

# 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**