И ДРОЖЖЕЙ
49. кефир
50. ряженка
51. кумыс
52. варенец
53. айран
54. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СУХИХ ОБЕЗЖИРЕННЫХ ВЕЩЕСТВ МОЛОКА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СМЕСИ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ И БОЛГАРСКОЙ МОЛОЧНОКИСЛОЙ ПАЛОЧКИ
55. кефир
56. йогурт
57. ряженка
58. айран
59. варенец
60. ПРИ СБИВАНИИ МАСЛА ОБРАЗУЕТСЯ
    1. пахта
    2. сыворотка
    3. обрат
    4. сметана
61. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ТВОРОГА ОБРАЗУЕТСЯ
62. пахта
63. сыворотка
64. обрат
65. ПРИ ОБЕЗЖИРИВАНИИ МОЛОКА ОБРАЗУЕТСЯ
    1. пахта
    2. сыворотка
    3. обрат
66. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МОЛОКА
67. влажность
68. зольность
69. плотность
70. кислотность
71. пористость
72. бактериальная обсемененность
73. ПЛОТНОСТЬ МОЛОКА ИЗМЕРЯЕТСЯ В
74. градусах Тернера
75. процентах
76. граммах
77. г/см3
78. единицах
79. ОДНИМ ИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СВЕЖЕСТИ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ
80. плотность

2) кислотность

3) сухой остаток

4) содержание жира

1. КИСЛОТНОСТЬ МОЛОКА ИЗМЕРЯЕТСЯ В
2. градусах Тернера
3. процентах
4. граммах
5. г/см3
6. градусах Кельвина
7. КИСЛОТНОСТЬ ПАРНОГО СВЕЖЕВЫДЕЛЕННОГО МОЛОКА В ГРАДУСАХ ТЕРНЕРА
8. 11-13
9. 14-15
10. 16-18
11. 22-25
12. ПАРТИЯ С ПОВЫШЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ (23°Т)
13. используется для питания без ограничений
14. направляется на корм скоту по согласованию с ветнадзором
15. направляется на техническую переработку
16. признается условногодной и передается в сеть общественного питания для приготовления теста
17. НАЛИЧИЕ ФОСФАТАЗЫ В МОЛОКЕ ПОСЛЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ ГОВОРИТ О
18. качественной пастеризации
19. некачественной пастеризации
20. ДЛЯ МАСКИРОВКИ СИЛЬНОГО РАЗБАВЛЕНИЯ МОЛОКА ВОДОЙ ИСПОЛЬЗУЮТ
    1. сахарный песок
    2. крахмал
    3. муку
    4. соль
    5. желатин
21. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА КРАХМАЛОМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ
22. снижения бактериальной обсемененности
23. нейтрализации повышенной кислотности
24. увеличения плотности
25. ЦЕЛЬ ФОСФАТАЗНОЙ ПРОБЫ
26. контроль качества термической обработки молока
27. определение бактериальной обсемененности молока
28. определение возбудителей бруцеллеза в молоке
29. выявление фальсификации молока
30. определение кислотности молока
31. РЕЖИМ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ ПОЛНОЕ УНИЧТОЖЕНИЕ УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ
    1. +50°С - 30 мин.
    2. +55°С - 10 мин.
    3. +55°С - 30 мин.
    4. +60°С - 30 мин.
    5. +65°С - 30 мин.
32. КРАТКОВРЕМЕННОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
33. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
34. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
35. +90°С без выдержки
36. выше +100°С
37. ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
38. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
39. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
40. +90°С без выдержки
41. выше +100°С
42. МГНОВЕННОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
43. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
44. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
45. +90°С без выдержки
46. выше +100°С
47. СТЕРИЛИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
48. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
49. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
50. +90°С без выдержки
51. выше +100°С
52. ПУТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МОЛОКА С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА, СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО ВЕЩЕСТВА, НИЗКОЙ ПЛОТНОСТЬЮ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ, ХАРАКТЕРНЫМИ ДЛЯ РАЗБАВЛЕННОГО ВОДОЙ МОЛОКА
53. уничтожение
54. направление на корм скоту по согласованию с ветнадзором
55. направление на предприятия общественного питания для приготовления молочных блюд и теста
56. использование для питания без ограничений
57. ЦЕЛЬ РЕДУКТАЗНОЙ ПРОБЫ
58. контроль качества пастеризации
59. определение бактериальной обсемененности непастеризованного молока
60. определение возбудителей бруцеллеза в молоке
61. определение возбудителей туберкулеза в молоке
62. выявление фальсификации молока
63. ДЛЯ МАСКИРОВКИ НЕКАЧЕСТВЕННОГО МОЛОКА С ПОВЫШЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ ИСПОЛЬЗУЮТ
64. раствор формалина
65. раствор двухромовокислого калия
66. концентрированную серную кислоту
67. очищенную соду
68. едкую щелочь
69. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА СОДОЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ
70. снижения бактериальной обсемененности
71. нейтрализации повышенной кислотности
72. увеличения плотности
73. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА ПЕРЕКИСЬЮ ВОДОРОДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ

1) снижения бактериальной обсемененности

2) нейтрализации повышенной кислотности

3) увеличения плотности

1. ЦЕЛЬ ПРОБЫ С РЕЗАЗУРИНОМ
2. контроль качества пастеризации
3. определение бактериальной обсемененности молока
4. определение возбудителей бруцеллеза в молоке
5. определение возбудителей туберкулеза в молоке
6. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
7. после кипячения в течение 5 минут для откорма животных
8. после кипячения в течение 30 минут для пищевых целей
9. подлежит уничтожению
10. после пастеризации только на изготовление топленого масла
11. без ограничений
12. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ МАСТИТОМ, МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНО
13. подлежит уничтожению
14. после кипячения для кормления молодняка
15. после кипячения для пищевых целей
16. без ограничений
17. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ БРУЦЕЛЛЕЗОМ, РЕАЛИЗУЕТСЯ
18. без ограничений
19. подлежит уничтожению
20. после термической обработки
21. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ ТУБЕРКУЛЕЗОМ С КЛИНИЧЕСКИМИ ФОРМАМИ ПРОЯВЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
22. без ограничений
23. подлежит уничтожению
24. после термической обработки
25. МОЛОКО ОТ КОРОВ, КАРАНТИРОВАННЫХ ПО ЯЩУРУ
26. может использоваться без ограничений
27. пригодно в пищу после кипячения
28. не пригодно для питания
29. реализуется внутри хозяйства
30. может вывозиться из хозяйства
31. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРОМУ МОЛОКУ КОРОВЬЕМУ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОМУ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА
32. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе I и II классов
33. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе II и III классов
34. кислотность не более 19 градусов Тернера
35. кислотность не менее 22 градусов Тернера
36. массовая доля белка не менее 1,5 процента
37. массовая доля белка не менее 2,8 процента
38. ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИЩУ И СКАРМЛИВАТЬ ЖИВОТНЫМ МОЛОКО ОТ БОЛЬНЫХ
39. бруцеллезом
40. гнойным маститом
41. сибирской язвой
42. бешенством
43. чумой