

XLII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje szkolne 2017/ 2018r

Blok: Technologia żywności

1. Produkty bezglutenowe wytwarzane są z:

- a) gryki
- b) jęczmienia
- c) żyta
- d) orkisz

2. 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

3. Najmniej cukru zawierają:

- a) powidła
- b) konfitury
- c) dżemy
- d) marmolady

4. Do produkcji chleba razowego należy użyć mąki:

- a) żytniej typ 450 i pszennej typ 550
- b) żytniej typ 2000 i pszennej typ 850
- c) pszennej typ 450
- d) żytniej typ 550

5. Fermentacja jest procesem:

- a) biochemicznym
- b) mechanicznym
- c) hydrodynamicznym
- d) fizykochemicznym

6. Data minimalnej trwałości oznaczona sformułowaniem „najlepiej spożyć przed” umieszczona jest na opakowaniu:

- a) kefiru
- b) mięsa mielonego
- c) soli kuchennej
- d) ryby w galarecie

7. Do pomiaru wilgotności w magazynie służy:

- a) manometr
- b) piknometr
- c) barometr
- d) higrometr

8. Najbogatszą w skrobię częścią ziarna zbóż jest:

- a) warstwa aleurynowa
- b) zarodek
- c) bielmo
- d) łuska

9. Ciemnienie warzyw i owoców najszybciej zachodzi przy:

- a) skropieniu sokiem z cytryny
- b) przechowywaniu w zimnej wodzie
- c) pH 7 i temperaturze 36-40 °C
- d) pH 4 i temperaturze 6-10 °C

10. Ricotta jest to rodzaj:

- a) makaronu
- b) sera
- c) warzywa
- d) deseru

11. Surowcem pochodzenia roślinnego jest:

- a) ostryga
- b) krewetka
- c) granat
- d) kawior

12. Zniszczenie drobnoustrojów w żywności jest najbardziej skuteczne poprzez proces:

- a) pasteryzacji
- b) sterylizacji
- c) blanszowania
- d) kiszenia

13. Zanieczyszczenie żywności pałeczkami *Escherichia coli* najczęściej dotyczy:

- a) produktów sporządzanych przez osoby z chorobami skórными
- b) nieumytych warzyw i wody z niepewnych źródeł
- c) konserw
- d) drobiu i jaj

14. Masło zawiera około:

- a) 50% tłuszczu
- b) 15% białka
- c) 25% białka
- d) 80% tłuszczu

15. Napis na opakowaniu „UHT” oznacza, że mleko jest:

- a) witaminizowane
- b) homogenizowane
- c) pasteryzowane
- d) sterylizowane

16. Najwyższą temperaturę dymienia ma:

- a) olej sojowy nierafinowany
- b) olej rzepakowy rafinowany
- c) olej lniany
- d) masło

17. Enzymem rozkładającym wiązania chemiczne w skrobi jest:

- a) proteaza
- b) pepsyna
- c) lipaza
- d) amylaza

18. Warzywa strączkowe są bogate w:

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

19. Do fizycznych środków spulchniających należy:

- a) zakwas
- b) soda
- c) kwaśny węglan amonu
- d) para wodna

20. Maszyną do rozdrabniania, emulgowania i mieszania masy mięsnej jest:

- a) maszyna do mielenia
- b) krajalnica
- c) kuter
- d) separator

21. Podczas długiego przechowywania jaj:

- a) białko traci galaretowaną konsystencję
- b) żółtko staje się bardziej wypukłe
- c) zwiększa się wartość odżywcza
- d) zmniejsza się komora powietrzna

22. Solona ikra ryb to:

- a) kalmary
- b) kapary
- c) krewetki
- d) kawior

23. Mlewnik służy do:

- a) rozdrabniania i mielenia mięsa
- b) mielenia i łamania ziaren zbóż
- c) wyciskania soku
- d) wyrabiania ciasta chlebowego

24. Najwięcej wody znajduje się w 100 gramach:

- a) oleju słonecznikowego
- b) orzechów włoskich
- c) pomidora
- d) sera żółtego

25. Żywność wielokrotnie zamrażana i odmrażana stanowi zagrożenie zdrowotne z powodu:

- a) namnożenie drobnoustrojów
- b) zmianę konsystencji
- c) utratę intensywności barwy
- d) utratę zapachu

26. Ligawa jest elementem:

- a) mostka wołowego
- b) karkówki wołowej
- c) pręgi wołowej
- d) udźca wołowego

27. Straty witaminy C w pokrojonych warzywach są najmniejsze gdy:

- a) chronimy je przed dostępem światła i powietrza
- b) ugotujemy je i zakwasimy
- c) włożymy je do zimnej wody
- d) dodamy do nich sól i cukier

28. Szkodnik żywności - mącznik młynarek należy do:

- a) motyli
- b) roztoczy
- c) chrząszczy
- d) nicieni

29. Podczas procesu gotowania ulegają denaturacji:

- a) tłuszcze
- b) węglowodany
- c) witaminy
- d) białka

30. Bocznik ostrygowaty jest to:

- a) szkodnik żywności
- b) grzyb jadalny
- c) owoc egzotyczny
- d) warzywo mało znane

31. Przegrzebki są to:

- a) elementy dekoracyjne do ciast
- b) owoce morza

32. Najwięcej kwasów nasyconych zawiera:

- a) olej słonecznikowy
- b) olej z oliwek

33. Śmietana jest to produkt, który uzyskany został:

- a) w wyniku wirowania mleka
- b) w wyniku ukwaszenia śmietanki

34. Kasza z twardej pszenicy durum, której ziarna po oczyszczeniu gotuje się na parze i poleruje, to kasza:

- a) kuskus
- b) manna

35. Pasternak wytwarza korzeń w kolorze:

- a) białym
- b) różowym

36. W ziemniakach jadalnych zawartość skrobi wynosi około:

- a) 2- 4%
- b) 40- 60%

37. Orzechy ziemne nazywane są

- a) orzechami nadnerczowymi
- b) orzeszkami pistacjowymi

38. Peklosól stosowana jest do:

- a) sporządzania pikli
- b) marynowania mięsa

39. Bataty -są to tak zwane:

- a) słodkie ziemniaki
- b) buraki cukrowe

40. Badanie na obecność włośni jest konieczne dla:

- a) wołowiny
- b) wieprzowiny

41. Cynamon jest przyprawą wytwarzaną z:

- a) kory
- b) liści

42. Polan i Hermes są to odmiany:

- a) pora
- b) selera

43. Żentyca jest to:

- a) urządzenie do wyrabiania chleba
- b) urządzenie do mielenia mięsa

44. Najwięcej węglowodanów w 100g zawiera:

- a) brzoskwinia
- b) kapusta

45. Witaminą rozpuszczalną w tłuszczu jest:

- a) ryboflawina
- b) kwas askorbinowy

46. Rukolę najlepiej jest przechowywać:

- a) w temperaturze 10°C , wilgotności 15%
- b) w temperaturze 18°C , wilgotności 60%

- c) przyprawy orientalne
- d) urządzenia do rozdrabniania

- c) olej rzepakowy
- d) olej palmowy

- c) podczas produkcji masła
- d) podczas produkcji skrzepu

- c) jaglana
- d) quinoa

- c) czarnym
- d) pomarańczowym

- c) 10-20%
- d) 80- 85%

- c) orzechami arachidowymi
- d) orzechami brazylijskimi

- c) kiszienia kapusty
- d) przyprawiania zup

- c) nie dojrzałe banany
- d) kasztany jadalne

- c) baraniny
- d) drobiu

- c) owoców
- d) kłączy

- c) ogórka
- d) rzodkiewki

- c) serwatka z mleka owczego
- d) pieczywo cukiernicze

- c) ziemniak
- d) miód pszczeli

- c) witamina D
- d) witamina B1

- c) w temperaturze 2-4°C , wilgotności 20-25%
- d) w temperaturze 4-8°C , wilgotności 80-85%

47. Brudną obróbką wstępną jest:

- a) blanżerowanie
- b) rozdrabnianie
- c) mycie
- d) przyprawianie

48. Metodą biologiczną utrwalono:

- a) marchew liofilizowaną
- b) korniszony
- c) pomidory suszone
- d) paprykę kiszoną

49. Herbata pu-erh jest herbatą:

- a) zieloną
- b) czerwoną
- c) białą
- d) czarną

50. Dodawaną do żywności substancją konserwującą jest:

- a) węglan sodu (E500)
- b) lecytyna (E322)
- c) dwutlenek siarki (E 220)
- d) kwas glutaminowy (E 620)

51. Z produkcji gęsiny słynie:

- a) Grecja
- b) Wielka Brytania
- c) Niemcy
- d) Polska

52. Tyndalizacja jest to proces polegający na:

- a) kilkukrotnej pasteryzacji
- b) krótkotrwałym obgotowaniu produktu
- c) głębokim zamrażaniu
- d) stopniowym rozmrażaniu

53. Używkami nie są:

- a) napoje alkoholowe
- b) napoje energetyzujące, herbata
- c) kawa
- d) wyroby cukiernicze

54. Produkcją pierwotną jest:

- a) wyrób wędlin tradycyjnych
- b) wyrób masła
- c) wypiek chleba
- d) udój mleka

55. Z wytwarzania sera feta słynie:

- a) Szwajcaria
- b) Francja
- c) Włochy
- d) Grecja

56. W przetwórstwie mięsa, krytycznym punktem kontroli jest obróbka termiczna, podczas której temperatura wewnątrz batonu powinna wynosić około:

- a) 70°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 50°C

57. Podjęcie przez rolników działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego jest możliwe od:

- a) 1 stycznia 2017 roku
- b) 1 stycznia 2015 roku
- c) 30 sierpnia 2016 roku
- d) 1 maja 2004 roku.

58. W rejestrze produktów regionalnych i tradycyjnych objętych ochroną unijną najwięcej jest produktów z:

- a) Belgii, Niemiec, Wielkiej Brytanii
- b) Litwy, Słowacji, Austrii
- c) Francji, Hiszpanii, Włoch
- d) Szwecji, Danii, Szwajcarii

59. Euroliść jest to znak, którym oznakowane są produkty:

- a) regionalne
- b) GMO
- c) tradycyjne
- d) ekologiczne

60. Systemem krajowym potwierdzającym wysoką jakość mięsa wołowego jest system:

- a) QMP
- b) Jakość i Tradycja
- c) PQS
- d) IP