ZALICZENIE

Rozwiązany test proszę przesłać na adres: [elasluzbowy@wp.pl](mailto:elasluzbowy@wp.pl)

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

**TEST II**

**PROCESY ZACHODZĄCE W ŻYWNOŚCI**

**Termin: 05.02.2021**

1. Pasteryzacja polega na:
2. Podgrzewaniu produktu do temperatury poniżej 100®C
3. Podgrzewaniu produktu do temperatury powyżej 100®C
4. Rozbiciu kuleczek tłuszczowych przez wirowanie
5. Odwodnieniu produktu
6. Najdłuższy termin przydatności do spożycia ma mleko:
7. Surowe
8. Spożywcze
9. Pasteryzowane
10. Sterylizowane systemem UHT.
11. Do owoców bogatych w białko i tłuszcze zaliczamy:
12. Orzechy
13. Jagody
14. Śliwki
15. Wiśnie
16. Celem wdrożenia systemu HACCP jest zapobieganie powstawaniu problemów:
17. Produkcji żywności
18. Zaopatrzenia w wodę
19. Z rozliczeniem produktów
20. Z produkcją maszyn dla przemysłu spożywczego.
21. Wartość energetyczna pochodzi z przemiany takich składników, jak:
22. Cukier, tłuszcz, białko
23. Cukier, białko, witaminy
24. Cukier, witaminy, białko
25. Węglowodany, składniki mineralne, tłuszcz.
26. Solenie jest procesem utrwalania żywności. Można go zastosować do utrwalania:
27. Śledzi i grzybów
28. Ogórków i kapusty
29. Kotletów schabowych
30. Bakłażanów i kapusty.
31. Do metod fizycznych utrwalania żywności należy:
32. Kiszenie
33. Wędzenie
34. Peklowanie
35. Zamrażanie.
36. Białkiem, które występuje w jaju jest:
37. Gluten
38. Kazeina
39. Skleroproteiny
40. Owoalbumina.
41. Wskaż grupę produktów wysokobiałkowych:
42. Ser edamski, śledź solony, soja, jaja gotowane.
43. Ser topiony edamski, wieprzowina, kapusta kwaszona.
44. Powidła śliwkowe, bułka pszenna, słonina maślanka.
45. Jogurt naturalny, masło wyborowe, truskawki, buraki.
46. Zagęszczanie przez dodatek cukru to metoda utwardzania:
47. Biotechnologiczna
48. Mikrobiologiczna
49. Chemiczna
50. Fizyczna.
51. System GHP to:
52. Dobra praktyka higieniczna
53. Dobra praktyka laboratoryjna
54. Dobra praktyka produkcyjna
55. System ilościowy.
56. Zawartość witaminy A w produktach zależy od ilości:
57. Białka
58. Tłuszczu
59. Węglowodanów
60. Składników mineralnych.