

XLIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2018/2019

Blok: Technologia żywności

1. W technologii żywności, procesem hydrodynamicznym jest:

- a) ekstrakcja
- b) fermentacja
- c) homogenizacja
- d) suszenie

2. Kontrola weterynaryjna i znakowanie mięsa informuje o:

- a) zawartości tkanki mięśniowej
- b) grubości tkanki tłuszczowej
- c) smaku mięsa
- d) wartości użytkowej mięsa

3. Semolina jest to:

- a) przyprawa
- b) substancja antyodżywcza
- c) mąka
- d) ryba

4. Flawonoidy pełnią funkcję:

- a) barwników, przeciwutleniaczy
- b) spulchniaczy, środków żelujących
- c) stabilizatorów, regulatorów
- d) emulgatorów, aromatów

5. Margaryna jest:

- a) olejem
- b) tłuszczem roślinno- zwierzęcym
- c) tłuszczem zwierzęcym
- d) emulsją

6. Przyczyną powstania pęcherzyków na powierzchni chleba może być:

- a) za niska temperatura wypieku
- b) nieodpowiednie warunki fermentacji ciasta
- c) zbyt duży dodatek soli
- d) za długi czas wypieku

7. Ementaler jest serem:

- a) francuskim
- b) szwajcarskim
- c) greckim
- d) holenderskim

8. Wanilia jest przyprawą wytwarzaną z:

- a) owoców
- b) liści
- c) korzeni
- d) kory

9. Preparaty pektynowe wykorzystywane są do produkcji:

- a) konfitur
- b) powideł
- c) owoców kandyzowanych
- d) dżemów

10. Produkt mleczny o słodkim smaku otrzymywany w wyniku wirowania mleka to:

- a) śmietanka
- b) maślanka
- c) mleko acidofilne
- d) żentycy

11. Sacharoza ogrzewana bez wody do temperatury 180°C ulega:

- a) deskryniczacji
- b) karmelizacji
- c) pęcznieniu
- d) blanżerowaniu

12. Trwałość środków spożywczych nie zależy od:

- a) warunków przechowywania
- b) obecnej w nich mikroflory
- c) ich składu chemicznego
- d) smaku i barwy

13. Optymalna wilgotność mąki pszennej wynosi:

- a) 14- 15%
- b) 25-27%
- c) 5-7%
- d) 40- 45%

14. Koagulacja i denaturacja białka jaja zachodzi w temperaturze:

- a) 50- 55°C
- b) 35- 40°C
- c) 45°C
- d) 30°C

15. Nasyconymi kwasami tłuszczowymi są:

- a) linolowy i palmitynowy
- b) palmitynowy i stearynowy
- c) linolowy i stearynowy
- d) stearynowy i arachidonowy

16. Urządzeniem do mielenia i łamania ziaren zbóż jest:

- a) bukownik
- b) separator
- c) mlewnik
- d) mieszalka

17. Ciemnienie warzyw i owoców najszybciej przebiega przy:

- a) pH 7, temperaturze 10-12°C
- b) pH 7, temperaturze 36- 40 °C
- c) pH 5, temperaturze 80°C
- d) pH 5, temperaturze 5-10°C

18. Rokitnik i acerola słyną z zawartości:

- a) retinolu
- b) kwasu askorbinowego
- c) tokoferolu
- d) tiaminy

19. Stabilizatory są to substancje dodatkowe, które:

- a) kształtują cechy sensoryczne żywności
- b) zapobiegają samorzutnym zmianom produktu
- c) powodują powstanie emulsji
- d) kształtują strukturę żywności

20. Do pieczywa pszennego półcukierniczego zalicza się:

- a) bułki maślane
- b) chleb tostowy
- c) kajzerki
- d) bagietki francuskie

21. Sardela jest to:

- a) odmiana sałaty
- b) rodzaj wędliny
- c) rodzaj makaronu
- d) gatunek ryby

22. Szproty są bardzo dobrym źródłem:

- a) węglowodanów
- b) tłuszczów nasyconych
- c) witaminy C
- d) wapnia

23. Pastrami jest to:

- a) burak marynowany
- b) miód
- c) szynka wołowa
- d) kiełbasa drobiowa

24. Wyróżnikiem określającym wydajność mąki z surowca przy możliwie niskich kosztach przemiału jest:

- a) wartość wypiekowa mąki
- b) wskaźnik zawartości glutenu
- c) wartość wymiałowa ziarna
- d) wskaźnik odpadów

25. Półprzetworem jest:

- a) pulpa
- b) nektar
- c) marynata
- d) susz

26. Do warzyw psiankowatych nie należy:

- a) patison
- b) ziemniak
- c) bakłażan
- d) papryka

27. Białkami złożonymi są:

- a) globuliny
- b) albuminy
- c) prolaminy
- d) fosfoproteiny

28. Moczenie produktu w aromatyzowanym płynie lub alkoholu to:

- a) macerowanie
- b) blanszowanie
- c) peklowanie
- d) kandyzowanie

29. Zamrożone warzywa przechowywać należy w temperaturze - 18°C maksymalnie przez okres:

- a) do 6 miesięcy
- b) do 15 miesięcy
- c) do 24 miesięcy
- d) do 36 miesięcy

30. Krytycznym punktem kontroli w przetwórstwie mięsa jest obróbka termiczna, podczas której temperatura wewnątrz batonu powinna wynosić około:

- a) 220°C
- b) 250°C
- c) 70°C
- d) 50°C

31. Glukoza nazywana jest cukrem:

- a) gronowym
- b) stołowym
- c) owocowym
- d) mlecznym

32. Suszenie sublimacyjne jest to:

- a) liofilizacja
- b) karmelizacja
- c) sterylizacja
- d) kandyzowanie

33. Salsefia należy do grupy warzyw:

- a) rzepkowatych
- b) owocowych
- c) liściowych
- d) korzeniowych

34. Comber jest lędźwiową częścią półtuszy:

- a) wieprzowej
- b) cielęcej
- c) baraniej
- d) wołowej

35. Szkodnikiem żywności należącym do nicieni jest:

- a) spirzchel surinamski
- b) trojszyk
- c) węgorek pszeniczny
- d) mącznik młynarek

36. Częścią jadalną kardu są:

- a) grube ogonki liściowe
- b) dojrzałe owoce
- c) nasiona
- d) kwiaty

37. Do produkcji połędwicy sopockiej wykorzystywany jest:

- a) antrykot
- b) schab
- c) szynka
- d) łopatka

38. W przetwórstwie owoców, straty witaminy C są najmniejsze w:

- a) owocach kandyzowanych
- b) mrożonkach
- c) konfiturach
- d) suszu

39. Grzybem jadalnym jest:

- a) strzępiak ceglasty
- b) piestrzenica kasztanowata
- c) mleczał rydz
- d) gołąbek wymiotny

40. Herbata pozyskiwana z liści poddanych pełnej fermentacji jest herbata:

- a) zielona
- b) czarna
- c) biała
- d) czerwona

41. Termohigrometr służy do pomiaru:

- a) temperatury i ciśnienia
- b) wielkości i temperatury
- c) temperatury i gramatury
- d) temperatury i wilgotności

42. Optymalne warunki przechowywania suszu to:

- a) temperatura 4- 6°C , wilgotność 70%
- b) temperatura 0-4°C , wilgotność 90%
- c) temperatura 0- 6°C , wilgotność 80%
- d) temperatura 10- 14°C , wilgotność 60%

43. Probiotyki są to obecne w żywności:

- a) niezbędne dla organizmu składniki mineralne
- b) żywe mikroorganizmy o korzystnym działaniu dla organizmu
- c) szkodliwe dla organizmu związki chemiczne
- d) toksyny rakotwórcze

44. Zawartość białka w mleku wynosi około:

- a) 20%
- b) 14%
- c) 3%
- d) 30%

45. Jaja z chowu ściółkowego znakowane są kodem systemu hodowli (tzw. „systemu utrzymania kur” jako:

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4

46. Mąka pszenna graham jest typu:

- a) 1850
- b) 1400
- c) 650
- d) 450

47. Krótkie, cienkie kielbaski z wołowiny lub wieprzowiny, wywodzące się z Niemiec to:

- a) kielbasa czabajaska
- b) kabanosy
- c) frankfurterki
- d) salsiccia fresca

48. Na atrakcyjność sensoryczną żywności nie wpływa:

- a) konsystencja
- b) wartość kaloryczna
- c) smakowitość
- d) zapach

49. Toksyna o nazwie jad kielbasiany wytwarzana jest przez bakterie:

- a) Clostridium botulinum
- b) Listeria monocytogenes
- c) Gronkowiec Staphylococcus
- d) Salmonella

50. W przetwórstwie stosowany jest konserwant o nazwie:

- a) winian sodu
- b) askorbinian sodu
- c) azotyn sodu
- d) glutaminian sodu

51. Na jednostkowych opakowaniach żywności producenci nie mają obowiązku podawania informacji dotyczących:

- a) wartości energetycznej
- b) ilości kwasów tłuszczowych nasyconych
- c) białka
- d) witamin

52. W obrocie handlowym najczęściej jest kawy gatunku:

- a) liberica
- b) arabica
- c) robusta
- d) arabusta

53. Ceny żywności są najwyższe w:

- a) Danii
- b) Bułgarii
- c) Polsce
- d) Rumunii

54. System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) jest system:

- a) europejskim
- b) światowym
- c) krajowym
- d) regionalnym

55. Wniosek o rejestrację produktu jako Chroniona Nazwa Pochodzenia składa się do:

- a) Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- b) Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- c) Urzędu Wojewódzkiego
- d) Agencji Rynku Rolnego

56. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych jest podległy:

- a) Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- b) Ministrowi Spraw Wewnętrznych i Administracji
- c) Ministrowi Rozwoju
- d) Ministrowi Zdrowia

57. Podmioty zamierzające prowadzić działalność marginalną lokalną i ograniczoną produktów mięsnych, powinny powiadomić przed rozpoczęciem działalności:

- a) inspektora handlu artykułami spożywczymi
- b) inspektora handlu produktami rolnymi
- c) powiatowego inspektora sanitarnego
- d) powiatowego lekarza weterynarii

58. Najmniej produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych pochodzi z województwa:

- a) małopolskiego
- b) podkarpackiego
- c) warmińsko- mazurskiego
- d) lubelskiego

59. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa to:

- a) WHO
- b) UNICEF
- c) UNEP
- d) FAO

60. Na eksport trafia około ... polskiego mleka:

- a) 70%
- b) 50%
- c) 30%
- d) 10%