

Disynergy.ru – Сдача тестов без предоплаты

Email: help@disynergy.ru

Whatsapp/Telegram/Viber: +7(924) 305-23-08

1. Алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки яблочного сырья – это ...
2. Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевелевой ягоды
3. Безотказность характеризуется способностью товара ...
4. Белки - ...
5. В качестве консерванта к некоторым продуктам добавляют ... кислоты
6. Влажность пищевых продуктов - это ...
7. Выборка - это...
8. Выполнение основной функции товара характеризуется ...
9. Высокой усвояемостью (97–98 %) отличаются жиры с температурой плавления...
10. Газовое хранение пищевых продуктов обусловлено ...
11. Гигроскопичность пищевого продукта – это способность продукта ...
12. Гидролитические процессы, происходящие в пищевых продуктах, благоприятно влияют на формирование их качества ...
13. Гниение – это глубокий распад ... под действием гнилостных бактерий
14. Дату, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по на; которой он не теряет своих потребительских характеристик, называют ...
15. Для идентификации видовой принадлежности товара используют ...
16. Дыхание – это совокупность ... процессов, протекающих в живых биологических объектах
17. Из ячменя, пшеницы, ржи, кукурузы обычно делают ...
18. Интегральные показатели определяют отношением ...
19. Интенсивность дыхания живых биосистем зависит ...
20. Информационные знаки - это условные обозначения, которые передают информацию ...
21. Информацию о способах обращения с товарами несут ... знаки
22. К микробиологическим процессам относят ...
23. К потребительской таре относят: ...
24. К товарам длительного хранения, сохраняющим потребительские свойства более одного месяца, относят:...
25. Классификация – это ...
26. Консистенция некоторых пищевых продуктов (помадных конфет, варенья, джема, повидла) при хранении становится зернистой, грубой, неоднородной в результате процесса ...
27. Контроль – это процедура оценивания ...
28. Критериями надежности являются ...
29. Ликвидные отходы ...
30. Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах ...
31. Максимально высокая градация качества: «...»
32. Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет - ...
33. Надежность - это способность товара
34. Неверно, что свет оказывает отрицательное действие на качество ...
35. Нитриты добавляют при посоле мяса, производстве мясных и рыбных продуктов с целью ...

36. Новизна ассортимента характеризуется количеством ... в общем перечне и степенью обновления
37. Определяющие показатели ...
38. Пищевые продукты, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы, – это ...
39. Плотность пищевых продуктов - это ...
40. Показатель качества – это ...
41. Потребительские свойства представляют ...
42. Престижные знаки присваиваются фирмам ...
43. При длительном хранении белков ...
44. При нагревании сахаров свыше 160 °С они ...
45. При сплошном контроле оценивают ...
46. Признак классификации - это ...
47. Причины возникновения естественной убыли пищевых продуктов: ...
48. Процессы, происходящие под воздействием собственных ферментов продуктов, называют ...
49. Расщепление белков, жиров, углеводов в живых биосистемах происходит при участии
50. Свойство – это ...
51. Скоропортящиеся товары имеют срок годности ...
52. Скорость испарения влаги с поверхности пищевых продуктов зависит от температуры, циркуляции воздуха, относительной влажности воздуха,...
53. Сложное свойство товара характеризует ...
54. Солод - это...
55. Сохраняемость товара – это способность ...
56. Специфические показатели качества присущи ...
57. Срок хранения пищевого продукта - это...
58. Старение белка сопровождается ...
59. Сухие вещества пищевых продуктов представлены ...
60. Существует два метода классификации товаров -...
61. Товарная партия представляет ...
62. Фирменные знаки предназначены ...
63. Функциональные свойства отражают способность товаров ...
64. Химические процессы представляют собой совокупность химических реакций, протекающих ...
65. Целью классификации является систематизация, которая достигается путем ...
66. Экологические знаки информируют потребителя ...
67. Яйцо с маркировкой "Д" относится к...

[Тесты синергия](#)