

# ***XLV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych***

## ***Eliminacje okręgowe 2021/ 2022***

### ***Blok: Technologia żywności***

**1. Metodą zamrażania, w której produkt umieszczony jest między metalowymi płytami z krążącym czynnikiem chłodniczym, jest zamrażanie:**

- a) immersyjne
- b) fluidyzacyjne
- c) tunelowe
- d) kontaktowe

**2. Przetwory rybne utrwalone przez solenie, zamknięte w hermetycznych opakowaniach, niepoddawane sterylizacji to:**

- a) prezerwy rybne
- b) konserwy rybne
- c) koncentraty rybne
- d) pasty rybne

**3. Ser ricotta i ocet balsamiczny są to produkty:**

- a) hiszpańskie
- b) włoskie
- c) francuskie
- d) niemieckie

**4. Najwięcej sodu jest w 100g:**

- a) kukurydzy cukrowej
- b) papryki czerwonej
- c) jaj
- d) salami

**5. Żętyca (żentyca) jest to:**

- a) serwatka z mleka owczego
- b) ser podpuszczkowy z mleka koziego
- c) maślanka z mleka owczego
- d) ser kwasowy z mleka koziego

**6. Głównym białkiem tkanki łącznej tusz zwierząt rzeźnych jest:**

- a) miozyna
- b) miogen
- c) kolagen
- d) elastyna

**7. Grzyby utrwalone w wyniku fermentacji mlekowej są to grzyby:**

- a) kiszzone
- b) pasteryzowane
- c) marynowane
- d) liofilizowane

**8. Smaczliwka jest to:**

- a) pameło
- b) kaki
- c) awokado
- d) papaja

**9. W Polsce najbardziej popularna i łatwo dostępna w sklepach jest soczewica:**

- a) zielona, czerwona
- b) biała, pomarańczowa
- c) żółta, fioletowa
- d) kremowa, szara

**10. Najwięcej owoców w 100g produktu zawierają:**

- a) powidła
- b) marmolada
- c) dżem
- d) konfitury

**11. Sorbinian potasu, dwutlenek siarki i azotyn sodu są:**

- a) barwnikami
- b) stabilizatorami
- c) konserwantami
- d) aromatami

**12. Kwasowość mleka mieści się w granicach pH:**

- a) 3,5- 3,7
- b) 4,1- 4,4
- c) 6,6- 6,7
- d) 11,5- 11,8

**13. Średnia zawartość białka w mięsie zwierząt łownych wynosi:**

- a) 12- 15%
- b) 21-23%
- c) 32- 35%
- d) 7- 9%

**14. Biotyna zaliczana jest do witamin z grupy:**

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

**15. Oleje otrzymywane z jednego rodzaju surowca w sposób mechaniczny, oczyszczone przez sedymentację, filtrację i wirowanie -to oleje:**

- a) typu virgin
- b) surowcowe
- c) rafinowane
- d) modyfikowane

**16. Najwięcej szczawianów zawartych jest w 100 gramach:**

- a) sera podpuszczkowego
- b) czekolady
- c) jajka
- d) ziemniaka

**17. Do wędlin podrobowych nie zalicza się:**

- a) kiełbasy surowej dojrzewającej
- b) wątrobianki
- c) salcesonu
- d) kiszki

**18. W składzie mięsa ryb najczęściej jest:**

- a) białka
- b) tłuszczów
- c) wody
- d) węglowodanów

**19. Bakterią patogenną, przetrwalnikową, bezwzględnie beztlenową jest:**

- a) Clostridium botulinum
- b) Salmonella
- c) Staphylococcus aureus
- d) Paciorekowiec z grupy A

**20. Najlepszym źródłem pełnowartościowego białka, żelaza, witaminy B<sub>12</sub> i potasu jest:**

- a) ser twarogowy
- b) mięso wołowe
- c) fasola
- d) jarmuż

**21. Handlowy asortyment śmietanki o zawartości tłuszczu 30% - to śmietanka:**

- a) niskotłuszczowa
- b) tłusta
- c) kremowa
- d) tortowa

**22. Substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednorodnej mieszaniny dwóch niemieszających się faz tj. olej i woda w środkach spożywczych – to:**

- a) rozpuszczalniki
- b) przeciwutleniacze
- c) wzmacniacze
- d) emulgatory

**23. Polka i Złota Saxa są to odmiany:**

- a) papryki
- b) dyni
- c) fasoli
- d) cukinii

**24. Cydr produkowany jest z:**

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

**25. Proces retrogradacji skrobi najszybciej przebiega w temperaturze:**

- a) od -10<sup>0</sup>C do + 20<sup>0</sup>C
- b) od +60<sup>0</sup>C do +70<sup>0</sup>C
- c) około 40<sup>0</sup>C
- d) około 50<sup>0</sup>C

**26. Aspartam ma smak:**

- a) kwaśny
- b) słodki
- c) gorzki
- d) słony

**27. Półproduktem (półprzetworem) jest:**

- a) pulpa owocowa
- b) nektar owocowy
- c) sok owocowy
- d) susz z owoców

**28. Flawonoidy są to:**

- a) przeciwutleniacze
- b) toksyny rakotwórcze
- c) alfatoksyny
- d) probiotyki

**29. Do rodziny dorszowatych należy:**

- a) halibut
- b) tuńczyk
- c) makrela
- d) mintaj

**30. Najwyższa temperatura wymagana jest w procesie:**

- a) sterylizacji
- b) pasteryzacji
- c) tyndalizacji
- d) branżerowania

**31. Przyprawą z suszonych pąków kwiatowych są:**

- a) goździki
- b) liście laurowe
- c) gałka muszkatołowa, imbir
- d) kardamon, anyż gwiazdkowy

**32. Najkrótszy czas przechowywania mają:**

- a) warzywa korzeniowe
- b) artykuły sypkie
- c) jaja
- d) ocet

**33. Część tuszy stanowiąca całość wyznaczoną układem kości i mięśni, przydatna do określonych celów kulinarnych to:**

- a) element gastronomiczny
- b) część technologiczna
- c) półtusza
- d) ćwierćtusza

**34. Omega- 9 są kwasami tłuszczowymi:**

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

**35. Ogrzewanie mleka w temperaturze nie niższej niż 135<sup>0</sup>C przez co najmniej jedną sekundę i szybkie jego schłodzenie do temperatury 20<sup>0</sup>C - to proces:**

- a) pasteryzacji wysokiej krótkotrwałej
- b) pasteryzacji momentalnej
- c) normalizacji
- d) UHT

**36. Na trzy frykanda podzielona jest:**

- a) szynka
- b) golonka
- c) górką
- d) golonką

**37. Serem z przerostem pleśni jest:**

- a) parmezan
- b) gouda
- c) roquefort
- d) ementaler

**38. Pigwa jest owocem:**

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

**39. Do drobiu grzebiącego nie należą:**

- a) kury
- b) indyki
- c) perliczki
- d) gęsi

**40. Solanina występuje w:**

- a) spleśniałych pomidorach
- b) skiełkowanych ziemniakach
- c) pestkach śliwek
- d) pestkach jabłek

**41. Wężymordem nazywana jest :**

- a) rzodkiew
- b) skorzonera
- c) brukiew
- d) salsefia

**42. Areometr służy do badania:**

- a) gęstości cieczy
- b) zawartości alkoholu
- c) lepkości cieczy
- d) zawartości cukru

**43. Wielokrotne smażenie owoców w coraz słodszy syropie jest metodą produkcji:**

- a) owoców kandyzowanych
- b) owoców liofilizowanych
- c) powideł
- d) dżemu

**44. Głównym składnikiem soli kuchennej jest:**

- a) wodorosiarczan sodu
- b) chloran sodu
- c) chlorek sodu
- d) azotan sodu

**45. Ziarna ryżu z których usunięto tylko łuskę, a nie usunięto warstwy owocowo-nasiennej, to ryż:**

- a) brązowy
- b) glazurowany
- c) preparowany
- d) biały częściowo szlifowany

**46. Przeciętna zawartość tłuszczu w 100 gramach części jadalnych jaja wynosi:**

- a) 9,7%
- b) 38,5%
- c) 58,7%
- d) 77,8%

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

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

**48. Fizycznymi zanieczyszczeniami żywności są:**

- a) smary, detergenty
- b) kawałki tworzyw sztucznych, szkła
- c) pestycydy, antybiotyki
- d) metale ciężkie, muchy

**49. Pajęczak- szkodnik żywności o długości 0,5 mm to:**

- a) psotnik zakamarniak
- b) spichrzel surmiański
- c) skórniak stominiec
- d) rozkruszek mączny

**50. Napój alkoholowy o wysokiej zawartości alkoholu wytwarzany ze sfermentowanego soku z trzciny cukrowej, koncentratu tego soku lub melasy to:**

- a) whisky
- b) rum
- c) gin
- d) koniak

**51. Maszyną stosowaną w przemyśle młynarskim, stosowaną do rozdrabniania ziarna zbóż jest:**

- a) wotator
- b) bukownik
- c) mlewnik walcowy
- d) klipsownica

**52. Badanie na włośnię nie jest obowiązkowe w przypadku uboju:**

- a) świni
- b) nutrii
- c) dzików
- d) kóz

**53. Jaja w klasie A sortowane są na kategorie wagowe, których jest:**

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

**54. W żywności z certyfikatem ekologicznym zawartość składników wyprodukowanych metodami ekologicznymi powinna wynosić co najmniej:**

- a) 85%
- b) 95%
- c) 50%
- d) 70%

**55. Kindziuk jest wędliną pochodzenia:**

- a) litewskiego
- b) ukraińskiego
- c) węgierskiego
- d) niemieckiego

**56. Wdrażając w zakładzie system HACCP, na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń, ustala się:**

- a) miejsca produkcji
- b) krytyczne punkty kontroli
- c) wielkość produkcji
- d) opłacalność produkcji

**57. Rzeźnie rolnicze podlegają nadzorowi i urzędowym kontrolom Inspekcji:**

- a) Artykułów Rolnych
- b) Higieny Państwowej
- c) Sanitarnej
- d) Weterynaryjnej

**58. Jabłka grójeckie, jagnięcina podhalańska, truskawka kaszubska są to produkty objęte ochroną unijną jako:**

- a) Chronione Oznaczenie Geograficzne
- b) Gwarantowana Tradycyjna Specjalność
- c) Chroniona Nazwa Pochodzenia
- d) Gwarantowana Jakość Żywności

**59. Największym producentem wołowiny jest:**

- a) Hiszpania
- b) Polska
- c) Brazylia
- d) Szwecja

**60. Światowy Dzień Żywności, ustanowiony przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa odbywa się w miesiącu:**

- a) maj
- b) październik
- c) wrzesień
- d) grudzień