TEST – PRZEMYSŁ JAJCZARSKI

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

1. Urządzeniem stosowanym do pasteryzacji jaj jest:
2. pasteryzator tunelowy
3. aparat płytowy
4. wyparka próżniowa
5. autoklaw przeciwciśnieniowy
6. W białku jaja kurzego nie występują:
7. sacharydy
8. białka
9. tłuszcze
10. sole mineralne
11. Proces pasteryzacji jaj w technologii przetworów jajczarskich ma na celu:
12. zniszczenie drobnoustrojów
13. zdenaturowanie białek
14. zapobieganie żelatynizacji żółtek
15. rozluźnienie struktury treści jaja
16. Produkcja przetworów mrożonych z jaj obejmuje następujące etapy:
17. przygotowanie, wybijanie, filtrowanie, pasteryzacja, pakowanie i zamrażanie
18. dezynfekowanie, pasteryzacja, wybijanie, filtrowanie, zamrażanie i pakowanie
19. prześwietlanie, filtrowanie, dezynfekcja, pasteryzacja, schładzanie i zamrażanie
20. mycie, prześwietlanie, dezynfekcja, wybijanie, zamrażanie i pakowanie
21. Zastosowanie suszenia liofilizacyjnego w produkcji suszonej masy jajowej ma znaczenie w:
22. zwiększeniu cech funkcjonalnych masy jajowej
23. usunięciu szkodliwych składników lotnych
24. obniżeniu kosztów produkcji przy nie zmienionej jakości produktu
25. uzyskaniu produktu lepszej jakości oraz większej zdolności do dehydratacji
26. Wzrost temperatury w magazynie jaj powyżej 13°C może spowodować:
27. przedłużenie czasu przechowywania jaj
28. zwiększenie gęstości białka i żółtka
29. uwodnienie białka i żółtka
30. zmniejszenie komory powietrznej jaja