**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. дезодорированноеВ. рафинированноеГ. гидратированное |
| 3 | Какое масло выпускают жирностью 72,5 % | А. сливочное несолёное**Б. крестьянское**В. вологодскоеГ. 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 месяцаВ. 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 дняВ. 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. свинойБ. сборныйВ. бараний**Г. говяжий**  |
| 9 | Животные топлёные жиры получают  | **А. методом вытапливания**Б. методом сепарированияВ. 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, оливковоеБ. соевое, арахисовое**В. рапсовое, подсолнечное** |
| 2 | Какое сливочное масло имеет жирность не менее 82,5 % | А. сливочное несолёноеБ. крестьянское**В. вологодское**Г. бутербродное |
| 3 | Штафф - это | А. брак сливочного маслаБ. вид упаковки сливочного маслаВ. 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 сутокВ. при температуре – 20 ̊ С 30 суток |
| 7 | Сливочное масло упаковывают | **А. в кэшированную фольгу** Б. в полипропиленовую упаковкуВ. картонную упаковку |
| 8 | Энергетическая ценность сливочного масла равна | **А. от 556 до 748 ккал**Б. от 690 до 750 ккалВ. 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% |