TEST – PRZEMYSŁ DROBIARSKI

NAZWISKO I IMIĘ …………………………………………………………………………….

1. Do drobiu grzebiącego należą:
2. Kury i indyki
3. Kaczki i kurczęta
4. Gęsi i kurczęta
5. Kaczki i indyki
6. Do oszałamiania drobiu zastosujesz prąd elektryczny i napięciu:
7. 80 – 130 V w czasie 50 sekund
8. 220 V w czasie 3 – 6 sekund
9. 380 V w czasie 3 – 6 sekund
10. 80 – 130 V w czasie 3 – 6 sekund
11. Wartość energetyczna 200 g kurczaka o zawartość 22% białka, 4 % tłuszczu i 72% wody wynosi:
12. 134 kcal
13. 164 kcal
14. 208 kcal
15. 248 kcal
16. Tzw. brudny odcinek przy uboju tuszek drobiowych kończy się na:
17. Patroszeniu
18. Wykrwawianiu
19. Skubaniu
20. Obcięciu łap
21. Na obniżenie trwałości mrożonego mięsa drobiowego wpływa:
22. Tłuszcz
23. Woda
24. Białko
25. Sole mineralne
26. Operacje – dobór surowca, nastrzykiwanie solanką, masowanie, formowanie, wędzenie, obróbka cieplna, studzenie, stosowane są przy produkcji:
27. Parówek drobiowych
28. Pasztetowej drobiowej
29. Filetu piersiowego wędzonego
30. Kiełbasy drobiowej wędzonej
31. Sterylizacja konserw drobiowych jest procesem polegającym na:
32. Ogrzaniu konserwy do temperatury 100°C
33. Trzy krotnym ogrzaniu konserwy do temperatury 100°C
34. Ogrzaniu konserwy do temperatury 100°C
35. Przetrzymywaniu konserwy w temperaturze 100°C przez 24 godziny
36. Analizując poniższe objawy zmian poubojowych tuszek drobiowych, zaznacz te, które są charakterystyczne dla stężenia poubojowego:
37. Mało spoista i ciastowata konsystencja mięśni
38. Miękka, elastyczna i błyszcząca tkanka mięśniowa
39. Pojawienie się na powierzchni mięśni śluzu i kwaśnego zapachu
40. Sztywnienie i matowienie mięśni tuszek drobiowych
41. Głównym celem peklowania mięsa drobiowego jest:
42. Nadanie odpowiedniego zapachu
43. Nadanie i utrwalenie barwy mięsa
44. Uzyskanie ścisłej konsystencji mięsa
45. Zabicie pleśni i drożdży powierzchniowych mięsa
46. Pakowanie elementów drobiowych w atmosferze modyfikowanej polega na wprowadzeniu do opakowania gazu:
47. Azotu
48. Wodoru
49. Powietrza
50. Tlenku węgla