

# *XLIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje szkolne 2018/2019*

### *Blok: Technologia żywności*

**1. Rozwój drobnoustrojów w żywności hamują:**

- a) stabilizatory
- b) emulgatory
- c) konserwanty
- d) regulatory

**2. Najwięcej kwasów tłuszczowych nasyconych jest w 100g oleju:**

- a) palmowego
- b) lnianego
- c) sojowego
- d) rzepakowego

**3. Typ mąki określany jest na podstawie zawartości w niej:**

- a) białka
- b) substancji mineralnych
- c) glutenu
- d) wody

**4. Skrzep serowarski powstaje w wyniku:**

- a) homogenizacji mleka
- b) koagulacji białka
- c) denaturacji białka
- d) sterylizacji mleka

**5. Herbatą nie fermentowaną jest:**

- a) herbata biała
- b) herbata niebieska
- c) herbata czerwona
- d) herbata czarna

**6. Do segregowania ziemniaków według wielkości służy:**

- a) płuczko- obieraczka
- b) mieszarka spiralna
- c) sortownik
- d) bukownik

**7. Rzepak jest dla przemysłu spożywczego surowcem:**

- a) białkowym
- b) węglowodanowym
- c) tłuszczowym
- d) balastowym

**8. Samoistne i różnorodne przemiany zachodzące w surowcach i produktach w wyniku działania enzymów to:**

- a) peklowanie
- b) szpikowanie
- c) dojrzewanie
- d) liofilizowanie

**9. Serem z porostem pleśni jest ser:**

- a) Camembert, Brie
- b) Edamski, Gouda
- c) Mascarpone, Parmezan
- d) Morski, Podlaski

**10. Metodą fizyczną utrwalony został:**

- a) kwas buraczany
- b) kapusta kiszona
- c) kompot ze śliwek
- d) szynka peklowana

**11. Z zawartości wysokiej jakości biologicznej białka słyną:**

- a) nasiona strączkowe
- b) warzywa kapustne
- c) zboża
- d) owoce jagodowe

**12. Mięsz zwięzły, nierozpadający się po ugotowaniu mają ziemniaki jadalne typu:**

- a) mączystego
- b) ogólnie użytkowego
- c) sałatkowego
- d) przemysłowego

**13. Wartość energetyczna 100 g chleba o zawartości: 43 g węglowodanów, 7 g białka, 1g tłuszczu to:**

- a) 235 kcal
- b) 209g kcal
- c) 312 kcal
- d) 108 kcal

**14. W składzie chemicznym mięsa zwierząt rzeźnych jest około ... wody:**

- a) 75%
- b) 50%
- c) 35%
- d) 90%

**15. Do procesów termicznych nie zaliczamy procesu:**

- a) pasteryzacji
- b) chłodzenia
- c) suszenia
- d) filtrowania

**16. Kupażowanie jest to proces występujący przy produkcji:**

- a) wędlin długo dojrzewających
- b) win
- c) pulpy owocowej
- d) suszu warzywnego

**17. Dodawany do żywności kwas cytrynowy i askorbinowy pełnią funkcję:**

- a) przeciwutleniaczy
- b) aromatów
- c) zagęstników
- d) barwników

**18. Przyprawą, która występuje jako owoc w kształcie ośmioramiennej gwiazdy jest:**

- a) anyż
- b) kardamon
- c) arcydzięgiel
- d) imbir

**19. Zamrażanie jest metodą utrwalania żywności:**

- a) chemiczną
- b) biologiczną
- c) biochemiczną
- d) fizyczną

**20. Sery topione produkowane są z serów:**

- a) kwasowych
- b) homogenizowanych
- c) pleśniowych
- d) podpuszczkowych

**21. Nieżelowaną konsystencją charakteryzuje się:**

- a) dżem
- b) marmolada
- c) galaretka
- d) konfitura

**22. Najwięcej tłuszczu jest w 100 g:**

- a) marchwi, jabłka
- b) soi, awokado
- c) ziemniaka, truskawki
- d) papryki, moreli

**23. Pigwa należy do owoców:**

- a) jagodowych
- b) łupinowych
- c) ziarnkowych
- d) pestkowych

**24. Sola jest to:**

- a) część kulinarna półtuszy baraniej
- b) owoc południowy
- c) przyprawa orientalna
- d) ryba

**25. Mąka pszenna typu ziarnistego, wykorzystywana do wypieków z ciasta kruchego, to:**

- a) krupczatka
- b) sitkowa
- c) ziemniaczana
- d) luksusowa

**26. Warzywem nietrwałym jest:**

- a) burak ćwikłowy
- b) czarna rzodkiew
- c) rukola
- d) seler

**27. Blanszowanie jest to proces, podczas którego żywność poddawana jest:**

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

**28. Alkoholowy wyciąg z owoców, korzeni, kwiatów lub ziół, zazwyczaj o zawartości 40-45% alkoholu, to:**

- a) whisky
- b) calvados
- c) nalewka
- d) adwokat

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

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

**30. Alfatoksyny występują najczęściej w:**

- a) zbożach
- b) jajach

- c) ziemniakach
- d) drobiu

**31. Podpuszczka jest niezbędna do produkcji:**

- a) wędlin dojrzewających
- b) sera żółtego

- c) cydru
- d) salami

**32. W przetwórstwie mleka harfa służy do:**

- a) formowania masła
- b) pasteryzacji śmietanki

- c) cięcia skrzepu
- d) homogenizacji mleka

**33. Rodzynki otrzymuje się poprzez wysuszenie:**

- a) borówki amerykańskiej
- b) daktyli

- c) winogron
- d) fig

**34. Pasternak wytwarza korzeń w kolorze:**

- a) białym
- b) różowym

- c) czarnym
- d) pomarańczowym

**35. Naczynie wykorzystywane do rozczyniania mąki i wyrastania tradycyjnego ciasta chlebowego to:**

- a) niecka
- b) makutra

- c) dzieża
- d) moździerz

**36. Proces, podczas którego masło oczyszczane jest z białka i innych substancji stałych, efektem czego otrzymywany jest czysty tłuszcz, nazywany jest:**

- a) glazurowaniem
- b) karmelizowaniem

- c) klarowaniem
- d) dekantacją

**37. Mięso świeże charakteryzuje:**

- a) struktura sprężysta
- b) silnie wyschnięta powierzchnia

- c) lepkość w dotyku
- d) mętny sok mięsny

**38. Proces wędzenia, podczas którego temperatura dymu wynosi 60- 90<sup>0</sup>C, to wędzenie:**

- a) gorące
- b) ciepłe

- c) zimne
- d) wstępne

**39. Sztucznym środkiem słodzącym jest:**

- a) ryboflawina
- b) tiamina

- c) biotyna
- d) aspartam

**40. Najciemniejszy kolor posiada miód:**

- a) lipowy
- b) akacjowy

- c) rzepakowy
- d) gryczany

**41. Obróbka cieplna mleka w temperaturze poniżej 100<sup>0</sup>C, która ma na celu zmniejszenie liczby drobnoustrojów chorobotwórczych do poziomu nie stanowiącego zagrożenia zdrowia publicznego to:**

- a) sterylizacja
- b) normalizacja

- c) pasteryzacja
- d) homogenizacja

**42. Nabiał powinien być przechowywany w magazynie, w którym spełnione są warunki:**

- a) wilgotność 55- 60%, temp.8-10<sup>0</sup>C
- b) wilgotność 80- 85% , temp. 2-4 <sup>0</sup>C

- c) wilgotność 95%, temp. 0<sup>0</sup>C
- d) wilgotność 50%, temp.12<sup>0</sup>C

**43. O wartości odżywczej żywności decydują:**

- a) składniki budulcowe, energetyczne i regulujące
- b) wyłącznie węglowodany, białka i witaminy

- c) wyłącznie składniki energetyczne
- d) wyłącznie białka i składniki mineralne

**44. Kasze są dobrym źródłem witamin:**

- a) z grupy B

b) C

c) A

d) D

**45. Jajo o masie co najmniej 75 g, to jajo w kategorii wagowej:**

- a) S                                      b) M                                      c) L                                      d) XL

**46. Najczęściej występujący na rynku ocet spirytusowy ma stężenie:**

- a) 60%                                      b) 10%                                      c) 35%                                      d) 3%

**47. Lista Produktów Tradycyjnych w Polsce utworzona została na mocy ustawy w roku:**

- a) 2000                                      b) 2004                                      c) 2014                                      d) 2017

**48. W ramach rolniczego handlu detalicznego, ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu użytych do produkcji danego produktu, stanowić powinna co najmniej ... tego produktu, z wyłączeniem wody:**

- a) 90 %                                      b) 80%                                      c) 70%                                      d) 50%

**49. Aby podczas pożaru odciąć dopływ gazu, należy zakręcić zawór w kolorze:**

- a) niebieskim                                      b) żółtym                                      c) czerwonym                                      d) szarym

**50. Powidła- to nazwa przetworów sporządzonych z:**

- a) wiśni                                      b) porzeczek                                      c) śliwek                                      d) jabłek

**51. Benzopiren powstaje podczas procesu:**

- a) wędzenia                                      c) sterylizacji  
b) tyndalizacji                                      d) sublimacji

**52. Podczas produkcji przetworów, detergenty pozostałe po płukaniu sprzętu, mogą stanowić dla gotowego produktu, zagrożenie:**

- a) mikrobiologiczne                                      c) chemiczne  
b) fizyczne                                      d) biologiczne

**53. Głównym surowcem do produkcji piwa jest:**

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

**54. Na etykiecie środka spożywczego, wykaz składników powinien być podany w ... ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego:**

- a) malejącej kolejności                                      c) wzrastającej kolejności  
b) kolejności: składniki mineralne, tłuszcz, białko                                      d) kolejności dowolnej

**55. Pierwszym etapem wdrażania systemu HACCP jest:**

- a) określenie krytycznych punktów kontroli                                      c) opisanie receptur  
b) powołanie zespołu ds. HACCP                                      d) analiza zagrożeń

**56. Jeżeli wielkość produkcji w przetwórni maleje, to przeciętne koszty stałe:**

- a) rosną                                      c) nie zmieniają się  
b) maleją                                      d) początkowo maleją, później rosną

**57. Przekreślony Kłos - jest to znak dotyczący produktów:**

- a) bezglutenowych                                      c) GMO  
b) transgenicznych                                      d) wysokobłonnikowych

**58. Znak jakości żywności „Chroniona Nazwa Pochodzenia” jest koloru:**

- a) czerwono- żółtego                                      c) błękitno- żółtego  
b) zielono- białego                                      d) czerwono- białego

**59. Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno- spożywczych prowadzi:**

- a) Agencja Rynku Rolnego                                      c) GIJHARS  
b) Instytut Żywności i Żywienia                                      d) ARiMR

**60. Hiszpania, Włochy i Grecja słyną z produkcji:**

- a) miodu                                      c) oliwek  
b) ziemniaków                                      d) jaj