



## 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 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 восстановливающимися сахарами, сопровождающиеся образованием темноокрашенных продуктов называют
- (52) Полипептидные связи большинства белков
- (53) Денатурованные 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) Термическая 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 обусловливается



- (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 насыщенности 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, °С
- (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

Самый быстрый способ связи — мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max

Help@disynergy.ru | +7 (924) 305-23-08