



Теоретические основы товароведения

- 1 Пищевые добавки E200 относятся к классу ...
- 2 Общее свойство моносахаридов – ...
- 3 Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на товар, обязательно содержащие информацию об изготовителе, сроке годности, потребительских свойствах и др., – это ...
- 4 Признак бомбажа консервов – ...
- 5 Бланширование – это ...
- 6 Гомогенизация – это ...
- 7 Основное отличие процесса производства черного чая в том, что ...
- 8 Вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет, – это ...
- 9 Вкус, аромат и цвет настоя черного чая формируются в результате ...
- 10 Продукт, качество которого оценивают по содержанию альдегидов, кетонов, сивушных масел, – это ...
- 11 В составе туши убойных животных преобладает ... ткань
- 12 Вид мяса домашней птицы, если температура в толще грудной мышцы 24 °С, – ...
- 13 Изменения, происходящие в туше животного после его убоя: ...
- 14 Размер пуги диетического яйца ...
- 15 Категория столового яйца зависит от качества ...
- 16 Зерновая культура, содержащая повышенное количество белка, – это ...
- 17 Твердый сычужный сыр – ...





- 18 Ячмень, солод, хмель, дрожжи являются основным сырьем для получения ...
- 19 Подмена сливочного масла маргарином является ... фальсификацией
- 20 Красную икру готовят из зерна таких рыб, как ...
- 21 Процесс постепенного размягчения мышечной ткани, увеличение влагопоглотительной и удерживающей способностей, накопление азотистых веществ, улучшение вкуса и аромата мяса – это его ...
- 22 Продукты, при изготовлении которых используются обязательно сахар и до 200 видов другого сырья, обладающие низкой биологической ценностью, – это ... продукты
- 23 Неверно, что организмом человека усваивается ...
- 24 Свойства, которые обуславливают полезность товара в процессе эксплуатации и при его потреблении, называются ...
- 25 Набор товаров, который обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей и достижение целей организации, называется ... ассортиментом
- 26 ... ценность продукта характеризует всю полноту полезных свойств, т.е. его доброкачественность, усвояемость, содержание питательных и биологически активных веществ
- 27 По пищевой ценности к 1 категории относятся грибы: ...
- 28 В зависимости от способа обработки и степени зрелости различают икру ...
- 29 Во Франции «очень старый» коньяк обозначают буквами ...
- 30 Продукт, содержащий животные и гидрогенизированные растительные масла, молоко, эмульгаторы, лимонную кислоту, сахар, – это ...
- 31 Обработка масла водой, при которой удаляются скоропортящиеся компоненты, масло становится прозрачным, называется ...
- 32 Пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы, называются ...
- 33 Серебристые кончики самых молодых чайных веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, – это ...





- (34) Калорийность 100 г чистого этилового спирта равна ...
- (35) Доведение свойств молока (жирность, содержание сухих веществ, углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений путем смешивания его с молоком, имеющим другие свойства, называется ...
- (36) Алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки яблочного сырья – это ...
- (37) Энергетическая ценность 100 г продукта, содержащего 10 г жиров, 20 г углеводов и 30 г белков, составляет ...
- (38) Последней контрольной цифрой штрихкода 482002470001 может быть цифра ...
- (39) Задача глазирования продукта состоит ...
- (40) Наибольшую энергетическую ценность имеют 100 г ... рыбы
- (41) Значение квашения и соления плодов и овощей состоит ...
- (42) Увеличить срок хранения продукта можно ...
- (43) На рисунке вы видите ...
- (44) Пищевой жир тает во рту, потому что ...
- (45) Холестерин – это вещество ...
- (46) Совокупность химических и физических свойств воды, связанных с содержанием в ней растворенных солей щелочноземельных металлов, главным образом, кальция и магния, называется ...
- (47) При высокой концентрации сухих веществ в сусле пива можно предсказать его ...
- (48) Перед посолом томаты сортируют по размеру и степени зрелости ...
- (49) Причина появления биологического бомбажа консервов – ...
- (50) При нагревании сахар подвергается ...
- (51) Заварку муки в хлебопечении используют ...





- 52) Крепкое пиво, приготавливаемое верховым брожением, которое сбраживается быстро и при относительно высокой температуре, – это ...
- 53) Крепкий алкогольный напиток из виноградного спирта, полученный путем перегонки столовых виноградных вин, – это ...
- 54) В названии марочного оливкового масла ...
- 55) Пищевые добавки E200 относятся к классу ...
- 56) Общее свойство моносахаридов – ...
- 57) Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на товар, обязательно содержащие информацию об изготовителе, сроке годности, потребительских свойствах и др., – это ...
- 58) Признак бомбажа консервов – ...
- 59) Бланширование – это ...
- 60) Гомогенизация – это ...
- 61) Основное отличие процесса производства черного чая в том, что ...
- 62) Вещества, придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет, – это ...
- 63) Вкус, аромат и цвет настоя черного чая формируются в результате ...
- 64) Продукт, качество которого оценивают по содержанию альдегидов, кетонов, сивушных масел, – это ...
- 65) В составе туши убойных животных преобладает ... ткань
- 66) Вид мяса домашней птицы, если температура в толще грудной мышцы 24 °С, – ...
- 67) Изменения, происходящие в туше животного после его убоя: ...
- 68) Размер пуги диетического яйца ...
- 69) Категория столового яйца зависит от качества ...





- 70) Зерновая культура, содержащая повышенное количество белка, – это ...
- 71) Твердый сычужный сыр – ...
- 72) Ячмень, солод, хмель, дрожжи являются основным сырьем для получения ...
- 73) Подмена сливочного масла маргарином является ... фальсификацией
- 74) Красную икру готовят из зерна таких рыб, как ...
- 75) Процесс постепенного размягчения мышечной ткани, увеличение влагопоглотительной и удерживающей способностей, накопление азотистых веществ, улучшение вкуса и аромата мяса – это его ...
- 76) Продукты, при изготовлении которых используются обязательно сахар и до 200 видов другого сырья, обладающие низкой биологической ценностью, – это ... продукты
- 77) Неверно, что организмом человека усваивается ...
- 78) Свойства, которые обуславливают полезность товара в процессе эксплуатации и при его потреблении, называются ...
- 79) Набор товаров, который обеспечивает достаточную степень удовлетворенности потребителей и достижение целей организации, называется ... ассортиментом
- 80) ... ценность продукта характеризует всю полноту полезных свойств, т.е. его доброкачественность, усвояемость, содержание питательных и биологически активных веществ
- 81) По пищевой ценности к 1 категории относятся грибы: ...
- 82) В зависимости от способа обработки и степени зрелости различают икру ...
- 83) Во Франции «очень старый» коньяк обозначают буквами ...
- 84) Продукт, содержащий животные и гидрогенизированные растительные масла, молоко, эмульгаторы, лимонную кислоту, сахар, – это ...
- 85) Обработка масла водой, при которой удаляются скоропортящиеся компоненты, масло становится прозрачным, называется ...





- 86) Пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы, называются ...
- 87) Серебристые кончики самых молодых чайных веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, – это ...
- 88) Калорийность 100 г чистого этилового спирта равна ...
- 89) Доведение свойств молока (жирность, содержание сухих веществ, углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений путем смешивания его с молоком, имеющим другие свойства, называется ...
- 90) Алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки яблочного сырья – это ...
- 91) Энергетическая ценность 100 г продукта, содержащего 10 г жиров, 20 г углеводов и 30 г белков, составляет ...
- 92) Последней контрольной цифрой штрихкода 482002470001 может быть цифра ...
- 93) Задача глазирования продукта состоит ...
- 94) Наибольшую энергетическую ценность имеют 100 г ... рыбы
- 95) Значение квашения и соления плодов и овощей состоит ...
- 96) Увеличить срок хранения продукта можно ...
- 97) На рисунке вы видите ...
- 98) Пищевой жир тает во рту, потому что ...
- 99) Холестерин – это вещество ...
- 100) Совокупность химических и физических свойств воды, связанных с содержанием в ней растворенных солей щелочноземельных металлов, главным образом, кальция и магния, называется ...
- 101) При высокой концентрации сухих веществ в сусле пива можно предсказать его ...
- 102) Перед посолом томаты сортируют по размеру и степени зрелости ...





- 103 Причина появления биологического бомбажа консервов – ...
- 104 При нагревании сахар подвергается ...
- 105 Заварку муки в хлебопечении используют ...
- 106 Крепкое пиво, приготавливаемое верховым брожением, которое сбраживается быстро и при относительно высокой температуре, – это ...
- 107 Крепкий алкогольный напиток из виноградного спирта, полученный путем перегонки столовых виноградных вин, – это ...
- 108 В названии марочного оливкового масла ...

