

## «Современные технологии хранения пищевых продуктов»

Вопросы и ответы из теста по [Современным технологиям хранения пищевых продуктов](#) с сайта [oltest.kz](#).

Общее количество вопросов: 170

Тест по предмету «Современные технологии хранения пищевых продуктов».

- 
1. Амилазы плесневых грибов используют во всех перечисленных технологиях пищевой промышленности, за исключением:
    - **повышения диастатической активности солода в пивоваренном производстве**
  2. Антиокислители применяют для:
    - **увеличения срока хранения продукта**
  3. Арбузы хранят при относительной влажности 80-85% и температуре:
    - **5-6°C**
  4. Безопасность пищевых продуктов это:
    - **Отсутствие токсического, канцерогенного и мутагенного действия пищевых продуктов**
  5. Благоприятной температурой для дозревания клубней и зарубцевания механических повреждений картофеля является:
    - **16-18°C**
  6. Большинство сортов винограда хорошо хранится при температуре:
    - **от 0°C до -1°C**
  7. В зависимости от способа побуждения различают следующий два вида воздухообмена:
    - **естественный и принудительный**
  8. В каком из перечисленных пищевых продуктов сальмонеллы сохраняют жизнеспособность в течение 56-ти месяцев:
    - **в высушенном вакуумным методом твороге**
  9. В каком пищевом продукте находится самая высокая концентрация ртути и его соединений:
    - **в мясе рыб**
  10. В качестве защитных оболочек используют:
    - **воск и парафин**
  11. В нормальной газовой среде содержится:
    - **кислород — 20,6%; азот — 78%; CO<sub>2</sub> — 0,03%**
  12. В состав маркировки потребительской тары входит:
    - **перечень основных компонентов**
  13. В состав маркировки транспортной упаковки входит:
    - **обозначение стандарта на продукцию**
  14. В число основных требований, предъявляемых к полимерным упаковочным материалам, используемым в пищевой промышленности, входят все перечисленные, за исключением:
    - **присутствия низкомолекулярных примесей, химически не связанных с полимером**



15. Верхний предел температуры для замороженных продуктов:

- **-8°C**

16. Вещества, необходимые для борьбы с микроорганизмами:

- **фитонциды**

17. Вкладыши в контейнеры для хранения овощей изготавливают из плёнки толщиной:

- **60 мкм**

18. Выход стандартной продукции и потери связаны:

- **обратно пропорциональной связью**

19. Газовый метод хранения имеет разновидности:

- **четыре**

20. Газом, применяют в ряде стран при хранении мяса и мясопродуктов в стационарных холодильных камерах и транспортных средствах является:

- **азот**

21. Где используют пестициды и другие ядовитые химикаты:

- **в сельском хозяйстве**

22. Госсанэпидслужба осуществляет:

- **санитарно-гигиеническое нормирование показателей и характеристик продукции**

23. Деятельность по истреблению грызунов, наносящих экономический ущерб в следствии порчи товаров называют:

- **дератизация**

24. Деятельность по обезораживанию микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров называют:

- **дезинфекцией**

25. Для каких из перечисленных веществ, выделяющихся из полиэтиленовых упаковочных материалов в процессе их «старения», установлены допустимые количества миграции (ДСМ):

- **для метилового спирта**
- **для фенола**
- **для формальдегида**
- **для эпихлоргидрида**

26. Для регуляции pH среды продукта, а также для приданию продукту определенного вкуса и аромата применяют:

- **кислоты и щелочи**

27. Доведение до заинтересованных субъектов необходимых сведений об условиях и сроках хранения проводится согласно принципу:

- **информационного обеспечения**

28. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами вызывает две формы заболеваний:

- **пищевое отравление и пищевая токсикоинфекция**

29. Замедлить вызревание и благодаря этому продлить срок хранения томатов позволяет применение:

- **сорбилен**



30. Замедлить созревание томатов и продлить срок их хранения до 1,5 месяцев можно при использовании РГС, содержащей:

- **2% CO<sub>2</sub>, 9% O<sub>2</sub>, 89% N<sub>2</sub>**

31. Зрелые плоды перца хранят в холодильнике при температуре 0-1°C и относительной влажности 90-95% в течение:

- **2 месяцев**

32. Идентификация пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- **установление соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья их наименованиям, согласно нормативной документации на конкретный вид продукта**

33. Из перечисленных возбудителей пищевых отравлений микробной природы выберите одного, не относящегося к группе возбудителей токсикоинфекций:

- **clostridium botulini**

34. Из перечисленных мер профилактики, направленных на предотвращение пищевой стафилококковой интоксикации (в связи с употреблением молочных продуктов), выберите одну меру радикального воздействия:

- **категорическое недопущение к работе с пищевыми продуктами и дойке коров лиц, страдающих открытыми формами стафилококковой инфекции**

35. Из перечисленных химических сред выберите одну, способствующую скорейшему (в течении 1 часа) разрушению спорных форм Clostridium Botulini:

- **10% раствор соляной кислоты**

36. Интенсивность и кратность воздухообмена в окружающей товары среде характеризуется показателем:

- **воздухообмен**

37. Испарение воды из товаров приводит:

- **естественной убыли продукта**

38. Источником какого витамина является животная печень и рыба икра:

- **Д**

39. К возбудителям пищевых микотоксикозов относятся все ниже перечисленные, за исключением:

- **vibrio parahaemolyticus**

40. К возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся все ниже перечисленные, за исключением:

- **staphylococcus Aureus**

41. К консервантам, обеспечивающим подавление роста дрожжей, относится один из перечисленных:

- **соединения серы**

42. К наполнителям полимерных упаковочных материалов для пищевых продуктов относятся все перечисленные, за исключением:

- **ацетилтрибутилцитрата**

43. К пищевым добавкам — консервантам, относятся все перечисленные, за исключением:

- **ионола**

44. К пищевым отравлениям бактериальной природы (по классификации К.С. Петровского) относятся все ниже перечисленные, за исключением:

- **пищевых отравлений животными продуктами, ядовитыми в определенных условиях**



45. К пищевым отравлениям немикробной природы (по классификации К.С. Петровского) относятся все ниже перечисленные, за исключением:

- **алиментарной пароксизмально-токсической миоглобинурии**

46. К пластификаторам полимерных упаковочных материалов для пищевых продуктов относятся все перечисленные, за исключением:

- **целлюлозы**

47. К факторам, подавляющим выработку стафилококками энтеротоксина, относятся все ниже перечисленные, за исключением:

- **присутствия в субстрате *Bacterius Cereus***

48. К характерным признакам пищевых отравлений относятся все ниже перечисленные, за исключением:

- **контагиозности (то есть пути передачи «от одного больного человека к другому»)**

49. Кабачки и патиссоны можно хранить в помещении с температурой 0°C и относительной влажности воздуха:

- **85-90%**

50. Как накапливаются пестициды в продовольственном сырье и пищевых продуктах:

- **вследствие бесконтрольного использования химических средств защиты растений**

51. Как оцениваются загрязнения пищевых продуктов радиоактивными веществами:

- **путем анализа радиоактивного фона**

52. Какие из перечисленных витаминов входят в состав витаминов группы В:

- **тималин, рибофлавин, аскорбиновая кислота**

53. Какие из перечисленных характеристик полимерной упаковки пищевых продуктов учитывают при оценке пригодности данного полимера для контакта с продуктами:

- **отсутствие миграции в пищевые вещества химически чужеродных веществ — компонентов полимерного материала, — в количествах, превышающих ДМК**
- **отсутствие органолептических изменений свойств продукта**
- **отсутствие стимулирующего действия материала или его компонентов на развитие микрофлоры**
- **отсутствие химических реакций или других взаимодействий между упаковочным материалом и пищевым продуктом**

54. Какие из перечисленных химических веществ используются в качестве инициаторов полимеризации при производстве полимерных упаковочных материалов для пищевых продуктов:

- **гидроперекиси**
- **диазосоединения**
- **кислородорганические перекиси**
- **неорганические перекиси**

55. Какие из перечисленных химических веществ используются в качестве растворителей при проведении полимеризации или поликонденсации полимерных упаковочных материалов для пищевых продуктов:

- **бензол**
- **толуол**
- **этилацетата**

56. Какие из перечисленных химических веществ относятся к группе мономеров, применяемых в технологии производства полимерных упаковочных материалов:

- **винилхлоргидрин**
- **стирол**
- **эпихлоргидрин**



57. Какие микроорганизмы вызывают токсикоинфекцию:

- **бактерии рода сальмонелл**

58. Какие микроорганизмы относятся к санитарно-патогенным:

- **МАФАМ**

59. Какие продукты являются источниками кальция:

- **молоко, творог**

60. Какие соединения согласно принятой терминологии называются чужеродными и опасными:

- **ксенобиотики, контаминанты**

61. Какие токсические элементы являются источником загрязнения в металлургии и угольной промышленности:

- **тяжёлые металлы**

62. Каким из перечисленных способов решаются экологические вопросы по полимерной таре:

- **использованием самодеструктурируемой полимерной упаковки**
- **применением многооборотной тары**
- **сжиганием использованной полимерной упаковки**
- **утилизацией отходов полимерной тары**

63. Каким из приведенных режимов пастеризации молока в производственных условиях достигают полной гибели сальмонелл:

- **нагреванием до +76°C (±2°C) в течение 15-20 секунд с последующим охлаждением до +4-6°C**

64. Какими веществами вызывается стафилококковое пищевое отравление:

- **энтеротоксином**

65. Какими свойствами обладают антиалиментарные соединения:

- **ускоряют обмен нутриентов**

66. Какое влияние оказывают сульфаниламиды:

- **антимикробное**

67. Какое из перечисленных химических веществ, выделяющихся в продукты при «старении» полиэтиленовых упаковок, является наиболее токсичным:

- **формальдегит**

68. Какой из перечисленных витаминов получают преимущественно путем микробного синтеза:

- **B12**

69. Квашение, соление, мочение — это:

- **биохимическая обработка**

70. Ключевым фактором размножения микроорганизмов в пище и пищевых продуктах является:

- **активность воды**

71. Копчение — это метод:

- **консервирования**

72. Коричневые полимеры являющиеся основными продуктами реакции Майяра ответственные за формирование цвета являются:

- **меланоиды**



73. Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы:

- **бестарный и тарный**

74. Минеральное вещество, способствующее окислению жиров:

- **К**

75. Мясо какой из перечисленных пассивно-ядовитых рыб токсично, при любых условиях:

- **рыбы фугу**

76. Мясо, полученное от животных, больных сальмонеллезом, считают обезвреженным после:

- **всех приведенных способов термической обработки**

77. На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые устанавливают штабелем в высоту:

- **по 8-10 рядов**

78. Наиболее продолжительный период хранения у лимонов:

- **5-6 месяцев**

79. Наиболее распространённый способ хранения просушенного лука в закромах с активным вентилированием при высоте загрузки:

- **2-3 м**

80. Не влияют на сохраняемость потребительских товаров:

- **азот и инертные газы**

81. Обмен воздуха путем его принудительной подачи через товарную массу называют:

- **активный воздухообмен**

82. Обработка умеренным холодом представляет собой снижение температуры не ниже минус:

- **1-3°C**

83. Обработка, предназначенная для защиты товаров от неблагоприятных внешних условий — это:

- **защитная обработка**

84. Одним из основополагающих принципов хранения является:

- **защита от неблагоприятных внешних воздействий**

85. Окислительные процессы при хранении продукта увеличивает:

- **кислород**

86. Оптимальная температура для размножения стафилококков:

- **22-37°C**

87. Оптимальная температура хранения продовольственной капусты:

- **-1°C**

88. Оптимальные условия развития энтерококков:

- **от 10 до 15°C**

89. Освещенность является требованием:

- **климатического режима хранения**

90. Основной источник загрязнения токсичными элементами (тяжелые металлы):

- **угольная, металлургическая и химическая промышленность**

91. Основной обмен протекает:

- **в состоянии полного покоя**



92. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара является:
- **тара**
93. Основные газы газового состава воздуха:
- **кислород, азот и углекислый газ**
94. Основным компонентом липидов, обладающих биологической значимостью является:
- **жирные кислоты**
95. Основными факторами, способствующими развитию микрофлоры, в зерне является:
- **повышение температуры воздуха**
96. Относительный показатель, рассчитывающий отношение объема загрузки к общему объему склада:
- **коэффициент загрузки**
97. Охлаждение бывает:
- **сильное и слабое**
98. Пастеризацию проводят до температуры:
- **100°C**
99. Первое описание многостадийных процессов взаимодействия аминокислот, пептидов и белков с редуцирующими сахарами было сделано Л. Майяром:
- **1912 году**
100. Пищевая ценность:
- **понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта**
101. Пищевые продукты, предлагаемые розничной торговлей, могут быть условно разделены на:
- **три основные категории**
102. По времени обработки методы ухода за товарами подразделяют на:
- **профилактические и текущие**
103. По направленности воздушного потока по отношению к товарной массе различают следующие виды воздухообмена:
- **общеобменный и активный**
104. Показатель режима, характеризующий состав газов в окружающей среде:
- **газовый состав воздуха**
105. Показатель характеризующий интенсивность света в складе:
- **освещенность**
106. Показатель, характеризующий степень насыщенности воздуха водяными парами:
- **Относительная влажность воздуха**
107. Показателями сохраняемости служат:
- **выход продукции, размер потерь и сроки хранения**
108. Потери больше чем больше:
- **влажность товаров**
109. Потери вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении называются:
- **материальными**



110. Потери при хранении зависят:

- **сроков технологической переработки**

111. Потери списываемые не нормам а по актам называются:

- **активируемые**

112. Потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении называются:

- **товарными**

113. Предреализационные товарные потери или отходы вызывают процессы связанные с:

- **подготовкой товара к продаже**

114. При использовании погрузчиков, тележек и других механизмов для работ на складе оставляют грузовой проезд шириной не менее:

- **1-1,5 м**

115. При консервировании ионизирующими излучениями стерилизующий эффект получают без:

- **повышения температуры**

116. При маркировке, какой группы пищевых продуктов применяется ассортиментные номера и знаки:

- **консервной продукции**

117. При отравлении человека токсичными металлами, какие из ниже перечисленных углеводов обладают благоприятными свойствами:

- **пектин**

118. Причина загрязнения радионуклидами:

- **небрежное обращение природными и искусственными источниками**

119. Проведение периодического контроля на всех этапах технологического цикла, при длительном хранении — через определенные промежутки времени осуществляется благодаря принципу:

- **систематического контроля**

120. Продукты могут храниться в достаточно широком диапазоне температур благодаря:

- **консервантам**

121. Радиационная стерилизация, почти полностью подавляющая развитие микроорганизмов, называется:

- **радапперизацией**

122. Радиоактивность — это:

- **самопроизвольный распад атомных ядер**

123. Размещение товара путем подвешивания на крюках, штангах, вешалках и др называется:

- **подвесное размещение**

124. Режим хранения — совокупность:

- **климатических и санитарно-гигиенических требований**

125. С гигиенической точки зрения, какие факторы должны учитываться при использовании полимерных материалов:

- **все ответы верны**

126. Скорость потери натуральных красящих пигментов приводит к:

- **обесцвечиванию**





127. Согласно правилу Вант-Гоффа скорость химических процессов с повышением температуры на каждые 10°C увеличивается в:

- **2-3 раза**

128. Согласно характеристике UBP (в ответах в скобках указаны индексы UBP), учитывающей экологическую безопасность полимерных упаковочных материалов, выберите наиболее приемлемую для молока:

- **пэ-пакеты (17)**

129. Соединения, участвующие в формировании вкуса, аромата, цвета:

- **предшественники и продукты распада основных нутриентов**

130. Создание совершенной холодильной машины относится к:

- **1875 году**

131. Созревшие (красные) томаты можно сохранить в леднике или холодильнике при температуре 1-2°C в течение:

- **1,0-1,5 месяцев**

132. Состояние объектов хранения и окружающей среды, характеризующееся загрязнениями, не превышающими установленных норм называется:

- **чистотой**

133. Способ консервирования, в основу которого положено повышение кислотности среды путём добавления уксусной кислоты называется:

- **маринование**

134. Среди перечисленных пищевых добавок — антиоксидантов выберите одну синтетическую:

- **бутилоксианизол**

135. Среди приведенных пар «состав (название) — способ применения» полимерных упаковок из поливинилхлоридных материалов найдите неправильно составленную пару:

- **термоусадочная пленка «Саран» для кондитерских изделий**

136. Средства дезинфекции подразделяются на:

- **химические и физические**

137. Срок хранения зелени петрушки, сельдерея в герметичных пакетах из полиэтиленовой плёнки толщиной 100 мкм, вмещающих 0,5-1 кг с газопроницаемой мембраной МДО-АС в боковой стенке до:

- **3 месяцев**

138. Сушка продукта нагретым воздухом называется:

- **конвективная сушка**

139. Сушка продукта основанная на удалении влаги из замороженного продукта называется:

- **сублимационной**

140. Температурные режимы различают соответственно: холодный (...), охлажденный (...) и теплый (...).

- **0-10°C, 0-5°C, 10°C и выше**

141. Температурный режим хранения яблок определяют с учётом особенностей каждого помологического сорта и условий выращивания. Диапазон рекомендуемых температур:

- **от -2 до +4°C**

142. Требования к климатическому режиму хранения включают требования к:

- **температуре и относительной влажности**



143. У какого из перечисленных синтетических антиоксидантов обнаружены канцерогенные свойства:

- **у бутилоксианизола**

144. Углеводы зерновых продуктов представлены в виде:

- **крахмала**

145. Удаление посторонних запахов — это:

- **дезодорация**

146. Укажите время, необходимое для полной инактивации стафилококкового энтеротоксина кипячением:

- **1 час**

147. Укажите консервант, применяемый для консервирования икры лососевых рыб:

- **гексаметилентетрамин**

148. Укажите минимальную концентрацию сахара в молочных продуктах, при которой начинается угнетение развития стафилококков:

- **30-40%**

149. Укажите минимальную температуру, при которой в пищевых продуктах, содержащих стафилококки, начинает накапливаться энтеротоксин:

- **15-16°C**

150. Укажите норму внесения (в мг на 100 г продукта) никотиновой кислоты, полученной в результате микробного синтеза, в пшеничную муку высшего и 1-го сортов на этапе ее промышленной витаминизации:

- **2,0**

151. Укажите норму внесения (в мг на 100 г продукта) тиамин, полученного в результате микробного синтеза, в пшеничную муку высшего и 1-го сортов на этапе ее промышленной витаминизации:

- **0,4**

152. Укажите определение относящееся к качеству пищевых продуктов:

- **совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении**

153. Укажите предельно допустимое содержание инициаторов полимеризации в полимерных упаковочных материалах для пищевых продуктов:

- **0,2%**

154. Укажите предельно допустимое содержание рожков спорыньи в муке:

- **0,05%**

155. Укажите предельно допустимую величину зольности пищевых упаковочных полиэтиленов, определяемую содержанием в них неорганических катализаторов полимеризации:

- **0,02%**

156. Укажите продукт микробного синтеза, способный значительно улучшить усваиваемость кальция из хлебобулочных изделий:

- **дрожжи**

157. Укажите температуру и время ее воздействия, способствующие полному разрушению споровых форм Clostridium Botulini:

- **плюс 120°C, время воздействия 1 час и более**



158. Указать природный антиокислитель:

- **токоферолы**

159. Указать соединения, входящие в состав полистирола:

- **эпихлоргидрин**

160. Ультразвук — это звук с колебаниями выше:

- **20 кГц**

161. Условия хранения — это совокупность:

- **внешних воздействий окружающей среды**

162. Условия хранения обусловлены:

- **режимом хранения и размещением товаров в хранилище**

163. Ферментативный гидролиз жирных кислот — это:

- **гиролитическое прогоркание**

164. Ферментатичный гидролиз жирных кислот — это:

- **гидролитическое прогоркание**

165. Хранение — это этап:

- **технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления**

166. Хранение картофеля выгоднее всего в хранилищах загружаемых сплошным слоем высотой:

- **3-5 см**

167. Цель хранения:

- **обеспечения стабильности исходных свойств товара**

168. Что из перечисленного относится к современным тенденциям разработок и усовершенствования пищевых добавок:

- **разработки ведутся по всем перечисленным направлениям**

169. Что такое консерванты:

- **вещества, обеспечивающие длительное хранение пищевых продуктов**

170. Широко применяемая маркировка пищевых продуктов, информирующая потребителя о пищевых добавках это буква:

- **“Е”**

---

Файл скачан с сайта [oltest.kz](https://oltest.kz)

