Державний університет «Житомирська політехніка»

Факультет бізнесу та сфери обслуговування

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітній ступінь: «бакалавр»

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ФОРМУЮТЬ ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

**з курсу «Харчова хімія»**

1. Білки - це:
2. Молекули білків пов'язані:
3. За структурою білки поділяють на:
4. Білки є повноцінними, якщо:
5. Якість харчового білка може бути оцінена шляхом порівняння його
амінокислотного складу з амінокислотним складом:
6. Для визначення біологічної цінності білків використовують:
7. Співвідношення суми незамінних амінокислот (АК) до суми замінних
не повинно бути:
8. Ізоелектрична точка білка це:
9. Лімітуючою амінокислотою називають:
10. Незамінними називають амінокислоти, які:
11. Реакція амінокислот з редукуючими речовинами, яка проходить при
нагріванні до температури 100-1050C називається:
12. За просторовою структурою білки поділяють на:
13. В основі побудови вторинної структури білка лежать:
14. Третинною структурою білка називається:
15. Каркас білкової молекули, амінокислотні залишки якої лінійно
з’єднані між собою кислотно-амідними (пептидними) зв’язками це:
16. Четвертинна структура білків стабілізується і підтримується в
нативному стані в основному за участю:
17. За розчинністю білки класифікують на:
18. До функціональни властивостей білків відносять:
19. На процес набухання впливає:
20. Результатом процесу висолювання білків є:
21. Денатурація буває:
22. Температурою денатурації білків називають:
23. Найбільш типовими ознаками денатурації є такі:
24. Під час денатурації білків порушуються такі його просторові
структури:
25. Продуктами гідролізу білка є:
26. Внаслідок повного гідролізу білків відбувається:
27. Дегідратація білків - це процес:
28. До біологічних функцій білка відносять:
29. Реакція, яка супроводжується появою фіолетового чи червонофіолетового забарвлення під дією розчину CuSO4 у лужному середовищі називається:
30. В основі якого методу лежить реакція відновлення реактиву Фоліна мідним похідним білка з утворенням забарвлених продуктів реакції?
31. Процес поглинання білком води, яке призводить до значного
збільшення його маси і об'єму, називається:
32. Коагуляція білків це:
33. Амфотерні властивості білків визначають:
34. Глобуліни розчинні у:
35. Білки, які розчинні у 70% водному розчині спирту мають назву:
36. На долю вуглеводів приходиться:
37. В організмі людини і тварин вуглеводи виконують:
38. Вуглеводи класифікують за наступними групами:
39. Моносахариди в залежності від природи функціональних груп
поділяються на:
40. За функціональним призначенням полісахариди поділяються на:
41. Моносахариди, число гідроксильних груп яких інколи не відповідає кількості вуглецевих атомів називають:
42. Молекула глюкози містить:
43. Гідролізом сахарози одержують:
44. Інвертний цукор це:
45. Клейстеризація це:
46. Яка із складових крохмалю має розгалужену структуру:
47. Температура клейстеризації нативних крохмалів лежить в інтервалі температур:
48. При гідролізі крохмалю утворюється:
49. Кінцевим продуктом гідролізу пектину в основному є:
50. Пектинові речовини побудовані з:
51. Потемніння яблук під час їхнього очищення та нарізання обумовлене:
52. Карамелізація це:
53. На реакцію меланоідиноутворення впливають такі фактори:
54. Процес неферментативного потемніння цукристих речовин
супроводжується:
55. До функціональних властивостей вуглеводів відносяться:
56. Найбільшу солодкість має:
57. Глюкоза це:
58. Продуктами ферментативного гідролізу крохмалю є:
59. При клейстирізації крохмалю в'язкість його водної суспензії:
60. Крохмаль складається з полісахаридів:
61. Процес розпаду дисахаридів при нагріванні в присутності кислот чи
ферментів це:
62. Черствіння хліба насамперед зв'язане з такими змінами крохмалю:
63. До харчових волокон відносять:
64. Харчовими волокнами є речовини, які характеризуються:
65. Високоетерифікований пектин утворює драглі у системах:
66. У формуванні смаку і аромату термічно оброблених продуктів значну роль відіграють:
67. Найбільшу молекуляну масу мають:
68. За хімічним складом та фізико-хімічними властивостями ліпіди
поділяють на:
69. Група ліпідів, яка характеризується наявністю в їхній молекулі крім
спиртів і вищих жирних кислот фосфорної або сірчаної кислоти,
азотистих речовин, вуглеводів та деяких інших компонентів, має назву:
70. До простих ліпіді відносяться:
71. Які з перелічених жирних кислот насичені?
72. До складу сирого жиру не входять:
73. Складний ефір пальмітинової кислоти і мірицилового спирту є
основою:
74. Важливими представниками фосфоліпідів є:
75. Біологічну цінність характеризує наявність у складі жирів вітамінів:
76. Найбільш важливими реакціями ліпідів, які мають значення в
технологічних процесах є:
77. Внаслідок гідролізу триацилгліцеринів накопичуються:
78. Кількість міліграмів КОН, що необхідна для нейтралізації вільних
жирних кислот, що містяться в 1г масла чи жиру це:
79. Йодне число жиру зумовлене наявністю:
80. Обов'язковою умовою протікання процесу переетерифікації є:
81. Переетерифікація жирів здійснюється:
82. Переетерифікація жирів – це реакція:
83. Процес гідрогенізації пов’язаний з насиченням ацилгліцеринів:
84. Основні фактори, що впливають на процес гідролізу жирів:
85. Після гідрогенізації температура плавлення жирів:
86. Процес гідрогенізації жирів здійснюється за наявності таких
факторів:
87. Реакція окислення ліпідів киснем проходить за типом:
88. Саломас (або гідрожир) для виробництва маргарину одержують
шляхом:
89. Процес гідрогенізації ацилгліцеринів дозволяє:
90. До металів, що характеризуються високою каталітичною активністю
по відношенню до ліпідів в реакції окислення, відносять:
91. До вторинних продуктів окислення ліпідів відносять:
92. Швидкість реакції окиснення залежить від:
93. Який процес відбувається при нагрівання жирів вище 200 °С:
94. Визначите температурний інтервал, за якого відбувається піроліз жиру:
95. Важливими жиророзчинними вітамінами вважаються:
96. Для стабілізації фритюрних жирів використовують:
97. Найлегше прогоркають жири
98. Температура плавлення жирів підвищується за умови:
99. Основний принцип дії антиоксидантів полягає в тому, що вони:
100. Добова потреба в жирах для організму людини складає:
101. Макроелементи – це речовини…
102. Мікроелементи – це речовини…
103. До мікроелементів відносять:
104. До макроелементів відносять:
105. Причинами порушення обміну мінеральних речовин є:
106. Кислотний потенціал тканин утворюють такі мінеральні елементи:
107. Лужний потенціал тканин утворюють такі мінеральні елементи:
108. Нестача кальцію призводить до:
109. Нестача йоду призводить до:
110. До спектральних методів аналізу вмісту мінеральних речовин
відносять:
111. До електрохімічних методів аналізу вмісту мінеральних речовин
відносять:
112. Функції фосфору в організмі:
113. Основним джерелом надходження натрію до організму є:
114. Функції калію в організмі:
115. Нестача заліза призводить до:
116. Яку кількість мінеральних речовин втрачають овочі при тепловій кулінарній обробці, в залежності від технології:
117. Яку кількість мінеральних речовин втрачає м’ясо при тепловій
кулінарній обробці, в залежності від технології:
118. Вітаміни – це…
119. Функції вітамінів в організмі:
120. До водорозчинних вітамінів належать:
121. До жиророзчинних вітамінів відносять:
122. Основним джерелом токоферолів є:
123. Основною функцією вітаміну D є:
124. β - каротин є провітаміном вітаміну:
125. Інша назва вітаміну В1:
126. Основними функціями ціанкобламіну є:
127. Основними функціями біофлавоноїдів є:
128. Основними джерелами надходження ретинолу до організму є:
129. Аскорбінова кислота руйнується під впливом таких факторів:
130. Антиоксидантами є такі вітаміни:
131. Авітаміноз – це…
132. До вітаміноподібних сполук відносять:
133. Значно вливають на зниження вмісту тіаміну такі фактори:
134. Вітаміни легко руйнуються під дією таких факторів:
135. Добова потреба у аскорбіновій кислоті:
136. Харчові кислоти – це…
137. Найбільш розповсюдженими в складі плодів і ягід є такі кислоти:
138. Значення рН – це…
139. Відмінністю томатів є те, що в них присутні такі неорганічні кислоти:
140. Сумарна концентрація у харчовому продукті речовин, що мають
кислий характер визначається показником:
141. Величину кислотності для молока виражають через:
142. Величина рН впливає на наступні технологічні параметри:
143. Основними цілями додавання кислот у харчову систему є:
144. Лимонну кислоту отримують шляхом:
145. Основними функціями харчових кислот в організмі є:
146. Визначення потенційної кислотності основане на:
147. Більшість органічних кислот можна визначити за допомогою якого
аналізу?
148. До альтернативних методів визначення органічних кислот відносять такі методи:
149. Ферменти – це…
150. Як називається небілковий компонент ферменту, який бере участь у дії ферменту?
151. Клас ферментів, які каналізують окисно-відновні процеси – це…:
152. Клас ферментів, які каналізують реакції негідролітичного
відщеплення або приєднання груп по місцю подвійного зв’язку – це…:
153. Ферменти змінюють свою активність під впливом таких факторів:
154. Швидкість ферментативної реакції залежить від:
155. Максимальна швидкість ферментативної реакції спостерігається при такій концентрації субстрату, коли…
156. Атакованість молекули білка залежить від:
157. Найбільш суттєвий вплив на активність ферментів має:
158. Оптимальною для дії більшості ферментів є температура:
159. Зниження активності ферментів при високій температурі є наслідком:
160. У якому середовищі ферменти мають найбільшу активність:
161. Швидкість ферментативних реакцій збільшується в присутності
162. У харчових технологіях основну роль відіграють такі класи
ферментних сполук:
163. Під час зберігання сировини ферменти беруть участь у:
164. До якої групи відносяться ферменти травного тракту, що беруть участь у гідролізі жирів ?
165. Ферменти, які здійснюють гідроліз білка, поділяються на:
166. Ферментативний гідроліз крохмалю відбувається під дією таких
ферментів:
167. Крохмаль під дією a-амілази гідролізується з утворенням:
168. Гідроліз ліпідів відбувається під дією таких ферментів:
169. Харчові добавки (ХД)– це…
170. ХД за технологічними функціями поділяються на такі групи:
171. Згідно цифрової кодифікації ХД, барвники мають таку кодифікацію:
172. Кодифікацію Е 600 і далі, мають такі ХД:
173. Запасними індексами у цифровій кодифікації ХД, є:
174. До натуральних харчових барвників відносять:
175. Водорозчинними натуральними барвниками є:
176. Глюкозно-фруктозні сиропи ( ГФС) одержують шляхом:
177. До поліолів (цукрових спиртів) відносять:
178. До штучних підсолоджувачів відносять:
179. Орієнтовний коефіцієнт солодкості – це…
180. Натуральний підсолоджував гліциризин отримують з:
181. Біологічно-активні добавки - це…
182. Макронутрієнти – це…
183. До мікронутрієнтів відносять:
184. Білки в організмі під дією ферментів розкладаються до:
185. В основі теорії збалансованого харчування лежать такі положення:
186. Виходячи із формули збалансованого харчування, повноцінний раціон повинен складатися з … класів харчових речовин:
187. Скільки положень стали підґрунтям для теорії адекватного харчування:
188. Виходячи із формули збалансованого харчування повноцінний раціон повинен складатися з скількох класів харчових речовин?
189. Енергію у харчуванні виражають у:
190. Коефіцієнт енергетичної цінності для вуглеводів складає:
191. Коефіцієнт енергетичної цінності 9 ккал/г відповідає для таких
нутрієнтів:
192. Приблизна засвоюваність білків організмом людини складає:
193. Найкращий рівень засвоєння в організмі, а саме приблизно 95,6 %
мають такі нутрієнти:
194. До низькоенергатичних харчових продуктів належать:
195. Як називається мінімальна кількість енергії, яка необхідна людині
для підтримання життя у стані повного покою (під час сну у комфортних умовах)?
196. У відповідності з основами раціонального харчування, добова
потреба організму людини у вуглеводах складає:
197. Добова потреба організму у жирах складає:
198. Оптимальне співвідношення рослинних і тваринних жирів у
денному раціоні повинно складати:
199. Добова потреба організму у білках складає:
200. При 3-и разовому харчуванні частка вечері в добовому харчовому
раціоні має складати: