



Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья.ти

- 1 Пищевые добавки по своему предназначению в основном могут быть направлены:
- 2 К пищевым добавкам, обеспечивающим необходимый внешний вид и органолептические свойства пищевого продукта относятся:
- 3 Антиокислители:
- 4 Вещества, улучшающие консистенцию пищевых продуктов:
- 5 Улучшитель консистенции:
- 6 Пектин:
- 7 Белковый продукт, представляющий собой смесь полипептидов (с молекулярной массой 50000-70000), а также их агрегатов, не имеющих ни вкуса, ни запаха:
- 8 Пектиновые вещества:
- 9 Каррагипап:
- 10 Эфиры целлюлозы — метилцеллюлоза и этилцеллюлоза:
- 11 Концентрация метилцеллюлозы в мороженом (г/кг):
- 12 В России не разрешена:
- 13 Используется как эмульгатор при изготовлении шоколада из низших сортов какао-бобов:
- 14 Пищевые поверхностно-активные вещества:
- 15 Ацилированный моноглицерид:
- 16 Сложные эфиры шестиатомного спирта сорбита и природных кислот, нашедшие применение при производстве кондитерских изделий, в хлебопечении и при производстве мороженого:





- 17 Цитраты:
- 18 Натриевая соль стеариломолочной кислоты, используется в пищевой промышленности в качестве пищевого поверхностно-активного вещества для маргаринов и др. продуктов:
- 19 Для токсикологической оценки естественные красители должны рассматриваться как:
- 20 Амарант
- 21 Этот краситель красно-бордового цвета, производное 1,4-нафтохинона, получают из корней растения *alkanna tinctoria*:
- 22 Этот краситель используется в качестве внешнего красителя, в основном для «украшения» некоторых кондитерских изделий, не разрешен к применению в России:
- 23 Краситель из крови убойных животных используется для подкрашивания колбасных изделий согласно техническим условиям — в количестве 1,5-2,0% к массе фарша:
- 24 Отрасль промышленности, вырабатывающая различные сорта хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, лечебных и диетических хлебных изделий, сдобных и простых сухарей:
- 25 Гигроскопичные вещества, регулирующие активность воды в пищевых продуктах и предохраняющие их таким образом от высыхания и вызаемых им нежелательных изменений структуры и текстуры (чаще всего, черствения)
- 26 Консерванты:
- 27 Наполнители:
- 28 Вещества, устанавливающие и поддерживающие в пищевом продукте определённое значение pH:
- 29 Биологические катализаторы белковой природы, способные во много раз ускорять химические реакции, протекающие в животном и растительном мире:
- 30 Краситель – каротиноид:
- 31 Солодовые экстракты:
- 32 Назначение солодовых экстрактов в производстве пива:





- 33 Адсорбенты:
- 34 Вещества, добавляемые к порошкообразным и мелкокристаллическим пищевым продуктам для предотвращения слипания их частиц и сохранения сыпучести:
- 35 Добавки, вносимые в пищевой продукт для улучшения его аромата и вкуса и представляющие собой вкусоароматические вещества или смесь вкусоароматических веществ с растворителем или сухим носителем (наполнителем) или без них:
- 36 Стабилизаторы замутнения:
- 37 Натуральный пищевой краситель, используется в кондитерской промышленности для регулирования окраски пищевых продуктов, придаёт продукту оранжево-коричневые оттенки различной интенсивности (в зависимости от концентрации):
- 38 Основные группы пищевых красителей:
- 39 Синтетический краситель цвет водного раствора, которого - малиново-красный:
- 40 Синтетический краситель тартразин, область применения которого:
- 41 Универсальный натуральный краситель, смесь куркумина E 100 и биксина E 160 b:
- 42 Натуральный краситель, который получают экстракцией из кошенили — насекомых вида *Coccus Sactis*:
- 43 Источник получения антоцианина:
- 44 Этот краситель, получают при контролируемой термической обработке пищевых углеводов:
- 45 Пищевые лаки:
- 46 Этот минеральный краситель белого цвета, источник получения которого — природный минерал ильменит, обладает отличной устойчивостью к температуре и свету:
- 47 Натуральные красители, применяются для получения цвета от светло-желтого до оранжевого, имеют жирорастворимую и водорастворимую формы, идеальны для окраски мясной продукции, в том числе деликатесных изделий, птицы, поверхностного окрашивания колбасных оболочек:





- 48 По выданным свидетельствам государственной регистрации и санитарно-эпидемиологическим заключениям наиболее часто используемыми пигментами в пищевой промышленности является натуральный краситель:
- 49 Среди потребителей красителей в пищевой промышленности на 1-м месте находятся:

