**Контрольныйтест**

**По товароведению пищевых продуктов**

По разделу «Общие сведения о пищевых продуктах»
**1 вариант**
**Выберите правильные ответы**

1) Какие продукты содержат много воды:

А. Манная крупа, рис;

Б. Огурцы, арбузы;

В. Чай, кофе?
2)Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения

костей:

А. Натрий, хлор;

Б. Кальций, фосфор;

В. Магний, калий?
3) Какой углевод содержится в молоке:

А. Глюкоза, фруктоза;

Б. Лактоза;

В. Мальтоза, сахароза?

**Дополните предложения**

4)В состав лука, чеснока входят …………., которые обладают……….. свойствами.
5) Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него

свойствам, которые называют ……
6) Для получения кисломолочных продуктов используют ………………………………….

брожение, обусловленное наличием в продукте ………………………………бактерий. 7)

7) При хранении мяса, рыбы при плюсовой температуре происходят процессы …………,

Возникает неприятный запах, так как белки …………… .
8) Нельзя хранить без доступа кислорода ……….. и ………….., так как в них происходят

**Ответьте на вопросы**

процессы: дыхания, дозревания, десорбции.

9) Витамин С – это ……. 10) В чём сущность квашения капусты?
**Контрольныйтест**

**По товароведению пищевых продуктов**
По разделу «Общие сведения о пищевых продуктах»
**2 вариант**
Выберите правильные ответы

1) Какие продукты быстро портятся при температуре 25 гр С.:

А. Крупы, макароны;

Б. Огурцы, помидоры;

В. Мясо, рыба?
2) Какие продукты можно хранить без доступа кислорода:

А. Макароны, соль, сахар;

Б. Яблоки, груши, картофель;

В. Мясо, рыбу, ягоды?
3) Для каких продуктов очень важно товарное соседство:

А. Для пряностей, чая;

Б. Для масла растительного, маргарина;

В. Для крупы, лапши?
4) При получении каких продуктов используют пастеризацию:

А. Творога, сметаны;

Б. Молока, сливок;

В. Кефира, ряженки?
5) Какая кислота образуется при квашении капусты:

А. Уксусная;

Б. Молочная;

В. Лимонная?

**Дополните предложения**
6) При правильном режиме хранения продуктов в них сохраняются ………………….

7) Мясо и рыбу охлаждают, замораживают, потому что они содержат много ……… .
8) Температура, близкая к 0 гр С, замедляет развитие…………………………………. .
9) Во время хранения в пищевых продуктах протекают ………………………… процессы.