

XLV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2021/ 2022

Blok: Technologia żywności

1. Odśluzowanie, odkwaszanie, bielenie, odwadnianie, winteryzacja - są to zabiegi w produkcji:

- a) piwa
- b) oleju
- c) soku owocowego
- d) wina wytrawnego

2. Monitorowanie ciągłości łańcucha chłodniczego produktów ma na celu eliminowanie zagrożeń:

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

3. Brie jest serem:

- a) z porostem pleśniowym
- b) z przerostem pleśniowym
- c) maziowym
- d) pomazankowym

4. Olej rydzowy tłoczony jest z:

- a) grzybów
- b) orkiszu
- c) lnianki
- d) oliwek

5. Najwięcej witaminy B1 i B2 jest w:

- a) ryżu białym
- b) kaszy jaglanej
- c) kaszy jęczmiennej perłowej
- d) jęczmiennej pęczak

6. Kolor czerwono-fioletowy nadają głównie warzywom:

- a) flawony
- b) chlorofil
- c) karotenoidy
- d) betacyjany

7. Z soku owocowego zagęszczonego cukrem sporządza się:

- a) powidła
- b) przeciera
- c) konfitury
- d) galaretki

8. Do obłuszczenia orkiszu służą:

- a) bukowniki
- b) separatory
- c) wirówki sedymentacyjne
- d) autoklawy

9. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne powstają w dużych ilościach podczas procesu:

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

10. Czerwona jagoda o gorzkim smaku to:

- a) borówka brusznica
- b) borówka wysoka
- c) czernica
- d) aronia

11. Glazurowanie najczęściej stosuje się w przetwórstwie:

- a) ryb
- b) wędlin
- c) jaj
- d) serów

12. Popularną przyprawą dodawaną do białej kielbasy jest:

- a) oregano
- b) majeranek
- c) lubczyk
- d) kminek

13. Zawartość soku owocowego i/lub miąższu owoców w nektarze wynosi:

- a) 10%
- b) 25-50%
- c) 65-75%
- d) 95%

14. Laktoza zbudowana jest z:

- a) glukozy i fruktozy
- b) galaktozy i fruktozy
- c) glukozy i galaktozy
- d) maltozy i galaktozy

15. Batawia jest to:

- a) kapusta
- b) sałata
- c) dynia
- d) fasola

16. Metodą biologiczną utrwalono:

- a) pietruszkę liofilizowaną
- b) korniszony
- c) gruszki suszone
- d) buraki kiszone

17. Orzechy ziemne to:

- a) orzeszki piniowe
- b) orzechy nanerczowe
- c) orzechy arachidowe
- d) orzeszki pistacjowe

18. Pęczak poddany łamaniu na duże cząstki i polerowaniu to:

- a) kasza jęczmienna łamana
- b) kasza jęczmienna perłowa
- c) pęczak obtaczany
- d) płatki jęczmienne

19. Pieprz czarny jest to przyprawa z:

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

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

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

21. Proces dojrzewania mięsa najdłuższy jest dla:

- a) wieprzowiny
- b) drobiu
- c) wołowiny
- d) ryb

22. Grzyb o nazwie pieprznik jadalny, liszka, lisica- jest to:

- a) czubajka kania
- b) kurka
- c) gąska zielonka
- d) opieńka miodowa

23. Rybą chudą jest:

- a) sandacz, morszczuk
- b) leszcz, tuńczyk
- c) sardynka, sieja
- d) karp, makrela

24. Mostek jest elementem gastronomicznym:

- a) ćwierćtuszy przedniej wieprzowej
- b) ćwierćtuszy przedniej wołowej
- c) ćwierćtuszy tylnej wieprzowej
- d) ćwierćtuszy tylnej wołowej

25. Gala, Gloster i Rubin są to odmiany:

- a) jabłek
- b) moreli
- c) śliwek
- d) brzoskwiń

26. Trwałość produktów kiszonych uzyskuje się przy pH:

- a) poniżej 3,5
- b) 6,5- 7,5
- c) 8-9,5
- d) powyżej 10

27. Zawartość kazeiny w mleku krowim wynosi średnio:

- a) 1,5%
- b) 2,5%
- c) 6,5%
- d) 15%

28. Optymalna temperatura przechowywania owoców i warzyw liściowych wynosi:

- a) 0°C- 2°C
- b) 4°C - 8°C
- c) 10°C - 13°C
- d) 14 °C- 16 °C

29. Owoce zawierają w 100 gramach około ... białka:

- a) 1g
- b) 15g
- c) 25g
- d) 35g

30. Patulina występuje głównie w:

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

31. Najwyższą temperaturę dymienia ma:

- a) olej rzepakowy nierafinowany
- b) olej słonecznikowy nierafinowany
- c) masło klarowane
- d) margaryna

32. Do warzyw trwałych zaliczane są:

- a) rzodkiewki
- b) pory
- c) brokuły
- d) cykoria

33. Najwięcej jodu jest w 100 gramach:

- a) wołowiny
- b) dorsza
- c) ryżu brązowego
- d) sera twarogowego

34. Ostrygi należą do:

- a) skorupiaków
- b) ślimaków
- c) głowonogów
- d) małż

35. Glikogen jest:

- a) węglowodanem
- b) aminokwasem
- c) tłuszczem
- d) witaminą

36. Największy owoc wśród cytrusów ma:

- a) limeta kwaśna
- b) pomarańcza gorzka
- c) kumkwat
- d) pabelo

37. Głównym węglowodanem mąki jest:

- a) glukoza
- b) maltoza
- c) skrobia
- d) fruktoza

38. W tokoferol najbogatsze są:

- a) olej słonecznikowy, orzechy włoskie
- b) chleb razowy, truskawki
- c) otręby, kakao
- d) miód pszczele, ziemniaki

39. Z dużej zawartości potasu słyną:

- a) płatki kukurydziane
- b) kabanosy
- c) twaróg chudy
- d) morele suszone

40. Żelatyna jest to:

- a) wielocukier
- b) cukier prosty
- c) tłuszcz
- d) białko

41. Pularda jest to:

- a) gęś
- b) przepiórka
- c) kura
- d) kaczka

42. Najwięcej błonnika jest w 100 gramach:

- a) chleba żytniego razowego
- b) bułki grahamki
- c) otrąb pszennych
- d) kaszy gryczanej

43. Najlepszym źródłem jednonienasyconych kwasów tłuszczowych jest:

- a) olej palmowy
- b) olej kokosowy
- c) masło ekstra
- d) olej rzepakowy

44. Zawartość wody w grzybach suszonych powinna wynosić :

- a) nie więcej niż 12%
- b) 18-20%
- c) 21- 23%
- d) 25- 30%

45. Przy znakowaniu jaj, pierwsza cyfra umieszczona na stemplu wskazuje:

- a) kod rodzaju produktu
- b) kod systemu utrzymania niosek
- c) numer fermi
- d) kod kraju produkcji

46. Przedmagazyn jest miejscem, w którym:

- a) przyjmowany jest towar od dostawców
- b) składowane są odpadki poprodukcyjne
- c) zamawiany jest towar
- d) składowane są środki czystości

47. Główną zaletą żywności funkcjonalnej jest:

- a) wysoka trwałość
- b) wartość odżywcza
- c) łatwość przygotowania
- d) łatwość przechowywania

48. Znak Przekreślonego Kłosa dotyczy produktów:

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

49. Utlenianie enzymatyczne jest procesem:

- a) biochemicznym
- b) fizykochemicznym
- c) hydrodynamicznym
- d) mechanicznym

50. System QMP jest systemem jakości:

- a) młodej polskiej gęsi owsianej
- b) tuszki i mięsa drobiu
- c) wieprzowiny
- d) wołowiny

51. Głównym celem Programu Poznaj Dobrą Żywność jest informowanie o:

- a) produktach regionalnych
- b) żywności GMO
- c) wysokiej jakości produktach
- d) produktach ekologicznych

52. Zanieczyszczenie żywności pałeczkami Escherichia coli najczęściej dotyczy:

- a) niemytych warzyw i wody z niepewnych źródeł
- b) produktów sporządzanych przez osoby z chorobami skórnymi
- c) konserw
- d) drobiu i jaj

53. Nadzór nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym prowadzi:

- a) Państwowa Inspekcja Sanitarna
- b) Główny Inspektorat Weterynarii
- c) Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
- d) Główny Inspektorat Jakości Żywności

54. Brzeczka jest niezbędna przy produkcji:

- a) piwa
- b) wina
- c) calvadosu
- d) whisky

55. Do alergenów nie należy:

- a) orkisz
- b) soja
- c) seler
- d) por

56. Znak „Jakość Tradycja” przyznawany jest produktom, które posiadają udokumentowaną tradycję wytwarzania co najmniej:

- a) 10 lat
- b) 25 lat
- c) 50 lat
- d) 100 lat

57. Certyfikat zgodności produkcji w gospodarstwie rolnym z ekologicznymi metodami produkcji wydawany jest na okres:

- a) jednego roku
- b) dwóch lat
- c) trzech lat
- d) pięciu lat

58. Normami międzynarodowymi są normy:

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

59. W Polsce, na Liście Produktów Tradycyjnych, wpisanych jest produktów około:

- a) 500
- b) 2000
- c) 4000
- d) 6000

60. Największym producentem czosnku są:

- a) Chiny
- b) Włochy
- c) Indie
- d) Stany Zjednoczone