

XLIV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje szkolne 2019/2020

Blok: Technologia żywności

1. Proces zamrażania poprzez umieszczenie produktu między metalowymi płytami, w których krąży czynnik chłodniczy nazywany jest :

- a) zamrażaniem immersyjnym
- b) zamrażaniem kontaktowym
- c) zamrażaniem fluidyzacyjnym
- d) zamrażaniem owiewowym

2. Trwałość produktów kiszonych uzyskuje się przy pH:

- a) poniżej 3,5
- b) powyżej 10
- c) 8-9,5
- d) 6,5- 8

3. Teksturę owoców i warzyw nie określa:

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

4. 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) produkcja właściwa

5. Żywność najlepiej jest przechowywać w:

- a) pojemnikach ze szkła
- b) pojemnikach z plastiku
- c) folii aluminiowej
- d) w pojemnikach teflonowych

6. Ogrzewanie cukru bez wody jest to:

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

7. Maślanka powstaje jako produkt uboczny podczas produkcji:

- a) serów kwasowych
- b) kefiru
- c) masła
- d) mleka acidofilnego

8. Askorbinaza jest składnikiem antyodżywczym występującym w największej ilości w:

- a) pomidorach
- b) papryce
- c) cytrynie
- d) ogórkach

9. Samopsza jest to gatunek:

- a) owsa
- b) pszenicy
- c) żyta
- d) jęczmienia

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

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

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

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

12. Pasteryzacja jest to ogrzewanie produktów w naczyniu szczelnie zamkniętym w temperaturze:

- a) do 55⁰C
- b) 63- 100⁰C
- c) 120⁰C
- d) 200- 220⁰C

13. Sól wykazuje właściwości konserwujące przy stężeniu:

- a) 0,5-2%
- b) 3- 5%
- c) 7- 10%
- d) 12- 16%

14. Substancje zawarte w cebuli i czosnku, hamujące rozwój mikroorganizmów to:

- a) fitoncydy
- b) betacyjany
- c) enzymy
- d) karotenoidy

15. Metodami utrwalania żywności w niskiej temperaturze są:

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

16. Najkrótszy okres przydatności do spożycia mają sery:

- a) topione
- b) twarogowe
- c) podpuszczkowe
- d) feta

17. Głównym węglowodanem ziarna zbóż jest:

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

18. Owoce smażone w gęstym syropie z cukru tak, aby zachowały kształt to:

- a) owoce kandyzowane
- b) owoce liofilizowane
- c) owoce w soku własnym
- d) powidła

19. Wężymordem nazywana jest:

- a) pietruszka naciowa
- b) kalarepa
- c) skorzonera
- d) kapusta pekińska

20. Do pieczywa pszennego półcukierniczego zalicza się:

- a) bułki maślane
- b) chleb tostowy
- c) kajzerki
- d) bagietki francuskie

21. Z jęczmienia uzyskuje się kaszę:

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

22. Środkiem spożywczym pochodzenia roślinnego jest:

- a) kawior
- b) miód pszczeli
- c) papaja
- d) krewetka

23. Najwięcej witaminy C jest w 100 gramach:

- a) brzoskwiń
- b) czereśni
- c) śliwek
- d) gruszek

24. 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

25. Cukier jest niezbędny do przygotowania:

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

26. Pełnowartościowe białko zawiera:

- a) mąka orkiszowa
- b) kasza pełnoziarnista
- c) żelatyna
- d) ryba

27. Do warzyw nietrwałych należy:

- a) por
- b) pasternak
- c) salsefia
- d) rzodkiewka

28. Zalecana temperatura transportu przetworów mlecznych (jogurt, twaróg) wynosi:

- a) -2°C
- b) -1°C
- c) $+4^{\circ}\text{C}$
- d) $+7^{\circ}\text{C}$

29. Mączka ziemniaczana jest skrobią wysuszoną do zawartości wody:

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

30. Póltusze otrzymuje się w wyniku podziału tuszy:

- a) na elementy gastronomiczne
- b) na części zasadnicze
- c) prostopadle do kręgosłupa
- d) wzdłuż kręgosłupa

31. Do popularnych alergenów należy:

- a) gorczyca
- b) mak
- c) pomidor
- d) patison

32. Dworki, Piżmowe i Pekin są to rasy:

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

33. Rybą morską jest:

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

34. Jarmuż należy do warzyw:

- a) cebulowych
- b) psiankowatych
- c) korzeniowych
- d) kapustnych

35. Kuter służy do:

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

36. Pod skorupką między błonami jaja znajduje się:

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

37. Biologicznymi zanieczyszczeniami żywności są:

- a) pleśnie, pasożyty
- b) kawałki tworzyw sztucznych, pestycydy
- c) detergenty, kamienie
- d) sierść, kawałki szkła

38. Wanilia jest przyprawą wytwarzaną z:

- a) owoców
- b) liści
- c) korzeni
- d) kory

39. Ostrygi są to:

- a) skorupiaki
- b) ślimaki
- c) małże
- d) głowonogi

40. Najwięcej błonnika zawiera 100gram ziarna zbóż:

- a) pszenicy
- b) gryki
- c) owsa obłuszczonego
- d) ryżu obłuszczonego

41. Tokoferol jest to witamina:

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

42. Konserwanty dodane do żywności oznakowane są na etykiecie jako:

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

43. Zawartość miąższu owocowego w nektarach powinna wynosić :

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

44. Mleko utrwalone metodą UHT cechuje:

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

45. Peklowanie ma na celu:

- a) utrwalenie barwy surowca, przedłużenie trwałości
- b) nasycenie surowca dymem wędzarniczym
- c) usunięcie wody przez odparowanie
- d) wzbogacenie wartości odżywczej

46. Optymalne warunki przechowywania suszu to:

- a) temperatura 4- 6⁰C , wilgotność 70%
- b) temperatura 0-4⁰C , wilgotność 90%
- c) temperatura 0- 6⁰C, wilgotność 80%
- d) temperatura 10- 14⁰C, wilgotność 60%

47. Do serów typu holenderskiego należy ser:

- a) edamski
- b) ementalški
- c) cheddar
- d) parmezan

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

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

49. Omacnica spichrzanka jest szkodnikiem magazynowym, który należy do:

- a) gryzoni
- b) chrząszczy
- c) motyli
- d) roztoczy

50. Na atrakcyjność sensoryczną żywności nie wpływa:

- a) wartość kaloryczna
- b) konsystencja
- c) smakowitość
- d) zapach

51. Środki spożywcze, które uzupełniają normalną dietę, są skoncentrowanym źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji wykazujących efekt odżywczy to:

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

52. Na etykietce żywności, trzy pierwsze cyfry (pod oznaczeniem kreskowym)- 590 oznaczają, że produkt jest:

- a) litewski
- b) polski
- c) niemiecki
- d) włoski

53. Rozpoczynający działalność w zakresie produkcji i przetwarzania owoców i warzyw w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzania do obrotu zobowiązani są złożyć wniosek o rejestrację do:

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

54. Stosowanie Polskich Norm jest:

- a) obowiązkowe w przetwórstwie mleka
- b) obowiązkowe w przetwórstwie zbóż
- c) obowiązkowe w przetwórstwie mięsa
- d) dobrowolne

55. PQS jest to system jakości:

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

56. Na opakowaniu przetworów sprzedawanych w ramach rolniczego handlu detalicznego nie jest obowiązkowe zamieszczanie informacji dotyczącej:

- a) wartości odżywczej
- b) terminu przydatności do spożycia
- c) nazwy produktu
- d) składu produktu

57. Kielbasa lisiecka, miód kurpiowski, truskawka kaszubska, jabłka łąckie są to produkty zarejestrowane w UE jako:

- a) Chronione Nazwy Pochodzenia
- b) Gwarantowane Tradycyjne Specjalności
- c) Chronione Oznaczenia Geograficzne
- d) Gwarantowane Wartości Odżywcze

58. 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

59. Dobra Praktyka Higieniczna obowiązuje:

- a) producentów odżywek dla dzieci
- b) producentów produkcji podstawowej owoców
- c) przetwórcie owocowo- warzywne
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe

60. Roczne spożycie mięsa wieprzowego na jednego mieszkańca w Polsce wynosi około:

- a) 80kg
- b) 60 kg
- c) 40 kg
- d) 20kg