

Демонстрационный вариант PDF-файла, в данном файле представлено вопросов: 10 из 430. Полная версия файла выглядит так же, как данный файл, но в полной версии файла представлены все вопросы. Файл со всеми вопросами можно скачать по ссылке, которая расположена внизу этой страницы.

32.08.02. Гигиена питания

1. Наибольшей биологической ценностью обладают белки

- фруктов
 - бобовых
 - яиц
 - овощей
-

2. Размножение стафилококков и процесс токсинообразования задерживаются при концентрации сахара не менее (в процентах)

- 40
 - 30
 - 60
 - 50
-

3. Инкубационный период при стафилококковом токсикоze составляет в среднем (в часах)

- 2-4
 - 14-16
 - 6-8
 - 10-12
-

4. Количество принимаемых скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях торговли должно определяться исключительно

- объёмом работающего холодильного оборудования
 - достаточностью подсобных помещений
 - количеством рабочих мест продавцов
 - величиной торгового зала
-

5. Пищевые волокна

- являются источником биологически активных веществ
 - улучшают всасываемость минеральных веществ
 - являются пластическим материалом
 - регулируют функцию желудочно-кишечного тракта
-

6. В зерновых продуктах лимитирующими являются незаменимые аминокислоты

- лизин и треонин
 - метионин и триптофан
 - лейцин и треонин
 - триптофан и фенилаланин
-

7. Наиболее приближен к аминокислотному составу животного белка растительный белок

- кукурузы
 - пшеницы
 - сои
 - гороха
-

8. Для оценки биологической ценности пищевых продуктов наибольшее распространение имеет расчет

- аминокислотного сора
 - степени задержки азота в организме
 - скорости роста организма
 - состояния азотистого баланса
-

9. Наибольшее количество витамина а содержит

- растительное масло
 - молоко
 - сливочное масло
 - печень
-

10. Промышленной витаминизации наиболее целесообразно подвергать продукты

- не имеющие в своём составе витаминов
 - с низким содержанием витаминов
 - не подвергающиеся термической обработке
 - ежедневно используемые в питании
-