

Вариант № 0000
по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Инструкция для абитуриентов

Для выполнения экзаменационной работы отводится **30 минут**. Работа состоит из 2 частей, включающих 20 заданий. Если задание не удаётся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям.

Желаем успеха!

Часть А

К каждому заданию части А даны несколько ответов, из которых только один правильный. Выберите верный, по Вашему мнению, ответ. В бланке ответов под номером задания поставьте крестик (X) в клеточке, номер которой соответствует номеру выбранного Вами ответа.

- A1.** Какое вещество содержится в оболочках зерна злаковых культур?
1) клетчатка;
2) органические кислоты;
3) слизи;
4) камеди.
- A2.** Укажите правильное содержание крахмала (%) в клубнях картофеля:
1) 10 – 14;
2) 12 – 18;
3) 18 – 25;
4) до 30.
- A3.** Выберите брожение, которое происходит в процессе производства хлебного кваса:
1) уксуснокислое брожение
2) маслянокислое брожение;
3) молочнокислое брожение;
4) пропионовокислое брожение.
- A4.** Укажите пределы колебаний показателя гидратации клейковины:
1) до 200 %;
2) 170 – 250 %;
3) 250 – 350 %;
4) свыше 400 %.
- A5.** Укажите процесс происходящий на первых этапах формирования зерновок злаковых культур:
1) происходит формирование клейковины;
2) в зерновках содержится незначительное количество сахаров и аминокислот;
3) протекает интенсивный синтез альбуминов и глобулинов;
4) протекает интенсивный синтез проламинов и глютелинов;
- A6.** Укажите свойство зерна, которое не характерно для морозобойного:
1) зерно крупное и выполненное;
2) зерно морщинистое;

- 3) низкая всхожесть зерна;
4) низкое содержание крахмала, белков и клейковины.
- A7.** В ржаной муке по сравнению с пшеничной меньше:
1) белков;
2) жира;
3) сахаров;
4) клетчатки.
- A8.** С каким биохимическим процессом связано изменение консистенции плодов томата при дозревании?
1) гидролиз крахмала;
2) превращение пектиновых веществ;
3) превращения сахаров;
4) синтез пигментов.
- A9.** Какой вид плодово-овощной продукции можно хранить при температуре, значительно ниже 0°C?
1) капуста белокочанная;
2) свекла столовая;
3) томаты;
4) лук репчатый.
- A10.** Какие виды тканей не свойственны растениям?
1) паренхимная;
2) проводящая;
3) покровная;
4) соединительная.
- A11.** Какие типы прессов не применяют для получения соков?
1) гидравлический пак-пресс;
2) рамочный пресс;
3) фильтр-пресс;
4) шнековый пресс.
- A12.** В чем заключается преимущество асептического консервирования пюреобразных продуктов?
1) минимален риск изменения продукта при тепловой обработке;
2) в наибольшей степени сохраняются витамины, вкусовые и ароматические вещества;
3) возможно использовать разнообразные виды тары, в том числе и большой вместимости для поставки пюре на кондитерские предприятия;
4) все перечисленные преимущества свойственны асептическому консервированию.
- A13.** Какими параметрами характеризуются условия хранения плодово-овощной продукции?
1) температурой;
2) относительной влажностью воздуха;
3) газовым составом среды хранения;
4) всеми перечисленными параметрами.

- A14.** Укажите процесс, который не протекает в период послеуборочного дозревания зерна злаковых культур:
- 1) резко снижается интенсивность дыхания;
 - 2) повышается активность гидролитических ферментов;
 - 3) снижается активность гидролитических ферментов, каталазы;
 - 4) белки клейковины укрепляются.
- A15.** Какое оборудование применяют для тепловой стерилизации плодовых консервов?
- 1) автоклавы;
 - 2) стерилизаторы непрерывного действия;
 - 3) пластинчатые и трубчатые теплообменники;
 - 4) все перечисленное тепловое оборудование.
- A16.** Каким образом осуществляется измельчение сырья при производстве плодовых соков?
- 1) резкой;
 - 2) дроблением;
 - 3) протиранием;
 - 4) допускается применение всех вышеуказанных способов.
- A17.** Какая операция не входит в технологическую схему предреализационной товарной доработки плодовоощной продукции?
- 1) фумигация;
 - 2) инспекция и калибровка;
 - 3) мойка;
 - 4) фасовка.
- A18.** Укажите продукт, изготавливаемый комбинированным методом консервирования
- 1) сушеные и быстрозамороженные овощные продукты;
 - 2) солено-квашенная продукция;
 - 3) плодовые и овощные маринады,
 - 4) продукты, консервированные сахаром.
- A19.** Выберите витамин, который не накапливается в зерне злаковых культур:
- 1) каротин;
 - 2) кобаламин;
 - 3) токоферол;
 - 4) тиамин.
- A20.** Укажите органическую кислоту, содержание которой преобладает в овощах:
- 1) уксусная кислота;
 - 2) янтарная кислота;
 - 3) лимонная кислота;
 - 4) аконитовая кислота.
- A21.** Выберите прием тепловой обработки морозобойного зерна, который используют для улучшения его качества:
- 1) нагрев массы зерна до 40 $^{\circ}\text{C}$ при влажности 19 % и выше;
 - 2) нагрев массы зерна до 50 $^{\circ}\text{C}$ при влажности 19 % и выше;
 - 3) нагрев массы зерна до 50 $^{\circ}\text{C}$ при влажности 16 % и выше;
 - 4) нагрев массы зерна до 40 $^{\circ}\text{C}$ при влажности до 16 %.

- A22.** С плодовых деревьев какого возраста получают наиболее лежкоспособную продукцию семечковых плодов?
- 1) среднего возраста;
 - 2) с молодых;
 - 3) со старых деревьев;
 - 4) возраст насаждений на лежкоспособность семечковых плодов влияния не оказывает.
- A23.** Кислотность зерна определяют путём:
- 1) титрования водной болтушки размолотого зерна;
 - 2) титрования спиртовой вытяжки из размолотого зерна;
 - 3) титрования эфирной вытяжки из размолотого зерна;
 - 4) титрования кислотной вытяжки из размолотого зерна.
- A24.** Укажите преобладающий процесс, протекающий в тесте при брожении:
- 1) этанол участвует в формировании цвета мякоти;
 - 2) β -амилазы катализируют гидролиз крахмала до глюкозы;
 - 3) β -амилазы катализируют гидролиз крахмала до мальтозы;
 - 4) на поверхности теста несброженные сахара, взаимодействуя с аминокислотами, образуют меланины.
- A25.** Каким способом можно извлечь сок из плодового сырья?
- 1) прессованием;
 - 2) диффузией;
 - 3) центрифугированием;
 - 4) можно применять все вышеуказанные способы.
- A26.** Укажите содержание альбуминов и глобулинов в сухой массе клейковины (%):
- 1) 60 – 70;
 - 2) 35 – 60;
 - 3) 30 – 40;
 - 4) 3 – 6.
- A27.** Допускается ли стерилизация в автоклаве паром стеклянных банок?
- 1) допускается;
 - 2) не допускается;
 - 3) допускается при условии создания противодавления в автоклаве;
 - 4) допускается стерилизация банок вместимостью не более 0,5 л.
- A28.** На чем основан принцип работы протирочных машин?
- 1) механическое воздействие на сырье с целью его раздавливания;
 - 2) протирание сырья через отверстия стенок сетчатого барабана;
 - 3) измельчение сырья шнеком;
 - 4) измельчение сырья вращающимися терочными ножами.
- A29.** Какое положение определяет понятие «плодовые пюреобразные продукты»?
- 1) это самостоятельный продукт, характеризующийся высокой пищевой ценностью;
 - 2) плодовое пюре является важным продуктом для детского питания;
 - 3) плодовое пюре используется как полуфабрикат при производстве различных видов продуктов переработки плодов;
 - 4) все вышеприведенные положения характеризуют плодовое пюре.

A30. Какие технологические операции относятся к предварительной обработке плодово-ягодного сырья?

- 1) общие, характерные для технологий производства различных видов плодовых консервов;
- 2) операции, предшествующие фасовке продукции в тару, или сырье утрачивает свои специфические качества и становится полуфабрикатом;
- 3) операции, целью которых является подготовка плодового сырья путем изменения его свойств к основной технологической операции;
- 4) операции, не связанные непосредственно с процессами консервирования плодового сырья.

Часть В

Ответом к заданиям B1–B5 является целое число или слово (несколько слов связанные между собой по смыслу). Ответы запишите на бланке ответов рядом с номером задания, начиная с первой клеточки. Каждую цифру или букву запишите в отдельной клеточке в соответствии с образцом, представленным в верхней части бланка ответов без пропусков и знаков препинания.

B1.	Укажите ту часть зерна, из которой производят муку?
B2.	С синтезом какого высокомолекулярного соединения связан механизм зарубцовывания механических повреждений картофеля?
B3.	Какой биохимический процесс не происходит в хранящемся растительном сырье?
B4.	Какой широко применяемый при консервировании компонент не входит в массу, из которой осуществляется формование чипсов?
B5.	Применяется ли сатурирование для осветления плодового сока?