

XLIV 2020/2021 Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2020/ 2021

Blok: Technologia żywności

1. Celem normalizacji mleka jest standaryzacja:

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

2. Przygotowując ziarna pszenicy do przemiału, należy poddać je procesowi:

- a) ekstrakcji
- b) blanszowania
- c) prażenia
- d) kondycjonowania

3. Ricotta jest to:

- a) rodzaj sera
- b) część kulinarna półtuszy cielęcej
- c) owoc południowy
- d) rodzaj wędliny dojrzewającej

4. Omega- 3 są kwasami tłuszczowymi:

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

5. Rodzynki są to suszone:

- a) figi
- b) daktyle
- c) winogrona
- d) żurawina

6. Najmniej cukru zawierają:

- a) powidła
- b) konfitury
- c) dżemy
- d) marmolady

7. Cierpki smak nadają owocom:

- a) garbniki
- b) tłuszcze
- c) białka pełnowartościowe
- d) cukry złożone

8. Celem monitorowania ciągłości łańcucha chłodniczego produktów jest eliminowanie zagrożeń:

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

9. Herbata pu-erh jest herbatą:

- a) zieloną
- b) czerwoną
- c) białą
- d) czarną

10. Autoklawy stosowane są do:

- a) rozdrabniania ziaren zbóż
- b) rozdrabniania mięsa
- c) sterylizacji
- d) dekantacji

11. Kwas fitynowy jest substancją antyodżywczą występującą głównie w:

- a) surowym białku jaja
- b) ziarnie zbóż
- c) szczawiu
- d) kapuście

12. Mąka ziemniaczana jest skrobią wysuszoną do zawartości wody:

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

13. Ryby średnio tłuste zawierają tłuszczu:

- a) 0,5- 1%
- b) 2-5%
- c) 10- 15%
- d) 30- 50%

14. Mąka razowa jest typu:

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

15. Do wędzenia najbardziej nadaje się drewno:

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

16. Kardamon jest to przyprawa z:

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

17. Nerkówka jest elementem gastronomicznym półtuszy:

- a) baraniej
- b) cielęcej
- c) wieprzowej
- d) dzika

18. Bergamotka jest to gatunek:

- a) grzyba
- b) orzecha
- c) cytrusa
- d) kaszy

19. Stosowany w produkcji cukierniczej amoniak jest:

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

20. Najmniej białka zawiera 100g:

- a) żółtka jaja
- b) polędwicy wołowej
- c) mleka
- d) łososia

21. Kolor jasno -słomkowy ma miód:

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

22. Wasa jest to rodzaj:

- a) chrupkiego pieczywa
- b) pełnoziarnistego makaronu
- c) sosu majonezowego
- d) koncentratu z mleka

23. Koniak wytwarzany jest z:

- a) żyta
- b) jabłek
- c) winogron
- d) cukru trzcinowego

24. Probiotyki są to obecne w żywności:

- a) szkodliwe dla organizmu związki chemiczne
- b) mikroorganizmy o korzystnym działaniu
- c) substancje antyodżywcze
- d) toksyny rakotwórcze

25. Cukier należy przechowywać:

- a) w temperaturze 2-4°C, wilgotności 75%
- b) w temperaturze 20-24°C, wilgotności 90%
- c) w temperaturze 10-15°C, wilgotności 60%
- d) w temperaturze 5-10°C, wilgotności 85%

26. Najkrócej dojrzewa mięso:

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

27. Beta karoten jest prowitaminą witaminy:

- a) A
- b) B
- c) E
- d) K

28. Zalecana temperatura transportu twarogu, jogurtu i kefiru wynosi:

- a) -1°C
- b) 0°C
- c) +4°C
- d) +7°C

29. Wartość energetyczna 100 g chleba o zawartości: 40 g węglowodanów, 10 g białka, 1g tłuszczu wynosi:

- a) 259kcal
- b) 209 kcal
- c) 279 kcal
- d) 204 kcal

30. Jaja konsumpcyjne z chowu na wolnym wybiegu oznaczone są kodem:

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

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

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

32. Utrwalaniem żywności przez odwodnienie nie jest:

- a) sporządzanie koncentratów
- b) suszenie
- c) solenie
- d) liofilizacja

33. Z ikry ryb lososiowatych wytwarzany jest kawior:

- a) czerwony
- b) granatowy
- c) biały
- d) żółty

34. Enzymem rozkładającym wiązania chemiczne w skrobi jest:

- a) lipaza
- b) laktaza
- c) amylaza
- d) proteaza

35. Najwięcej węglowodanów jest w 100 gramach:

- a) chrupków kukurydzianych
- b) polędwicy
- c) sera twarogowego
- d) oleju

36. Cukrem mlecznym jest:

- a) fruktoza
- b) laktoza
- c) sacharoza
- d) glukoza

37. Kapłon jest to:

- a) baran
- b) byk
- c) kogut
- d) indyk

38. Środkiem spożywczym pochodzenia zwierzęcego nie jest:

- a) śmietana
- b) miód
- c) papaja
- d) ryba

39. Grupą produktów zawierającą wyłącznie wyroby podrobowe, jest grupa:

- a) wędzonki, pasztetowe i wątrobianki
- b) kaszanki, pasztetowe i salcesony
- c) metki, salcesony i parówki
- d) parówki, salami i wędzonki

40. Przetwory zbożowe należą do produktów:

- a) białkowych
- b) witaminowo- mineralnych
- c) węglowodanowych
- d) tłuszczowych

41. Krewetki są to:

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

42. Częścią ziarna, zawierającą najwięcej skrobi jest:

- a) zarodek
- b) okrywa owocowo- nasienna
- c) bielmo
- d) warstwa aleuronowa

43. Baleron produkowany jest z:

- a) łopatk
- b) polędwicy
- c) szynki
- d) karkówki

44. Bakterią patogenną, przetrwalnikową, bezwzględnie beztlenową jest:

- a) Salmonella
- b) Staphylococcus aureus
- c) Clostridium botulinum
- d) Listeria monocytogenes

45. Skrzep serowarski powstaje w wyniku:

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

46. Stabilizatory są to substancje dodatkowe, które:

- a) kształtują cechy sensoryczne żywności
- b) zapobiegają samorzutnym zmianom produktu
- c) powodują powstanie emulsji
- d) wzmacniają działanie przypraw

47. Najwięcej sodu znajduje się w 100 gramach:

- a) salami
- b) płatków owsianych
- c) sera twarogowego
- d) pomidorów

48. Strąkowiec fasolowy jest to:

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

49. Kontrola weterynaryjna i znakowanie mięsa informuje o:

- a) zawartości tkanki mięśniowej
- b) grubości tkanki tłuszczowej
- c) smaku mięsa
- d) wartości użytkowej mięsa

50. Margaryna jest:

- a) emulsją
- b) tłuszczem roślinno- zwierzęcym
- c) tłuszczem zwierzęcym
- d) olejem rafinowanym

51. Działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego:

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

52. Obowiązkowa informacja na opakowaniu środka spożywczego o wartości odżywczej nie dotyczy zawartości:

- a) kwasów tłuszczowych nienasyconych
- b) białka
- c) soli
- d) cukrów

53. W przetwórni mięsa, system HACCP opracowuje i wdraża:

- a) Zespół ds. HACCP
- b) Powiatowy Inspektor Weterynaryjny
- c) IJHARS
- d) SANEPID

54. Z wytwarzania sera camembert słynie:

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

55. Wniosek o rejestrację produktu jako Chronione Oznaczenie Geograficzne należy złożyć do:

- a) Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- b) Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- c) Izby Produktu Regionalnego
- d) Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa

56. Systemem jakości żywności obejmującym mięso wieprzowe, drobiowe oraz wędliny drobiowe i wieprzowo- wołowe jest:

- a) QMP
- b) PQS
- c) IP
- d) QAFP

57. Pszczelarz w ramach sprzedaży bezpośredniej nie może sprzedawać:

- a) mlecza pszczelego
- b) pyłku pszczelego
- c) pierzgi
- d) ziołomiodu

58. Największym producentem kapusty i buraków ćwikłowych jest:

- a) Hiszpania
- b) Litwa
- c) Polska
- d) Holandia

59. System jakości żywności „Jakość Tradycja” jest systemem:

- a) światowym
- b) unijnym
- c) krajowym
- d) regionalnym

60. Międzynarodowym Rokiem Owoców i Warzyw, ogłoszonym przez ONZ, jest rok:

- a) 2020
- b) 2021
- c) 2025
- d) 2022