**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 МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. МЯСО ПО ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
2. жировых
3. белковых
4. углеводистых
5. углеводисто-жировых
6. белково-жировых
7. СРЕДНЕЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ В МЯСЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА СРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ В %
8. 1-6
9. 10-11
10. 18-20
11. 22-25
12. свыше 25
13. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ГОВЯДИНЫ В %
14. 15 - 25
15. 40 - 50
16. 70 - 80
17. 85 - 90
18. 90 - 95
19. БЕЛКИ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ МЯСА
20. миозин, миоген
21. коллаген, эластин
22. актин, глобулин
23. ихтулин, глютен
24. казеин, авидин
25. БЕЛКИ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ МЯСА
    1. коллаген
    2. миозин
    3. миоген
    4. эластин
    5. актин
    6. глобулин
26. НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ИЗ БЕЛКОВ МЯСА ОБЛАДАЕТ
27. коллаген
28. миозин
29. эластин
30. оссеин
31. миоглобин
32. ДИАПАЗОН КОЛЕБАНИЙ СОДЕРЖАНИЯ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В ГОВЯДИНЕ (В %)
33. 1 - 4
34. 4 - 8
35. 8 - 12
36. 10 - 14
37. 14 - 18
38. ЖИВОТНЫЙ ЖИР НАИЛУЧШИЙ ПО БИОЛОГИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ
39. говяжий
40. свиной
41. бараний
42. МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ КАК
43. кальций
44. железо
45. фосфор
46. магний
47. натрий
48. ОПРЕДЕЛЕНИЕ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩЕЕ ПРОЦЕСС СОЗРЕВАНИЯ МЯСА
49. процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов
50. начальная стадия автолиза за счет активации ферментов гликолиза
51. процесс биохимических превращений в белковых веществах под влиянием протеаз
52. процесс биохимических превращений жировых веществ под влиянием липаз
53. ЗАБОЛЕВАНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ У ЧЕЛОВЕКА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ
54. описторхоз, анизакидоз
55. сибирская язва, туберкулез
56. афлатоксикоз, эрготизм
57. трихинеллез, тениидоз
58. бруцеллез, ящур
59. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МЯСА
60. определение жира по Соклесту
61. определение жира по методу Гербера
62. определение белка по Кьельдалю
63. определение кислотного числа
64. окраска отпечатков по Грамму
65. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА НА СТЕПЕНЬ СВЕЖЕСТИ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ
66. внешнего вида, консистенции, запаха
67. состояния жира
68. состояния сухожилий
69. состояния костной ткани
70. прозрачности и аромата бульона
71. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПРОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА
72. проба на «нож»
73. проба на «вилку»
74. проба на «шпильку»
75. пробная варка
76. проба Эбера
77. ЛАБОРАТОРНЫЕ ПРОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА
78. бензидиновая
79. фосфатазная
80. редуктазная
81. окраска отпечатков по Грамму (бактериоскопия)
82. проба Эбера
83. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЛЕТУЧИХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ МЯСА ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
84. свежести мяса
85. пищевой ценности
86. биологической ценности
87. наличия гельминтов
88. содержания пищевых добавок
89. ОПРЕДЕЛИТЬ СОДЕРЖАНИЕ АМИНО-АМИАЧНОГО АЗОТА ПОЗВОЛЯЕТ
90. реакция бульона с серно-кислой магнезией
91. пробная варка
92. проба Эбера
93. бензидиновая проба
94. редуктазная проба
95. ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ СВЕЖЕСТИ МЯСА ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ В НЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРВИЧНОГО РАСПАДА БЕЛКОВ ИСПОЛЬЗУЮТ
96. бактериоскопию
97. реакцию бульона с сернокислой магнезией
98. пробу Эбера
99. пробную варку
100. пробу на «нож»
101. БЕНЗИДИНОВАЯ ПРОБА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА ПОЗВОЛЯЕТ ОПРЕДЕЛИТЬ
102. количество летучих жирных кислот
103. активность пероксидазы
104. амино-аммиачный азот
105. бактериальную обсемененность
106. гельминтов
107. ЦВЕТ КЛЕЙМА, НАНОСИМОГО НА МЯСО ЗДОРОВЫХ ЖИВОТНЫХ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА
108. черное
109. синее
110. фиолетовое
111. красное
112. зеленое
113. ЦВЕТ КЛЕЙМА, НАНОСИМОГО НА УСЛОВНО ГОДНОЕ МЯСО КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА
114. черное
115. синее
116. фиолетовое
117. красное
118. зеленое
119. ТРИХИНЕЛЛОСКОПИЯ ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ МЯСА ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
120. свежести мяса
121. пищевой ценности
122. биологической ценности
123. наличия гельминтов
124. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ПРИ ТРИХИНЕЛЛОСКОПИИ ОДНОЙ ТРИХИНЕЛЛЫ
125. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
126. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
127. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
128. печень и легкое бракуется полностью
129. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
130. МЯСО ТУШИ ПРИЗНАЕТСЯ НЕДОБРАКАЧЕСТВЕННЫМ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ В НЕМ В 24 СРЕЗАХ
131. 4 трихинелл
132. 3 трихинелл
133. 2 трихинелл
134. 1 трихинеллы
135. ПРИ ПОРАЖЕНИИ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ЭХИНОКОККОМ ПАРТИЯ МЯСА ЖИВОТНЫХ
136. признается годной для питания без ограничений
137. пораженные органы подвергаются технической утилизации, а остальные части туши реализуются как условно годное мясо после предварительного обезвреживания
138. передается на техническую утилизацию
139. передается по согласованию с ветнадзором на корм скоту
140. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ ПОРАЖЕНИИ ОРГАНОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ЭХИНОКОККОМ
141. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
142. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
143. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
144. печень и легкое бракуется полностью
145. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
146. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ МАССИВНОМ ПОРАЖЕНИИ ПАРЕНХИМАТОЗНЫХ ОРГАНОВ ЭХИНОКОККОМ
147. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
148. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
149. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
150. печень и легкое бракуется полностью
151. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
152. СВИНОЙ ВООРУЖЕННЫЙ И БЫЧИЙ НЕВООРУЖЕННЫЙ БЫЧИЙ ЦЕПНИ ВЫЗЫВАЮТ У ЧЕЛОВЕКА ЗАБОЛЕВАНИЕ
153. эхинококкоз
154. энтеробиоз
155. тениидоз
156. анизакидоз
157. фасциолез
158. ПОРАЖЕНИЕ МЯСА СВИНЫМ И БЫЧЬИМ ЦЕПНЯМИ НАЗЫВАЕТСЯ
159. трихинеллез
160. финноз
161. фасциолез
162. дифиллоботриоз
163. описторхоз
164. ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫМ СЧИТАЕТСЯ МЯСО, ЕСЛИ НА 40 СМ2 ПЛОЩАДИ ТУШИ НАЙДЕНО
165. 1 финна
166. 2 финны
167. 3 финны
168. 4 финны
169. ни одной финны
170. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ БОЛЕЕ 3 ФИНН НА ПЛОЩАДИ 40 СМ2 МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ
171. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
172. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
173. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
174. печень и легкое бракуется полностью
175. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
176. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КОЛИЧЕСТВА ФИНН МЕНЬШЕ 3 НА ПЛОЩАДИ 40 СМ2 МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ
177. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
178. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
179. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
180. печень и легкое бракуется полностью
181. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
182. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ЖИВОТНЫХ, ИМЕВШИХ КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ПРИ ЖИЗНИ И ПАТОЛОГОАНАТОМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПОСЛЕ УБОЯ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БРУЦЕЛЛЕЗА
183. признать пригодной для питания без ограничения
184. признать условно годной после предварительного обезвреживания проваркой
185. признать не пригодной для питания
186. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
187. передать на техническую утилизацию
188. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ БОЛЬНЫХ ЯЩУРОМ ЖИВОТНЫХ, УБИТЫХ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ТЕЛА
189. признать условно годной после обезвреживания проваркой
190. не пригодна для питания
191. пригодна для питания без ограничений
192. передать на техническую утилизацию
193. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
194. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ С ГЕНЕРАЛИЗОВАННОЙ ФОРМОЙ ТУБЕРКУЛЕЗА С ПРИЗНАКАМИ ИСТОЩЕНИЯ И БЕЗ
195. признать условно годной, использовать после тщательной проварки
196. пригодна для питания без ограничений
197. не пригодна для питания, утилизировать
198. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
199. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА ЖИВОТНЫХ ПРИ ТУБЕРКУЛЕЗНОМ ПОРАЖЕНИИ ОДНОГО ОРГАНА ИЛИ ЛИМФАТИЧЕСКОГО УЗЛА ПРИ УСЛОВИИ ОТСУТСТВИЯ ИСТОЩЕНИЯ
200. пораженные органы утилизировать, тушу отправить на проварку
201. пригодна для питания без ограничений
202. не пригодна для питания, утилизировать
203. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
204. ПРИ ПОРАЖЕНИИ МЕНЕЕ ДВУХ ТРЕТЕЙ ПЕЧЕНИ ЖИВОТНЫХ ФАСЦИОЛЕЗОМ
205. печень реализуют для пищевых целей без ограничений
206. пораженные части органа удаляют и направляют на техническую утилизацию
207. орган целиком направляют на техническую утилизацию или уничтожают
208. непораженные части органа после зачистки обезвреживают проваркой
209. печень и тушу уничтожают
210. МЯСО МОЖЕТ БЫТЬ РЕАЛИЗОВАНО ПОСЛЕ ЗАЧИСТКИ НА ОБЩИХ ОСНОВАНИЯХ (ПРИ СОХРАНЕНИИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ) В СЛУЧАЯХ
211. обнаружения на поверхности плесени
212. загара туш, кислого брожения и гнилостного разложения
213. поверхностных механических повреждений во время транспортировки
214. повреждения туш грызунами
215. наличия участков свечения
216. БОЛЬШЕ БЕЛКОВ В МЯСЕ ПТИЦЫ У
217. цыплят
218. кур
219. индеек
220. гусей
221. уток
222. НИЗКАЛОРИЙНЫМ СЧИТАЕТСЯ МЯСО
223. цыплят
224. кур
225. индеек
226. гусей
227. уток
228. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПОРАЖЕНИИ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ
229. пригодна для питания без ограничений
230. внутренние органы утилизируют, тушки отправляют на проварку или переработку на консервы
231. не пригодна для питания, утилизировать
232. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
233. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
234. массовая доля влаги, поваренной соли
235. плотность, кислотность
236. массовая доля нитрита натрия, крахмала
237. остаточная активность кислой фосфатазы
238. массовая доля жира, белка
239. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ВАРЕНЫХ И ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С НОРМАЛЬНЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В НИХ БАКТЕРИЙ ГРУППЫ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ ИЛИ ПРОТЕЯ
240. реализация без ограничений
241. переработка на колбасу
242. техническая утилизация
243. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
244. ВЫСОКАЯ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ ВАРЕНЫХ КОЛБАС СВЯЗАНА С
245. высоким содержанием влаги
246. низким содержанием влаги
247. высоким содержанием поваренной соли
248. низким содержанием поваренной соли
249. добавлением пищевых добавок
250. ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ЦВЕТА В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ИСПОЛЬЗУЮТ
251. полифосфаты
252. белковый стабилизатор
253. соевый белок
254. нитрит натрия
255. коптильные препараты
256. МАССОВАЯ ДОЛЯ НИТРИТА НАТРИЯ В ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ
257. 0,001%
258. 0,01%
259. 0,003%
260. 0,005%
261. 0,05%
262. МАССОВАЯ ДОЛЯ НИТРИТА НАТРИЯ В СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ
263. 0,001%
264. 0,01%
265. 0,003%
266. 0,005%
267. 0,05%
268. ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ОКРАСКИ И НЕЙТРИЛИЗАЦИИ НИТРИТА НАТРИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЮТ
269. стабилизатор белковый
270. глюкозу
271. глютамат натрия
272. аскорбинат натрия
273. казеинат натрия
274. ПОЛИФОСФАТЫ, КОТОРЫЕ ДОБАВЛЯЮТ В КОЛБАСЫ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ
275. интенсивности цвета
276. повышения поглощающей и удерживающей способности фарша
277. вкусовых свойств продукта
278. пищевой ценности продукта
279. сроков хранения
280. ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НАПРАВЛЕНЫ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ УТИЛИЗАЦИЮ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ
281. внутри батонов признаков гнилостного разложения
282. на оболочке сухого налета плесени