

1. Чай первичной переработки называют
 - A) хороший
 - B) нефасованный
 - C) дополнительный
 - D) фасованный
 - E) торговый
2. Макаaronная мука должна иметь крупитчатую структуру с частицами размером
 - A) от 650 до 750 мкм
 - B) от 250 до 350 мкм
 - C) от 550 до 650 мкм
 - D) от 150 до 250 мкм
 - E) от 350 до 450 мкм
3. Сушеные дрожжи фасуют в мелкую тару и в бумажные мешки и хранят при температуре
 - A) 18°C
 - B) 12°C
 - C) 10°C
 - D) 15°C
 - E) 14°C
4. Вид данного чая по сравнению с другими типами характеризуется терпким, полным вкусом, интенсивным красновато-темно-коричневым настоем и неповторимым ароматом
 - A) черный
 - B) терпкий
 - C) оранжевый
 - D) фиолетовый
 - E) зеленый
5. Сроки хранения мяса, стабильность мясных консервов, формирование цвета и запаха зависят от
 - A) химического состава мяса
 - B) структурно-механических показателей
 - C) скорости распада ферментативных процессов
 - D) активности воды
 - E) пищевой и биологической ценности мяса
6. Наименование процесса упаковывания макаронных изделий в потребительскую (мелкую) тару, проводящего на автоматах или вручную
 - A) обертывание
 - B) фасование
 - C) замораживание
 - D) крепление
 - E) сжатие

7. Вязкие жидкости или твердые вещества, с низкими (до 40 °С) температурами плавления, без цвета и запаха, легче воды (при 15 °С плотность 900...980 кг/м), нелетучи
- А) макроэлементы
 - В) кислоты
 - С) триацилглицерины
 - Д) минералы
 - Е) моносахариды
8. Для производства консервов влага в сахар-песке не должна превышать
- А) 3,2%
 - В) 0,15%
 - С) 5,1%
 - Д) 1%
 - Е) 1,5%
9. Тепловая обработка молока с целью уничтожения вегетативных форм микрофлоры, в том числе патогенных
- А) сепарирование
 - В) подморожение
 - С) пастеризация
 - Д) извлечение
 - Е) выдувание
10. Показатели, характеризующие нежность мяса при автолизе
- А) пищевая и биологическая ценность мяса
 - В) кислотность и влагосвязывающая способность мяса
 - С) структурно-механические и реологические
 - Д) содержание жира и влаги в мясе
 - Е) порода и возраст животного