TEST Z ZAKRESU PRZEMYSŁU FERMENTACYJNEGO

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

1. Branżą przemysłu spożywczego, niezaliczaną do przemysłu fermentacyjnego, jest:
2. Piekarstwo
3. Winiarstwo
4. Browarnictwo
5. Drożdżownictwo
6. Do czyszczenia ziarna na słód można wykorzystać:
7. Wialnię
8. Śrutownik
9. Zamaczalnik
10. Odchmielacz
11. Moczenie ziarna przy produkcji słodu ma na celu:
12. Napowietrzenie ziarna
13. Wzrost objętości ziarna
14. Uaktywnienie enzymów
15. Zwiększenie wydajności ziarna
16. Produkt uboczny w browarnictwie to:
17. Śruta słodowa
18. Wysłodziny
19. Brzeczka
20. Zacier
21. Chmieliny powstają w:
22. Fermentowni
23. Leżakowni
24. Słodowni
25. Warzelni
26. Brak dostępu tlenu jest wymagany podczas:
27. Zafermentowania brzeczki
28. Moczenia ziarna
29. Rozlewu piwa
30. Kiełkowania
31. Poprzez tłoczenie soku z owoców otrzymuje się:
32. Zacier
33. Moszcz
34. Brzeczkę
35. Surówkę
36. Aby wyprodukować miód pitny czwórniak do 20 litrów patoki dodasz wodę w ilości:
37. 20 litrów
38. 40 litrów
39. 60 litrów
40. 80 litrów
41. Do odpędu alkoholu z przefermentowanego zacieru zastosujesz metodę:
42. Rafinacji
43. Destylacji
44. Fermentacji
45. Krystalizacji
46. Skażanie spirytusu zastosujesz przy produkcji:
47. Wódki gatunkowej
48. Wódki zwykłej
49. Denaturatu
50. Surówki