

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ 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. Які продукти вирізняються найбільшою гігроскопічністю
  - а) шоколад, карамель
  - б) цукор, сіль, чай, печиво
  - в) копчена риба
  - г) зернобобові

8. Який небезпечний шкідник уражує солоні рибні товари
- а) кліщі
  - б) жуки довгоносики
  - в) муха сирцева
  - г) метелики
9. Що сприяє помутнінню пива при зберіганні
- а) втрата вуглекислоти
  - б) прокисання
  - в) зміна смаку і запаху
  - г) життєдіяльність дріжджів, молочнокислих і оцтовокислих бактерій, аеробних мікроорганізмів при наявності повітря
10. Вкажіть основну причину, яка впливає на швидкість засахарювання карамелі при зберіганні
- а) співвідношення цукру і патоки, вологість карамельної маси
  - б) недоброякісна упаковка
  - в) температура зберігання
  - г) недостатня швидкість руху повітря в складі
11. Які дефекти шоколаду при зберіганні є недопустимими
- а) посивіння
  - б) пошкодження шоколадною міллю та іншими комахами-шкідниками
  - в) пліснявіння
  - г) процеси окислення прогорання і осалювання в початковій стадії
12. В яких випадках хліб після зберігання не можна споживати
- а) черствіння
  - б) пліснявіння
  - в) при ураженні картопляною хворобою
  - г) усиханні
13. Який процес при зберіганні борошна є позитивним
- а) виділення вологи
  - б) підвищення кислотності
  - в) виділення теплоти
  - г) дозрівання
14. 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

15. 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
16. 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
17. 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
18. 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
19. 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
20. Овоскоп – це прилад який використовується для контролю якості?
- а) яєць
  - б) зерна
  - в) кондитерських виробів
  - г) макаронних виробів
21. 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

22. 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

23. 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  $1^{\circ}\text{C}$ , відносній вологості повітря 75-80%
- г) із застосуванням парафіно-каніфольного препарату і мінерального масла

24. Який вид риби краще всього зберігається в живому вигляді в магазинах

- а) сом, сазан, вязь
- б) короп, карась, линь
- в) лящ, щука, судак, форель
- г) всі вище перелічені

25. З якою вологістю буде найкраще зберігатися борошно

- а) нижче 13%
- б) 13%
- в) 14%
- г) 15%

26. При яких температурних режимах зберігають вина

- а)  $0-2^{\circ}\text{C}$
- б)  $4-6^{\circ}\text{C}$
- в)  $8-16^{\circ}\text{C}$
- г)  $16-20^{\circ}\text{C}$

27. Які ковбасні вироби найбільш стійкі при зберіганні

- а) варені
- б) копчені
- в) напівкопчені
- г) сирокопчені

28. Які ковбасні вироби відносяться до категорії швидкопсууючих

- а) варені ковбаси
- б) зельці, ліверні, кров'яні ковбаси
- в) напівкопчені ковбаси
- г) копчено-варені ковбаси

29. 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

30. При якій температурі зберігання спостерігається найнижча інтенсивність дихання бульб

- а) 0-2<sup>0</sup>С
- б) 2-3<sup>0</sup>С
- в) 3-5<sup>0</sup>С
- г) 6-8<sup>0</sup>С