



Основы экспертизы и товароведение продовольственных товаров.01

- 1 Новизна ассортимента характеризуется количеством ... в общем перечне и степенью обновления
- 2 Классификация – это ...
- 3 Признак классификации – это ...
- 4 Целью классификации является систематизация, которая достигается путем ...
- 5 Существует два метода классификации товаров – ...
- 6 Требования – это ...
- 7 Свойство – это ...
- 8 Сложное свойство товара характеризует ...
- 9 Интегральные показатели определяют отношением ...
- 10 Определяющие показатели ...
- 11 Специфические показатели качества присущи ...
- 12 Функциональные свойства отражают способность товаров ...
- 13 Выполнение основной функции товара характеризуется ...
- 14 Надежность – это способность товара ...
- 15 Критериями надежности являются ...
- 16 Безотказность характеризуется способностью товара ...
- 17 Рациональность формы изделия – это ...
- 18 Эргономические свойства включают ...





- 19 Брак – это ...
- 20 Максимально высокая градация качества: «...»
- 21 Контроль – это процедура оценивания ...
- 22 Товарная партия представляет ...
- 23 При сплошном контроле оценивают ...
- 24 Информацию о способах обращения с товарами несут ... знаки
- 25 Информационные знаки – это условные обозначения, которые передают информацию ...
- 26 К потребительской таре относят: ...
- 27 Экологические знаки информируют потребителя ...
- 28 Фирменные знаки предназначены ...
- 29 Престижные знаки присваиваются фирмам ...
- 30 Для идентификации видовой принадлежности товара используют ...
- 31 Выборка – это ...
- 32 По сохраняемости пищевые продукты подразделяют на ...
- 33 Скоропортящиеся товары имеют срок годности ...
- 34 К товарам длительного хранения, сохраняющим потребительские свойства более одного месяца, относят: ...
- 35 Срок хранения пищевого продукта – это ...
- 36 Дату, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик, называют ...
- 37 Гигроскопичность пищевого продукта – это способность продукта ...





- 38 Гигроскопичность пищевого продукта зависит от количественного содержания в нем ..., строения и величины активной поверхности
- 39 Скорость испарения влаги с поверхности пищевых продуктов зависит от температуры, циркуляции воздуха, относительной влажности воздуха,...
- 40 Консистенция некоторых пищевых продуктов (помадных конфет, варенья, джема, повидла) при хранении становится зернистой, грубой, неоднородной в результате процесса ...
- 41 При длительном хранении варенья, джема происходит ...
- 42 Старение белка сопровождается ...
- 43 Химические процессы представляют собой совокупность химических реакций, протекающих ...
- 44 Процессы, происходящие под воздействием собственных ферментов продуктов, называют ...
- 45 Дыхание – это совокупность ... процессов, протекающих в живых биологических объектах
- 46 Окисление глюкозы до этилового спирта, углекислого газа с небольшим выделением энергии происходит ...
- 47 Интенсивность дыхания живых биосистем зависит ...
- 48 Расщепление белков, жиров, углеводов в живых биосистемах происходит при участии ...
- 49 Гидролитические процессы, происходящие в пищевых продуктах, благоприятно влияют на формирование их качества ...
- 50 К микробиологическим процессам относят ...
- 51 Гниение – это глубокий распад ... под действием гнилостных бактерий
- 52 Вкус и рисунок сыра формируются при ... брожении
- 53 Газовое хранение пищевых продуктов обусловлено ...
- 54 Ликвидные отходы ...
- 55 Влажность пищевых продуктов – это ...





- 56 Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах ...
- 57 При нагревании сахаров свыше 160 °С они ...
- 58 Высокой усвояемостью (97–98 %) отличаются жиры с температурой плавления ...
- 59 При длительном хранении белков ...
- 60 Показатель качества – это ...
- 61 Сохраняемость товара – это способность ...
- 62 Неверно, что свет оказывает отрицательное действие на качество ...
- 63 Причины возникновения естественной убыли пищевых продуктов: ...
- 64 Сухие вещества пищевых продуктов представлены ...
- 65 Потребительские свойства представляют ...
- 66 В качестве консерванта к некоторым продуктам добавляют ... кислоты
- 67 Солод – это ...
- 68 Плотность пищевых продуктов – это ...
- 69 Нитриты добавляют при посоле мяса, производстве мясных и рыбных продуктов с целью ...
- 70 Брожение – это расщепление ... под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами
- 71 Пищевые продукты, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы, – это ...
- 72 Алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки яблочного сырья, – это ...
- 73 Из ячменя, пшеницы, ржи, кукурузы обычно делают ...

