**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ, САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ, ЯИЦ И ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. РЫБА ПО СВОЕМУ ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
2. жировых
3. белковых
4. углеводисто-белковых
5. углеводисто-жировых
6. белково-жировых
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ ОБУСЛОВЛЕНА СОДЕРЖАНИЕМ
8. высокоценных белков, ПНЖК, жирорастворимых витаминов
9. высокоценных белков, хорошо усвояемых углеводов, витамина с
10. незаменимых аминокислот, витаминов с и е, калия, магния, марганца
11. серосодержащих аминокислот, β-ситостерина, кальция, железа, фтора
12. олеиновой кислоты, витамина РР, холестерина
13. казеина, пектина, витамина А
14. МОРСКАЯ РЫБА В ПИТАНИИ СЛУЖИТ ИСТОЧНИКОМ
15. НЖК, МНЖК, йода, кальция, натрия, витаминов Е, D
16. ПНЖК семейства омега-6, йода, кальция, витаминов A, D
17. НЖК, йода, калия, витаминов Е, D
18. ПНЖК семейства омега-3, йода, фосфора, витаминов A, D
19. НЖК, лактоза, витамины группы В
20. ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ИХ
21. низкая биологическая ценность
22. высокая энергетическая ценность
23. высокая приедаемость
24. низкая перевариваемость
25. высокое содержание пектиновых веществ
26. СПЕЦИФИЧЕСКИЙ БЕЛОК МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ РЫБЫ
27. коллаген
28. эластин
29. казеин
30. глобулин
31. ихтулин
32. БЕЛОК СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ, ОТСУТСТВУЮЩИЙ В РЫБЕ
33. альбумины
34. ихтулин
35. коллаген
36. эластин
37. авидин
38. АМИНОКИСЛОТОЙ, ВСТРЕЧАЮЩЕЙСЯ В РЫБЕ В БОЛЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧЕМ В ДРУГИХ ПРОДУКТАХ, ЯВЛЯЕТСЯ
39. лейцин
40. изолейцин
41. метионин
42. аргинин
43. тирозин
44. БЕЛКОМ БОГАТЫ
45. лососевые
46. осетровые
47. карповые
48. сельдевые
49. тресковые
50. СОДЕРЖАНИЕ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В РЫБЕ КОЛЕБЛЕТСЯ В ДИАПАЗОНЕ
51. 0,5 - 2,0%
52. 0,5 - 3,5%
53. 3,5 - 7,0%
54. 3,5 - 10,0%
55. 7,0 - 10,0%
56. МИНЕРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В РЫБЕ В МЕНЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧЕМ В МЯСЕ ТЕПЛОКРОВНЫХ ЖИВОТНЫХ
57. кальций
58. железо
59. фосфор
60. калий
61. натрий
62. РЫБИЙ ЖИР ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ
63. аскорбиновой кислоты
64. каротина
65. кальциферола
66. рибофлавина
67. тиамина
68. В РЫБЬЕМ ЖИРЕ СОДЕРЖАТСЯ ПНЖК
69. омега – 7
70. омега – 6
71. омега - 5
72. омега – 3
73. омега - 2
74. НЕРЫБНЫЕ ЖИВОТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ
75. высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора
76. низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди
77. высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди
78. низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди
79. В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ
80. нитраты
81. токсичные элементы
82. микотоксины
83. полихлорированные бифенилы
84. радионуклиды
85. ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ РЫБЫ ПРОБА «НА НОЖ» ИЛИ НА «ШПИЛЬКУ» ПРОВОДИТСЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
86. цвета
87. вкуса
88. консистенции
89. структурных особенностей образца
90. запаха
91. ЛАБОРАТОРНЫЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ
92. бактериоскопия
93. овоскопирование
94. определение рН среды
95. проба Эбера
96. проба на фосфатазу
97. ПОД ПОНЯТИЕМ «ФУКСИН» ПОНИМАЮТ
98. бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
99. потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
100. поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
101. слизь грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом на поверхности рыбы
102. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ РЫБЫ С ПРИЗНАКАМИ ПОВЕРХНОСТНОГО ПОРАЖЕНИЯ ФУКСИНОМ
103. быстрая реализация после тщательной промывки
104. направить на утилизацию
105. реализация без ограничения
106. направить на корм скоту
107. переработать на рыбную муку
108. ПОД ПОНЯТИЕМ «ЗАГАР» ПОНИМАЮТ
109. бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
110. потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
111. поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
112. слизь грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом на поверхности рыбы
113. ПОД ПОНЯТИЕМ «РЖАВЧИНА» ПОНИМАЮТ
114. бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
115. потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
116. поверхностный красный налёт, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
117. слизь грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом на поверхности рыбы
118. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ПОРАЖЕНИЯ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ СОЛЕНОЙ РЫБЫ РЖАВЧИНОЙ РЫБУ СЛЕДУЕТ
119. снять с реализации и рекомендовать на корм животных
120. снять с реализации и уничтожить
121. направить на производство рыбы холодного копчения
122. промыть в тузлуке и срочно реализовать
123. реализовать на общих основаниях
124. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ РЫБЫ, ПОРАЖЕННОЙ ЛИЧИНКАМИ СЫРНОЙ МУХИ «ПРЫГУНКОМ»
125. утилизация
126. быстрая реализация после промывки
127. направление на корм скоту
128. реализация без ограничения
129. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ У СОЛЕНОЙ РЫБЫ ПОРОКА «ЛОПАНЕЦ» БЕЗ ВЫПАДЕНИЯ ВНУТРЕННОСТЕЙ И ИЗМЕНЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ РЫБУ СЛЕДУЕТ
130. снять с реализации и рекомендовать на корм животных
131. реализовать на общих основаниях
132. снять с реализации и уничтожить
133. направить на производство рыбы горячего копчения
134. направить на производство пресервов
135. ГЕЛЬМИНТОЗЫ, ПЕРЕДАВАЕМЫЕ ЧЕРЕЗ РЫБУ
136. дифиллоботриоз
137. тениидоз
138. эхинококкоз
139. описторхоз
140. анизакидоз
141. ОСНОВНЫМИ КРИТЕРИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБЫ, ЗАРАЖЕННОЙ ПАРАЗИТАМИ, ЯВЛЯЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ
142. живых паразитов, опасных для человека
143. паразитов, локализованных в кишечнике
144. паразитов в мышечной ткани
145. паразитов, локализованных на коже и под кожей
146. живых паразитов любого вида
147. ВОЗБУДИТЕЛЬ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА
148. печеночный сосальщик
149. широкий лентец
150. кошачья двуустка
151. острица
152. аскарида
153. ПЕРВЫЙ ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ХОЗЯИН ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА
154. веслоногий рачок
155. циклоп
156. щука
157. окунь
158. собака
159. РЫБЫ – ВТОРЫЕ ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ХОЗЯЕВА ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА
160. карась, сазан
161. щука, окунь
162. лосось, кижуч
163. судак, налим
164. лещ, линь
165. ПРИЧИНОЙ ЗАБОЛЕВАНИЯ ДИФИЛЛОБОТРИОЗОМ МОЖЕТ ЯВИТЬСЯ УПОТРЕБЛЕНИЕ
166. рыбы горячего и холодного копчения
167. рыбы свежего посола и холодного копчения
168. рыбы отварной и вяленой
169. пресервов и рыбы среднего посола
170. консервов и рыбы горячего копчения
171. РАДИКАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА
172. дегельминтизация населения
173. замораживание
174. тщательная тепловая обработка
175. обезвреживание сточных вод
176. посол
177. ПАЛЛИАТИВНЫЕ МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА
178. посол
179. замораживание
180. обезвреживание сточных вод
181. дегельминтизация населения
182. тщательная тепловая обработка
183. МЕТАЦИРКАРИИ КОШАЧЕЙ ДВУУСТКИ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ЛОКАЛИЗУЮТСЯ В МЫШЦАХ РЫБ
184. лососевых
185. осетровых
186. карповых
187. сельдевых
188. тресковых
189. КОШАЧЬЯ ДВУУСТКА – ВОЗБУДИТЕЛЬ
190. тениидоза
191. эхинококкоза
192. описторхоза
193. дифиллоботриоза
194. энтеробиоза
195. ПРИЧИНОЙ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОПИСТОРХОЗОМ МОЖЕТ ЯВИТЬСЯ УПОТРЕБЛЕНИЕ
196. рыбы горячего копчения и рыбы вяленой
197. рыбы холодного копчения, вяленой, строганины
198. строганины и пресервов
199. пресервов и рыбы свежего посола
200. консервов и рыбы среднего посола
201. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ, НЕЗНАЧИТЕЛЬНО ПОРАЖЕННОЙ ПЛЕРОЦЕРКОИДОМ ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА
     1. не пригодна для питания, направить на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой
     2. пригодна для питания при условии тщательной термической обработки
     3. пригодна к реализации без ограничений
     4. не пригодна для питания, направить на техническую переработку
202. РЫБУ, ЗАРАЖЕННУЮ ЛИГУЛЕЗОМ ИЛИ ДРУГИМИ ПАРАЗИТАМИ, НЕ ОПАСНЫМИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА, МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
203. на общих основаниях
204. после потрошения и любой обработки
205. только в консервном производстве
206. только для приготовления рыбы холодного копчения
207. только для приготовления рыбных супов
208. ЯЙЦА В ПИТАНИИ СЛУЖАТ ИСТОЧНИКАМИ
209. полноценного белка, ПНЖК, кальция, витаминов В1, Е
210. полноценного белка, МНЖК, калия, витаминов В6, К
211. полноценного белка, лецитина, железа, витаминов В2, А
212. ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ ЯЙЦА
213. куриные
214. перепелиные
215. гусиные
216. утиные
217. СПЕЦИФИЧЕСКИЕ БЕЛКИ ЯЙЦА
218. ихтулин
219. овомукоид
220. миоген, актин
221. овоальбумин
222. авидин
223. ОСНОВНЫЕ ПРОТЕИНЫ ЖЕЛТКА ЯЙЦА
224. вителлин
225. ливетин
226. овоальбумин
227. кональбумин
228. авидин
229. АВИДИН ЯИЧНОГО БЕЛКА ОБЛАДАЕТ
230. способностью связывать кальций и фосфор
231. способностью связываться с биотином (витамином Н)
232. антибиотическими свойствами
233. способностью улучшать усвояемость аминокислот
234. ЖИРЫ ЯЙЦА ПРЕДСТАВЛЕНЫ
235. ПНЖК
236. лецитином
237. МНЖК
238. холестерином
239. холином
240. ЯЙЦА СОДЕРЖАТ ВИТАМИНЫ И ВИТАМИНОПОДОБНЫЕ ВЕЩЕСТВА
241. витамины А, Д
242. витамин С
243. каротиноиды
244. витамин В12
245. холин
246. ЯЙЦА ИСТОЧНИК МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ
247. фосфора
248. серы
249. кальция
250. железа
251. меди
252. ПУГОЙ ЯЙЦА НАЗЫВАЮТ
253. толстый белковый мешок, окружающий желток
254. пространство между белковым мешком и подскорлупной оболочкой
255. воздушную камеру у тупого конца яйца, образованную подскорлупными оболочками
256. волокнистую капсулу, покрывающую поверхность желтка
257. тяжи, которые одним концом соединены с желточной оболочкой, другим – с подскорлупной оболочкой
258. ЯЙЦА ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ РАЗРЕШАЕТСЯ
259. реализовывать через продовольственную сеть
260. использовать для изготовления мелкоштучных изделий из теста (булочек, печенья, сдобы)
261. использовать для изготовления кондитерских изделий с кремом
262. применять в сыром виде на предприятиях общественного питания
263. использовать при выпечке хлеба
264. ДЕЛЕНИЕ КУРИНЫХ ЯИЦ НА КАТЕГОРИИ ЗАВИСИТ ОТ
265. сроков снесения яиц
266. массы яиц
267. оплодотворенности яиц
268. загрязненности яиц
269. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ЯЙЦА ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА
     1. столовые
     2. свежие
     3. диетические
     4. не свежие
     5. диабетические
270. ДИЕТИЧЕСКИМ СЧИТАЕТСЯ ЯЙЦО С
271. массой менее 43 г
272. массой не менее 44 г
273. в течение 7 суток после снесения
274. по истечению 7 суток после снесения
275. независимо от сроков снесения
276. СТОЛОВЫМ СЧИТАЕТСЯ ЯЙЦО С
277. массой менее 43 г
278. массой не менее 44 г
279. в течение 7 суток после снесения
280. по истечению 7 суток после снесения
281. независимо от сроков снесения
282. ПОКАЗАТЕЛИ, КОТОРЫЕ УЧИТЫВАЮТСЯ ПРИ ОВОСКОПИРОВАНИИ ЯИЦ
     1. подвижность пуги
     2. чистота скорлупы
     3. дата снесения
     4. положение желтка
283. УСЛОВНО ГОДНЫМИ СЧИТАЮТСЯ ЯЙЦА, ИМЕЮЩИЕ ПОРОКИ
284. красюк
285. туман
286. бой, выливка
287. миражные
288. присушка
289. НЕ ПРИГОДНЫМИ В ПИЩУ ПРИЗНАЮТСЯ ЯЙЦА, ИМЕЮЩИЕ ПОРОКИ
290. красюк
291. бой, выливка
292. туман
293. миражные
294. малое пятно
295. «КРАСЮК» - ПОРОК ЯИЦ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
296. полным смешением белка с желтком
297. наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития зародыша
298. непрозрачным содержимым яйца в результате развития бактерий и плесени
299. полной или частичной вытечкой содержимого яйца
300. наличием пятна под скорлупой общим размером более 1/3 поверхности яйца
301. «ТУМАН» - ПОРОК ЯИЦ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
302. полным смешением белка с желтком
303. наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития зародыша
304. непрозрачным содержимым яйца в результате развития бактерий и плесени
305. полной или частичной вытечкой содержимого яйца
306. наличием пятна под скорлупой общим размером более 1/3 поверхности яйца
307. «КРОВЯНОЕ КОЛЬЦО» - ПОРОК ЯИЦ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
308. полным смешением белка с желтком
309. наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития зародыша
310. непрозрачным содержимым яйца в результате развития бактерий и плесени
311. полной или частичной вытечкой содержимого яйца
312. наличием пятна под скорлупой общим размером более 1/3 поверхности яйца
313. ЯЙЦА, ИЗЪЯТЫЕ ИЗ ИНКУБАТОРОВ КАК НЕОПЛОДОТВОРЕННЫЕ
     1. «миражные»
     2. «задохлик»
     3. «мраморные»
     4. «красюк»
314. ЧЕРЕЗ ЯЙЦА ПЕРЕДАЮТСЯ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ
315. сальмонеллез
316. сибирская язва
317. орнитоз
318. микоплазмоз
319. грипп