ZESTAW ZADAŃ TESTOWYCH

1. Podstawowym składnikiem suchej masy ziemniaka jest:
2. woda
3. białko
4. skrobia
5. sacharoza
6. Ziemniaki są cennym źródłem witaminy:
7. A
8. B
9. C
10. D
11. Ziemniaki o podłużnym kształcie są szczególnie cenione przy produkcji:
12. frytek
13. chipsów
14. syropu skrobiowego
15. skrobi modyfikowanej
16. Podczas przechowywania ziemniaków należy zapewnić im stałą temperaturę:
17. -2 do -7°C
18. 2-7°C
19. 10-15°C
20. pokojową
21. Superior to:
22. gatunek mączki ziemniaczanej
23. maszynka do rozdrabniania
24. gatunek ziemniaka
25. surowe chipsy
26. Duża ilość pstrocin w skrobi ziemniaczanej świadczy o jej:
27. dużej wartości odżywczej
28. dokładnym wybieleniu
29. zanieczyszczeniu
30. zawilgoceniu
31. Do wybielania krajanki ziemniaczanej zastosujesz:
32. kwas solny
33. kwas siarkowy
34. dwutlenek siarki
35. preparat amylolityczny
36. Prawidłowa kolejność etapów produkcji mączki ziemniaczanej to:
37. wymywanie skrobi-rafinacja mleczka-suszenie-odsiewanie
38. wymywanie skrobi-odsiewanie-suszenie-rafinacja mleczka
39. rafinacja mleczka-wymywanie skrobi-suszenie-odsiewanie
40. odsiewanie-rafinacja mleczka-wymywanie skrobi-suszenie
41. Blanszowanie ziemniaków stosuje się po:
42. rozparzeniu
43. pokrojeniu
44. wysuszeniu
45. obieraniu
46. Do upłynnienia ziemniaków zastosujesz:
47. parnik
48. płuczkę
49. wirówkę
50. blanszownik