

Тесты | Высшее образование | Гигиена питания

Materials for the selected specialty

Тип: Тесты | Образование: Высшее образование | Специализация: Гигиена питания | Записей: 10

1 Вопрос

ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ БЕТА-КАРОТИНА (СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ МОРКОВНЫЙ СОК)

1. возникает себорея волосистой части головы и лица
2. появляется необратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
3. возникает сухость кожных покровов

4. появляется обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов

Правильный ответ: появляется обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов

2 Вопрос

ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ

1. контроля производственных процессов

2. оценки соответствия

3. управления процессом производства
4. организации производственного контроля

Правильный ответ: оценки соответствия

3 Вопрос

ВВИДУ ОПАСНОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ СПОРОВОЙ АНАЭРОБНОЙ МИКРОФЛОРЫ В СОЛЁНОЙ И КОПЧЁНОЙ РЫБЕ, НАРЕЗАННОЙ ЛОМТИКАМИ И УПАКОВАННОЙ ПОД ВАКУУМОМ, КОНТРОЛИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ

1. иерсиний
2. дрожжей
3. плесеней

4. сульфитредуцирующих клостридий

Правильный ответ: сульфитредуцирующих клостридий

4 Вопрос

ЛАКТОЗА ЯВЛЯЕТСЯ

1. полисахаридом животных клеток
- 2. олигосахаридом в составе молока**
3. микронутриентом
4. элементом белка коровьего молока

Правильный ответ: олигосахаридом в составе молока

5 Вопрос

КАЖДЫЙ ГРАММ УГЛЕВОДОВ ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В КИЛОКАЛОРИЯХ)

1. 4
2. 9
3. 3
4. 6

Правильный ответ: 4

6 Вопрос

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В

1. ГОСТе на продукцию
2. программе производственного контроля
3. технических условиях на продукцию
4. указаниях Роспотребнадзора

Правильный ответ: программе производственного контроля

7 Вопрос

АКРИЛАМИД, ОБЛАДАЮЩИЙ КАНЦЕРОГЕННЫМ ДЕЙСТВИЕМ, ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ

1. жарки и выпекания при температуре выше 120°C
2. варки и кипячения при температуре 100°C
3. холодного дымового копчения
4. длительного хранения при воздействии солнечного света

Правильный ответ: жарки и выпекания при температуре выше 120°C

8 Вопрос

СРЕДИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

1. томата
2. сои
3. брокколи
4. баклажана

Правильный ответ: сои

9 Вопрос

ОГРАНИЧЕНИЕ ДЛЯ РАСШИРЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН СЫРОВ СВЯЗАНО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

1. пищевых добавок

2. жира

3. белка

4. углеводов

Правильный ответ: жира

10 Вопрос

БОЛЬНЫМ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

1. тауматин

2. сахарин

3. стевиозид

4. аспартам

Правильный ответ: аспартам