ZALICZENIE

Rozwiązany test proszę przesłać na adres: elasluzbowy@wp.pl

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

**TEST I**

**SKŁADNIKI ŻYWNOŚCI**

**Termin: 27.01.2021**

1. Błonnik
2. Jest nieprzyswajalny przez organizm człowieka, ale niezbędny
3. Występuje w produktach zbożowych niskiego przemiału
4. Jest przyswajalny przez organizm człowiek, ale zbędny
5. Nie ma większego znaczenia w żywieniu.
6. Produkty wysokobiałkowe to :
7. Mleko, mięso, ryby, jaja
8. Mięso, mleko, sałata, landrynki
9. Mleko, cukier, jabłka, marchew
10. Jaja, bułka wrocławska, marmolada, chrzan.
11. Spośród wymienionych owoców najwięcej witaminy C (w 100 g części jadalnych) zawierają:
12. Kiwi
13. Wiśnie
14. Morele
15. Jabłka antonówki.
16. Do produktów węglowodanowych należą:
17. Bułka, bakłażan, mleko
18. Chleb, cukier, ziemniaki
19. Miód, rzodkiewka, margaryna
20. Ciasto drożdżowe, herbata, śliwki.
21. Lecytyna to związek chemiczny występujący w:
22. Herbacie
23. Żółtku jaja
24. Kawie z mlekiem
25. Warzywach zabarwionych antocyjanami.
26. Substancje białkowe wchodzące w skład zbóż to:
27. Gliadyna i gluteina
28. Albuminy i globuliny
29. Nukleoproteidy i lipoproteidy
30. Metaloproteidy i chromoproteidy.
31. Podstawowymi składnikami miodu są:
32. Glukoza i fruktoza
33. Glukoza i galaktoza
34. Fruktoza i mannoza
35. Glukoza i sacharoza.
36. Najwięcej NNKT zawiera:
37. Olej słonecznikowy
38. Olej arachidowy
39. Tłuszcz z drobiu
40. Masło
41. Tłuszcze i czekolady należy przechowywać w warunkach:
42. Temp. 4 ÷ 10 °C, wilgotność 95 %, pomieszczenie jasne
43. Temp. 10 ÷ 15 °C, wilgotność 85 %, pomieszczenie ciemne
44. Temp. -2 ÷ 0 °C, wilgotność względna ok. 70 %, pomieszczenie jasne
45. Temp. 0 ÷ 4 °C, wilgotność względna ok. 60 %, pomieszczenie ciemne.
46. Przetwory owocowe należy przechowywać w warunkach:
47. Temp. 0 ÷ 18 °C, wilgotność względna powietrza 75 %
48. Temp. 18 ÷ 24 °C, wilgotność względna powietrza 90 %
49. Temp. 20 ÷ 26 °C, wilgotność względna powietrza 60 %
50. Temp. powyższej 26 °C, wilgotność względna powietrza 50 %