



Введение в технологию продуктов питания.ти

- 1 Лимитирующей кислотой в крупах является
- 2 Суточная потребность белка в сутки у человека
- 3 Измельчение, протирание
- 4 Из животных белков в кишечнике усваивается
- 5 При гидролизе нуклеиновых кислот обнаруживается
- 6 Зависимость между основаниями и аминокислотами называется
- 7 Основные источники балластных веществ в питании
- 8 Развитию молочно-кислых бактерий в пищеварительном тракте способствует
- 9 При расщеплении 2 молекул сахарозы образуется трудно растворимое в воде соединение
- 10 Один из главных усвояемых в организме углевод называется
- 11 При взаимодействии жирных кислот и спирта образуются
- 12 К насыщенным жирным кислотам относят
- 13 Интенсивно процессы биохимического прогоркания происходят в
- 14 Органические вещества, которые необходимы в небольших количествах для нормальной жизнедеятельности организма – это
- 15 К жирорастворимым витаминам относят
- 16 Пектиновые вещества попадают в организм человека из
- 17 Сладкие углеводы для людей умственного труда должны составлять
- 18 В организме человека синтезируются витамин





- 19) Источником витамина С является
- 20) Фолиевая кислота содержится
- 21) Хлеб является источником витамина
- 22) Сыры содержат витамин
- 23) Самое высокое содержание белков в
- 24) Физиологическое полноценное питание не связано с
- 25) Энергетическая ценность пищевых продуктов измеряется в
- 26) Организмом энергетическая ценность продуктов
- 27) Биомасса дрожжей содержит полноценного белка
- 28) В водорослях содержится белка до
- 29) Дефицит пищевого белка обусловлен
- 30) Тушка рыбы, в которой удалены внутренности, в в том числе икра и молоки называется
- 31) Высокомолекулярные соединения состоят из
- 32) Искусственные полимеры
- 33) К биополимерам относят
- 34) К белковым веществам молока относят
- 35) Фруктоза содержится в ...
- 36) Синтетические полимеры получают
- 37) К синтетическим полимерам относят
- 38) Основную массу природных полимеров составляют





- 39) Степень полимеризации выражается
- 40) Цепная молекула полимера называется
- 41) Белки состоят из
- 42) Синтезировать аминокислоты могут
- 43) Оптическая активность – это
- 44) Направление плоскости поляризации определяют
- 45) Структура белка с последовательно соединенными аминокислотами называется
- 46) Полностью L-спиральную конформацию имеет белок
- 47) Метод рентгеноструктурного анализа можно использовать для определения
- 48) Полимеры, основные цепи которых построены только из углеродных атомов называют
- 49) Пептидные связи характерны для
- 50) Разрушение нативной структуры, сопровождающееся потерей биологической активности называют
- 51) Взаимодействие белков с восстанавливающимися сахарами, сопровождающиеся образованием темноокрашенных продуктов называют
- 52) Полипептидные связи большинства белков
- 53) Денатурированные белки
- 54) Повышенная устойчивость к нагреванию у белков обусловлена наличием
- 55) Меланоидины
- 56) Деструкция белков не происходит при
- 57) Мутагены не содержатся в





- 58 В реакцию конденсации могут вступать
- 59 Главный путь распада белков в организме
- 60 Частичный гидролиз предполагает распад до
- 61 Разрушаются при тепловой обработке
- 62 Скорость синтеза белков у человека достигает
- 63 Тепловая обработка
- 64 Из аминокислот наиболее подвержен воздействиям
- 65 Цитозин – это
- 66 Первичной структурой обладают
- 67 Молекула ДНК состоит из
- 68 Управление генетически основой организмов посредством внедрения или удаления специальных генов с использованием техники современной молекулярной биологии
- 69 Около 70% белка люди получают из
- 70 Организмы, подвергшиеся генетической трансформации, называются
- 71 Трансгенные культуры широко возделываются в
- 72 Удельный вес площадей возделывания трансгенных культур в мировой структуре посевов составит по отдельным видам
- 73 К главным типам РНК не относятся
- 74 Синтез белков под контролем ДНК начинается с
- 75 Вещества с общей формулой $C_x(H_2O)_y$
- 76 Простые сахара - это
- 77 Пространственная изомерия углеводов обуславливается





- 78 Из молекул глюкозы не построены
- 79 Фруктоза содержится в
- 80 Арабиноза содержится в
- 81 Глюкоза+ Фруктоза=
- 82 К полисахаридам относят
- 83 Крахмал состоит из остатков
- 84 Эквивалент крахмала, синтезируемый в животном организме
- 85 С раствором йода в йодистом калии водная темно-синюю окраску дает суспензия
- 86 В молоке содержится
- 87 Углеводные запасы человека составляют не более
- 88 Источником углеводов для человека являются
- 89 Источником пищевых волокон является
- 90 Гидролиз углеводов не зависит от
- 91 Ферментный гидролиз крахмала используется в
- 92 При тепловой обработке фруктовых соков образуется
- 93 Реакция меланоидинообразования наблюдается при
- 94 В процессе реакции меланоидинообразования происходит
- 95 Наименее интенсивно меланоидинообразования происходит в
- 96 Разложение сахарозы при нагревании в слабокислой или нейтральной среде называется
- 97 Доля углеводов в питании человека составляет по калорийности





- 98) Самым сладким углеводом считается
- 99) К неусвояемым в организме человека относят
- 100) Нерастворимые в воде органические соединения, которые можно извлечь из клеток органическими растворителями
- 101) Самая высокая калорийность у
- 102) В подсолнечнике накапливаются
- 103) К ненасыщенным жирным кислотам относят
- 104) Молекула, построенная из остатков спиртов, высокомолекулярных жирных кислот, фосфорной кислоты называется
- 105) Содержание фосфолипидов в продуктах составляет примерно
- 106) При повышении температуры на 10С скорость реакции уменьшается в
- 107) Активными катализаторами окисления жиров являются
- 108) Защитное действие воды проявляется в продуктах со влажностью до
- 109) При окислении жиров разрушается витамин
- 110) Наименее устойчивы при хранении
- 111) На скорость окисления липидов оказывает влияние
- 112) Фосфолипиды влияют на
- 113) Искусственно превращенные из растительных жиров в твердые жиры называются
- 114) Меньше всего фосфолипидов содержится в
- 115) К водорастворимым витаминам относят
- 116) Витамины
- 117) Потребность в витаминах не варьируется в зависимости от





- 118 Основным пластическим материалом, из которых строятся клетки являются
- 119 Основу гормонов, ферментов составляют
- 120 Замедление роста и развития детей, изменение состава крови, снижение работоспособности вызвано недостатком
- 121 В организме человека могут синтезироваться
- 122 Источником полноценного белка являются
- 123 Белки животного происхождения должны составлять от суточной нормы
- 124 Наиболее благоприятный сбалансированный аминокислотный состав у
- 125 Чувство насыщения придают
- 126 Легко синтезируются в организме, отрицательно влияют на жировой обмен
- 127 Наиболее активными из ненасыщенных жирных кислот являются
- 128 Полиненасыщенные жирные кислоты поступают в организм человека с
- 129 Углеводы покрывают потребность энергии на
- 130 В случае недостатка в питании углеводов энергию человек получает из
- 131 К простым сахарам относят
- 132 Глюкозу, фруктозу относят
- 133 Фруктоза содержится в ...
- 134 Повышает сахар в крови
- 135 Сахароза содержится в
- 136 Крахмал, гликоген, клетчатку относят к





- 137 Крахмал содержится в
- 138 Гликоген содержится в
- 139 Стимулирует перистальтику кишечника
- 140 К хлебным злакам относятся
- 141 Слабо набухает крахмал
- 142 По аминокислотному составу лучшими являются белки
- 143 Пористая структура хлеба обусловлена выделением
- 144 Оптимальная температура для брожения дрожжей, °C
- 145 В России в среднем ежедневно потребляют хлеба (на 1 чел., г)
- 146 Для уменьшения черствения в хлеб добавляют
- 147 Самым эффективным способом получения растительного масла является
- 148 Рафинация растительного масла предусматривает
- 149 Обогащенный растительный и животный жир представляет собой
- 150 Высокодисперсная эмульсия из растительного масла в воде - это
- 151 Самое высокое содержание белков в
- 152 К неполноценным белкам мяса относят
- 153 Разрыхлению мышечных волокон мяса способствуют
- 154 В быстрозамороженном мясе температура в толще мышц
- 155 Частично разрушается при посоле
- 156 К субпродуктам 1 категории относят





- 157) Диетическим мясом считают мясо
- 158) Самым сбалансированным по аминокислотному составу считают белок
- 159) Куриное яйцо удовлетворяет суточную потребность в витамине А на
- 160) К проходным рыбам относят
- 161) В рыбе соединительная ткань составляет
- 162) Неприятный запах рыбе придают
- 163) Порча рыбы при хранении вызвана
- 164) Нетрадиционным сырьем для производства крахмала служит
- 165) Дефицит белка наблюдается у
- 166) Традиционный путь решения проблемы питания связан с
- 167) Основной причиной, затрудняющей широкое применение белков для питания является то, что
- 168) Основная задача производства искусственных продуктов питания состоит в переработке
- 169) Продукты, полученные путем корректировки химического состава в соответствии с физиологическими нормами называют
- 170) Недостаток лизина характерен для
- 171) Синтетическая пища представляет собой
- 172) Для повышения биологической ценности обогащают в первую очередь
- 173) Наибольший интерес, как источник полноценного белка, представляет
- 174) Скорость биосинтеза у дрожжей, бактерий выше, чем у высших организмов в
- 175) Корни и листья употребляют у





- 176) Наибольшее количество воды содержат
- 177) За 125 дней созревает капуста
- 178) К десертным овощам относят
- 179) Сухое картофельное пюре набухает в
- 180) В картофеле витамин С накапливается в основном
- 181) Пшено получают путем переработки
- 182) К мучным кулинарным изделиям относят
- 183) Созревание пшеничной муки длится
- 184) Толстая корочка у хлеба вызывает
- 185) В диетическом питании употребляют мясо
- 186) Мясо содержит белков
- 187) Особенностью переработки свиней является то, что
- 188) Из водорослей получают
- 189) К иглокожим относят
- 190) К ракообразным относят
- 191) Из судака, щуки изготавливают икру
- 192) Красно-кирпичная икра у ...
- 193) При несоблюдении температурных условий посола у рыбы и чрезмерного опреснения при отмочке возникает
- 194) Вялят рыбу при температуре
- 195) Порча тузлука из-за разложения органических веществ называют





- 196 К анчоусовым относят
- 197 Холодный посол применяют для
- 198 Филе рыбы без кожи, хлеб, сливки, яичные белки, соль применяют при изготовлении
- 199 Замораживание ведут в чане при

