**Контрольныйтест**  
  
По товароведению пищевых продуктов  
  
По разделу «Пищевые жиры»  
1 вариант  
  
**Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов | А. кукурузное, хлопковое  **Б. оливковое**  В. соевое, подсолнечное |
| 2 | Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность | **А. нерафинированное**  Б. дезодорированное  В. рафинированное  Г. гидратированное |
| 3 | Какое масло выпускают жирностью 72,5 % | А. сливочное несолёное  **Б. крестьянское**  В. вологодское  Г. бутербродное |
| 4 | При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт | **А. при длительном хранении и при температуре 10 ̊ С – 90 дней**  Б. при хранении масла при температуре -18 ̊ С до 1 месяца  В. при хранении масла в тёмном помещении при температуре -1̊ С – 10 дней |
| 5 | Калорийность 100 гр растительного рафинированного масла равна | А. 988 ккал  **Б. 899 ккал**  В. 788 ккал |
| 6 | На предприятиях общественного питания растительное масло хранят | **А. в тёмном помещении при температуре 4-5 ̊ С 1,5 месяца**  Б. в тёмном помещении 10-15 ̊ С 3 дня  В. в холодильнике 0-2 ̊ С 45 дней |
| 7 | Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность | А. вкусовые добавки  **Б. содержание жира 40-67 %**  В. эмульгаторы |
| 8 | Температура плавления какого жира равно 40-51̊ С | А. свиной  Б. сборный  В. бараний  **Г. говяжий** |
| 9 | Животные топлёные жиры получают | **А. методом вытапливания**  Б. методом сепарирования  В. методом сбивания |
| 10 | Топлёное масло содержит влаги | А. 0,5 %  **Б. 0,7%**  В. 10% |

**Контрольныйтест**  
  
По товароведению пищевых продуктов  
  
По разделу «Пищевые жиры»  
2 вариант  
  
**Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Какое растительное масло получают из семян | А. кукурузное, оливковое  Б. соевое, арахисовое  **В. рапсовое, подсолнечное** |
| 2 | Какое сливочное масло имеет жирность не менее 82,5 % | А. сливочное несолёное  Б. крестьянское  **В. вологодское**  Г. бутербродное |
| 3 | Штафф - это | А. брак сливочного масла  Б. вид упаковки сливочного масла  В. консистенция сливочного масла |
| 4 | Какие виды маргарина используют для бутербродов | А. столовые маргарины: «Радуга», «Домашний»  **Б. Шоколадный**   В. «Сливочный» |
| 5 | Содержание жира в растительном масле равно | А. 79,9%  **Б. 99,9%**  В. 109,9% |
| 6 | На предприятиях общественного питания сливочное масло хранят | **А. при температуре не выше 6 ̊ С 10 суток**  Б. при температуре 2-8 ̊ С 20 суток  В. при температуре – 20 ̊ С 30 суток |
| 7 | Сливочное масло упаковывают | **А. в кэшированную фольгу**   Б. в полипропиленовую упаковку  В. картонную упаковку |
| 8 | Энергетическая ценность сливочного масла равна | **А. от 556 до 748 ккал**  Б. от 690 до 750 ккал  В. от 455 до 650 ккал |
| 9 | Основное составной частью маргарина является | А. сливочное масло  **Б. саломас**  В. растительные жиры |
| 10 | В сливочном масле «Любительское» содержится влаги | А. 15%  **Б. 20%**  В. 35% |