**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………**