

# *XLI Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje okręgowe 2016/ 2017*

### *Blok: Technologia żywności*

**1. Wyróżnikiem określającym wydajność mąki z surowca przy możliwie niskich kosztach przemiału jest:**

- a) wartość wymiłowa ziarna
- b) wskaźnik zawartości glutenu
- c) wartość wypiekowa mąki
- d) wskaźnik odpadów

**2. Bejcowanie mięsa jest to:**

- a) przechowywanie mięsa w kwaśnej zalewie
- b) obłożenie mięsa warzywami z przyprawami
- c) oprószenie mięsa solą i pieprzem
- d) natarcie mięsa solą z przyprawami

**3. Używkami nie są:**

- a) napoje alkoholowe
- b) napoje energetyzujące, herbata
- c) kawa
- d) wyroby cukiernicze

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

- a) płuczko- obieraczka
- b) młewnik
- c) sortownik
- d) odpylacz

**5. Produkt otrzymany przez częściowe zagęszczenie przecierów owocowych, zawierający 50- 60% cukru dodanego przed lub w czasie zagęszczania to:**

- a) powidła
- b) pulpa
- c) marmolada
- d) konfitura

**6. Surowcem tłuszczowym w przemyśle spożywczym jest:**

- a) rzepak
- b) ziemniak
- c) zboże
- d) burak

**7. Najwięcej białka zawiera mleko:**

- a) kozie
- b) owcze
- c) krowie
- d) człowieka

**8. Urządzeniem do pomiaru wilgotności jest:**

- a) higrometr
- b) piknometr
- c) pirometr
- d) manometr

**9. Kuter służy do:**

- a) łamania i rozdrabniania zboża
- b) rozdrabniania i emulgowania mięsa
- c) homogenizowania mleka
- d) ekstrakcji tłuszczów

**10. Drożdże, jako środek spulchniający, wywołują fermentację:**

- a) alkoholową
- b) propionową
- c) octową
- d) mlekową

**11. Gałka muszkatołowa jest przyprawą z:**

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

**12. Worki z mąką należy przechowywać w magazynach układając je na:**

- a) posadce wyłożonej folią
- b) posadce wyłożonej papierem
- c) drewnianych paletach
- d) tekturze falistej

**13. Środki spożywcze ze względu na pochodzenie dzielone są na:**

- a) surowce i półprodukty
- b) roślinne i zwierzęce
- c) trwałe i nietrwałe
- d) białkowe i węglowodanowe

**14. Zawartość skrobi w ziemniakach jadalnych wynosi około:**

- a) 2%
- b) 10-20%
- c) 40- 60%
- d) 80%

**15. Mąka razowa jest typu:**

- a) 450
- b) 500
- c) 2000
- d) 550

**16. Marcepan naturalny powstaje z:**

- a) zmielonych orzechów laskowych i ubitych żółtek      c) orzechów włoskich i miodu  
b) prażonych, zmielonych migdałów i cukru pudru      d) sezamu i masy karmelowej

**17. Zawartość błonnika jest największa w 100 gramach części jadalnych:**

- a) marchwi      c) otrąb pszennych  
b) groszku konserwowego      d) kaszy gryczanej

**18. Enzymem wykorzystywanym przy produkcji sera dojrzewającego (żółtego) jest:**

- a) lipaza      c) podpuszczka  
b) amylaza      d) ptyalina

**19. Najwięcej tłuszczów nasyconych zawiera:**

- a) olej kokosowy      c) olej z oliwek  
b) olej z pestek dyni      d) olej lniany

**20. Cielęcina jest to mięso cieląt w wieku:**

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

**21. Podczas długiego przechowywania jaj:**

- a) żółtko staje się bardziej wypukłe      c) zwiększa się wartość odżywcza  
b) białko traci galaretowaną konsystencję      d) zmniejsza się komora powietrzna

**22. Warzywa strączkowe są bogate w:**

- a) cholesterol      c) błonnik  
b) jod      d) witaminę C

**23. Z jęczmienia uzyskuje się kaszę:**

- a) mannę      c) jaglaną  
b) perłową      d) kuskus

**24. Najwięcej wody znajduje się w 100 gramach:**

- a) oleju słonecznikowego      c) pomidora  
b) orzechów włoskich      d) sera żółtego

**25. Ostrygi są:**

- a) rodzajem homarów      c) rodzajem małż  
b) rodzajem krewetek      d) soloną ikrą samic ryb

**26. Metodą biologiczną utrwalono:**

- a) marchew liofilizowaną      c) pomidory suszone  
b) korniszony      d) paprykę kiszoną

**27. Podczas transportu mleka należy zapewnić temperaturę:**

- a) 10°C      b) 4°C      c) -2°C      d) 14°C

**28. Straty pokrojonych warzyw są najmniejsze gdy:**

- a) chronimy je przed dostępem światła i powietrza      c) włożymy je do zimnej wody  
b) ugotujemy je i zakwasimy      d) dodamy do nich sól i cukier

**29. Olej rydzowy powstaje z:**

- a) grzybów leśnych      c) lnianki  
b) orkisz      d) rzepaku

**30. Zagrożeniem biologicznym w produkcji przetworów owocowo – warzywnych są:**

- a) odłamki szkła w słoiku      c) pestki z wiśni w konfiturach  
b) nadmiar substancji pektynowych w dżemie      d) gryzonie w magazynie

**31. Oczyszczanie masła z białka, w celu otrzymania czystego tłuszczu, nazywane jest:**

- a) filtrowaniem      c) klarowaniem  
b) karmelizowaniem      d) flambiowaniem

**32. Sardela jest:**

- a) rodzajem wędliny      c) rybą  
b) rodzajem przyprawy      d) tłuszczem

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

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

**34. Owoce goji są to owoce:**

- a) cytryńca chińskiego
- b) jagody karczackiej
- c) kolcowoja pospolitego
- d) świdośliwy

**35. Śmietana jest to produkt, który uzyskany został:**

- a) w wyniku wirowania mleka
- b) w wyniku ukwaszenia śmietanki
- c) podczas produkcji masła
- d) podczas produkcji skrzepu

**36. Ogrzewanie cukru bez wody jest to:**

- a) glazurowanie
- b) sublimacja
- c) karmelizacja
- d) dekantacja

**37. Dokonując oceny organoleptycznej wyrobów z ciasta francuskiego należy zwrócić szczególną uwagę na:**

- a) listkowanie
- b) kwaśność
- c) słodkość
- d) zapach

**38. Do warzyw psiankowatych należy:**

- a) skorzonera
- b) brukiew
- c) bakłażan
- d) cykoria

**39. Najwięcej witaminy C jest w 100 gramach:**

- a) kapusty białej
- b) papryki czerwonej
- c) cebuli
- d) ziemniaków

**40. Bocznik ostrygowaty jest to:**

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

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

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

**42. Mięsem, które należy badać na obecność włośni jest:**

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

**43. Izomery trans występują w znacznych ilościach w:**

- a) utwardzonych margarynach
- b) kaszach gruboziarnistych
- c) olejach roślinnych
- d) rybach

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

- a) miód
- b) masło
- c) granat
- d) kawior

**45. Faworytka, Bergamotka i Konferencja to odmiany:**

- a) jabłoni
- b) gruszy
- c) wiśni
- d) porzeczki czarnej

**46. Cukier należy przechowywać:**

- a) w temperaturze 10-15°C, wilgotności 60%
- b) w temperaturze 20-24°C, wilgotności 80%
- c) w temperaturze 2-4°C, wilgotności 75%
- d) w temperaturze 5-10°C, wilgotności 85%

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

- a) 75%
- b) 55%
- c) 35%
- d) 80%

**48. Kwas askorbinowy jest to witamina:**

- a) A                      b) B<sub>1</sub>                      c) C                      d) E

**49. Niezbędnym warunkiem skuteczności łańcucha chłodniczego jest:**

- a) zamrożenie produktów na początku łańcucha do minus 35°C  
b) powolne zamrażanie produktów na początku łańcucha do minus 18°C  
c) zachowanie ciągłości prawidłowej temperatury  
d) niska temperatura w poszczególnych jego ogniwach

**50. Trojszyk ulec jest szkodnikiem w magazynach:**

- a) nabiału                      c) zbóż  
b) mięsa                      d) napojów

**51. Całkowite zniszczenie drobnoustrojów w utrwalanej żywności następuje przy:**

- a) pasteryzacji                      c) mrożeniu  
b) sterylizacji                      d) kiszeniu

**52. Proces utraty wody przez surowce roślinne podczas magazynowania nazywany jest:**

- a) transpiracją                      c) dojrzewaniem  
b) kiełkowaniem                      d) samozagrzewaniem

**53. System HACCP:**

- a) identyfikuje, ocenia, kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności  
b) służy do oceny sensorycznej produkowanej żywności  
c) służy do oceny wartości odżywczej produktów spożywczych  
d) identyfikuje pochodzenie i skład produktów spożywczych

**54. Dodawaną do żywności substancją konserwującą jest:**

- a) węglan sodu ( E500)                      c) dwutlenek siarki (E 220)  
b) lecytyna (E322)                      d) kwas glutaminowy (E 620)

**55. Podatek płacony od różnicy między przychodem a kosztami uzyskania jest to:**

- a) podatek dochodowy                      c) podatek VAT  
b) podatek od nieruchomości                      d) akcyza

**56. Na jednostkowych opakowaniach żywności producenci nie mają obowiązku podawania informacji dotyczących:**

- a) wartości energetycznej                      c) białka  
b) ilości kwasów tłuszczowych nasyconych                      d) witamin

**57. Polska eksportuje najwięcej jaj do:**

- a) Niemiec, Holandii, Włoch, Czech                      c) Francji, Hiszpanii  
b) Wielkiej Brytanii, Grecji, Portugalii                      d) Danii, Słowacji

**58. System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) i System Jakości Wieprzowiny (PQS) są systemami:**

- a) europejskimi                      c) krajowymi  
b) światowymi                      d) regionalnymi

**59. Wytwarzanie trwałych artykułów żywnościowych najwyższej jakości, z wykorzystaniem nietrwałych surowców roślinnych i zwierzęcych, przy najmniejszych kosztach produkcji jest głównym celem:**

- a) technologii żywności                      c) gastronomii  
b) technologii żywienia                      d) konsumpcji

**60. Podjęcie przez rolników działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego jest możliwe od:**

- a) 1 stycznia 2017 roku
- b) 1 stycznia 2015 roku

- c) 30 sierpnia 2016 roku
- d) 1 maja 2004 roku.