



Технология экструдированных продуктов.ти

- 1 Технологический процесс выдавливания жгутов перерабатываемой массы через формующие отверстия матрицы называется:
- 2 Необходимость выделения зародыша, который является ценным сырьем для производства кукурузного масла:
- 3 Универсальный, экологически безопасный и ресурсосберегающий процесс, позволяющий получать легкоусвояемые стерилизованные продукты с улучшенными вкусовыми свойствами:
- 4 Физиологические нормы питания человека, разработанные в нашей стране, предусматривают введение в рацион различных круп, в среднем на одного человека:
- 5 Быстроразваривающиеся прессованные изделия, по форме и размерам имитирующие натуральные крупы:
- 6 Крупы кукурузы, овса и риса обладают высокой энергетической ценностью, в них много:
- 7 На крупорушных заводах вырабатывают следующие виды крупы из проса:
- 8 В настоящее время известна технология термодинамического вспаривания зерна:
- 9 Сырьем для производства макарон служит специальная мука:
- 10 Чтобы исключить прилипание теста матрице используют:
- 11 Трабатто:
- 12 Кислотность готовых макаронных изделий определяют методом:
- 13 Закуска, представляющая собой тонкие ломтики картофеля, реже — других корнеплодов или различных плодов, как правило, обжаренных в масле (фритюре):
- 14 Если углеводы (основной компонент таких продуктов, как зерно, картофель и др., а также продукты их переработки — мука, отруби, хлопья) нагревать до высокой температуры, то образуется органическое соединение, которое обладает канцерогенным действием под названием:



- (15) Получить фарш и продукт с высокими структурно-механическими показателями с гарантированным средством предупреждения потерь влаги при тепловой обработке позволяет замена жировой ткани или топленого жира:
- (16) Направленное применение белково-жировых добавок при приготовлении мясных систем позволяет:
- (17) Принцип действия одношнековых экструдеров:
- (18) Составляющие элементы оборудования линии по производству лапши быстрого приготовления в порядке выполнения пунктов технологического процесса:
- (19) Основная проблема для отечественных производителей чипсов это:
- (20) Документ, в котором указаны основные направления деятельности работников службы охраны труда:
- (21) Экструдированные продукты бывают:
- (22) @
- (23) Процессы экструзии разделяют на:
- (24) Процессы экструзии и соответствующее оборудование начали внедряться в промышленных масштабах:
- (25) Экструзионные продукты с волокнистой макроструктурой содержат:
- (26) Закусочные изделия термопластической экструзии снэкового ассортимента:
- (27) Такая продукция термопластической экструзии как стабилизаторы и загустители относится к:
- (28) Чем характеризуются экструдаты пористой и волокнистой макроструктуры?
- (29) Готовые завтраки, закуски, регуляторы функциональных свойств фаршей (продукты экструзии соевой муки и изолята белков бобов сои) представляют собой продукты:
- (30) Экструзионная обработка пищевого сырья представляет собой:
- (31) Куколеотборочные машины применяют для следующих зерновых культур:



- (32) В результате очистки зерна от примесей содержание сорной примеси не должно превышать:
- (33) Куколеотборочные машины должны выделять не менее:
- (34) Шлифованную кукурузную крупу № 1 получают проходом сита с отверстиями:
- (35) На крупяных заводах применяют одну из трех технологических схем. По третьей схеме получают:
- (36) Отделение зародыша и оболочек, а также дробление зерна проводят в:
- (37) Производственный процесс производства кукурузных палочек должен предусматривать
- (38) В стандартную линию производства снеков в обязательном порядке входит оборудование для нарезки продукции на тонкие ломтики:
- (39) В Испании разработана технология производства муки для детского питания, получаемая экструдированием смеси рисовой и соевой муки в отношении:
- (40) Фирмой «Nestle» предлагался способ производства термообработанных и экструдированных рисовых гранул, восстанавливаемых в холодной и теплой воде, в состав которых входит:
- (41) Вид выработки круп, в процессе которого применяют плющение и получают разнообразные хлопья (овсяные, кукурузные)
- (42) Этап прессования на макаронных прессах теста из смеси муки различных зерновых и бобовых культур с добавлением обезжиренного сухого молока, сухого яичного белка или яичного продукта в натуральном или замороженном виде:
- (43) При производстве крупы повышенной питательной ценности (ППЦ) очищенное от примесей сырье и прошедшее дополнительную водно-тепловую обработку размалывают на трех последовательных системах вальцовых станков, при этом для третьей размольной системы устанавливают следующие количество рифлей мелющих валков:
- (44) Кукурузный белок:
- (45) Сырье, предназначенное для производства крупы ППЦ очищают от примесей:



- (46) При производстве круп ППЦ дополнительно пропаривают в горизонтальных шнековых пропаривателях:
- (47) При производстве круп ППЦ влажность крупы после сушки должна быть не более
- (48) Крупу Полтавскую четырехномерную и Артек вырабатывают из:
- (49) Крупа рисовая должна быть типичной окраски:
- (50) При хранении влажность разных круп должна быть в пределах
- (51) Нагрев увлажненного зерна кукурузы сорта «Карамель» проводят в аппарате избыточного давления путем вспучивания откалиброванного зерна с высокой влажностью, приводящего к получению:
- (52) При расфасовке попкорна в пакеты могут добавлять на 1 кг попкорна:
- (53) При производстве попкорна зерно помещают в специальную емкость, находящуюся внутри аппарата, которую затем разогревают до температуры
- (54) Как утверждают диетологи, «взорванная» кукуруза является:
- (55) На сухой попкорн распыляют рафинированное и дезодорированное растительное масло с жидким лецитином, при этом лецитин, добавленный в масло, выполняет функцию:
- (56) Лецитин:
- (57) При производстве попкорна сорта кукурузы «средняя бабочка» происходит увеличение объема продукта в:
- (58) При производстве соленого попкорна применяют:
- (59) При какой температуре тает кокосовое масло:
- (60) На сегодня самыми распространенными и удобными как для продавца, так и для покупателя из упаковок для попкорна являются:
- (61) Транспортировка муки между предприятиями тарным способом осуществляется:



- (62) Проходя через отверстия перегородки бункера автомуковоза, сжатый воздух разбивается на мельчайшие струйки и аэрирует муку, которая приобретает свойства:
- (63) В нагнетательных аэрозольтранспортных установках мука насыщается воздухом (аэрируется) и перемещается по трубам при концентрациях высокого давления воздуха
- (64) Установки аэрозольтранспорта имеют преимущество перед пневматическими:
- (65) Просеивание муки проводят:
- (66) Применяют в основном теплый режим замеса макаронного теста, то есть с использованием воды, разогретой до:
- (67) Если после смесителя тесто представляет собой рыхлую массу из крошки и небольших комочеков плотностью 700-730 кг/м³, то после уплотнения в шнеках образуется плотноспрессованная масса плотностью до:
- (68) Смеситель:
- (69) Цель прессования, иначе называемого экструзией:
- (70) Шероховатость поверхности макаронных изделий:
- (71) В качестве источников белка при изготовлении эмульсий распространение получили молочнобелковые концентраты, содержащие не менее:
- (72) В настоящее время наиболее широкое применение при производстве мясопродуктов в качестве заменителей мышечных белков получили белки:
- (73) На эмульгирующую способность белков оказывают влияние:
- (74) В Германии для снижения калорийности колбасных изделий предложено добавлять в количестве 30% эмульсию типа масло/вода, содержащую 40% жира или растительного масла вместо жирной свинины и:
- (75) Патент WO 04045301 A1 на белковый аналог мясного продукта, состоящий из частиц внутренне текстурированного, белкового экструдированного мясосодержащего полуфабrikата, диспергированного в желированном матриксе, состоящем из:



- (76) Патент US 6908634 на структурированные рыбные продукты связанные посредством трансглутаминазы в композиции из:
- (77) Российские потребители каждый месяц в среднем тратят на корм для собак:
- (78) Какой вид кормов для животных пользуются наибольшей популярностью во всем мире и в России, в частности?
- (79) Желатинизация крахмала представляет собой реакцию между гранулами крахмала и водой, в результате чего происходит разрыв этих гранул и образование довольно прочных и устойчивых:
- (80) Основными кормами для собак являются продукты животного происхождения (мясо, рыба, молоко), с добавлением круп, муки и небольших количеств зелени и:
- (81) Что происходит в процессе переработки сырья в пресс-экструдере, и приводит к тому, что животные не болеют, хорошо себя чувствует, нет необходимости давать антибиотики?
- (82) Многосекционная конструкция цилиндра экструзионной линии, в котором размещен шнек, обеспечивает постепенное:
- (83) Двухшнековые экструдеры оснащаются системой:
- (84) Установленная мощность экструдера DG85-I:
- (85) Стандартные экструдеры оснащены системой, которая успешно удаляет влагу и газы из сырья, что повышает качество конечной продукции. Назовите ее:
- (86) @
- (87) @
- (88) Компьютеризированная система управления контрольной панели двухшнековых экструдеров открывает:
- (89) @
- (90) Линия по производству соевого текстурата в качестве основного сырья применяет:
- (91) Основное направление деятельности работников службы охраны труда:
- (92) Основная задача контроля труда:



- (93) Рабочие, устроившиеся на работу, прежде чем приступить к делу в обязательном порядке проходят:
- (94) Один раз в месяц на предприятии проводят профилактику, которая длится как минимум:
- (95) С работниками предприятия проводится инструктаж по противопожарной безопасности:
- (96) На предприятии один раз в год (иногда один раз в полгода) проводятся замеры на:
- (97) Такой вредный фактор, действующий на окружающую среду со стороны макаронной фабрики, как мучная пыль предполагает, что: