

15. Rodzynki otrzymuje się poprzez wysuszenie:

- a) fig
- b) daktyli
- c) winogron
- d) borówki amerykańskiej

16. Ryboflawina jest to witamina:

- a) B₁
- b) B₂
- c) B₃
- d) B₆

17. Enzymem rozkładającym wiązania chemiczne w skrobi jest:

- a) proteaza
- b) amylaza
- c) lipaza
- d) pepsyna

18. Jajo, które waży 1600g to jajo:

- a) kacze
- b) gęsie
- c) kurcze
- d) strusie

19. Żywność konserwowana metodą poprzez suszenie po zamrożeniu z zastosowaniem obniżonego ciśnienia, to żywność:

- a) funkcjonalna
- b) sterylizowana
- c) liofilizowana
- d) UHT

20. Białkowa substancja nasion zbóż, mająca wpływ na wartość wypiekową mąki to:

- a) glikogen
- b) gluten
- c) glutaminian
- d) galaktoza

21. Najwięcej magnezu zawiera 100g:

- a) sera twarogowego
- b) płatków kukurydzianych
- c) kakao
- d) sałaty

22. Błonnik jest:

- a) węglowodanem
- b) białkiem
- c) tłuszczem
- d) mikroelementem

23. Maszyna do rozdrabniania, emulgowania i mieszania masy mięsnej to:

- a) maszyna do mielenia
- b) krajalnica
- c) kuter
- d) separator

24. Najkrócej dojrzewa mięso:

- a) wołowina
- b) baranina
- c) ryby
- d) drób

25. Blanszowanie jest to proces, podczas którego żywność poddawana jest:

- a) pieczeniu
- b) obgotowywaniu
- c) rozbijaniu
- d) formowaniu

26. Ricotta jest to:

- a) rodzaj sera
- b) część kulinarna półtuszy cielęcej
- c) owoc
- d) deser

27. Jarmuż należy do warzyw:

- a) cebulowych
- b) psiankowatych
- c) korzeniowych
- d) kapustnych

28. Optymalna temperatura rozmnażania się drobnoustrojów w żywności wynosi:

- a) 60 -80°C
- b) 15 -40°C
- c) -5- 0°C
- d) 0 -5°C

29. Tortellini jest to:

- a) rodzaj ciastek
- b) rodzaj pierożków
- c) rodzaj kaszy
- d) rodzaj przypraw

30. Najwyższą wartość kaloryczną ma 100g:

- a) agrestu
- b) awokado
- c) bakłażana
- d) kabaczka

31. Gotując przecier owocowy z cukrem otrzymujemy:

- a) marmoladę
- b) powidła
- c) konfiturę
- d) sorbet

32. Pasteryzator, harfa do cięcia skrzepu, masielnica jest to sprzęt wykorzystywany w:

- a) przetwórstwie owoców i warzyw
- b) przetwórstwie mięsa
- c) przetwórstwie mleka
- d) przetwórstwie zbóż

33. Rozbratel i antrykot są elementami tuszy:

- a) wołowej
- b) wieprzowej
- c) jagnięcej
- d) cielęcej

34. Sztucznym środkiem słodzącym jest:

- a) niacyna
- b) tiamina
- c) biotyna
- d) aspartam

35. Metodą fizyczną utrwalono:

- a) paprykę kiszoną
- b) fasolkę mrożoną
- c) schab peklowany
- d) kwas buraczany

36. Solona ikra ryb jest to:

- a) kawior
- b) ostryga
- c) kalmary
- d) krewetki

37. Przesiewanie mąki ma na celu:

- a) usunięcie zanieczyszczeń i napowietrzenie mąki
- b) usunięcie nieprzyjemnego zapachu
- c) wytworzenie glutenu
- d) zapobieżenie zbrzydaniu

38. Pasteryzacja jest to ogrzewanie produktów w naczyniu szczelnie zamkniętym w temperaturze:

- a) 45°C
- b) 200°C
- c) 70-100°C
- d) 120°C

39. W przetwórstwie mięsa, krytycznym punktem kontroli jest obróbka termiczna, podczas której temperatura wewnątrz batonu powinna wynosić około:

- a) 70°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 50°C

40. Preparaty pektynowe wykorzystywane są do wykonywania:

- a) konfitur
- b) powideł
- c) owoców kandyzowanych
- d) dżemów

41. Orkisz jest to rodzaj:

- a) żyta
- b) pszenicy
- c) kukurydzy
- d) gryki

42. Poprzez wędzenie drewnem gruszy uzyskuje się barwę produktu w kolorze:

- a) brązowym
- b) złocisto-żółtym
- c) cytrynowym
- d) czerwonym

43. Szkodnik żywności- mącznik młynarek należy do:

- a) chrząszczy
- b) roztoczy
- c) motyli
- d) nicieni

44. Powierzchnia skorupy jaja pokryta jest substancją białkową o działaniu ochronnym o nazwie:

- a) niacyna
- b) kobalamina
- c) mucyna
- d) proteaza

45. Żywność GMO jest to:

- a) żywność regionalna
- b) żywność transgeniczna
- c) żywność tradycyjna
- d) żywność ekologiczna

46. W przetwórstwie stosowany jest konserwant o nazwie:

- a) al gian sodu
- b) askorbinian sodu
- c) benzoesan sodu
- d) glutaminian sodu