

XLI Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2016/ 2017

Blok: Technologia żywności

1. Najwyższą temperaturę dymienia ma:

- a) olej słonecznikowy nierafinowany
- b) olej rzepakowy rafinowany
- c) olej lniany
- d) masło

2. Samoistne i różnorodne przemiany zachodzące w surowcach i produktach w wyniku działania enzymów to:

- a) peklowanie
- b) szpikowanie
- c) dojrzewanie
- d) liofilizowanie

3. Kawior o owocowych smakach można sporządzić poprzez wykorzystanie techniki:

- a) kuchni molekularnej
- b) kuchni konwencjonalnej
- c) sous vide
- d) pacojet

4. Jaja do sprzedaży sortowane są na kategorie wagowe, których jest:

- a) cztery
- b) pięć
- c) trzy
- d) dwie

5. Do warzyw zabarwionych betalainami należy:

- a) brokuł
- b) burak ćwikłowy
- c) marchew
- d) kapusta czerwona

6. Harfa do cięcia skrzepu, masielnica i pasteryzator jest to sprzęt wykorzystywany w:

- a) przetwórstwie owoców i warzyw
- b) przetwórstwie mięsa
- c) przetwórstwie mleka
- d) przetwórstwie zbóż

7. Kuskus jest kaszą z:

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

8. Serem z porostem pleśniowym jest:

- a) mozzarella
- b) ementaler
- c) camembert
- d) parmezan

9. Najważniejszym węglowodanem mleka jest:

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

10. Orzechy ziemne nazywane są

- a) orzechami nadnerczowymi
- b) orzeszkami pistacjowymi
- c) orzechami arachidowymi
- d) orzechami brazylijskimi

11. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) powstają w dużych ilościach podczas procesu:

- a) pasteryzacji
- b) gotowania
- c) tyndalizacji
- d) wędzenia

12. Grzybami wytwarzającymi charakterystyczne owocniki- bulwiaste, występującymi 10-30 cm pod ziemią, zbieranymi najczęściej w północnych Włoszech są:

- a) twarziaki shitake
- b) boczniaki ostrygowate
- c) trufle
- d) uszaki bżowe

13. Goździki są przyprawami z:

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

14. Optymalnymi warunkami przechowywania fasoli szparagowej jest wilgotność względna powietrza 90- 95% i temperatura:

- a) 0-1 °C
- b) 5-10 °C
- c) 10-15 °C
- d) 15- 17 °C

15. Przenoszenie lub unoszenie energii cieplnej wywołane przemieszczeniem się płynów lub gazów znajdujących się w ruchu jest to:

- a) przewodzenie
- b) konwekcja
- c) promieniowanie
- d) dekantacja

16. Przetworami, które otrzymuje się z soku owocowego i cukru są:

- a) pulpy
- b) owoce kandyzowane
- c) galaretki
- d) przeciery

17. Obróbką wstępną brudną jest:

- a) blanszowanie
- b) rozdrabnianie
- c) formowanie
- d) mycie

18. Ciemnienie warzyw i owoców najszybciej zachodzi przy:

- a) przechowywaniu w zimnej wodzie
- b) skropieniu sokiem z cytryny
- c) pH 7 i temperaturze 36-40 °C
- d) pH 4 i temperaturze 6-10 °C

19. Mikotoksyny wytwarzane są przez:

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

20. Kwas askorbinowy (E300) jako substancja dodatkowa dodawana do żywności jest:

- a) przeciwutleniaczem
- b) aromatem
- c) emulgatorem
- d) barwnikiem

21. Najwięcej pektyn zawierają:

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

22. Nerkówka jest elementem gastronomicznym półtuszy:

- a) sarny
- b) cielęcej
- c) wołowej
- d) dzika

23. Miąższ zwięzły nierozpadający się po ugotowaniu mają ziemniaki jadalne typu:

- a) sałatkowego
- b) ogólnie użytkowego
- c) mączystego
- d) przemysłowego

24. Krytycznym punktem kontroli w przetwórstwie mięsa jest obróbka termiczna, podczas której temperatura wewnątrz batonu powinna wynosić około:

- a) 220°C
- b) 250°C
- c) 70°C
- d) 50°C

25. Najwięcej białka w 100 gramach części jadalnych zawiera:

- a) soczewica czerwona nasiona suche
- b) soja nasiona suche
- c) groszek zielony
- d) fasola szparagowa

26. Pieprz, kardamon, imbir, kolendra, gałka muszkatołowa, kurkuma, cynamon, chili, papryka są składnikami przyprawy:

- a) Tabil
- b) Curry
- c) Maggi
- d) Baharat

27. W przetwórstwie owoców, straty witaminy C są najmniejsze w:

- a) kompotach
- b) mrożonkach
- c) konfiturach
- d) suszach

28. Probiotyki są to obecne w żywności:

- a) szkodliwe dla organizmu związki chemiczne
- b) żywe mikroorganizmy o korzystnym działaniu dla organizmu
- c) pierwiastki śmierci
- d) toksyny rakotwórcze

29. Tyndalizacja jest trzykrotnym ogrzewaniem żywności w opakowaniach hermetycznych w temperaturze:

- a) 65 – 85 °C
- b) 25- 40 °C
- c) 110-120 °C
- d) 95-100 °C

30. Cukier jest niezbędny do przygotowania:

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

31. Pogorszenie strawności w produkcie, który poddany został procesowi obróbki cieplnej wynika z:

- a) unieczynnienia czynników antyodżywczych
- b) rozklejania skrobi
- c) rozklejania kolagenu
- d) rozkładu NNKT

32. Sacharoza ogrzewana bez wody do temperatury 180 °C ulega:

- a) dekstrynizacji
- b) karmelizacji
- c) pęcznieniu
- d) denaturacji

33. Tradycyjny ocet balsamiczny produkowany jest głównie z:

- a) winogron
- b) oliwek
- c) jabłek
- d) śliwek

34. Parys, Polan i Hermes są to odmiany:

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

35. Peklosól jest wykorzystywana głównie do:

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

36. Pieprzyca siewna jest to zioło sałatkowe popularnie nazywane:

- a) trybulą
- b) rzeżuchą
- c) lebiodą
- d) rukolą

37. Cechą sensoryczną środków spożywczych nie jest:

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

38. Rozmrażanie mięsa drobiowego najlepiej jest prowadzić:

- a) w letniej wodzie z dodatkiem soli
- b) stopniowo, w temperaturze pokojowej
- c) powoli, w temperaturze 4-6°C
- d) szybko, w gorącej wodzie

39. Przegrzebki są to:

- a) elementy dekoracyjne do ciast
- b) owoce morza
- c) przyprawy orientalne
- d) urządzenia do rozdrabniania

40. Najwięcej magnezu zawiera 100g:

- a) kakao
- b) płatków kukurydzianych
- c) sera twarogowego
- d) sałaty

41. Szkodnikiem żywności, należącym do motyli jest:

- a) żywiak chlebowiec
- b) strąkowiec fasolowy
- c) mklik mączny
- d) wołek zbożowy

42. Herbatą nie fermentowaną jest:

- a) herbata biała
- b) herbata niebieska
- c) herbata czerwona
- d) herbata czarna

43. Pularda jest to:

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

44. 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

45. Jaja z chowu klatkowego posiadają kod systemu hodowli:

- a) 0
- b) 1
- c) 2
- d) 3

46. Tokoferol jest to witamina:

- a) A
- b) B3
- c) D
- d) E

47. Produkty spożywcze otrzymane w wyniku przetworzenia surowców, zapewniające pożądaną trwałość oraz szybkie przygotowanie bezpiecznych posiłków jest to żywność:

- a) wygodna
- b) konwencjonalna
- c) funkcjonalna
- d) transgeniczna

48. Etapem produkcji pierwotnej jest:

- a) pakowanie sałatek do torebek przy użyciu gazów
- b) pieczenie chleba
- c) krojenie warzyw
- d) suszenie zbóż

49. Masło klarowane zawiera tłuszczu około:

- a) 99%
- b) 70%
- c) 80%
- d) 75%

50. Redykolka jest to:

- a) urządzenie do wyrabiania chleba
- b) urządzenie do mielenia mięsa
- c) rodzaj sera
- d) rodzaj pieczywa cukierniczego

51. Napój alkoholowy z jabłek jest to:

- a) cydr
- b) brandy
- c) kruszon
- d) burbon

52. Kolor jasno -słomkowy ma miód:

- a) akacjowy
- b) wrzosowy
- c) gryczany
- d) spadziowy

53. Data minimalnej trwałości umieszczona jest na opakowaniu:

- a) jogurtu naturalnego
- b) mięsa mielonego
- c) soli kuchennej
- d) ryby w galarecie

54. Pierwszym etapem wdrażania systemu HACCP jest:

- a) określenie krytycznych punktów kontroli
- b) powołanie zespołu ds. HACCP
- c) opisanie receptur
- d) analiza zagrożeń

55. Najwięcej produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych pochodzi z województwa:

- a) zachodniopomorskiego
- b) warmińsko- mazurskiego
- c) podkarpackiego
- d) dolnośląskiego

56. Normami międzynarodowymi są normy:

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

57. Znak graficzny zawierający informację „Produkt polski” ma tło:

- a) białe- czerwone
- b) zielono- białe
- c) różowe
- d) żółte

58. Z wytwarzania sera feta słynie:

- a) Szwajcaria
- b) Francja
- c) Włochy
- d) Grecja

59. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa jest to:

- a) WHO
- b) UNICEF
- c) FAO
- d) UNEP

60. Ochroną unijną objętych jest około ... zarejestrowanych polskich produktów regionalnych i tradycyjnych:

- a) 2000
- b) 20 000
- c) 400
- d) 40