



Организация внедрения инновационных технологий.МТИ

- 1 Ежедневная норма потребления хлеба в разных странах составляет?
- 2 Основная цель международной организации по стандартизации (international organization for standardization)?
- 3 Важнейшие показатели качества муки для хлебобулочных изделий?
- 4 Инновационные технологии выполняются в соответствии со стандартами ISO 9000. Сколько стандартов входит в серию ISO 9000?
- 5 Под качеством инновационной кондитерской продукции понимают...
- 6 Признаки качества инновационных продуктов?
- 7 Факторы, влияющие на качество инновационной продукции...
- 8 Линия производства жидких напитков, используемых в хлебопечении или кондитерском производстве
- 9 Какими показателями характеризуется совокупность полезных свойств инновационной хлебопекарной продукции?
- 10 Различают следующие виды безопасности инновационной кондитерской продукции...
- 11 Вещества, влияющие на химическую безопасность инновационной кондитерской продукции, подразделяются на следующие группы...
- 12 Какие применяют методы оценки качества инновационных пищевых продуктов и сырья?
- 13 Опасность, угрожающая безопасности инновационной пищевой продукции (food safety hazard)?
- 14 В зависимости от сферы применения различают
- 15 Какие изменения происходят при хранении?



- 16 Факторы, влияющие на сохранность инновационных продуктов?
- 17 Какое влияние оказывает температура на инновационных продукты?
- 18 Какое отличие имеет потребительская тара
- 19 Благодаря комбинации различных компонентов улучшители имеют широкий спектр воздействия на качество новых видов хлеба и выпечки...
- 20 По наименованию сдобные изделия могут быть объединены в следующие основные группы...
- 21 Как организовать процесс оперативного перемещения возвратной тары
- 22 Как оптимизировать операции при производстве хлебобулочных изделий?
- 23 Какие общепризнанные ключевые элементы включает в себя безопасность инновационной пищевой продукции, позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания вплоть до стадии конечного употребления пищевой продукции в пищу?
- 24 Как оптимизировать процесс брожения (созревания) теста?
- 25 При организации технологического процесса какие признаки характеризуют созревание и качество теста?
- 26 Какие процессы включает комплекс процессов «Созревание»?
- 27 Какое брожение преобладает в пшеничном тесте, приготовленном по инновационным технологиям?
- 28 У муки с сильной клейковиной почти до конца брожения по инновационным технологиям происходит...
- 29 При организации внедрения продукции разовая тара предназначена для
- 30 Какие процессы наблюдаются у муки со слабой клейковиной при инновационных технологиях ведения технологического процесса?
- 31 Что происходит в результате физических процессов производства теста по инновационным технологиям?
- 32 В чем состоит суть биохимических процессов при приготовлении теста по инновационным технологиям?





- 33) Какие процессы происходят в тесте, приготовленном по инновационным технологиям при увеличении количества жидкой фазы?
- 34) От чего зависит интенсивность протекания процессов в тесте, приготовленном по инновационным технологиям?
- 35) Какие процессы усиливаются с повышением температуры теста приготовленного по инновационным технологиям?
- 36) Повышенную температуру можно рекомендовать для приготовления теста...
- 37) Применяя инновационную технологию, необходимо отметить, при какой температуре следует готовить тесто из слабой муки?
- 38) В соответствии с инновационной технологией в тестоведении используется закваска – это ...
- 39) Каким должно быть нарастание кислотности ржаного теста, приготовленного по инновационным технологиям?
- 40) По инновационным технологиям выпечку хлеба производят в хлебопекарных печах при температуре ...

