



## Технология экструдированных продуктов.ти

- 1) Технологический процесс выдавливания жгутов перерабатываемой массы через формирующие 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) Быстрорастворяющиеся прессованные изделия, по форме и размерам имитирующие натуральные крупы:
- 6) Крупы кукурузы, овса и риса обладают высокой энергетической ценностью, в них много:
- 7) На крупяных заводах вырабатывают следующие виды крупы из проса:
- 8) В настоящее время известна технология термодинамического вспучивания 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, репе — 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 комочков плотностью  $700-730 \text{ кг/м}^3$ , 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 полуфабриката, 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, воздействующий на окружающую среду со стороны макаронной фабрики, как мучная пыль предполагает, что:

