

# *XLIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje okręgowe 2018/ 2019*

### *Blok: Technologia żywności*

- 1. Przygotowując ziarno do przemiału, należy poddać je procesowi:**
  - a) ekstrakcji
  - b) blanszowania
  - c) prażenia
  - d) kondycjonowania
- 2. Utlenianie enzymatyczne jest procesem:**
  - a) biochemicznym
  - b) fizykochemicznym
  - c) hydrodynamicznym
  - d) mechanicznym
- 3. Krupczatka jest to typ mąki:**
  - a) żytniej
  - b) kukurydzianej
  - c) pszennej
  - d) gryczanej
- 4. Barwnikami warzyw nie są:**
  - a) antocyjany
  - b) mioglobina
  - c) karotenoidy
  - d) chlorofil
- 5. Autoklawy stosowane są do:**
  - a) rozdrabniania ziaren zbóż
  - b) rozdrabniania mięsa
  - c) sterylizacji
  - d) dekantacji
- 6. Osmoaktywne metody utrwalania żywności polegają na:**
  - a) zastosowaniu fermentacji mlekowej
  - b) dodaniu kwasu mlekowego
  - c) dodaniu substancji podwyższających ciśnienie osmotyczne
  - d) stosowaniu niskiej lub wysokiej temperatury
- 7. Rozdrobnienie dużych części tłuszczu mleka do znacznie mniejszych to:**
  - a) homogenizowanie
  - b) flambirowanie
  - c) poszetowanie
  - d) blanżerowanie
- 8. Do ryb słodkowodnych, hodowanych w stawach, należy:**
  - a) czarniak
  - b) dorsz
  - c) dorada
  - d) sandacz
- 9. Głównym białkiem mleka jest:**
  - a) kazeina
  - b) glikogen
  - c) laktoza
  - d) glutelina
- 10. Przyczyną powstania bombazu w konserwach najczęściej są:**
  - a) bakterie Clostridium botulinum
  - b) bakterie Escherichia coli
  - c) gronkowce złociste
  - d) włośnie kręte
- 11. Serwatka jest produktem ubocznym powstałym podczas produkcji:**
  - a) serów kwasowych
  - b) kefiru
  - c) masła
  - d) śmietany
- 12. Najwięcej NNKT zawierają:**
  - a) mleko, sery
  - b) oleje, ryby
  - c) podroby, mięso
  - d) masło, smalec
- 13. Miazga owocowa w formie łatwej do zakonserwowania przed późniejszym przerobem to:**
  - a) pulpa
  - b) puree
  - c) mus
  - d) sorbet
- 14. Peklowanie ma na celu:**
  - a) utrwalenie barwy surowca, przedłużenie trwałości
  - b) nasycenie surowca dymem wędzarniczym
  - c) usunięcie wody przez odparowanie
  - d) odwodnienie surowca przez sublimację

**15. Wódką gronową nie jest:**

- a) angielska brandy
- b) szkocka whisky
- c) polski winiak
- d) francuski koniak

**16. Przetworami zawierającymi owoce w całości są:**

- a) marmolady
- b) konfitury
- c) powidła
- d) galaretki owocowe

**17. Kardamon jest to przyprawa uzyskiwana z:**

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

**18. Grupą produktów zawierającą wyłącznie wyroby podrobowe, jest grupa:**

- a) wędzonki, pasztetowe i wątrobianki
- b) kaszanki, pasztetowe i salcesony
- c) metki, salcesony i parówki
- d) parówki, salami i wędzonki

**19. Kuskus jest kaszą z:**

- a) prosa
- b) ryżu
- c) amarantusa
- d) pszenicy durum

**20. Najmniej białka zawiera 100 g:**

- a) żółtka jaja
- b) polędwicy wołowej
- c) mleka
- d) łososia

**21. Ryby średnio tłuste mają zawartość tłuszczu:**

- a) 0,5- 1%
- b) 2-5%
- c) 10- 15%
- d) 30- 50%

**22. Badanie na włóśnie kręte nie jest konieczne dla mięsa:**

- a) wieprzowego
- b) drobiu
- c) dzika
- d) nutrii

**23. Kalmary są to:**

- a) jadalne kwiaty
- b) szparagi
- c) owoce egzotyczne
- d) owoce morza

**24. Wilk jest urządzeniem mającym zastosowanie do:**

- a) rozdrabniania mięsa
- b) czyszczenia warzyw korzeniowych
- c) krojenia wędlin i sera
- d) szatkowania kapusty

**25. Błonnik jest:**

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

**26. Fistaszkami nazywane są orzechy:**

- a) pistacjowe
- b) nanerczowe
- c) ziemne
- d) kokosowe

**27. Częścią ziarna, zawierającą najwięcej skrobi jest:**

- a) zarodek
- b) okrywa owocowo- nasienna
- c) bielmo
- d) warstwa aleuronowa

**28. Czwórniak uzyskiwany jest z fermentacji roztworu miodu i wody w proporcji:**

- a) 1: 3
- b) 4:1
- c) 1: 4
- d) 3:1

**29. Z ikry ryb łososiowatych wytwarzany jest kawior:**

- a) biały
- b) niebieski
- c) czerwony
- d) żółty

**30. Jaja można przechowywać w temperaturze 4-5<sup>0</sup>C i wilgotności 80% maksymalnie przez:**

- a) 7 dni
- b) 14 dni
- c) 28 dni
- d) 3 dni

**31. Witaminą rozpuszczalną w wodzie jest witamina:**

- a) B6
- b) K
- c) E
- d) D

**32. Póltusze otrzymuje się w wyniku podziału tuszy:**

- a) na elementy gastronomiczne
- b) na części zasadnicze
- c) prostopadłe do kręgosłupa
- d) wzdłuż kręgosłupa

**33. Kapłon jest to :**

- a) baran
- b) byk
- c) kogut
- d) indyk

**34. Krytyczne Punkty Kontroli charakterystyczne są dla systemu bezpieczeństwa żywności:**

- a) DPP
- b) GHP
- c) HACCP
- d) GMP

**35. Do fizycznych metod utrwalania żywności zaliczamy:**

- a) pasteryzację, peklowanie, marynowanie
- b) suszenie, chłodzenie, zamrażanie
- c) sterylizację, chłodzenie, kisenie
- d) pasteryzację, wędzenie

**36. Koncentratem mlecznym nie jest:**

- a) mleko zagęszczone słodzone
- b) mleko instant
- c) mleko pełne w proszku
- d) mleko acidofilne

**37. Środkiem spożywczym pochodzenia zwierzęcego nie jest:**

- a) miód pszczeli
- b) masło śmietankowe
- c) papaja
- d) krewetka

**38. Największą ilość izomerów trans zawierają:**

- a) nasiona roślin strączkowych
- b) warzywa kapustne
- c) owoce morza
- d) utwardzone margaryny

**39. Cierpki smak nadają owocom:**

- a) garbniki
- b) tłuszcze
- c) białka
- d) witaminy

**40. Brukselka, jarmuż i brokuł zaliczane są do warzyw:**

- a) liściastych
- b) rzepowatych
- c) kapustnych
- d) owocowych

**41. Przygotowywanie nastawu występuje podczas produkcji:**

- a) przecieru pomidorowego
- b) majonezu
- c) wina
- d) jogurtu

**42. Najwięcej pektyn zawierają:**

- a) czarne porzeczki
- b) winogrona
- c) truskawki
- d) wiśnie

**43. Orkisz jest to gatunek należący do rodzaju:**

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

**44. Najkrócej dojrzewa mięso:**

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

**45. W magazynach o najmniejszej wilgotności należy przechowywać:**

- a) mąkę i kasze
- b) ziemniaki
- c) drób i ryby
- d) owoce i warzywa

**46. Do sprawdzania świeżości jaj służy:**

- a) separator
- b) sterylizator
- c) owoskop
- d) destylator

**47. Mąkę otrzymujemy poprzez:**

- a) homogenizację oczyszczonego ziarna
- b) wirowanie oczyszczonego ziarna
- c) przemiał oczyszczonego ziarna
- d) dekantację oczyszczonego ziarna

**48. Strąkowiec fasolowy jest to:**

- a) pajęczak
- b) karaczan
- c) motyl
- d) chrząszcz

**49. Peklosól jest wykorzystywana głównie do:**

- a) kiszenia kapusty
- b) sporządzania pikli
- c) produkcji wędlin
- d) sporządzania surówek

**50. Metodami najczęściej wykorzystywanymi do utrwalania śledzi są:**

- a) wędzenie, chłodzenie
- b) marynowanie, solenie
- c) zamrażanie, pasteryzacja
- d) kiszenie, tyndalizacja

**51. Do grupy owoców jagodowych należą:**

- a) wiśnie, śliwki
- b) morele, awokado
- c) agrest, aronia
- d) nektarynki, pameló

**52. Do żywności o potencjalnie niskim ryzyku rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych nie są zaliczane:**

- a) soki pasteryzowane
- b) cukierki
- c) powidła
- d) biszkopty

**53. Produkty spożywcze otrzymane w wyniku przetworzenia surowców, zapewniające pożądaną trwałość oraz szybkie przygotowanie bezpiecznych posiłków, nazywane są żywnością:**

- a) wygodną
- b) konwencjonalną
- c) funkcjonalną
- d) transgeniczną

**54. Na opakowaniu środków spożywczych, wyrażenie: „należy spożyć przed...”, stosuje się podając:**

- a) datę minimalnej trwałości
- b) termin przydatności do spożycia
- c) termin przechowywania
- d) datę optymalnej trwałości

**55. Produkty chronione w UE, których produkcja, przetwarzanie i przygotowanie muszą mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym z wykorzystaniem uznanych i sprawdzonych umiejętności, to produkty mające znak:**

- a) Gwarantowana Tradycyjna Specjalność
- b) Chronione Oznaczenie Geograficzne
- c) Chroniona Nazwa Pochodzenia
- d) Gwarantowana Jakość i Tradycja

**56. Instytucją odpowiedzialną za opracowanie polskich tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych jest:**

- a) WHO
- b) FAO
- c) IŻŻ
- d) ARR

**57. Największym producentem drobiu na świecie są:**

- a) Stany Zjednoczone
- b) Włochy
- c) Szwajcaria
- d) Polska

**58. W Polsce, do stosowania w przemyśle spożywczym, dopuszczonych jest około... substancji dodatkowych:**

- a) 30
- b) 3000
- c) 330
- d) 1500

**59. Normami międzynarodowymi są normy:**

- a) ISO
- b) EN
- c) PN
- d) CEN

**60. W ramach rolniczego handlu detalicznego, rolnicy mogą sprzedawać wyprodukowaną w gospodarstwie żywność:**

- a) wyłącznie na targach i festynach
- b) wyłącznie do gospodarstw agroturystycznych
- c) wyłącznie do restauracji
- d) do sklepów lokalnych