**Тесты по ОП 15 Пищевые добавки.**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Группа ТПОП 437**

**Преподаватель: Тугушева А.Х.**

**1. Какое из веществ является пищевым ароматизатором?**

а) кармин;

б) аспартам;

в) этилацетат.

**3. Какое из веществ является пищевым подсластителем?**

а) бензальдегид;

б) уксусная кислота;

в) сахарин.

**4. Какое из веществ является пищевым консервантом?**

а) аспартам;

б) пропионат натрия;

в) aтокоферол.

**5. Какое из веществ является пищевым красителем?**

а) тартразин;

б) сукралоза;

в) желатин.

**6. Какое из веществ является пищевым антиоксидантом?**

а) цитраль;

б) пропилгаллат;

в) этилбутират.

**7. Что такое генетически модифицированные продукты?**

а) продукты, полученные из трансгенных растений;

б) продукты, полученные из трансгенных животных;

в) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

**8. Сколько загустители и гелеобразователей разрешено в производстве пищевых продуктов в России?**

а) 50;

б) 80.

в) 85

**9. Особо опасные консерванты?**

а) нитраты;

б) нитриты;

в) оба варианта верны.

**10. В каком году был создан «мясной экстракт»?**

а) 1856;

б) 1869;

в) 1975.

1. **В каком году был получен твердый жир?**

а) 1856;

б) 1869;

в) 1969.

**12. Не природное подслащивающие вещество?**

а) сахарин;

б) миракулин;

в) монелин;

**13. Синтетические красители?**

а) антрахиноновые;

б) эритрозин;

в) хлорофиллы;

**14. Природные подслащивающие вещества .**

а) сахарин;

б) миракулин;

в) тауматин;

**15. Натуральный (природный) краситель?**

а) индигокармин;

б) каратиноиды;

в) татразин;

**16. К особо опасной группе консервантов относятся?**

а) нитрат натрия;  
б) сульфит натрия;

в) нитрат калия;

**17. На сколько групп делятся стабилизаторы?**

а) четыре;

б) три;

в) два.

**18. В какой промышленности используют пектин?**

а) кондитерской;

б) хлебобулочной;

в)мясной.

**19. Сахарозаменители?**

а) ксилит;

б) сорбит;

б) лактоза.

**20. Какое из веществ является пищевым красителем?**

а) аспартам;

б) кармин;

в) этилацетат.

**21. Являются ли пряности и приправы пищевыми добавками?**

а) да;

б) нет;

**22.Лидирующая группа красителей способных вызвать аллергические реакции (найти соответствия с кодом)?**

а) Е104

б) Е132

в) Е127

23.**На сколько функциональных классов делятся все пищевые добавки:**

а) 25;

б) 24;

в) 13.

**24. Какое из веществ является пищевым красителем?**

а) тартразин;

б) сукралоза;

в) желатин.

**25. Какое** из веществ является пищевым антиоксидантом?

а) питраль;

б) пропилгаллат;

в) этилбутират.

**25. Не природное подслащивающие вещество?**

а) сахарин;

б) миракулин;

в) монелин;

**26. Синтетические красители?**

а) антрахиноновые;

б) эритрозин;

в) хлорофиллы;

**27. Природные подслащивающие вещества .**

а) сахарин;

б) миракулин;

в) тауматин;

**28. Натуральный (природный) краситель?**

а) индигокармин;

б) каратиноиды;

в) татразин;

**29. Пищевые добавки – это (определить понятие):**

а) Природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

б) Изготовленные промышленным способом смеси одинакового или различного технологического назначения, в состав которых могут входить пищевые продукты (мука, специи, крахмал и т.д.);

в) Любые вещества или материалы, которые не являясь пищевыми ингредиентами, преднамеренно используются при переработке сырья и пищевой продукции с целью улучшения технологии.

**30. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на функциональные классы:**

а) по признаку маркировки;

б) по технологическим функциям;

в) по производству.

**31. На сколько функциональных классов делятся все пищевые добавки:**

а) 25;

б) 24;

в)13.

**32. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: «удерживают влагу и предохраняют пищу от высыхания, нейтрализуют влияние атмосферного воздуха с низкой влажностью»:**

a) глазирователи;

б) влагоудерживающие агенты;

в) наполнители.

**33. Какие пищевые добавки в составе продукта должны насторожить покупателя?**

**а)**Пищевые добавки, которые есть в составе продукта, не должны настораживать покупателя ни в коей мере;

б)Есть отдельные люди, которые реагируют на то или иное химическое соединение.

в)Есть люди, которые не могут есть клубнику, которые остро реагируют на определенные ароматы, у которых после возникает болезненное состояние. Но это очень индивидуальные качества, которые не стоит обобщать.

**34. Чем натуральный ароматизатор отличается от ароматизатора, идентичного натуральному?**

**а)Д**еление на натуральные и искусственные пищевые добавки в ряде случаев является условным.

б)Если традиционно все мы применяли ваниль, то сегодня это ванилин, который получается искусственным путем.

в)Но это тот же самый продукт.

**35. К особо опасной группе консервантов относятся?**

а) нитрат натрия;  
б) сульфит натрия;

в) нитрат калия;

**36. На сколько групп делятся стабилизаторы?**

а) четыре;

б) три;

в) два.

**37. Природные подслащивающие вещества .**

а) сахарин;

б) миракулин;

в) тауматин;

**38.Лидирующая группа красителей способных вызвать аллергические реакции (найти соответствия с кодом)?**

а) Е104

б) Е132

в) Е127

**39. Особо опасные консерванты?**

а) нитраты;

б) нитриты;

в) оба варианта верны.

**40. В каком году был создан «мясной экстракт»?**

а) 1856;

б) 1869;

в) 1975.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х.Тугушева**