

ПАКЕТ ТЕСТІВ З ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія зберігання продовольчих товарів»

1. Як розміщують кагати відносно частин світу?
 - а) з півночі на південь;
 - б) з заходу на схід;
 - в) з північного заходу на південний схід;
 - г) з північного сходу на південний захід;

2. Назвіть тимчасові сховища для зберігання картоплі і овочів:
 - а) пристосовані склади;
 - б) погріб;
 - в) ями;
 - г) кагати і траншеї.

3. В якому середовищі довше і краще зберігається плодоовочева продукція?
 - а) регульованому газовому середовищі;
 - б) природному газовому середовищі;
 - в) модифікованому газовому середовищі;
 - г) комбінованому газовому середовищі.

4. Які сорти бульб по стиглості мають найвищу лежкість?
 - а) ранні;
 - б) середні;
 - в) середньоранні;
 - г) середньопізні і пізні.

5. Яка біологічна властивість знаходиться в основі лежкості картоплі після її збирання?
 - а) утворення ростків;
 - б) стан глибокого фізіологічного спокою;
 - в) пробудження бруньок;
 - г) перетворення крохмалю в цукор.

6. Яка основна вимога при зберіганні охолоджених і морожених продуктів?
 - а) стійка постійність і рівномірність режимних параметрів;
 - б) надійна тара і упакування;
 - в) спосіб штабелювання;
 - г) рух повітря.

7. В яких випадках хліб після зберігання не можна споживати?
 - а) черствіння;
 - б) пліснявіння;
 - в) при ураженні картопляною хворобою;
 - г) усиханні.

8. Який процес при зберіганні борошна є позитивним?
 - а) виділення вологи;
 - б) підвищення кислотності;
 - в) виділення теплоти;
 - г) дозрівання.

9. З якого зерна одержують борошно з високими технологічними якостями?
 - а) трохи вологого;
 - б) змеленого відразу після збирання;

- в) гарно висушеного;
- г) дозрілого після збирання 1-1,5 місяці.

10. Від яких факторів залежать граничні строки зберігання морожених рибних товарів?

- а) від температури і відносної вологості повітря;
- б) від хімічного складу м'яса риби, процентного вмісту жиру, температури;
- в) температурно-вологісних умов зберігання;
- г) тільки від температури зберігання.

11. Чи направляють на тривале зберігання копчено-варені, варені, запечені і жарені м'ясні вироби?

- а) направляють;
- б) не направляють;
- в) направляють на зберігання не більше 7 діб;
- г) направляють на зберігання до 1-го місяця.

12. Коли припиняється випаровування води з продукту?

- а) при відсутності руху повітря;
- б) при підвищеній відносній вологості;
- в) при низькій, на грані криоскопічної, температурі зберігання;
- г) при настанні рівноважної вологості.

13. Яким способом краще всього зберігаються зеленні овочеві культури?

- а) в ящиках із змочуванням водою;
- б) в поліетиленових пакетах;
- в) в пучках;
- г) в овочевих ящиках;

14. При якому способі досягається найкраща збереженість яблук, груш, винограду, цитрусових?

- а) в РГС;
- б) в МГС;
- в) в холодильних камерах;
- г) в сховищах з активним вентиляванням.

15. Яке м'ясо втрачає менше вологи при зберіганні

- а) м'ясо старих тварин;
- б) м'ясо худих тварин;
- в) м'ясо молодих тварин;
- г) м'ясо дорослих вгодованих тварин.

16. Чи можна зберігати м'ясні копченості разом з продуктами недоброякісними або тими, що мають сторонні запахи?

- а) ні;
- б) так, але загорнутими в целофан;
- в) можна в різних упаковках;
- г) можна на відстані.

17. Назвіть найбільш ефективний спосіб зберігання курячих яєць:

- а) в розчині вапна;
- б) у вуглекислому газі або із застосуванням азоту;
- в) в дерев'яних ящиках із стружкою при температурі 1°C, відносній вологості повітря 75-80%;
- г) із застосуванням парафіно-каніфольного препарату і мінерального масла.

18. При якій вологості повітря найкраще зберігатися борошно?
- а) нижче 13%;
 - б) 13%;
 - в) 14%;
 - г) 15%.
19. Які ковбасні вироби найбільш стійкі при зберіганні?
- а) варені;
 - б) копчені;
 - в) напівкопчені;
 - г) сирокоччені.
20. Назвіть хворобу, яка уражує білоголову капусту при зберіганні у сховищах із незадовільними температурно-вологісними режимами?
- а) чорна пліснява;
 - б) сіра гниль;
 - в) мокра бактеріальна гниль;
 - г) зелена пліснява.
21. При якій температурі зберігання спостерігається найнижча інтенсивність дихання бульб?
- а) 0-2 °С;
 - б) 2-3 °С;
 - в) 3-5 °С;
 - г) 6-8 °С.
22. Які процеси призводять до згіркнення борошна?
- а) окислення жирів;
 - б) розвиток плісняви;
 - в) підвищення вологості;
 - г) зараження шкідниками.
23. Який з перелічених глікозидів накопичується в картоплі під час зберіганні в освітленому приміщенні?
- а) соланін;
 - б) амигдалін;
 - в) кверцетин;
 - г) капсоїцин.
24. Оптимальна температура зберігання яблук пізніх сортів, °С:
- а) -1 ... 0;
 - б) 0...+1;
 - в) +2...-3;
 - г) +1...+2.
25. Який показник якості хліба значно змінюється при зберіганні?
- а) вологість;
 - б) кислотність;
 - в) пористість;
 - г) колір.
26. Який з перелічених пізньостиглих сортів білоголової капусти найдовше зберігається без втрати якості?
- а) Ландейгейкер;
 - б) Амагер;

- в) Білосніжка;
- г) Московська пізня.

27. Тривалість лікувального періоду зберігання картоплі, днів:

- а) 26 – 30;
- б) 1,5 – 10;
- в) 10 – 15;
- г) 16 – 20.

28. Від чого залежить термін зберігання макаронних виробів?

- а) від гатунку борошна;
- б) від якості макаронних виробів;
- в) від сорту макаронних виробів;
- г) від внесених добавок.

29. Який відсоток землі на бульбах картоплі допускається стандартом:

- а) 3,0;
- б) 0,5;
- в) 1,0;
- г) 2,5.

30. Яка з перелічених хвороб бульб картоплі допускається стандартом для столових сортів?

- а) оосподоз;
- б) суха гниль;
- в) фітофтора;
- г) парша.

31. Які з видів пряників мають найбільший строк зберігання?

- а) заварні;
- б) сирцеві;
- в) сирцеві і глазуровані;
- г) сирцеві фруктовими начинками.

32. Які фактори середовища впливають на ураження бульб картоплі гнилями в період вегетації?

- а) надмірне зволоження ґрунту;
- б) посуха;
- в) недостатнє освітлення;
- г) сильна забур'яненість.

33. Вкажіть який із перелічених зимових сортів яблук в умовах України найдовше зберігається?

- а) Ренет симиренка;
- б) Гольден делішес;
- в) Ренет ландсбергський;
- г) Ренет черненко.

34. Чим пояснюється більш тривалий термін зберігання житнього хліба порівняно з пшеничним?

- а) властивостями крохмалю;
- б) більш висока волога, більше висівок;
- в) більш висока кислотність;
- г) властивостями жирів.

35. Що обумовлює краще зберігання гречаної крупи порівняно з пшоном шліфованим?

- а) наявність токоферолів;
- б) обробка поверхні;

- в) вміст жиру;
- г) жирнокислотний склад ліпідів.

36. Який строк зберігання і реалізації пельменів при температурі зберігання не більше 5°C?

- а) до 48 годин;
- б) до 72 годин;
- в) до 24 годин;
- г) до 12 годин.

37. Який максимальний термін зберігання заморожених в блоках крупнокускових напівфабрикатів із яловичини при температурі -18°C :

- а) до 6 місяців;
- б) до 10 місяців;
- в) 4 місяця;
- г) 2 місяця.

38. Які дефекти, що з'являються при зберіганні м'ясних консервів являються недопустимими?

- а) активне підтікання;
- б) фізичний бомбаж;
- в) незначна деформація банок;
- г) зняття полуди з зовнішньої сторони.

39. Який максимальний термін зберігання заморожених в блоках дрібнокускових напівфабрикатів із свинини при температурі: -18°C:

- а) до 3 міс. ;
- б) до 9 міс. ;
- в) до 7 міс. ;
- г) до 1 міс.

40. Яка із перелічених тканин плодів і овочів виконує захисні функції?

- а) епідерма;
- б) провідна;
- в) перидерма;
- г) запасуюча паренхіма.

41. До чого може привести підвищена кількість ліпоксігенази в макаронному борошні при зберіганні макаронних виробів?

- а) знебарвлення;
- б) потемніння;
- в) підвищення вологості;
- г) підвищення кислотності.

42. Вкажіть термін зберігання тваринних топлених жирів при -5-8°C ?

- а) до 6 місяців;
- б) до 1 місяця;
- в) до 12 місяців;
- г) до 3 місяців.

43. Як змінюється якість борошна при дозріванні?

- а) поліпшується колір, накопичуються вільні жирні кислоти, зміцнюється клейковина;
- б) збільшується кислотність, знижується міцність клейковини;
- в) поліпшується колір, знижується міцність клейковини;
- г) знижується кислотність, поліпшується колір.

44. Який сорт яблук із групи ранніх може зберігатися 30-40 днів:
- а) Папіровка;
 - б) Білий налив;
 - в) Мелба;
 - г) Шафран літній.
45. Який оптимальний діапазон температур для зимового зберігання яблук пізніх сортів?
- а) $-2-1^{\circ}\text{C}$;
 - б) $-1-0^{\circ}\text{C}$;
 - в) $0+1^{\circ}\text{C}$;
 - г) $+1+2^{\circ}\text{C}$.
46. З якою метою проводять дефекацію дифузійного соку під час виробництва цукру?
- а) для знебарвлення барвників;
 - б) для повної коагуляції колоїдних речовин;
 - в) для видалення надлишку вапна;
 - г) для надання кристалам голубого відтінку.
47. Яке молоко може зберігатись до 4 місяців?
- а) стерилізоване;
 - б) в тетрапаках;
 - в) пастеризоване;
 - г) ультрапастерезоване.
48. При яких умовах зберігання можуть відбутись перекристалізація в тканинах мороженої риби?
- а) підвищена вологість повітря;
 - б) недотримання товарного сусідства;
 - в) понижена вологість повітря;
 - г) коливання температури.
49. Які м'ясні консерви зберігаються найдовше:
- а) пастеризовані;
 - б) в суцільноштампованих банках;
 - в) в скляній тарі;
 - г) які містять копчені продукти.
50. У якого представника томатних овочів плоди здатні дозріти при збиранні в молочній стиглості:
- а) перець солодкий;
 - б) перець гіркий;
 - в) помідори;
 - г) баклажани.
51. Яка група сортів картоплі за тривалістю вегетації поєднує властивості столових, кормових, технічних:
- а) ранні;
 - б) середньо-ранні;
 - в) пізні;
 - г) середньо-стиглі.
52. Вкажіть на пізньостиглий сорт картоплі, поширений в Україні:
- а) Воротинський;
 - б) Незабудка;
 - в) Темп;
 - г) Чарівниця.

53. Оптимальна температура зберігання картоплі в літній період °С:
- а) 2-4;
 - б) 5-6;
 - в) 7-8;
 - г) 9-10.
54. Який термін зберігання майонезів при температурі 14-18°С:
- а) 1-2 доби;
 - б) 3-7 діб;
 - в) 8-10 діб;
 - г) більше 10 діб.
55. Продукти з високим вмістом вологи (овочі, фрукти, варені ковбаси) зберігаються при відносній вологості повітря:
- а) 60-70%;
 - б) 70-75%;
 - в) 75-80%;
 - г) 80-90%).
56. До товарів, які не здатні зберігатися протягом тривалого часу, відносять:
- а) борошно;
 - б) цукор;
 - в) яйця;
 - г) рослинна олія.
57. Втрати внаслідок знищення й псування виробничих запасів і готової продукції відносять до:
- а) природних;
 - б) нормованих;
 - в) наднормативних
 - г) планованих.
58. Вкажіть оптимальну вологість насіння соняшнику, що закладається на зберігання:
- а) 6-7 %;
 - б) 8-11 %;
 - в) 12-14 %;
 - г) 15-18 %.
59. Який термін в оптимальних умовах можуть зберігатись достиглі плоди гарбузів?
- а) до 1 місяця;
 - б) 1-2 місяці;
 - в) 3-4 місяці;
 - г) 5-6 місяців.
60. На яких принципах базується зберігання продукції рослинництва:
- а) біоз ,анабіоз, ценоанабіоз, абіоз;
 - б) гемібіоз;
 - в) психроанабіоз;
 - г) хемібіоз.