

XLII Edycja Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2017/ 2018

Blok: Technologia żywności

1. Oliwą Północy nazywany jest olej:

- a) słonecznikowy
- b) rzepakowy
- c) sojowy
- d) lniany

2. Do produktów nieprzetworzonych można zaliczyć produkty, które zostały poddane procesowi:

- a) zamrażania
- b) wędzenia
- c) peklowania
- d) marynowania

3. Owoce zakonserwowane poprzez wielokrotne smażenie w słodkim syropie to owoce:

- a) kandyzowane
- b) dekantowane
- c) liofilizowane
- d) tranzerowane

4. Koncentratem mlecznym nie jest:

- a) mleko zagęszczone słodzone
- b) mleko instant
- c) mleko pełne w proszku
- d) mleko acidofilne

5. Croissanty produkowane są z ciasta:

- a) drożdżowego
- b) parzonego
- c) kruchego
- d) francuskiego

6. Przyrządem do pomiaru gęstości cieczy jest:

- a) areometr
- b) higrometr
- c) manometr
- d) glukometr

7. Kupażowanie jest to proces występujący przy produkcji:

- a) soków
- b) win
- c) pulpy
- d) wędlin

8. Oleje otrzymywane, bez zmiany (modyfikacji) oleju, jedynie za pomocą metod mechanicznych, np. prasowania lub tłoczenia, bez stosowania ogrzewania to oleje:

- a) pierwszego tłoczenia
- b) separowane
- c) rafinowane
- d) tłoczone na zimno

9. Skrzep serowarski powstaje w wyniku:

- a) denaturacji białka
- b) koagulacji białka
- c) homogenizacji mleka
- d) sterylizacji mleka

10. Metodami utrwalania żywności w niskiej temperaturze są:

- a) peklowanie i wędzenie
- b) sterylizacja i kwaszenie
- c) chłodzenie i zamrażanie
- d) suszenie i pasteryzacja

11. Nieżelowaną konsystencją charakteryzuje się:

- a) dżem
- b) marmolada
- c) galaretka
- d) konfitura

12. Informacja o wartości odżywczej (na etykietach środków spożywczych) nie jest obowiązkowa dla podania zawartości:

- a) białka
- b) nasyconych kwasów tłuszczowych
- c) węglowodanów
- d) błonnika

13. Szafran powoduje zabarwienie potrawy na kolor:

- a) fioletowy
- b) żółty
- c) granatowy
- d) różowy

14. Górna część kończyny tylnej, odcięta od szynki na wysokości 1/3 goleni to:

- a) golonka
- b) pachwina
- c) biodrówka
- d) ogonówka

15. Wypiek w kształcie pierścienia, o kształcie owalnym z otworem w środku, posypany makiem, solą, sezamem, produkt o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym, jest to:

- a) obwarzanek krakowski
- b) rogal poznański
- c) oponka mazowiecka
- d) cebularz lubelski

16. W przetwórstwie, do soków owocowych, nie należy dodawać:

- a) witamin
- b) substancji słodzących
- c) składników mineralnych
- d) soku cytrynowego

17. Teksturę owoców i warzyw nie określa:

- a) soczystość
- b) włóknistość
- c) kruchość
- d) cierpkość

18. Środki barwiące, dodawane do żywności, oznaczane są jako E:

- a) 100-199
- b) 300- 399
- c) 200- 299
- d) 400-499

19. Langusty i homary są to:

- a) ryby
- b) owoce morza
- c) warzywa południowe
- d) rośliny przyprawowe

20. Do produkcji pumpernika stosuje się mąkę :

- a) pszenną typu 550
- b) żytnią typu 2000
- c) orkiszową typu 850
- d) gryczaną typu 1750

21. Substancją wzmacniającą smak i zapach jest:

- a) azotyn potasu
- b) siarczyn sodu
- c) węglan wapnia
- d) glutaminian sodu

22. Optymalna temperatura przechowywania owoców i warzyw liściowych wynosi:

- a) 0^oC- 2^oC
- b) 15 ^oC
- c) około 12^oC - 14^oC
- d) 4^oC - 8^oC

23. Pameló jest owocem:

- a) ziarnkowym
- b) cytrusowym
- c) pestkowym
- d) jagodowym

24. Grzybem jadalnym nie jest:

- a) boczniak ostrygowaty
- b) podgrzybek brunatny
- c) mleczaj rydz
- d) piestrzenica kasztanowata

25. Najwięcej sodu znajduje się w 100 gramach:

- a) salami
- b) nasion warzyw strączkowych
- c) sera twarogowego
- d) masła extra

26. Dla przemysłu spożywczego rzepak jest surowcem:

- a) białkowym
- b) węglowodanowym
- c) tłuszczowym
- d) balastowym

27. Najniższą temperaturę dymienia ma:

- a) smalec
- b) olej słonecznikowy nierafinowany
- c) masło klarowane
- d) olej sojowy rafinowany

28. Enzymatyczne utlenianie jest procesem:

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

29. Krótkotrwałe obgotowanie warzyw mające na celu powstrzymanie działania enzymów rozkładających witaminy to:

- a) poszetowanie
- b) glazurowanie
- c) blanszowanie
- d) zaparzanie

30. Ryboflawina jest to witamina:

- a) B₁
- b) B₂
- c) A
- d) C

31. Bukownik, mlewnik i filtrocyclon są to urządzenia wykorzystywane w przetwórstwie:

- a) mleka
- b) zbóż
- c) warzyw
- d) mięsa

32. Piżmowa i Pekin są to rasy:

- a) kur
- b) indyków
- c) kaczek
- d) gęsi

33. Przefermentowany sok z dojrzałych jabłek, o wyglądzie od mętnego po klarowny i zawartości alkoholu 1,2 -8,5% to:

- a) ocet jabłkowy
- b) ocet balsamiczny
- c) cydr
- d) brandy

34. Najkrócej dojrzewa mięso:

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

35. Pektynę należy dodać do:

- a) dżemu truskawkowego
- b) truskawek liofilizowanych
- c) powideł śliwkowych
- d) śliwek kandyzowanych

36. Tymianek jest głównym składnikiem:

- a) przyprawy curry
- b) przyprawy do grzańca
- c) przyprawy tzatziki
- d) ziół prowansalskich

37. Kasza krakowska powstaje z:

- a) owsa
- b) kukurydzy
- c) gryki
- d) pszenicy

38. Endywia formą wzrostu przypomina:

- a) marchew
- b) rzeżuchę
- c) sałatę
- d) paprykę

39. Najważniejszym węglowodanem mleka jest:

- a) laktoza
- b) maltoza
- c) fruktoza
- d) lecytyna

40. Gluten tworzą:

- a) gliadyna, glutenina i woda
- b) skrobia, glikoproteiny i woda
- c) glikogen, galaktoza i woda
- d) glukoza, glutenina i woda

41. Liofilizacja produktów to ich:

- a) wysuszenie
- b) kandyzacja
- c) pasteryzacja
- d) homogenizacja

42. Łukasówka i Faworytka są to odmiany:

- a) śliwek
- b) jabłek
- c) gruszek
- d) truskawek

43. Serem kwasowym jest:

- a) ser gouda
- b) oscypek
- c) ser parmezan
- d) ser twarogowy

44. Najbardziej popularnymi produktami wytwarzanymi z amarantusa są:

- a) przeciery
- b) soki
- c) mąka, chleb
- d) dżem, marmolada

45. Z lnianki siewnej uzyskuje się olej zarejestrowany w unijnym rejestrze produktów regionalnych i tradycyjnych pod nazwą:

- a) olej lniankowy
- b) olej lniany
- c) olej siewny
- d) olej rydzowy

46. Badanie na włóśnie kręte nie jest konieczne dla mięsa:

- a) wieprzowego
- b) drobiu
- c) dzika
- d) nutrii

47. Ważny etap procesu produkcyjnego, który musi być pod kontrolą dla zapewnienia bezpieczeństwa wyrobu końcowego to:

- a) krytyczny punkt kontroli
- b) punkt korygujący
- c) punkt naprawczy procesu
- d) limit krytyczny procesu

48. Podczas produkcji przetworów, detergenty pozostałe po płukaniu sprzętu, mogą stanowić dla gotowego produktu, zagrożenie:

- a) mikrobiologiczne
- b) fizyczne
- c) chemiczne
- d) biologiczne

49. Do używek należą:

- a) kawa, herbata, wyroby alkoholowe i tytoniowe
- b) wyłącznie wyroby alkoholowe i słodczye
- c) wyłącznie kawa i herbata
- d) tylko wyroby tytoniowe

50. Tradycyjna włoska wódka otrzymywana przez destylację przefermentowanych wycieków gronowych, pozostałych po produkcji wina, to:

- a) calvados
- b) whiskey
- c) grappa
- d) gin

51. Dezynsekcja ma na celu niszczenie:

- a) drobnoustrojów
- b) owadów
- c) gryzoni
- d) wirusów

52. Do żywności o potencjalnie niskim ryzyku rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych nie są zaliczane:

- a) soki pasteryzowane, marmolady
- b) cukierki, powidła
- c) makarony bezjajeczne
- d) sękacze, eklerki

53. Na opakowaniu środków spożywczych, wyrażenie: „należy spożyć przed...”, stosuje się podając:

- a) datę minimalnej trwałości
- b) termin przydatności do spożycia
- c) termin przechowywania
- d) datę optymalnej trwałości

54. Staropolski miód pitny trójniak i kielbasa jałowcowa staropolska- są to produkty zarejestrowane jako:

- a) Gwarantowana Jakość Żywności
- b) Gwarantowana Tradycyjna Specjalność
- c) Chroniona Nazwa Pochodzenia
- d) Produkt Ekologiczny

55. Bagietka jest pieczywem najbardziej popularnym w:

- a) Hiszpanii
- b) Niemczech
- c) Francji
- d) Włoszech

56. System QMP dotyczy wysokiej jakości:

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

57. Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) ma siedzibę w:

- a) Rzymie
- b) Paryżu
- c) Brukseli
- d) Wiedniu

58. Żywność wyprodukowaną w ramach rolniczego handlu detalicznego można zbywać:

- a) konsumentowi końcowemu
- b) do restauracji
- c) do hurtowni
- d) do sklepów

59. Znak graficzny, zawierający informację “Produkt polski”, wprowadzony został w:

- a) 2004 roku
- b) 2010 roku
- c) 2017 roku
- d) 2018 roku

60. Instytucją, w której należy dokonać rejestracji działalności „Dostawy bezpośrednie produktów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego” jest:

- a) Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej
- b) Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna
- c) Starostwo Powiatowe
- d) Agencja Rynku Rolnego