

XLIV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje szkolne 2020/2021

Blok: Technologia żywności

1. W celu zachowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego i nadania cech smakowo-zapachowych oraz różowej barwy przetworów mięsnych powszechnie w przemyśle stosowany jest:

- a) azotyn sodu i azotyn potasu
- b) askorbinian sodu i askorbinian wapnia
- c) węglan wapnia i węglan sodu
- d) mleczan sodu i mleczan potasu

2. Odśluzowywanie, odkwaszanie, bielenie, odwanianie i winteryzacja są to zabiegi:

- a) rafinacji olejów
- b) produkcji masła
- c) karmelizacji cukrów
- d) produkcji kiełbas

3. Serem z porostem pleśni jest ser:

- a) Mascarpone
- b) Mozzarella
- c) Brie
- d) Ricotta

4. Najwięcej żelaza jest w 100g:

- a) mleka koziego
- b) masła extra
- c) oleju rzepakowego
- d) żółtka jaja

5. W kwasy tłuszczowe jednonienasycone najbogatszy jest olej:

- a) słonecznikowy
- b) kokosowy
- c) rzepakowy
- d) sojowy

6. Obróbka cieplna mleka w temperaturze poniżej 100°C, która ma na celu zmniejszenie liczby drobnoustrojów chorobotwórczych do poziomu nie stanowiącego zagrożenia zdrowia publicznego to:

- a) sterylizacja
- b) normalizacja
- c) pasteryzacja
- d) homogenizacja

7. Zawartość popiołu ogółem w gramach na 100 kg mąki to:

- a) typ mąki
- b) wyciąg mąki
- c) wydajność mąki
- d) klasa mąki

8. Proces wędzenia, podczas którego temperatura dymu wynosi 60- 90°C, to wędzenie:

- a) gorące
- b) ciepłe
- c) zimne
- d) wstępne

9. Owocami palmy są:

- a) figi
- b) daktyle
- c) orzechy pistacjowe
- d) orzechy pinirole

10. Do procesów termicznych nie zaliczany jest proces:

- a) pasteryzacji
- b) chłodzenia
- c) suszenia
- d) filtrowania

11. System „Quality Meat Program” (QMP) uznany za krajowy system jakości żywności dotyczy wytwarzania:

- a) mięsa drobiu
- b) napojów spirytusowych
- c) wieprzowiny
- d) wołowiny

12. Zamrożone warzywa można przechowywać do 15 miesięcy w temperaturze:

- a) co najmniej -18°C
- b) -10°C
- c) -8°C
- d) -4°C do 0°C

13. Kod dodatku do żywności uznanego przez wyspecjalizowane instytucje Unii Europejskiej za bezpieczny i dozwolony do użycia oznakowany jest numerem:

- a) A
- b) B
- c) U
- d) E

14. Powidła są przetworem sporządzanym głównie z owoców:

- a) wiśni
- b) porzeczek
- c) śliwek
- d) agrestu

15. Anyż gwiazdkowy jest przyprawą z wysuszonych:

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

16. Langusty są to:

- a) ryby
- b) owoce morza
- c) warzywa południowe
- d) rośliny przyprawowe

17. Tłuszcz zwierzęcy o twardej konsystencji uzyskiwany głównie z bydła lub owiec to:

- a) łój
- b) planta
- c) soffryt
- d) smalec

18. Najciemniejszy kolor posiada miód:

- a) lipowy
- b) akacjowy
- c) rzepakowy
- d) gryczany

19. Podczas obróbki termicznej negatywną zmianą w ogrzewanym produkcie jest:

- a) rozklejenie skrobi
- b) unieczynnienie czynników antyodżywczych
- c) zniszczenie mikroflory
- d) rozkład NNKT

20. Zmielona gorczyca, woda, ocet, sól, cukier, pieprz, estragon, goździki i gałka muszkatołowa są składnikami:

- a) mieszanki przypraw Baharat
- b) mieszanki przypraw Quatre-epices
- c) musztardy
- d) curry

21. Bób i cieciora są bogate w:

- a) cholesterol
- b) błonnik
- c) witaminę C
- d) jod

22. Kształt dwóch stożków złączonych podstawami ma:

- a) redykołka
- b) oscypek
- c) bundz
- d) ser ementalSKI

23. Najbardziej popularnymi produktami wytwarzanymi z amarantusa są:

- a) przeciery
- b) soki
- c) mąka, chleb
- d) dżem, marmolada

24. Trzykrotne ogrzewanie żywności w opakowaniach hermetycznych w temperaturze poniżej 100°C to:

- a) tyndalizacja
- b) sterylizacja
- c) termizacja
- d) blanżerowanie

25. Głównym węglowodanem w ziarnie zbóż jest:

- a) laktoza
- b) sacharoza
- c) maltoza
- d) skrobia

26. Tradycyjny ocet balsamiczny produkowany jest głównie z:

- a) winogron
- b) oliwek
- c) jabłek
- d) śliwek

27. Najwięcej białka zawiera 100 gram nasion suchych:

- a) grochu
- b) soczewicy
- c) soi
- d) fasoli

28. Sery podpuszczkowe półtłuste (wg PN) zawierają tłuszczu w suchej masie nie mniej niż:

- a) 20%
- b) 40%
- c) 45%
- d) 50%

29. Jajo o masie co najmniej 75 g to jajo:

- a) S
- b) M
- c) L
- d) XL

30. Liofilizacja produktów to ich:

- a) wysuszenie
- b) kandyzacja
- c) pasteryzacja
- d) homogenizacja

31. Alfatoksyny występują najczęściej w:

- a) zbożach
- b) jajach
- c) jabłkach
- d) śliwkach

32. Brukiew należy do warzyw:

- a) psiankowatych
- b) owocowych
- c) cebulowych
- d) rzepowatych

33. Pozostałości pestycydów i metali ciężkich są zagrożeniami:

- a) fizycznymi
- b) mikrobiologicznymi
- c) chemicznymi
- d) biologicznymi

34. Surowcem do produkcji winiaku jest:

- a) spirytus ziemniaczany i owoce
- b) zboże i owoce
- c) whisky
- d) wino

35. Sałatą nie jest:

- a) rukieta
- b) roszponka
- c) endywia
- d) jarmuż

36. Bukownik, młelnik i filtrocyklon są to urządzenia wykorzystywane w przetwórstwie:

- a) mleka
- b) zbóż
- c) warzyw
- d) mięsa

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

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

38. Największym owocem wśród cytrusów jest:

- a) lima
- b) pamelo
- c) grejpfrut
- d) kumkwat

39. Gluten tworzą:

- a) glikogen, galaktoza i woda
- b) skrobia, glikoproteiny i woda
- c) gliadyna, glutenina i woda
- d) glukoza, glutenina i woda

40. Do ryb chudych zaliczany jest:

- a) karp
- b) szczupak
- c) tuńczyk
- d) łosoś

41. Przyrządem do pomiaru gęstości cieczy jest:

- a) areometr
- b) higrometr
- c) manometr
- d) glukometr

42. Wenta i Red Baron są to odmiany:

- a) cebuli
- b) pietruszki
- c) gruszy
- d) fasoli

43. Zbożem chlebowym jest:

- a) owies
- b) jęczmień
- c) żyto
- d) gryka

44. Optymalne warunki przechowywania kiszonek to:

- a) od +6°C do +15°C, wilgotność 70-80%
- b) od +15°C do +20°C, wilgotność 80-90%
- c) od 0°C do +5°C, wilgotność 50-60%
- d) od -2°C do +1°C, wilgotność 90-95%

45. Retinol jest to witamina:

- a) E
- b) B₁₂
- c) D
- d) A

46. Zawartość wody w mące pszennej luksusowej (typ 550) powinna wynosić:

- a) do 15%
- b) 25-30%
- c) 30-35%
- d) powyżej 40%

47. Elementem tuszy wieprzowej, będącym górną częścią kończyny tylnej, odciętej od szynki na wysokości 1/3 goleni jest:

- a) biodrówka
- b) pachwina
- c) gołonka
- d) ogonówka

48. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne powstają w dużych ilościach podczas procesu:

- a) pasteryzacji
- b) gotowania
- c) tyndalizacji
- d) wędzenia

49. Najwięcej magnezu jest w 100g:

- a) kaszy gryczanej
- b) kaszy jęczmiennej pęczak
- c) kaszy jaglanej
- d) ryżu brązowego

50. Szkodnikiem żywności należącym do nicieni jest:

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

51. Ważny etap procesu produkcyjnego, który musi być pod kontrolą dla zapewnienia bezpieczeństwa wyrobu końcowego to:

- a) krytyczny punkt kontroli
- b) punkt korygujący
- c) punkt naprawczy procesu
- d) limit krytyczny procesu

52. W technologii żywności, procesem hydrodynamicznym jest:

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

53. Etapem produkcji pierwotnej jest:

- a) pakowanie sałatek do torebek przy użyciu gazów
- b) pieczenie chleba
- c) krojenie warzyw
- d) suszenie zbóż

54. Szynka parmeńska jest specjalnością :

- a) francuską
- b) grecką
- c) hiszpańską
- d) włoską

55. Kontrola weterynaryjna i znakowanie mięsa informuje o:

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

56. Głównym rynkiem zbytu dla polskiej gęsiny są:

- a) Niemcy
- b) Czechy
- c) Włochy
- d) Węgry

57. Na etykiecie środka spożywczego, wykaz składników powinien być podany w ... ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego:

- a) malejącej kolejności
- b) kolejności: składniki mineralne, tłuszcz, białko
- c) wzrastającej kolejności
- d) kolejności dowolnej

58. Rolnik produkujący olej lniany w ramach rolniczego handlu detalicznego powinien zarejestrować działalność w:

- a) Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej
- b) Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej
- c) Starostwie Powiatowym
- d) Agencji Rynku Rolnego

59. Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa to :

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

60. Ochroną unijną objętych jest około ... zarejestrowanych polskich produktów regionalnych i tradycyjnych:

- a) 4000
- b) 40 000
- c) 400
- d) 40