ZESTAW ZADAŃ TESTOWYCH PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WARZYW

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

 1. Najwięcej witaminy C zawierają:

 a) cytryny,

 b) czarne porzeczki,

c) jabłka,

d) winogrona.

2. Zawartość suchej masy w przemysłowych odmianach pomidorów wynosi:

a) 3%,

 b) 5%,

c) 10%,

d) 15%.

 3. Jabłka tzw. spady przeznaczysz do produkcji:

a) kompotu,

 b) soku,

c) suszu,

d) mrożonki.

4. Najbardziej wartościowe spośród płynnych produktów owocowych dla organizmu człowieka są:

 a) soki klarowne,

b) soki naturalnie mętne,

c) soki przecierowe,

d) napoje.

5. Pulpy służą do produkcji:

a) marmolad

b) dżemów,

 c) galaretek,

d) syropów owocowych.

6. Do grupy przetworów słodzonych mających postać żelowaną zalicza się:

a) powidła, dżem,

b) konfitury, powidła,

c) marmoladę, konfitury,

d) marmoladę, dżem.

7. Mycie truskawek przeprowadza się w myjce:

a) szczotkowej,

b) wibracyjnej,

c) łapowej,

d) grabkowej.

 8. Ustal procentowy odpad owoców przy obróbce wstępnej, jeżeli z 2000 kg malin otrzymano 1950 kg surowca nadającego się do produkcji:

a) 10%,

b) 5%,

c) 2,5%,

 d) 0,5%.

9. Według poniższego schematu produkuje się: mycie przebieranie rozparzanie przecieranie chłodzenie konserwowanie pakowanie magazynowanie

a) pulpę,

b) moszcz,

c) przecier,

d) solonkę.

10. Liofilizacja owoców i warzyw polega na:

a) suszeniu cienkiej warstwy surowców naniesionych na powierzchnię metalową, ogrzewaną najczęściej parą wodną,

b) usunięciu wody przez sublimację lodu powstałego, w wyniku wcześniejszego zamrożenia surowca, c) ogrzaniu surowców prądami wysokiej częstotliwości,

d) ogrzaniu surowców z pomocą gorącego powietrza.

11. Zwiększony wyciek soku komórkowego po rozmrożeniu owoców i warzyw jest spowodowany:

a) szybkim zamrażaniem surowców,

b) powolnym zamrażaniem surowców,

c) działalnością drobnoustrojów,

d) blanszowaniem przed zamrażaniem.

12. Zalewy słodko - kwaśnej używa się przy produkcji marynat:

a) owocowych,

b) rybnych,

c) grzybowych,

d) warzywnych.

13. Zagęszczony sok jabłkowy należy przechowywać w temperaturze:

a) 0÷7 stopni Celsjusza,

b) 8÷13 stopni Celsjusza,

c) 14÷18 stopni Celsjusza,

d) 19÷22 stopni Celsjusza.

14. Za pomocą pasteryzacji utrwala się:

a) groszek konserwowy,

b) fasolkę konserwową,

c) konserwy warzywno – mięsne,

d) kompoty.

15. Barwniki antocyjanowe otrzymuje się z:

a) wytłoków jabłkowych,

b) pestek wiśni,

c) nasion pomidorów,

d) wytłoków z czarnej porzeczki.