

1) никакого; 2) облегчает усвоение; 3) затрудняет усвоение.

15. От какого фактора зависит эффективность гомогенизации молока?

1) кислотности молока; 2) вязкости молока; 3) давления.

16. Какой насос используется для подачи молока в гомогенизирующую головку?

1) плунжерный; 2) вакуумный; 3) мембранный.

17. На каком приборе гомогенизатора указано предельно допустимое давление гомогенизации?

1) на предохранительном клапане; 2) на гомогенизирующей головке; 3) на манометре.

18. Какова периодичность контроля сливок для нормализации молока?

1) ежедневно; 2) раз в декаду; 3) раз в месяц.

19. Какими бывают фильтры по конструкции?

1) цилиндрические; 2) эллиптические; 3) шаровидные.

20. От какого фактора в наибольшей степени зависит эффективность гомогенизации молока?

1) состава молока; 2) конструкции гомогенизатора; 3) м.д.ж. молока.

21. Какова периодичность контроля эффективности гомогенизации?

1) ежедневно; 2) раз в декаду; 3) раз в месяц.

22. Через сколько часов непрерывной работы проводят санитарную обработку гомогенизаторов?

1) 3-4 часа; 2) 4-6 часов; 3) 6-8 часов.

Отчет о выполнении заданий выслать мастеру на электронную почту

до 26 марта 2020. Адрес был указан ранее.