

XLIV 2020/2021 Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2020/ 2021

Blok: Technologia żywności

1. Żywność niskoenergetyczna, wysokobłonnikowa, probiotyczna lub o obniżonej zawartości sodu jest żywnością:

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

2. Nadziewarka, wilk i nastrzykiwarka są niezbędne w przetwórstwie:

- a) ziemniaków
- b) mleka
- c) zbóż
- d) mięsa

3. Warzywem zabarwionym betalainami jest:

- a) bakłażan
- b) dynia
- c) brokuł
- d) burak ćwikłowy

4. Pektyny należy dodać do produkcji:

- a) powideł śliwkowych
- b) truskawek liofilizowanych
- c) dżemu truskawkowego
- d) śliwek kandyzowanych

5. Miód pitny, który wytwarzany jest w wyniku fermentacji brzezki powstałej z jednej jednostki objętości miodu rozcieńczonej dwiema jednostkami objętości wody to:

- a) półtorak
- b) dwójniak
- c) trójniak
- d) czwórniak

6. Fermentacja mlekowa jest metodą utrwalania żywności:

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

7. Mięso niezdatne do spożycia znakuje się znakiem weterynaryjnym w kształcie:

- a) trójkąta
- b) koła
- c) kwadratu
- d) prostokąta

8. Ser edamski należy do serów typu:

- a) holenderskiego
- b) angielskiego
- c) szwajcarskiego
- d) włoskiego

9. Kupażowanie jest to proces występujący przy produkcji:

- a) soków
- b) win
- c) pulpy
- d) wędlin

10. Przetarte warzywa jednego gatunku pozbawione skórek i części niejadalnych z dodatkiem soli to:

- a) moszcze warzywne
- b) pasty warzywne
- c) sosy warzywne
- d) przeciery warzywne

11. Nasyconym kwasem tłuszczowym jest kwas:

- a) linolowy
- b) palmitynowy
- c) linolowy
- d) oleinowy

12. Pałeczki salmonelli niszczy temperatura:

- a) 0 °C
- b) 10- 15°C
- c) 25- 30°C
- d) 60- 70 °C

13. Najwięcej błonnika pokarmowego znajduje się w 100 gramach mąki pszennej typu:

- a) 500
- b) 550
- c) 750
- d) 1850

14. Paznokcie i pestki są zanieczyszczeniami żywności należącymi do zagrożeń:

- a) fizycznych
- b) chemicznych
- c) biologicznych
- d) mikrobiologicznych

15. Kolagen jest to:

- a) węglowodan
- b) składnik mineralny
- c) białko
- d) tłuszcz

16. Najniższą temperaturę dymienia ma:

- a) smalec
- b) olej słonecznikowy nierafinowany
- c) masło klarowane
- d) olej sojowy rafinowany

17. Kształt dysku z promieniście ułożonymi karbami ma:

- a) awokado
- b) papaja
- c) patison
- d) kaki

18. Hermes i Polan są to odmiany:

- a) kalafiora
- b) selera
- c) ogórka
- d) rzodkiewki

19. Comber jest lędźwiową częścią półtuszy:

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

20. Mikotoksyny wytwarzane są przez:

- a) bakterie
- b) grzyby
- c) wirusy
- d) pasożyty

21. Najwięcej kwasów tłuszczowych typu trans występuje w:

- a) krakersach
- b) biszkoptach
- c) bezach
- d) sucharach

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

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

23. Przyczyną powstania pęcherzyków na powierzchni chleba może być:

- a) za niska temperatura wypieku
- b) nieodpowiednie warunki fermentacji ciasta
- c) zbyt duży dodatek soli
- d) za długi czas wypieku

24. Chude mięso wieprzowe zawiera w swoim składzie około 16- 21%:

- a) wody
- b) węglowodanów
- c) białka
- d) składników mineralnych

25. Dla przemysłu spożywczego rzepak jest surowcem:

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

26. Rybą morską jest:

- a) amur
- b) sieja
- c) karaś
- d) flądra

27. Croissanty i bagietki są najbardziej popularne w:

- a) Szwecji
- b) Niemczech
- c) Francji
- d) Włoszech

28. Koagulacja i denaturacja białka jaja zachodzi w temperaturze:

- a) 50- 55⁰C
- b) 35- 40⁰C
- c) 40- 45⁰C
- d) 20- 30⁰C

29. Witaminą rozpuszczalną w tłuszczu jest:

- a) tiamina
- b) ryboflawina
- c) niacyna
- d) retinol

30. Patulina występuje głównie w:

- a) jajach
- b) drobiu
- c) jabłkach
- d) rybach

31. Karmazyn i hamburska- są to popularne rasy:

- a) królików
- b) gęsi
- c) indyków
- d) kur

32. Najwięcej tłuszczów zawiera:

- a) soja
- b) pasternak
- c) rzepa
- d) kukurydza

33. Kasza z twardej pszenicy durum, której ziarna po oczyszczeniu gotuje się na parze i poleruje, to kasza:

- a) kuskus
- b) manna
- c) pęczak
- d) quinoa

34. Rozwój drobnoustrojów w żywności hamują:

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

35. Koncentraty są to produkty:

- a) odwodnione
- b) pozbawione składników mineralnych
- c) z dodatkiem zagęszczacza
- d) odtłuszczone

36. Harfa służy do:

- a) formowania masła
- b) pasteryzacji śmietanki
- c) cięcia skrzepu
- d) homogenizacji mleka

37. Cukier jest niezbędny do przygotowania:

- a) syropu
- b) powideł
- c) soku
- d) kompotu

38. Optymalne warunki przechowywania suszu to:

- a) temperatura 6-8°C , wilgotność 90%
- b) temperatura 4- 6°C , wilgotność 70%
- c) temperatura 0- 6°C , wilgotność 80%
- d) temperatura 10- 14°C , wilgotność 60%

39. Najwięcej wody znajduje się w 100 gramach:

- a) oleju roślinnego
- b) wołowiny
- c) sałaty
- d) sera żółtego

40. Shitake jest to:

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

41. Metodą fizyczną utrwalony został:

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

42. Do warzyw trwałych zalicza się:

- a) brokuły
- b) rzodkiewkę
- c) jarmuż
- d) pory

43. Cukier występujący w słodzie, będący połączeniem dwóch cząsteczek glukozy to:

- a) mannoza
- b) maltoza
- c) sacharoza
- d) galaktoza

44. Wanilia jest przyprawą wytwarzaną z:

- a) owoców
- b) liści
- c) korzeni
- d) kory

45. Zalecana temperatura transportu podrobów wynosi:

- a) 10°C
- b) 3°C
- c) 7°C
- d) 14°C

46. Cielęcina jest to mięso cieląt w wieku:

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

47. Szkodnik żywności o nazwie omacnica spichrzanka należy do:

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

48. Naczynie do rozczyniania mąki i wyrastania tradycyjnego ciasta chlebowego to:

- a) niecka
- b) makutra
- c) dzieża
- d) móździerz

49. Tradycyjna włoska wódka otrzymywana przez destylację przefermentowanych wytlóków gronowych, pozostałych po produkcji wina, to:

- a) calvados
- b) whiskey
- c) grappa
- d) gin

50. Substancją słodzącą jest:

- a) agar
- b) aspatram
- c) tokoferol
- d) lecytyna

51. Badanie na obecność włośni jest konieczne dla:

- a) jagnięciny
- b) wieprzowiny
- c) baraniny
- d) wołowiny

52. Moczenie produktu w aromatyzowanym płynie lub alkoholu to:

- a) macerowanie
- b) blanżerowanie
- c) peklowanie
- d) kandyzowanie

53. Do mięczaków należą:

- a) langusty
- b) krewetki
- c) homary
- d) kalmary

54. Pieprz biały jest to przyprawa z:

- a) niedojrzałych, fermentowanych owoców
- b) zielonych nasion marynowanych w kwasie octowym
- c) dojrzałych owoców
- d) kwiatów

55. Na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisywane(i) są:

- a) produkty rolne, środki spożywcze, napoje spirytusowe
- b) grupy producenckie, stowarzyszenia i osoby fizyczne
- c) wyłącznie producenci
- d) tylko produkty rolne

56. W systemie HACCP, procedury postępowania w przypadku przekroczenia limitów krytycznych w danym punkcie krytycznym, nazywane są:

- a) działaniami korygującymi
- b) kontrolnymi punktami
- c) limitami granicznymi
- d) walidacją

57. Syrop klonowy jest to specjal:

- a) litewski
- b) włoski
- c) meksykański
- d) kanadyjski

58. Produkcja i sprzedaż wędlin z mięsa pozyskanego wyłącznie spoza własnego gospodarstwa rolnego może odbywać się w ramach:

- a) rolniczego handlu detalicznego
- b) działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej
- c) sprzedaży bezpośredniej
- d) dostaw bezpośrednich

59. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest jednostką podległą:

- a) Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- b) Ministrowi Zdrowia
- c) Prezesowi Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- d) Dyrektorowi Generalnemu Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa

60. Największym producentem pieczarek w Europie jest:

- a) Hiszpania
- b) Grecja
- c) Polska
- d) Austria