1. Якi є принцип коцсервування сільськогосподарської продукції А) Биоз, ценоанабіоз, абіоз.

 Б) Анабіоз, ацидоанабіоз.

 В) Біоз, анабіоз, абіоз.

 Г) Еубіоз, абіоз, анабіоз.

2. Що таке біоз.

 А) Зберігання продукції у живому вигляді.

 Б) Підтримання життєвих процесів у сировині і використання її природнього

імунітету.

 В) В1дсутн1сть живих організмів у продукті.

 Г ) створення сприятливих умов для певної групи мікроорганізмів, які
консервують продукт.

3. Що таке анабіоз?

 А) Приведення продукту у стан, в якому сповільнюється пригнічення
житєдіяльності мікроорганізмів і фізико-хімічних процесів в сировині.

 Б) Зберігання продукці1 у живому вигляді.

 В) Відсутність живих організмів у продукті.

 Г) Створення сприятливих умов для певної групи мікроорганізмів
консервують продукт.

4.Які методи консервування грунтуються на принципі абіозу?
А) Сушіння, охолодження. стерилізація.

 Б) Замороження, маринування, квашення.

 В) Застосування антисептиків, сушіння, соління.

 Г) Пастеризація, стерилізація, асептичне консервування.

5. Які хімічні речовини відносяться до вуглеводів.

 А) Білки, вітаміни, цукри. крохмаль.

 Б) Жири, клітковина, крохмаль. цукри.

 В) Пекгинові речовини, цукри, крохмаль, клітковина.

 Г) Мінеральні речовини. пектинові речовини, цукри. крохмаль.

 6. Назвіть водорозчинні вітаміни:

 А) В, А, Д, Е.

 Б) С, Д, К, В.

 В) В,С,Р.

 Г) А, Д, Е, К.

7. Що таке калібруванця сировини:

 А) Відбір сировини за ступенем стиглості і розміром;

 Б) Відбір сировини за формою і розміром;

 В) Відбір сировини за кольором і формою;

 Г) Відбір сировини не придатної для переробки.

8. Що називається лежкістю плодоовочевої продукції

 А) Здатність плодоовочевої продукції зберігатися тривалий період часу без

значцих змін в якості і масі;

 Б) Здатність плодоовочевоїї продукції втрачати в якості і масі під час

зберігання.

 В) Здатність плодоовочевої продукції покращити свої якості під час

зберігання.

Г) Здатність плодоовочевої продукції погіршувати свої якості під час

зберігання.

9. Які є групи лежкості плодоовочевої продукції?

А) Середнє, низьке, безстрокове.

Б) Висока, найвища, найнижча.

В) Висока, середня, низька.

Г) Висока, низька, довговічна.

10. Яких трьох регульованих факторів дотримуються при створенні режиму

зберігання?

 А) Температура, засміченість, активне вентилювання.

 Б) Температура, відносна валогість повітря, газовий склад повітря.

 В) Температура, відносна вологість повітря, вологість сировини.

 Г) Газовий склад повітря, температура, мікроорганізми.

11. Які є способи зберігання картоплі?

 А) Польовий, стаціонарний.

 Б) Польовий, комбінований.

 В) Стаціонарний, комбінований.

 Г) Стаціонарний, довільний.

12. Вказати параметри температури і відносної вологості повпря зберігання

картоплі:

А) t +3 - 5$℃$; В - 90 - 95 %.

Б) t 0 - 5$℃$; В - 75 - 80 %.

В) t +5-З$℃$; В -80-90%.

Г) t 1+3 - 5$℃$В - 75 - 80 %.

13. В якій стиглості збирають яблука для закладання на зберігання?

А) Технічна.

Б) Споживча.

В) Знімальна.

 Г) Фізіологічна.

14. Що таке бланшування?

А) Процес ошпарення або короткочасне варіння плодів, овочів до їх напівготовності.

Б) Процес варіння плодів і овочів протягом 30 хв.

В) Процес ошпарення плодів і овочів вадою, температура якої 40 $℃$.

Г)Процес ошпарення або варіння плодів і овочів при температурі 120 $℃$.

15. Які є способи теплової підготовки сировини до переробки?

А) Бланшування, стерилізація, розварювання, підігрів, пасерування.

Б) Бланшування, пастеризація, підігрів, розварювання, пасерування.

 В) Бланшування, розварювання, обсмажування, стерилізація, пасерування.

 Ґ) Бланшування, розварювання, підігрів, обсмажування, пасерування.

16. Що таке пасерування?

А) Обсмаження овочів у олії із втратою маси понад 30%.

Б) Обсмаження овочів у олії із втратою маси менше 30%.

В) Ошпарення гарячою водою при температурі до 80$℃$.

Ґ) Обробка порою овочів при температурі 120 $℃$.

17. Які є способи переробки плодоовочевої продукції?

А) Механічні, фізичні, хімічні, мікробіологічні.

Б) Фізико-хімічні, фізичні, хімічні, мікробіологічні.

В) Фізичні, хімічні, мікробіологічні.

Ґ) Фізичні, хімічні, біологічні.

18. Які є види фізичного способу переробки?

А) Сушіння, нагрівання, консервування цукром, квашення.

Б) Сушіння, заморожування, соління, квашення.

В) Сушіння, заморожування, нагрівання, консервування цукром.

Г) Сушіння, соління, нагрівання, заморожування.

19. Які є види хімічного способу переробки?

А) Консервування цукром, соління, антисептиками.

Б) Консервування бензойною кислотою, диоксидом сірки, цукром.

В) Консервування антисептиками, квашення, сорбіновою кислотою.

Г) Консервування антисептиками, оцитом, спиртом.

20. Які є види мікробіологічного способу переробки'?

А) Сушіння, соління, квашення.

Б) Спиртове бродіння, мочіння, соління, заморожування.

В) Квашення, спиртове бродіння, соління,

Г) Квашення, соління, нагрівання.

21. Що називається стерилізацією консервованої продукції?

А) Нагрівання консервів до температури 100$℃$.

Б) Нагрівання консервів до температури вище 100 $℃$.

В) Нагрівання консервів до температури 80 - 85 $℃$.

Г) Нагрівання консервів до температури 150-200 $℃$.

22. Що називається пастеризацією?

А) Прогрівання консервів до температури 90 - 95 $℃$.

Б) Прогрівання консервів до температури вище 100$℃$.

В) Прогрівання консервів до температури 45 - 50 $℃$.

Ґ) Прогрівання консервів до температури 120 - 130$℃$.

23. Які є способи очищення сировини плодоовочевої продукції від

покривних тканин?

А) Фізичний, хімічний, біохімічний.

Б) Термічний, хімічний, біохімічний.

В) Фізико-хімічний, термічний, фізичний.

Г) Механічний, термічний, хімічний.

24. Які види тари використовуються для стерелізації при герметичних умовах

зберігання?

А) Металева, полімерна, картонна.

Б) Полімерна, скляна, дерев'яна.

В) Скляна, полімерна, металева.

Г) Картонна, полімерна, скляна.

25. Що таке фасування тари?

А) Сортування тари за розміром.

Б) Наповнення тари строго дозволеного кількістю продукції.

В) Миття тари в розчині лугів.

Г) Сортування продукції за розміром.

26. Що таке деаерація?

А) Видалення повітря з продукту.

Б) Видалення повітря з банки з продуктом перед її герметизацією.

В) Видалення повітря з вільного, не заповненого продуктом простору

банки.

Г) Видалення повітря не тільки з продукту, але й з вільного, не заповненого

продуктом простору банки.

27. Що таке нарізання'?

А) Змільчення сировини на шматочки різних розмірів і форм.

Б) Змільчення сировини на шматочки однакових розмірів і форм.

В) Змільчення сировини з одержанням однорідної маси.

Г) Змільчення сировини з одержанням маси і однакових розмірів.

28. Що таке асептичне консервування'?

А) Стерильний продукт фасується в тару.

Б) Продукт підається тепловій обробці при температурі 110- 130 $℃$ і

охолоджується до температури 30 $℃$ і фасується в стерильних умовах в стерильну тару.

В) Підготовлений продукт фасується у стерильну тару.

Г) Стерильний продукт фасується в стерильну тару.

29. Яким розчином проводять дезинфекцію великої тари?

А) Розчином їдкого Натрію.

Б) Хлорним розчином.

В) Чистою водою,

Г) Їдким склом

30. Які показники належать до фізичних властивостей плодоовочевої продукції?

А) Сипкість, Шпаруватість, сорбційні властивості, самосортування.

Б) Самосортування, дихання, сипкість, сорбційні властивості.

В) Шпаруватість,дихання, сипкість, самосортування.

Г) Сорбційні властивості, самосортування, дихання, шпаруватість.