

XL Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2015/ 2016

Blok: Technologia żywności

1. Tyndalizacja jest to proces polegający na:

- a) kilkukrotnej pasteryzacji
- b) krótkotrwałym obgotowaniu produktu
- c) głębokim zamrażaniu
- d) stopniowym rozmrażaniu

2. Ser mascarpone pochodzi z:

- a) Francji
- b) Grecji
- c) Włoch
- d) Hiszpanii

3. Przyprawą, która występuje jako owoc w kształcie ośmioramiennych gwiazd jest:

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

4. Najciemniejszy kolor posiada miód:

- a) lipowy
- b) akacjowy
- c) rzepakowy
- d) gryczany

5. Bataty -są to tak zwane:

- a) słodkie ziemniaki
- b) buraki cukrowe
- c) nie dojrzałe banany
- d) kasztany jadalne

6. Kwasy tłuszczowe omega- 6 to kwasy:

- a) wielonasycone
- b) jednonasycone
- c) nienasycone
- d) trans

7. Utrwalaniem żywności przez odwodnienie nie jest:

- a) zagęszczanie (koncentracja)
- b) suszenie
- c) liofilizacja
- d) solenie

8. Składnikami kawy Inki są:

- a) jęczmień, żyto, cykoria, buraki cukrowe
- b) kukurydza, seler, ryż, jarmuż
- c) proso, buraki ćwikłowe
- d) kakao, proso, seler

9. Mięso ryby zawiera około... białka:

- a) 45%
- b) 35%
- c) 14-20%
- d) 8-10%

10. Najmniej cukru zawierają:

- a) powidła
- b) konfitury
- c) dżemy
- d) marmolady

11. Fenkuł to inaczej:

- a) koper włoski
- b) jarmuż
- c) brokuł
- d) pietruszka naciowa

12. Surowcem pochodzenia roślinnego jest:

- a) ostryga
- b) krewetka
- c) granat
- d) kawior

13. Przyczyną powstania bombażu w konserwach najczęściej są:

- a) bakterie Clostridium botulinum
- b) bakterie Escherichia coli
- c) gronkowce złociste
- d) włośnię kręte

14. Retinol jest to witamina:

- a) E
- b) B₁₂
- c) D
- d) A

15. Sznury białkowe, które utrzymują żółtko jaja w stałym położeniu to:

- a) chalazy
- b) bielma
- c) wiązadła
- d) niacyna

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

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

17. Naturalnymi barwnikami owoców i warzyw nadającymi im czerwony lub fioletowy kolor są:

- a) antocyjany
- b) argininy
- c) fenole
- d) azotany

18. Masło zawiera około:

- a) 50% tłuszczu
- b) 80% tłuszczu
- c) 25% białka
- d) 15% białka

19. Tran, wątróbka i żółtka jaj słyną z zawartości:

- a) witaminy A
- b) witaminy B₁
- c) wapnia
- d) selenu

20. Azotyn sodu jest:

- a) barwnikiem
- b) aromatem
- c) konserwantem
- d) regulatorem kwasowości

21. Najbogatszą w skrobię częścią ziarna zbóż jest:

- a) zarodek
- b) warstwa aleurynowa
- c) bielmo
- d) łuska

22. Podczas kiszenia papryki zachodzi głównie fermentacja:

- a) octowa
- b) alkoholowa
- c) masłowa
- d) mlekowa

23. Olej kujawski powstaje głównie z:

- a) oliwek
- b) soi
- c) słonecznika
- d) rzepaku

24. Częścią jadalną szparaga są:

- a) zgrubiałe kłącza
- b) korzenie spichrzowe
- c) pierzaste, aromatyczne liście
- d) zgrubiałe pędy

25. Rybą morską jest:

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

26. Zawartość miąższu owocowego w nektarach powinna wynosić :

- a) 10- 20%
- b) 25- 50%
- c) około 80%
- d) około 70%

27. Podczas procesu gotowania ulegają denaturacji:

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

28. Z zawartości wysokiej jakości biologicznej białka słyną:

- a) nasiona strączkowe
- b) warzywa kapustne
- c) zboża
- d) warzywa korzeniowe

29. Przeciwtleniaczami nie są:

- a) witamina C, E
- b) karotenoidy
- c) flawonoidy
- d) alfatoksyny

30. Oznaczenie na butelce wina „Semi dry” wskazuje, że wino jest:

- a) półsłodkie
- b) półwytrawne
- c) słodkie
- d) wytrawne

31. Nerkówka jest to element kulinarny półtuszy:

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

32. 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

33. Do fizycznych środków spulchniających należy:

- a) zakwas
- b) soda
- c) para wodna
- d) kwaśny węgiel amonowy

34. Szproty są bardzo dobrym źródłem:

- a) węglowodanów
- b) tłuszczów nasyconych
- c) wapnia
- d) witaminy C

35. Podpuszczka jest niezbędna do produkcji:

- a) wędlin dojrzewających
- b) sera żółtego
- c) cydru
- d) salami

36. Szpikowanie jest to:

- a) oddzielenie kości od mięsa
- b) wprowadzenie pasków słoniny w tkankę mięsną
- c) sposób peklowania mięsa
- d) usunięcie z mięsa tkanki łącznej

37. Do produkcji chleba razowego należy użyć mąki:

- a) żytniej typ 2000 i pszennej typ 850
- b) żytniej typ 450 i pszennej typ 550
- c) pszennej typ 450
- d) żytniej typ 550

38. Pigwa należy do owoców:

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

39. Surowcem do produkcji winiaku jest:

- a) spirytus ziemniaczany i owoce
- b) zboże i owoce
- c) whisky
- d) wino

40. Apertyzacja jest to metoda:

- a) niszczenia szkodników
- b) konserwowania żywności
- c) dezynfekcji pomieszczeń
- d) mycia naczyń

41. Dzieża jest to naczynie do tradycyjnego sporządzania:

- a) sera dojrzewającego
- b) wędlin dojrzewających
- c) chleba
- d) kiszzonek

42. Napis na opakowaniu UHT oznacza, że mleko jest:

- a) sterylizowane
- b) witaminizowane
- c) pasteryzowane
- d) homogenizowane

43. Mlewnik służy do:

- a) rozdrabniania i mielenia mięsa
- b) mielenia i łamania ziaren zbóż
- c) wyciskania soku
- d) wyrabiania ciasta drożdżowego

44. Strąkowiec fasolowy jest to:

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

45. Najwięcej kwasu szczawiowego zawiera:

- a) groch
- b) ziemniak
- c) rabarbar
- d) kalarepa

46. Kalmary są to:

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

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

- a) wilgotność 56- 60%, temp. 8-10°C
- b) wilgotność 80- 85% , temp. 2-4 °C
- c) wilgotność 95%, temp. 0-1°C
- d) wilgotność 50%, temp. 10-15°C

48. Najwięcej węglowodanów w 100g zawiera:

- a) gruszka
- b) kapusta
- c) miód pszczele
- d) ziemniak

49. Kapłon jest to :

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

50. Zatwierdzenie zakładu przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nie obowiązuje przy:

- a) zakładaniu piekarni
- b) zakładaniu przetwórci owocowo-warzywnej
- c) uruchamianiu cukierni
- d) produkcji pierwotnej

51. Fizycznymi zanieczyszczeniami żywności są:

- a) smary, detergenty
- b) kawałki tworzyw sztucznych, szkła
- c) pestycydy, antybiotyki
- d) muchy, szczury

52. Na jakość organoleptyczną żywności nie ma wpływu:

- a) smak
- b) konsystencja
- c) wartość odżywcza
- d) zapach

53. Państwowa Inspekcja Weterynaryjna jest podległa:

- a) Ministerstwu Zdrowia
- b) Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- c) Ministerstwu Gospodarki
- d) Instytutowi Żywności i Żywienia

54. System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli to system:

- a) ISO
- b) IJARS
- c) QMP
- d) HACCP

55. W rejestrze produktów regionalnych i tradycyjnych objętych ochroną unijną najwięcej jest produktów z:

- a) Belgii, Niemiec, Wielkiej Brytanii
- b) Litwy, Słowacji, Austrii
- c) Francji, Hiszpanii, Włoch
- d) Szwecji, Danii, Szwajcarii

56. Głównym źródłem izomerów trans są:

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

57. PQS jest to system jakości:

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

58. Największym producentem kawy jest:

- a) Brazylia
- b) Grecja
- c) Meksyk
- d) Hiszpania

59. 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

60. System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) jest system:

- a) europejskim
- b) światowym
- c) krajowym
- d) regionalnym