

# *XLII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje okręgowe 2017/ 2018*

### *Blok: Technologia żywności*

**1. Działania, które znacznie zmieniają produkty wyjściowe, polegające na ogrzewaniu, wędzeniu, soleniu, dojrzewaniu, suszeniu, marynowaniu, ekstrakcji, wyciskaniu lub połączeniu tych procesów, to:**

- a) przetwarzanie
- b) obróbka wstępna
- c) produkcja pierwotna
- d) obróbka właściwa

**2. W przetwórstwie mleka niezbędnym urządzeniem jest:**

- a) separator
- b) pasteryzator
- c) młynnik
- d) kuter

**3. Środki spożywcze, które uzupełniają normalną dietę, są skoncentrowanym źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny, to:**

- a) suplementy
- b) produkty konwencjonalne
- c) żywność organiczna
- d) żywność transgeniczna

**4. Miękki, podpuszczkowy ser, produkowany z owczego mleka w Polsce, Czechach, Austrii, to:**

- a) oscypek
- b) redykołka
- c) bryndza
- d) zentyca

**5. Zamrażanie jest metodą utrwalania żywności:**

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

**6. Produkty zawierające białko niepełnowartościowe to:**

- a) mleko i jaja
- b) suche nasiona roślin strączkowych
- c) mięso i ryby
- d) sery i wędliny drobiowe

**7. Amoniak (wodorowęglan amonu), stosowany w produkcji cukierniczej, jest:**

- a) środkiem emulgującym
- b) środkiem spulchniającym
- c) konserwantem
- d) dodatkiem zapachowym

**8. Najdłuższym elementem rozbioru tuszy wieprzowej w części grzbietowej jest:**

- a) biodrówka
- b) karkówka
- c) schab
- d) łopatka

**9. Najwięcej węglowodanów jest w 100 gramach:**

- a) chrupków kukurydzianych
- b) kabanosów
- c) sera twarogowego tłustego
- d) masła extra

**10. Szynka parmeńska jest specjalnością:**

- a) grecką
- b) włoską
- c) litewską
- d) węgierską

**11. Akryloamidy zawarte są w dużej ilości w:**

- a) surowym mięsie
- b) owocach jagodowych
- c) frytkach, chipsach
- d) gotowanej rybie

**12. Omega- 3 są kwasami tłuszczowymi:**

- a) wielonasyconymi
- b) jednonasyconymi
- c) nienasyconymi
- d) trans

**13. Beta-karoten jest to prowitamina witaminy:**

- a) A
- b) B1
- c) E
- d) PP

**14. Gluten jest odpowiedzialny w cieście za:**

- a) kolor
- b) elastyczność
- c) kruchość
- d) świeżość

**15. Aminokwasy dzielimy na:**

- a) endogenne i egzogenne
- b) proste i złożone
- c) frakcje HDL i LDL
- d) stałe i płynne

**16. Mączka ziemniaczana jest skrobią wysuszoną do zawartości wody:**

- a) 70%
- b) 60 %
- c) 20 %
- d) 40%

**17. Mleko utrwalone metodą UHT cechuje:**

- a) zwiększona zawartość wapnia
- b) możliwość spożywania bez uprzedniego gotowania
- c) zwiększona zawartość białka
- d) zmniejszona zawartość tłuszczu

**18. W temperaturze 15- 18<sup>0</sup>C należy przechowywać:**

- a) jogurt
- b) dżem
- c) rybę wędzoną
- d) ser twarogowy

**19. Do obróbki wstępnej warzyw stosowane są:**

- a) sortowniki i płuczko-obieraczki
- b) maszyny wieloczynnościowe i kotły warzelne
- c) płuczki i wózki bemarowe
- d) obieraczki i patelnie elektryczne

**20. Metoda biologiczna utrwalania warzyw polega na zastosowaniu fermentacji kwasu:**

- a) octowego
- b) masłowego
- c) mlekowego
- d) propionowego

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

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

**22. Pod skorupką między błonami jaja znajduje się:**

- a) żółtko
- b) białko rzadkie wewnętrzne
- c) komora powietrzna
- d) zarodek

**23. Cukier jest niezbędny do przygotowania:**

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

**24. Alkoholowy wyciąg z owoców, korzeni, kwiatów lub ziół (bądź mieszaniny tych składników), zazwyczaj o 40-45% alkoholu, to:**

- a) whisky
- b) calvados
- c) nalewka
- d) advokat

**25. Najwięcej tłuszczu zawiera 100g:**

- a) masła orzechowego
- b) słoniny
- c) oleju sojowego
- d) sera podpuszczkowego

**26. Suszenie za pomocą owiewu gorącym powietrzem nazywane jest suszeniem:**

- a) próżniowym
- b) kontaktowym
- c) dielektrycznym
- d) konwekcyjnym

**27. Półproduktami są:**

- a) frytki mrożone
- b) ziemniaki surowe nieobrane
- c) pęczek rzodkiewek
- d) sałatka jarzynowa

**28. Termohigrometr służy do pomiaru:**

- a) temperatury i ciśnienia
- b) wielkości i temperatury
- c) temperatury i gramatury
- d) temperatury i wilgotności

**29. Mąka krupczatka ma zastosowanie głównie do produkcji ciast:**

- a) drożdżowych
- b) kruchych
- c) biszkoptowych
- d) parzonych

**30. Ciemnobrunatny kolor ma miód:**

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

**31. Mięso świeże charakteryzuje:**

- a) struktura sprężysta
- b) mętny sok mięsny
- c) lepkość w dotyku
- d) silnie wyschnięta powierzchnia

**32. Stabilizatory są to substancje, które:**

- a) przedłużają trwałość żywności
- b) zapobiegają samorzutnym zmianom produktu
- c) wzmacniają działanie przypraw
- d) nadają aromat produktom

**33. Patison należy do warzyw:**

- a) korzeniowych
- b) psiankowatych
- c) dyniowatych
- d) ostrowatych

**34. Utrwalaniem żywności przez odwodnienie nie jest:**

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

**35. Najmniej energii dostarcza 1 gram:**

- a) tłuszczu
- b) białka
- c) alkoholu
- d) błonnika

**36. Rozkruszek jest to:**

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

**37. Do wędzenia najbardziej nadaje się drewno:**

- a) bukowe
- b) sosnowe
- c) świerkowe
- d) cisowe

**38. Tłuszcze cukiernicze należy przechowywać:**

- a) w wilgotnych, ciepłych magazynach
- b) w magazynach dobrze nasłonecznionych
- c) w warunkach chłodniczych
- d) w dowolnych warunkach

**39. Jajo świeże po wybiciu na talerz ma:**

- a) żółtko spłaszczone i białko zamglone
- b) żółtko powiększone i białko rozrzedzone
- c) żółtko wypukłe i białko przejrzyste
- d) żółtko wypukłe i białko mętne

**40. Rybą słodkowodną nie jest:**

- a) sum
- b) sandacz
- c) amur
- d) dorsz

**41. Głównym węglowodanem ziarna zbóż jest:**

- a) glukoza
- b) skrobia
- c) galaktoza
- d) sacharoza

**42. Malinowe i Bawole Serca są to odmiany:**

- a) dyni
- b) papryki
- c) pomidora
- d) buraka

**43. Błonnik zawarty jest w największej ilości w 100g.:**

- a) moreli suszonych
- b) ogórka kiszzonego
- c) dżemu truskawkowego
- d) arbuza

**44. Działaniem, które należy niezwłocznie podjąć, gdy w czasie wypieku pieczywa w piecu opalonym gazem, wyczuwalny jest zapach ulatniającego się gazu jest:**

- a) odcięcie dopływu gazu i przewietrzenie pomieszczenia
- b) wyłączenie pieca i ponowne jego uruchomienie
- c) wyjęcie pieczywa z pieca
- d) otwarcie okna

**45. Jaja z chowu na wolnym wybiegu posiadają kod systemu hodowli:**

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

**46. Optymalna temperatura rozwoju drożdży wynosi około:**

- a) 15<sup>0</sup>C
- b) 55<sup>0</sup>C
- c) 30<sup>0</sup>C
- d) 60-70<sup>0</sup>C

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

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

**48. Orzech laskowy kształtem najbardziej przypomina:**

- a) soczewica
- b) ciecierzycyca
- c) soja
- d) fasola

**49. Popularnymi przyprawami uprawianymi w Polsce są:**

- a) lubczyk i tymianek
- b) imbir i anyż
- c) kardamon i szafran
- d) kurkuma i cynamon

**50. Normalizacja mleka, to inaczej standaryzacja:**

- a) zawartości węglowodanów
- b) zawartości witamin
- c) zawartości tłuszczu
- d) zawartości białka

**51. Koncepcja systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli powstała w:**

- a) Belgii
- b) Francji
- c) Stanach Zjednoczonych
- d) Kanadzie

**52. Osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji i przetwarzania owoców i warzyw w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzania do obrotu zobowiązana jest złożyć wniosek o rejestrację do:**

- a) państwowego inspektora weterynaryjnego
- b) powiatowej stacji sanitarno – epidemiologicznej
- c) Instytutu Żywności i Żywienia
- d) Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

**53. Znak Przekreślonego Kłosa dotyczy produktów:**

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

**54. Zbiór norm i standardów dotyczących żywności, uznanych na forum międzynarodowym i prezentowanych w jednolity sposób, to:**

- a) Kodeks Żywnościowy
- b) Ustawa o bezpieczeństwie żywności
- c) Zasady Żywieniowe
- d) Dekalog Żywnościowy

**55. Jednostką płatniczą dla operacji w ramach PROW 2014- 2020 „Przetwórstwo i marketing produktów rolnych” jest:**

- a) Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- b) Krajowa Agencja Rozwoju Obszarów Wiejskich
- c) Agencja Rozwoju Przetwórstwa
- d) Agencja Rynku Rolnego

**56. W ramach produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego z przeznaczeniem do sprzedaży bezpośredniej, w gospodarstwie rolnym producenta dopuszcza się ubój:**

- a) bydła
- b) zajęczaków i drobiu
- c) trzody chlewnej
- d) owiec

**57. Działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego:**

- a) jest zwolniona z rejestrowania działalności gospodarczej
- b) nie jest objęta limitami ilościowymi sprzedaży
- c) nie wymaga prowadzenia ewidencji sprzedaży
- d) może obejmować produkty wytworzone z większości surowców z poza gospodarstwa

**58. Największym producentem kawy jest:**

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

**59. W zakładzie spożywczym do zasad dobrej praktyki higienicznej odnosi się skrót:**

- a) GHP
- b) PZH
- c) GMP
- d) PNŻ

**60. W systemie Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, produkt lub środek spożywczy, wyróżnia się co najmniej ... tradycją i historią wytwarzania:**

- a) 20-letnią
- b) 30-letnią
- c) 15-letnią
- d) 10-letnią