**Контрольный тест**

**По Товароведению пищевых продуктов**

**По разделу «Молоко и молочные продукты»**
Вариант 1

Выберите правильный ответ.

**1.При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию?**

А – молока, сливок

Б – молочных сгущенных консервов

В – творога, творожных изделий.

**2.Каковы сроки хранения пастеризованного молока?**

А – 36 ч при температуре 2̊ С

Б – 10 сут при температуре 20 ̊ С

В – 10 сут при температуре 2 ̊ С.

**3.Какие сроки хранения сметаны, сырков творожных?**

А – при температуре 15̊ С

Б – при температуре – 10 ̊ С

В – при температуре 2 ̊ С.

**4.В чём измеряется кислотность молока, сметаны?**

А – в процентах

Б – в градусах Тернера

В – только в градусах

**5.Какое брожение происходит в биокефире?**

А – молочнокислое с бифидобактериями

Б – молочнокислое, спиртовое

В – только молочнокислое

**6. Какие плавленые сыры относят к подгруппе пастообразных**

А – «Волна», «Виола», «Дружба»

Б – «Колбасный копчёный», «Шоколадный»,

В – «Голландский», «Костромской»

**7.Какие сыры относятся к плавленым?**

А – «Алтайский», сулугуни, брынза

Б – «Волна», «Янтарь», «Шоколадный»

В – «Для супа», «Голландский»

**8.Какие сыры созревают при участии плесени, сырных грибов?**

А – сулугуни, «Российский»

Б – «Рокфор», «Сент-Агюр»

В – «Костромской», «Алтайский»

Дополните предложение.

**9.Сыры подразделяют по консистенции, технологии производства на группы: ……….**

**10.К рассольным сырам относят …………….**

Вариант 2

Выберите правильный ответ.

**1. Какой жирностью выпускают кефир?**

А – 1; 2,5; 3,2; 3,5 %

Б – 10, 15, 20%

В – 14, 5, 18%

**2.Каковы условия и сроки хранения творога?**

А – при температуре 2 ̊ С – 36 ч

Б – при температуре -18 ̊ С – до 8 мес

В – при температуре 10 ̊ С – 10 сут

**3.Какие виды брожения происходят в кефире**

А – спиртовое,

Б – молочнокислое

В – уксуснокислое

**4.Какие молочные изделия можно замораживать?**

А – творог, творожные сырки

Б – сметану, кефир

В – вареники, творожные полуфабрикаты

**5.Какое сухое молоко полнее растворится?**

А – распылительное молоко воздушной сушки

Б – плёночное молоко контактной сушки.

**6. Какие сыры относят к типу рассольного?**

А – «Осетинский», «Голландский»

Б – Брынза, сулугуни,

В – «Костромской» «Пошехонский»

**7. К какой группе сыров относят сыр «Рокфор»?**

А – мягкие

Б – рассольные

В – типа «Голландского»

**8.Какие сыры не имеют корочки на поверхности**

А – «Швейцарский», «Российский»

Б – брынза, сулугуни

В – «Рокфор», «Сент-Агюр»

Дополните предложение.

**9. Сыр – продукт, получаемый из ……..**

**10.К плавленым сырам относят………**