

СБОРНИК ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ПРОИЗВОДСТВО, ТОВАРОВЕДЕНИЕ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЫРОВ»

1. Повышенное количество соматических клеток в молоке-сырѐе
 - а. повышает плотность сгустка
 - б. понижает сычужную свертываемость
 - в. улучшается синерезис
 - г. ухудшается синерезис

2. Термин «синерезис» означает
 - а. способ формования сыра
 - б. сычужную свертываемость
 - в. выделение сыворотки из сгустка
 - г. проникновение соли в сырную массу

3. Как можно охарактеризовать сыр, как продукт
 - а. консервированное молоко
 - б. концентрат молока
 - в. концентрат молочного жира
 - г. диетический продукт

4. Какой из сыров не относится к сычужным
 - а. голландский
 - б. степной
 - в. адыгейский
 - г. сулугуни

5. Что является побочным продуктом производства сыров
 - а. пермеат
 - б. сыворотка
 - в. пахта
 - г. обезжиренное молоко

6. Каков расход молокосвертывающего фермента коагуляции молока при производстве сыра
 - а. 1 г на 100 кг молока
 - б. не нормируется
 - в. 2,5 г на 100 кг молока
 - г. 1 г на 1 т молока

7. Какой из ферментов используется в производстве сыров
 - а. пероксидаза
 - б. фосфатаза
 - в. сычужный
 - г. панкреатин

8. К какой группе по товароведной классификации относится голландский сыр
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
9. К какой группе по товароведной классификации относится брынза
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
10. К какой группе по товароведной классификации относится сыр сулугуни
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
11. К какой группе по товароведной классификации относится сыр рокфор
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
12. К какой группе по товароведной классификации относится швейцарский сыр
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
213. К какой группе по товароведной классификации относится российский сыр
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные
 - г. плавленые
14. К какой группе по товароведной классификации относится адыгейский сыр
- а. твердые
 - б. мягкие
 - в. рассольные

г. плавленые

15. К какой группе по товаровой классификации относится сыр
Городской

- а. твердые
- б. мягкие
- в. рассольные
- г. плавленые

16. Какие виды материалов используют в качестве защитного покрытия для сыров

- а. полимерные пленки
- б. парафин
- в. полимерно-парафиновый сплав
- г. воск

17. Какова температура второго нагревания для сыров с низкой температурой второго нагревания

- а. 36 ± 2 °C
- б. 41-42 °C
- в. 45 °C
- г. 52-58 °C

18. Какова температура второго нагревания для сыров с высокой температурой второго нагревания

- а. 36 ± 2 °C
- б. 41-42 °C
- в. 45 °C
- г. 52-58 °C

19. Каковы оптимальные условия созревания сыров

- а. 20 ± 2 °C
- б. температура 4 °C, относительная влажность 75 %
- в. температура 10-12 °C, относительная влажность 80-85 %
- г. низкая температура, высокая влажность

20. Как называется процесс потери массы сыра в процессе созревания и хранения

- а. недовес
- б. недостача
- в. усыхание
- г. усушка

21. Какой порок вызывается развитием кишечной палочки в сыре

- а. позднее вспучивание

- б. раннее вспучивание
- в. горький вкус
- г. подпревание корки

22. Какой порок вызывается развитием маслянокислых бактерий в сыре

- а. позднее вспучивание
- б. раннее вспучивание
- в. горький вкус
- г. подпревание корки

23. Как на этикеточной надписи указывается жирность сыра

- а. в продукте
- б. в центре головки
- в. в сухом веществе
- г. в 100 г продукта

24. Какой формы штамм для сыра 45 %-ной жирности

- а. круглой
- б. треугольной
- в. квадратной
- г. восьмиугольной

25. Какой формы штамм для сыра 50 %-ной жирности

- а. круглой
- б. треугольной
- в. квадратной
- г. восьмиугольной

26. При какой температуре проводят высушивание навески сыра при определении влажности на приборе Чижовой

- а. 105 °С
- б. 160 °С
- в. 45 °С
- г. 85 °С

27. Как называется приспособление для отбора проб сыров

- а. кронштейн
- б. тубус
- в. щуп
- г. цилиндр

28. Какие ингредиенты необходимы для плавления сырной массы

- а. глютамат натрия
- б. соли-плавители
- в. нитрит натрия

г. нитрат натрия

29. При какой температуре проводят высушивание навески сыра в сушильном шкафу при определении влажности

а. 105 °С

б. 160 °С

в. 45 °С

г. 85 °С

30. Какова динамика влажности сыра в процессе созревания

а. увеличивается

б. уменьшается

в. не изменяется

г. сначала увеличивается, потом уменьшается

31. Каким изменениям подвергается молочный сахар в процессе созревания сыра

а. полностью сбраживается

б. частично сбраживается

в. не изменяется

г. образует лактат

32. Каким изменениям подвергается белки молока в процессе созревания сыра

а. полностью гидролизуются

б. частично гидролизуются

в. не изменяются

г. образуют лактат

33. Каким изменениям подвергается молочный жир в процессе созревания сыра

а. полностью гидролизуются

б. частично гидролизуются

в. не изменяется

г. практически не изменяется

34. В каких сырах наиболее глубоко проходит процесс созревания

а. твердые

б. мягкие

в. рассольные

г. плавленые

35. В каких сырах образуется максимальное количество свободных аминокислот

а. твердые

- б. мягкие
- в. рассольные
- г. плавленые

36. В каких сырах образуется максимальное количество свободных жирных кислот

- а. твердые
- б. мягкие
- в. рассольные
- г. плавленые

37. По какому показателю можно судить о глубине созревания сыра

- а. влажность
- б. содержание соли
- в. рН
- г. содержание жира

38. По какой шкале проводится оценка твердых сыров

- а. 5-и бальной
- б. 20-бальной
- в. 30-бальной
- г. 100-бальной

39. Какое количество баллов по критерию «Вкус и запах» позволит отнести сыр к высшему сорту

- а. 40
- б. 45
- в. 37
- г. 34-37

40. Какое количество баллов по 100-бальной шкале позволит отнести сыр к высшему сорту

- а. 75
- б. 78
- в. 87
- г. 85

41. Какова максимальная оценка по критерию «Вкус и запах» при бальной оценке сыров

- а. 40
- б. 45
- в. 37
- г. 34-37

42. Какого способа посолки сыров не существует

- а. в рассоле
- б. соляной гущей
- в. в бульоне
- г. сухой солью

43. Каковы оптимальные условия хранения сыров

- а. температура ниже 0 °с
- б. температура 4±2 °с, относительная влажность 80 %
- в. температура от 0 до 8 °с, относительная влажность 80-85 %
- г. температура от минус 4 до 0 °с, относительная влажность 85-90 %

44. Какой сыр имеет максимальный срок созревания

- а. голландский
- б. советский
- в. швейцарский
- г. костромской

45. Какая технологическая операция способствует замкнутости поверхности сыра

- а. самопрессование
- б. прессование
- в. формование
- г. посолка

46. Какой дефект сыров появляется при высокой концентрации рассола

- а. ослизнение поверхности
- б. грубая консистенция
- в. невыраженный вкус
- г. горечь

47. Какой вид сырья не используется при изготовлении плавленых сыров

- а. сыр твердый
- б. сыр рассольный
- в. творог
- г. молоко

48. Из отраслей молочной промышленности самые высокие требования к качеству молока предъявляет:

- а. сыроделие;
- б. маслоделие;
- в. цельномолочное производство;
- г. детское питание

49. Продукт, изготовленный по технологии сыра с заменой молочного жира на растительный, называется

- а. сыр диетический
- б. сыр растительный
- в. сырный продукт
- г. растительно-молочный продукт

50. Продукт, изготовленный по технологии сыра с добавлением растительного белка, называется

- а. сыр диетический
- б. сыр растительный
- в. сырный продукт
- г. сыр белковый

51. Сыр костромской имеет форму

- а. бруска
- б. низкого цилиндра
- в. шара
- г. высокого цилиндра

52. Сыр российский имеет форму

- а. бруска
- б. низкого цилиндра
- в. шара
- г. высокого цилиндра

53. Сыр голландский имеет форму

- а. бруска
- б. низкого цилиндра
- в. шара
- г. высокого цилиндра

54. Сыр ярославский имеет форму

- а. бруска
- б. низкого цилиндра
- в. шара
- г. высокого цилиндра

55. Сыр колбасный копченый имеет форму

- а. бруска
- б. низкого цилиндра
- в. батона
- г. высокого цилиндра

56. Какие ингредиенты используются при изготовлении плавленых сыров

- а. закваска для сыров
- б. молоко-сырье

- в. масло топленое
- г. кальций хлористый

57. Какие культуры микроорганизмов не используются при изготовлении сыров

- а. молочнокислые палочки
- б. дрожжи
- в. молочнокислые стрептококки
- г. ароматобразующие бактерии

58. Как называется приспособление для тонкой нарезки сыров

- а. нож
- б. микротом
- в. слайсер
- г. резак

59. Какой вид фальсификации наиболее характерен для сыров

- а. недовес
- б. пересортица
- в. пониженное содержание жира
- г. пониженное содержание влаги

60. В каком варианте возможно использование консервантов в производстве сыров

- а. добавление в молоко
- б. обработка поверхности сыров
- в. добавление в сырную массу
- г. добавление в рассол

61. В молоке-сырье для сыроделия не допускается

- а. наличие микрофлоры
- б. наличие ингибиторов
- в. наличие тяжелых металлов
- г. наличие соматических клеток

62. При какой температуре проводят органолептическую оценку сыра

- а. 20 ± 5 °C
- б. 4-6 °C
- в. 18 ± 2 °C
- г. не регламентируется

63. Какова оптимальная концентрация NaCl (%) в рассоле для посолки сыров

- а. 20-22
- б. 16-18
- в. Более 22

г. Менее 20

64. Какова оптимальная концентрация NaCl (%) в рассоле для созревания и хранения рассольных сыров

а. 20-22

б. 16-18

в. более 22

г. менее 20

65. К какому виду сыров относится следующее определение: «созревают и хранятся в рассоле»

а. твердые

б. мягкие

в. рассольные

г. плавленые

66. Какой прием применяется при созревании сыра рокфор

а. переворачивание головок

б. зачистка поверхности сыров

в. мойка сыров

г. прокалывание сыров

67. Какие технологические операции проводятся при уходе за сырами

а. надрезание головок сыров

б. зачистка поверхности сыров

в. мойка сыров

г. прокалывание сыров

68. Какой прием предотвращает излишнюю усушку сыров

а. переворачивание головок

б. зачистка поверхности сыров

в. мойка сыров

г. ранняя упаковка в пленку

69. Что означает выражение «слепой сыр»

а. неразвитый рисунок

б. отсутствие рисунка

в. нехарактерный рисунок для данного вида сыра

г. наличие отдельных мелких глазков

70. Для каких сыров отсутствие рисунка является нормой

а. чеддер

б. сулугуни

в. голландский круглый

г. пошехонский

71. Какой прием называется чеддеризацией

- а. выдержка молока с закваской перед свертыванием
- б. зачистка поверхности сыров
- в. выдержка сырной массы под слоем сыворотки в процессе выработки сыра
- г. прокалывание сыров

72. Какова последовательность технологических операций подготовки молока при изготовлении сыра

- а. пастеризация, внесение закваски, свертывание, охлаждение до температуры свертывания
- б. пастеризация, охлаждение до температуры свертывания, внесение закваски, свертывание
- в. внесение закваски, пастеризация, охлаждение до температуры свертывания, свертывание
- г. свертывание, пастеризация, охлаждение до температуры свертывания, внесение закваски