Тесты для контрольных знаний по товароведению продовольственных товаров.

**Уважаемые студенты, просьба отметить правильные ответы прямо в тесте (курсивом или цветом)!!!**

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?
	1. 3,5 ккал
	2. 3,75 ккал
	3. 4,1 ккал
2. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводом.
	1. Мясо, рыба
	2. Молоко
	3. Овощи
3. Какие из углеводлеводов хорошо растворяются в воде?
	1. Клетчатка
	2. Сахароза
	3. Крахмал
4. Общие свойства моносахаридов.
	1. Гидролиз
	2. Клейстеризация
	3. Сладкий вкус

5)Назовите продукты с одинаковым содержанием углеводородов.

* 1. Плоды, овощи
	2. Рыба, мясо
	3. Сахар,мед

6) какие углеводы содержаться в организме человека?

1. Сахароза
2. Крахмал
3. Гликоген

7) Какие продукты содержат больше углеводов?

1. Картофель
2. Творог
3. Яблоки

8) Какой из углеводов не усваиваются?

1. Мальтоза
2. Клетчатка
3. Лактоза

9) Выделите простые сахара.

1. Фруктоза
2. Трегалоза
3. Рафиноза

10) Каким изменениям подвергается сахар при нагревании?

1. Карамелизация
2. Кристализация
3. Гидролиз

11) Какие сахара содержаться в молоке?

1. Лактоза
2. Фруктоза
3. Сахароза

12) какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

1. 80-100 г
2. 400-500 г
3. 20-30 г

13) Какое количество энергии выделяется при окислении в организме человека?

1. 15,7 кДж
2. 37,7 кДж
3. 29,3 кДж

14) Назовите растительные жиры.

1. Маргарин
2. Говяжий жир
3. Хлопковое масло

15) Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

1. Говяжий жир
2. Подсолнечное масло
3. Бараний жир

16) Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?

1. Коровье масло
2. Соевое масло
3. Говяжий жир

17) Какие гликозиды находятся в картофеле?

1. Синигрин и соланин
2. Соланин и чаконин
3. Сопанин и чаконин

18) Признаки столового картофеля.

1. Любой размер, много крахмала, глубокие глазки
2. Средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков
3. Крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки

19) Укажите виды томатных овощей.

1. Перец, баклажаны, томаты
2. Кабачки, томаты, перец
3. Перец горький, баклажаны, огурцы

20) Как вы полагаете, какие красящие вещества обусловливают цвет зрелых томатов?

1. Антоцианы
2. Каротиноиды
3. Хлорофилл

21) Назовите вещество, обусловливающее горький вкус перца.

1. Соланин
2. Капсаицин
3. Амигдалин

22) Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С?

1. Томаты
2. Баклажаны
3. Перец сладкий

23) Какое вещество обусловливает цвет баклажанов?

1. Антоцианы
2. Ликопин
3. Ксантофилл

24) Плоды какого ореха созревают в земле?

1. Кедровый
2. Фисташки
3. Арахис

25) Какой арахис имеет продолговатую, сжатую с боков форму?

1. Миндаль
2. Фундук
3. Лещина

26) Какие орехи по качеству делятся на высший, I и II сорта?

1. Орехи миндаля сладкого
2. Орехи фундука
3. Лещина

27) Почему лучший продукт квашеных овощей получают из поздних сортов капусты?

1. Поздние сорта содержат больше органических кислот
2. Поздние сорта содержат больше дубильных веществ
3. Поздние сорта содержат больше сахара

28) Почему процесс квашения проводят при температуре от 18 до 24оС?

1. Получается продукт высокого качества
2. Активизируется деятельность уксуснокислых бактерий
3. Уменьшается содержание органических кислот в капусте

29) Почему сортируют свежие томаты перед посолом по размеру и степени зрелости?

1. С целью сохранения формы
2. Для того чтобы томаты не приобрели дефекты
3. Равномерно идет посол, сортировка влияет на товарный сорт

30) Почему для посола лучше использовать томаты с мясистыми малокамерными плодами бурой степени зрелости?

1. Плоды получаются красивыми
2. Плоды получаются целыми с плотной мякотью
3. Плоды содержат много кислот

31) Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?

1. При замораживании капусты
2. При содержании большого количества соли
3. При хранении без рассола

32) В чем сущность процесса квашения и соления?

1. В замедлении химических процессов
2. В сбраживании сахаров под действием молочнокислых бактерий до молочной кислоты
3. В подавлении жизнедеятельности микроорганизмов уксусной кислоты

33) В чем заключается подготовка капусты для квашения?

1. В мойке, зачистке кочанов
2. В калибровке, мойке, зачистке кочанов
3. В удалении наружных загрязнений, повреждений и зеленых листьев

34) Какое значение имеет соль при квашении и солении?

1. Повышает питательную ценность продуктов
2. Придает аромат продуктам квашения и соления
3. Вызывает плазмолиз клеток, повышает плотность тканей, влияет на вкус

35) Как влияет молочная кислота на качество продуктов квашения и соления?

1. Обусловливает аромат
2. Обусловливает кислый вкус
3. Обусловливает цвет продукта