**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 ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. ЗЕРНОВЫЕ ПО СВОЕМУ ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСЯТСЯ К ГРУППЕ ПРОДУКТОВ
2. жировых
3. белковых
4. углеводных
5. углеводно-жировых
6. белково-жировых
7. ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА (МУКА И КРУПЫ) ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ
8. моно- и дисахаридов
9. растительного белка
10. витаминов В12, Д, К
11. крахмала
12. витаминов В1, В6, РР
13. магния
14. ОБЩИМ ДЛЯ ВСЕХ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ
15. лизина
16. триптофана
17. треонина
18. метионина
19. фенилаланина
20. ОСНОВНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРА, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ НАХОДИТСЯ В
21. эндосперме
22. зародыше и эндосперме
23. зародыше и оболочках
24. эндосперме и оболочках
25. зародыше, эндосперме, оболочках
26. В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ СОСТАВЛЯЕТ
27. 20 - 30%
28. 30 - 40%
29. 40 - 50%
30. 50 - 60%
31. 60 - 70%
32. ОСНОВНЫМ УГЛЕВОДОМ ЗЕРНОВЫХ ЯВЛЯЕТСЯ
33. сахароза
34. клетчатка
35. крахмал
36. гемицеллюлоза
37. фруктоза
38. СОЕДИНЕНИЕ, СНИЖАЮЩЕЕ БИОДОСТУПНОСТЬ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА В ЗЕРНОВЫХ
39. фосфатаза
40. фитин
41. фенилаланин
42. фруктоза
43. коллаген
44. ВИТАМИНЫ ЗЕРНА ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ОСНОВНОМ
45. В1
46. В2
47. РР
48. С
49. Д
50. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ ГРУППЫ «В» СОДЕРЖИТ ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫХОДА/СОРТА
51. 10% (крупчатки)
52. 25% (высшего сорта)
53. 75% (1-го сорта)
54. 85% (2-го сорта)
55. 97,5% (обойной)
56. ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ
57. высокой калорийностью
58. низкой калорийностью
59. высокой усвояемостью
60. низкой усвояемостью
61. высокой пищевой ценностью
62. ХАРАКТЕРНЫЙ ПРИЗНАК ПОСЛЕУБОРОЧНОГО ДОЗРЕВАНИЯ ЗЕРНА
63. замедленное дыхание
64. гидролиз сложных органических веществ
65. снижение влажности зерна
66. синтез сложных органических веществ
67. ПОКАЗАТЕЛЬ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА
68. пористость
69. влажность
70. плотность
71. щелочность
72. нейтральность
73. ПОД ПОРИСТОСТЬЮ ХЛЕБА ПОНИМАЮТ
74. отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша (в%)
75. отношение объема мякиша к общему объему хлеба (в%)
76. количество пор в мякише
77. разницу в весе между мякишем и общим весом хлеба
78. количество пор в хлебе
79. ОСНОВНАЯ ПРИЧИНА ОЧЕРСТВЕНИЯ ХЛЕБА
80. наличие соли
81. усыхание хлеба
82. переход крахмала из аморфного состояния в кристаллический
83. увеличение количества дрожжей в тесте
84. добавление пищевых добавок
85. К ПОРОКАМ ХЛЕБА ОТНОСЯТСЯ
86. непромес
87. плесневение
88. картофельная болезнь
89. закал
90. меловая болезнь
91. К БОЛЕЗНЯМ ХЛЕБА ОТНОСЯТСЯ
92. поражение фуксином
93. кроваво-красная болезнь
94. болезнь Итай-Итай
95. картофельная болезнь
96. плесневение и меловая болезнь
97. КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНЬЮ ПОРАЖАЕТСЯ ТОЛЬКО ХЛЕБ
98. ржаной
99. пшеничный
100. бородинский
101. украинский
102. йодированный
103. СОРНЫЕ РАСТЕНИЯ ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР
104. головня
105. софора
106. куколь
107. вязель
108. спорынья
109. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОСНОВНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПОЛУЧЕНИЯ КРУПЫ
110. дробление
111. шелушение
112. шлифовка и полировка
113. освобождение зерен от лузги
114. МАННУЮ КРУПУ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ
115. проса
116. ячменя
117. гречки
118. овса
119. пшеницы
120. ПЕРЛОВУЮ КРУПУ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ
121. проса
122. ячменя
123. гречки
124. овса
125. пшеницы
126. ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА, КЛЕТЧАТКИ ОТЛИЧАЮТСЯ КРУПЫ
127. рисовая
128. овсяная
129. пшенная
130. манная
131. гречневая
132. НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА ОТЛИЧАЕТСЯ КРУПА
133. овсяная
134. пшенная
135. рисовая
136. манная
137. гречневая
138. НАИБОЛЕЕ БЛАГОПРИЯТНО СБАЛАНСИРОВАННЫЙ АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ БЕЛКА ИМЕЕТ КРУПА
139. рисовая
140. овсяная
141. пшенная
142. манная
143. гречневая
144. БОЛЕЕ 20% БЕЛКОВ СОДЕРЖАТ
145. хлебные злаки
146. бобовые
147. масличные
148. СЛЕДУЮЩИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ: БЕЛОК - 22% , ЖИР - 2%, УГЛЕВОДЫ - 54% ИМЕЕТ ПРОДУКТ
149. соя
150. овес
151. горох
152. рис
153. пшено
154. СЛЕДУЮЩИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ: БЕЛОК - 12% , ЖИР - 5% , УГЛЕВОДЫ - 60% ИМЕЕТ ПРОДУКТ
155. соя
156. овес
157. горох
158. пшено
159. пшеница
160. СЛЕДУЮЩИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ: БЕЛОК - 35% , ЖИР - 17%, УГЛЕВОДЫ - 27% ИМЕЕТ
161. соя
162. овес
163. горох
164. манка
165. пшено
166. БЕЛКИ БОБОВЫХ (ГОРОХА, ФАСОЛИ, СОИ) ПО СРАВНЕНИЮ С ЖИВОТНЫМИ БЕЛКАМИ
167. имеют аналогичную биологическую ценность
168. имеют более высокую биологическую ценность за счет лучшей усвояемости
169. имеют более низкую биологическую ценность из-за дефицита серосодержащих аминокислот
170. ОСНОВНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
171. зольность
172. клейковина
173. вкус
174. цвет
175. запах
176. БЕЛКИ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ КЛЕЙКОВИНЫ ПШЕНИЦЫ
177. авенин
178. глиадин
179. глютенин
180. зеин
181. лейкозин
182. ПРОБА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СПОРЫНЬИ В МУКЕ
183. Гофмана
184. Эбера
185. фосфатазная
186. редуктазная
187. розоловая
188. ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ
189. пищевые добавки
190. пестициды
191. токсичные элементы
192. нитраты
193. микотоксины
194. ТЯГУЧИЙ ЛИПКИЙ МЯКИШ ХЛЕБА С НЕПРИЯТНЫМ ВАЛЕРИАНОВЫМ ЗАПАХОМ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О ПОРАЖЕНИИ
195. спорыньей
196. головней
197. картофельной болезнью
198. меловой болезнью
199. кроваво-красной болезнью
200. ТЕМНЫЙ МЯКИШ, СЕЛЕДОЧНЫЙ ЗАПАХ И ГОРЬКОВАТЫЙ ПРИВКУС СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О ПОРАЖЕНИИ ЗЕРНА
201. спорыньей
202. головней
203. картофельной болезнью
204. меловой болезнью
205. кроваво-красной болезнью
206. РОЗОВОЕ ОКРАШИВАНИЕ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ УКАЗЫВАЕТ НА
207. химическое загрязнение
208. поражение бактериями чудесной палочки
209. поражение афлатоксином
210. поражение картофельной болезнью
211. фузариозную пораженность
212. ОСНОВНЫЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА
213. влажность
214. кислотность
215. пористость
216. степень бактериальной обсемененности
217. сортность
218. РАЗВИТИЕ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ
219. низкой кислотностью
220. высокой кислотностью
221. высоким содержанием сухого вещества
222. недостаточной пористостью
223. высокой влажностью
224. В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ ЗЕРНЕ НОРМИРУЮТСЯ МИКОТОКСИНЫ
225. афлатоксин М1
226. афлатоксин В1
227. дезоксиниваленол
228. Т-2 токсин
229. зеараленон
230. ЗЕРНО ПОДЛЕЖИТ ПРОВЕРКЕ НА ТОКСИЧНОСТЬ, НАЧИНАЯ С КОЛИЧЕСТВА РОЗОВО-ОКРАШЕННЫХ ЗЕРЕН В ПАРТИИ, СОСТАВЛЯЮЩЕГО
231. 1%
232. 2%
233. 3%
234. 5%
235. 15%
236. КОЛИЧЕСТВО ЗАПЛЕСНЕВЕЛЫХ ЗЕРЕН, КОТОРОЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ПАРТИИ ЗЕРНА
237. 1%
238. 2%
239. 3%
240. 5%
241. 15%
242. ФУЗАРИОТОКСИЧНОЕ ЗЕРНО РЕАЛИЗУЕТСЯ
243. пригодно к употреблению в пищу без ограничения
244. подлежит срочной реализации
245. может быть передано на корм животным по согласованию с ветеринарной службой
246. может быть использовано на технические нужды
247. утилизируется
248. ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, СНИЖАЮЩИЕ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ
     1. переработка зерна на муку, крупу, крахмал
     2. экструзионное производство
     3. пивное производство
     4. выпекание хлеба
249. ПОСТУПЛЕНИЕ ЗЕРНА НА МУКОМОЛЬНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ЗАРАЖЕННОСТИ АМБАРНЫМИ ВРЕДИТЕЛЯМИ
250. I степени
251. II степени
252. II-III степени
253. III степени
254. степень не имеет значения
255. ПРОДАЖА ЗЕРНОВЫХ НАСЕЛЕНИЮ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ
256. отсутствии зараженности амбарными вредителями
257. зараженности амбарными вредителями I степени
258. зараженности амбарными вредителями П-Ш степени
259. степень зараженности не имеет значения
260. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ ОПТИМАЛЬНЫМИ СЧИТАЮТСЯ СОЧЕТАНИЯ КРУП, ТЕСТА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СО СЛЕДУЮЩИМИ ПРОДУКТАМИ
261. молоком и молочными продуктами
262. сахаром, джемом
263. овощами, фруктами, ягодами
264. мясом
265. яйцами
266. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ, СОДЕРЖАЩЕЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО НЕОБРУШЕННЫХ ЗЕРЕН (5-8%)
267. использовать в питании без всяких ограничений
268. использовать в питании после дополнительной обработки на специальных машинах
269. на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой
270. на техническую переработку
271. на утилизацию
272. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА, В КОТОРОМ ВСЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТА, НО ОЩУЩАЕТСЯ ХРУСТ ПРИ РАЗЖЕВЫВАНИИ
273. использовать в питании без ограничений
274. на технологическую переработку (на сухари, панировочную муку и т.п.)
275. на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой
276. на техническую переработку
277. утилизировать