



Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.Э

- 1 Увеличить срок хранения хлеба можно ...
- 2 Неверно, что разбавление водой жидких пищевых продуктов до ... от их объема заметно для потребителей
- 3 Солод - это ...
- 4 При длительном хранении варенья, джема происходит ...
- 5 Доведение свойств молочных продуктов (жирность, содержание сухих веществ: углеводов, витаминов, минеральных веществ) до стандартных значений – это ...
- 6 Высокой усвоемостью (97–98 %) отличаются жиры с температурой плавления ...
- 7 Старение белка сопровождается ...
- 8 Гниение – это глубокий распад ... под действием гнилостных бактерий
- 9 Яйцо массой 56 г следует отнести к ... категории
- 10 Посол рыбы используют для ...
- 11 Семейства важнейших промысловых рыб подразделяют на ...
- 12 Серебристые кончики самых молодых чайных веточек, покрытые нежным белым пушком, придающие чаю аромат, – это ...
- 13 Перловая крупа – это крупа из ...
- 14 Оптимальный режим хранения крупы: температура не выше ...
- 15 По химическому составу жиры представляют смесь ...
- 16 Неверно, что свет оказывает отрицательное воздействие на качество ...
- 17 Крупа – это продукт ... калорийности



- (18) К изменениям, происходящим в туще животного после его убоя, относятся ...
- (19) Жиры рыб имеют ... биологическую ценность
- (20) В результате усыхания яйца образуется ...
- (21) Овощи, законсервированные натуральной молочной кислотой, небольшим количеством соли и специй, называются ...
- (22) Дыхание – это совокупность ... процессов, протекающих в живых биологических объектах
- (23) Мезга – это ...
- (24) При нагревании сахаров выше 160 С° они образуют ...
- (25) Грибы – это ...
- (26) Из какао тертого, сахарной пудры и масла какао готовят ...
- (27) Наиболее крупными являются икринки ...
- (28) Неверно, что ... можно определить методом овоскопирования
- (29) В случаях, когда ..., – имеет место информационная фальсификация грибов
- (30) Обладая низкой теплопроводностью, ткани из ... отличаются высокими теплозащитными свойствами: имеют высокую гигроскопичность (15-17 %) и способны при высокой влажности воздуха поглощать до 35 % влаги, оставаясь сухими на ощупь
- (31) По классификации выделяют такие свежие плоды, как ...
- (32) К общим показателям качества, характеризующим свежесть и доброкачественность муки, относятся ...
- (33) Плодово-овощная продукция с высоким содержанием белков: ...
- (34) Для приготовления темных сортов пива используют ... ячменный солод
- (35) К физико-химическим показателям меда, которые используют для определения натуральности меда или его фальсификации, относят ...



- (36) В группу твердых растительных масел, которые не содержат летучие жирные кислоты, входит ...
- (37) В зависимости от вида сливок и способов их обработки различают ... масло
- (38) От массовой доли влаги выделяют ... сыры
- (39) Оптимальный режим хранения стерилизованных мясных консервов: температура ...
- (40) Хранение диетических куриных яиц при температуре от 0 до 20 С° и относительной влажности воздуха 85-88 % составляет не более ...
- (41) В зависимости от массы выделяют ... категорию диетических и столовых яиц
- (42) Выделяют несколько товарных сортов риса шлифованного, в частности ...
- (43) По степени зрелости выделяют ... категорию плодовоощной продукции
- (44) Пиво должно храниться при температуре ...
- (45) Оптимальный климатический режим хранения пастильных изделий: температура ...
- (46) Согласно техническому регламенту спред – это жировой продукт, изготавляемый из молочного жира и натуральных или модифицированных растительных масел, с массовой долей общего жира не менее ...
- (47) Энергетическая ценность молока ...
- (48) Энергетическая ценность жидких растительных масел составляет ...
- (49) Массовые доли влаги в сахаре-рафинаде прессованном и в сахаре-песке рафинированном – не более ... соответственно
- (50) Пектиновые вещества плодов и овощей обуславливают их ...
- (51) Для маргаринов установлена нормируемая массовая доля жира не ниже ...
- (52) Полноценность белков продуктов питания обуславливает наличием в их составе ... незаменимых аминокислот



- (53) В состав чая входят разнообразные органические и неорганические вещества, такие как ...
- (54) Сахароза в своем составе содержит по одной молекуле ...
- (55) Природные органические соединения, которые являются полными сложными эфирами глицерина и одноосновных жирных кислот и входят в класс липидов, – это ...
- (56) Сортность сыра определяется органолептически с использованием ...
- (57) Процесс, вызываемый ферментами, в результате которого мясо размягчается и в нем образуются вещества, улучшающие вкус и запах готовых изделий, – это ...
- (58) Чувствительный орган у рыб, воспринимающий движение и вибрации окружающей воды, – это ...
- (59) Неверно, что к основным видам безопасности непродовольственных товаров относится ... безопасность
- (60) Овечья шерсть состоит из волокон четырех типов, таких как ...
- (61) Одним из наиболее качественных и распространенных методов крепления обуви является ...
- (62) Металлические или керамические подставки с вмонтированным в них электронагревателем – это ...
- (63) Металлы, входящие в состав сплавов наряду с благородными металлами, называют ...
- (64) Специальный знак, чеканящийся на изделиях или накладывающийся немеханическим способом государственными инспекциями пробирного контроля – государственное ... клеймо
- (65) Для производства лыж из пластических масс в основном используют полиуретановые пенопласты и ...
- (66) Духи группы экстра содержат не менее ... парфюмерной композиции (от массы духов)