



Основы экспертизы и товароведение продовольственных товаров.э

- 1 Алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки яблочного сырья, – это ...
- 2 Энергетическая ценность 100 г продукта, содержащего 10 г жиров + 20 г углеводов + 30 г белков, составляет ...
- 3 Последняя контрольная цифра штрих-кода 482002470001 – ...
- 4 Задача глазирования продукта состоит в ...
- 5 Больше энергетическая ценность – в 100 г ... рыбы
- 6 Значение квашения и соления плодов и овощей состоит в ...
- 7 Увеличить срок хранения продукта можно ...
- 8 На рисунке ниже – ...
- 9 Пищевой жир тает во рту, потому что ...
- 10 Холестерин – это вещество, ...
- 11 Совокупность химических и физических свойств воды, связанных с содержанием в ней растворенных солей щелочноземельных металлов, главным образом кальция и магния, называется ... воды
- 12 При высокой концентрации сухих веществ в сусле пива можно предсказать его ...
- 13 Перед посолом томаты сортируют по размеру и степени зрелости ...
- 14 Причина появления биологического бомбажа консервов – ...
- 15 При нагревании сахар подвергается ...
- 16 Заварку муки в хлебопечении используют для ...





- 17) Крепкое пиво, приготавливаемое верховым брожением, которое сбраживается быстро и при относительно высокой температуре, – это ...
- 18) Крепкий алкогольный напиток из виноградного спирта, полученный путем перегонки столовых виноградных вин, – это ...
- 19) В названии марочного оливкового масла присутствуют слова ...
- 20) Пищевые добавки Е 200 относятся к классу ...
- 21) Общее свойство моносахаридов – ...
- 22) Текст, условные обозначения или рисунок, обязательно содержащие информацию о изготовителе, сроке годности, потребительских свойствах и др., нанесенные на товар, – это ...
- 23) Признак бомбажа консервов – ...
- 24) Бланширование – это ...
- 25) Гомогенизация – это ...
- 26) Главная отличительная особенность производства черного чая в том, что в технологическом процессе ...
- 27) Вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет, – это ...
- 28) Технологическая операция, в результате которой формируются вкус, аромат и цвет настоя черного чая, – это ...
- 29) Продукт, качество которого оценивают по содержанию альдегидов, кетонов, сивушных масел, – это ...
- 30) В составе туши убойных животных преобладает ... ткань
- 31) Мясо домашней птицы с температурой в толще грудной мышцы, равной 24 °С, называется ...
- 32) Изменения, происходящие в туше животного после его убоя, – посмертное окоченение, ... и порча
- 33) Размер пуги диетического яйца – не более ...
- 34) Категория столового яйца зависит ...





- 35) Зерновая культура, содержащая повышенное количество белка, – это ...
- 36) Твердый сычужный сыр – ...
- 37) Ячмень, солод, хмель, дрожжи являются основным сырьем для получения ...
- 38) Подмена сливочного масла маргарином является ... фальсификацией
- 39) Красную икру готовят из зерна таких рыб, как ...
- 40) Процесс постепенного размягчения мышечной ткани, увеличение влагопоглотительной и удерживающей способностей, накопление азотистых веществ, улучшение вкуса и аромата мяса – это ... мяса
- 41) Продукты, обладающие низкой биологической ценностью, при изготовлении которых используются обязательно сахар и до 200 видов другого сырья, – это ... продукты
- 42) Неверно, что организмом человека усваивается ...
- 43) Свойства, которые обуславливают полезность товара в процессе его эксплуатации и потребления, называются ...
- 44) Набор товаров, который обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей и достижение целей организации, называется ... ассортиментом
- 45) ... ценность продукта характеризует всю полноту полезных свойств, т.е. его доброкачественность, усвояемость, содержание питательных и биологически активных веществ
- 46) Грибы, которые по пищевой ценности к 1 категории: ...
- 47) В зависимости от способа обработки и степени зрелости различают икру ...
- 48) Во Франции так называемый «очень старый» коньяк обозначают буквами ...
- 49) Продукт, содержащий животные и гидрогенизированные растительные масла, молоко, эмульгаторы, лимонную кислоту, сахар, – ...
- 50) Обработка масла водой, когда удаляются скоропортящиеся компоненты и масло становится прозрачным, – это ...





- 51) Пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и органы пищеварения, называются ...
- 52) Серебристые кончики самых молодых чайных веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, – это ...
- 53) Калорийность 100 г чистого этилового спирта равна ...
- 54) Доведение свойств молока (жирность, содержание сухих веществ, углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений путем смешивания его с молоком, имеющим другие свойства, называется ...

