

XLI Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2016/ 2017

Blok: Technologia żywności

1. Wyróżnikiem określającym wydajność mąki z surowca przy możliwie niskich kosztach przemiału jest:

- a) wartość wymiłowa ziarna
- b) wskaźnik zawartości glutenu
- c) wartość wypiekowa mąki
- d) wskaźnik odpadów

2. Bejcowanie mięsa jest to:

- a) przechowywanie mięsa w kwaśnej zalewie
- b) obłożenie mięsa warzywami z przyprawami
- c) oprószenie mięsa solą i pieprzem
- d) natarcie mięsa solą z przyprawami

3. Używkami nie są:

- a) napoje alkoholowe
- b) napoje energetyzujące, herbata
- c) kawa
- d) wyroby cukiernicze

4. Do segregowania ziemniaków według wielkości służy:

- a) płuczko- obieraczka
- b) młewnik
- c) sortownik
- d) odpylacz

5. Produkt otrzymany przez częściowe zagęszczenie przecierów owocowych, zawierający 50- 60% cukru dodanego przed lub w czasie zagęszczania to:

- a) powidła
- b) pulpa
- c) marmolada
- d) konfitura

6. Surowcem tłuszczowym w przemyśle spożywczym jest:

- a) rzepak
- b) ziemniak
- c) zboże
- d) burak

7. Najwięcej białka zawiera mleko:

- a) kozie
- b) owcze
- c) krowie
- d) człowieka

8. Urządzeniem do pomiaru wilgotności jest:

- a) higrometr
- b) piknometr
- c) pirometr
- d) manometr

9. Kuter służy do:

- a) łamania i rozdrabniania zboża
- b) rozdrabniania i emulgowania mięsa
- c) homogenizowania mleka
- d) ekstrakcji tłuszczów

10. Drożdże, jako środek spulchniający, wywołują fermentację:

- a) alkoholową
- b) propionową
- c) octową
- d) mlekową

11. Gałka muszkatołowa jest przyprawą z:

- a) kłaczy
- b) nasion
- c) kwiatów
- d) kory

12. Worki z mąką należy przechowywać w magazynach układając je na:

- a) posadce wyłożonej folią
- b) posadce wyłożonej papierem
- c) drewnianych paletach
- d) tekturze falistej

13. Środki spożywcze ze względu na pochodzenie dzielone są na:

- a) surowce i półprodukty
- b) roślinne i zwierzęce
- c) trwałe i nietrwałe
- d) białkowe i węglowodanowe

14. Zawartość skrobi w ziemniakach jadalnych wynosi około:

- a) 2%
- b) 10-20%
- c) 40- 60%
- d) 80%

15. Mąka razowa jest typu:

- a) 450
- b) 500
- c) 2000
- d) 550

16. Marcepan naturalny powstaje z:

- a) zmielonych orzechów laskowych i ubitych żółtek c) orzechów włoskich i miodu
b) prażonych, zmielonych migdałów i cukru pudru d) sezamu i masy karmelowej

17. Zawartość błonnika jest największa w 100 gramach części jadalnych:

- a) marchwi c) otrąb pszennych
b) groszku konserwowego d) kaszy gryczanej

18. Enzymem wykorzystywanym przy produkcji sera dojrzewającego (żółtego) jest:

- a) lipaza c) podpuszczka
b) amylaza d) ptyalina

19. Najwięcej tłuszczów nasyconych zawiera:

- a) olej kokosowy c) olej z oliwek
b) olej z pestek dyni d) olej lniany

20. Cielęcina jest to mięso cieląt w wieku:

- a) 2 tygodnie - 6 miesięcy c) 12 - 18 miesięcy
b) 2 - 3 lata d) 10 - 12 miesięcy

21. Podczas długiego przechowywania jaj:

- a) żółtko staje się bardziej wypukłe c) zwiększa się wartość odżywcza
b) białko traci galaretowaną konsystencję d) zmniejsza się komora powietrzna

22. Warzywa strączkowe są bogate w:

- a) cholesterol c) błonnik
b) jod d) witaminę C

23. Z jęczmienia uzyskuje się kaszę:

- a) mannę c) jaglaną
b) perłową d) kuskus

24. Najwięcej wody znajduje się w 100 gramach:

- a) oleju słonecznikowego c) pomidora
b) orzechów włoskich d) sera żółtego

25. Ostrygi są:

- a) rodzajem homarów c) rodzajem małż
b) rodzajem krewetek d) soloną ikrą samic ryb

26. Metodą biologiczną utrwalono:

- a) marchew liofilizowaną c) pomidory suszone
b) korniszony d) paprykę kiszoną

27. Podczas transportu mleka należy zapewnić temperaturę:

- a) 10°C b) 4°C c) -2°C d) 14°C

28. Straty pokrojonych warzyw są najmniejsze gdy:

- a) chronimy je przed dostępem światła i powietrza c) włożymy je do zimnej wody
b) ugotujemy je i zakwasimy d) dodamy do nich sól i cukier

29. Olej rydzowy powstaje z:

- a) grzybów leśnych c) lnianki
b) orkisz d) rzepaku

30. Zagrożeniem biologicznym w produkcji przetworów owocowo – warzywnych są:

- a) odłamki szkła w słoiku c) pestki z wiśni w konfiturach
b) nadmiar substancji pektynowych w dżemie d) gryzonie w magazynie

31. Oczyszczanie masła z białka, w celu otrzymania czystego tłuszczu, nazywane jest:

- a) filtrowaniem c) klarowaniem
b) karmelizowaniem d) flambiowaniem

32. Sardela jest:

- a) rodzajem wędliny c) rybą
b) rodzajem przyprawy d) tłuszczem

33. Metodą utrwalania mięsa, przeprowadzaną na zimno lub gorąco i nadającą mu charakterystyczny zapach i smak jest:

- a) suszenie
- b) wędzenie
- c) peklowanie
- d) marynowanie

34. Owoce goji są to owoce:

- a) cytryńca chińskiego
- b) jagody karczaskiej
- c) kolcowoja pospolitego
- d) świdośliwy

35. Śmietana jest to produkt, który uzyskany został:

- a) w wyniku wirowania mleka
- b) w wyniku ukwaszenia śmietanki
- c) podczas produkcji masła
- d) podczas produkcji skrzepu

36. Ogrzewanie cukru bez wody jest to:

- a) glazurowanie
- b) sublimacja
- c) karmelizacja
- d) dekantacja

37. Dokonując oceny organoleptycznej wyrobów z ciasta francuskiego należy zwrócić szczególną uwagę na:

- a) listkowanie
- b) kwaśność
- c) słodkość
- d) zapach

38. Do warzyw psiankowatych należy:

- a) skorzonera
- b) brukiew
- c) bakłażan
- d) cykoria

39. Najwięcej witaminy C jest w 100 gramach:

- a) kapusty białej
- b) papryki czerwonej
- c) cebuli
- d) ziemniaków

40. Bocznik ostrogowaty jest to:

- a) szkodnik żywności
- b) grzyb jadalny
- c) owoc południowy
- d) owoc morza

41. Głównym surowcem do produkcji piwa jest:

- a) jęczmień
- b) żyto
- c) pszenica
- d) proso

42. Mięsem, które należy badać na obecność włośni jest:

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

43. Izomery trans występują w znacznych ilościach w:

- a) utwardzonych margarynach
- b) kaszach gruboziarnistych
- c) olejach roślinnych
- d) rybach

44. Środkiem spożywczym pochodzenia zwierzęcego nie jest:

- a) miód
- b) masło
- c) granat
- d) kawior

45. Faworytka, Bergamotka i Konferencja to odmiany:

- a) jabłoni
- b) gruszy
- c) wiśni
- d) porzeczek czarnej

46. Cukier należy przechowywać:

- a) w temperaturze 10-15°C, wilgotności 60%
- b) w temperaturze 20-24°C, wilgotności 80%
- c) w temperaturze 2-4°C, wilgotności 75%
- d) w temperaturze 5-10°C, wilgotności 85%

47. W składzie chemicznym mięsa zwierząt rzeźnych jest około ... wody:

- a) 75%
- b) 55%
- c) 35%
- d) 80%

48. Kwas askorbinowy jest to witamina:

- a) A
- b) B₁
- c) C
- d) E

49. Niezbędnym warunkiem skuteczności łańcucha chłodniczego jest:

- a) zamrożenie produktów na początku łańcucha do minus 35°C
- b) powolne zamrażanie produktów na początku łańcucha do minus 18°C
- c) zachowanie ciągłości prawidłowej temperatury
- d) niska temperatura w poszczególnych jego ogniwach

50. Trojszyk ulec jest szkodnikiem w magazynach:

- a) nabiału
- b) mięsa
- c) zbóż
- d) napojów

51. Całkowite zniszczenie drobnoustrojów w utrwalanej żywności następuje przy:

- a) pasteryzacji
- b) sterylizacji
- c) mrożeniu
- d) kiszeniu

52. Proces utraty wody przez surowce roślinne podczas magazynowania nazywany jest:

- a) transpiracją
- b) kiełkowaniem
- c) dojrzwaniem
- d) samozagrzwaniem

53. System HACCP:

- a) identyfikuje, ocenia, kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności
- b) służy do oceny sensorycznej produkowanej żywności
- c) służy do oceny wartości odżywczej produktów spożywczych
- d) identyfikuje pochodzenie i skład produktów spożywczych

54. Dodawaną do żywności substancją konserwującą jest:

- a) węglan sodu (E500)
- b) lecytyna (E322)
- c) dwutlenek siarki (E 220)
- d) kwas glutaminowy (E 620)

55. Podatek płacony od różnicy między przychodem a kosztami uzyskania jest to:

- a) podatek dochodowy
- b) podatek od nieruchomości
- c) podatek VAT
- d) akcyza

56. Na jednostkowych opakowaniach żywności producenci nie mają obowiązku podawania informacji dotyczących:

- a) wartości energetycznej
- b) ilości kwasów tłuszczowych nasyconych
- c) białka
- d) witamin

57. Polska eksportuje najwięcej jaj do:

- a) Niemiec, Holandii, Włoch, Czech
- b) Wielkiej Brytanii, Grecji, Portugalii
- c) Francji, Hiszpanii
- d) Danii, Słowacji

58. System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) i System Jakości Wieprzowiny (PQS) są systemami:

- a) europejskimi
- b) światowymi
- c) krajowymi
- d) regionalnymi

59. Wytwarzanie trwałych artykułów żywnościowych najwyższej jakości, z wykorzystaniem nietrwałych surowców roślinnych i zwierzęcych, przy najmniejszych kosztach produkcji jest głównym celem:

- a) technologii żywności
- b) technologii żywienia
- c) gastronomii
- d) konsumpcji

60. Podjęcie przez rolników działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego jest możliwe od:

- a) 1 stycznia 2017 roku
- b) 1 stycznia 2015 roku
- c) 30 sierpnia 2016 roku
- d) 1 maja 2004 roku.