**Контрольный тест**

**По товароведению пищевых продуктов**

**По разделу Зерно и зернопродукты**
1 вариант

Выберите правильные ответы.

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

**А – высший**

Б – первый

В - второй
2. От чего зависит сорт муки:

А – от содержания отрубей

Б – от вкуса и запаха

**В - от количества и качества клейковины**
3. Какие изделия называются булочными

**А – плетёнки, батоны**

Б – булочная мелочь

В – калач «Уральский»
4. Какая из перечисленных круп пшеничная

А – рисовая, ядрица

**Б – «Полтавская», «Артек»**

В – перловая, кукурузная
5. Какая крупа варится дольше всех круп

**А – фасоль, перловая**

Б – манная, рисовая

В – пшено шлифованное, ядрица гречневая
6. К какому типу макаронных изделий относят вермишель

А – трубчатые

**Б – нитеобразные**

В – ленточные
7. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия

А – из хлебопекарной пшеничной муки

**Б – из муки высшего сорта (твёрдой пшеницы)**

В – **из муки мягкой стекловидной пшеницы**
8. Энергетическая ценность крупы в среднем составляет

А – 265-280ккал

Б – 300-315 ккал

**В – 322-356 ккал**
**Дополните предложение**

9**. (клейковина)** способствует получению рыхлых и пористых хлебобулочных изделий
10. По качеству пшеничная мука подразделяется на **(курпчатку, в/сорт, 1/сорт, 2/сорт, обойную)**

2 вариант
Выберите правильные ответы.

1. Какая мука содержит больше витаминов

**А – пшеничная обойная**

Б – ржаная сеяная

В - пшеничная

2. Количество клейковины в ржаной обдирной муке равно

А – 32 %

Б – 28%

**В – не содержится**

3. К каким изделиям относятся баранки и сушки

А – кондитерским изделиям

**Б – хлебобулочным изделиям**

В – булочным изделиям

4. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании

А – горох, фасоль

Б – манная, рисовая

**В – перловая, кукурузная**

5. Какие из перечисленных макаронных изделий относятся к трубчатым

А – вермишель, лапша

Б – ракушки, гребешки

**В – перья, макароны**

6. Какая из перечисленных круп гречневая

**А – ядрица**

Б – геркулес

В – тритикале

7 – энергетическая ценность макаронных изделий равна

А – 123-132 ккал

**Б – 332-341 ккал**

В – 260-268 ккал

8. Влажность круп и муки не должна превышать

А – 12,5 %

**Б – 14,5 %**

В – 18 %
**Дополните предложение**

9. По технологическим достоинствам пшеничная мука бывает **(хлебопекарная, диетической, макаронной)**
10.К важнейшим зерновым культурам относятся **(рожь, пшеница, ячмень, овёс, просо, рис, гречка, тритикале, кукуруза)**