

Выполнить два варианта тестовых заданий по теме» Технология производства сыров.

Вариант 1

1. Виды классификации сыров:

- а) технологическая;
- б) сельскохозяйственная;
- в) товароведная;
- г) медицинская.

Технология производства твёрдых сыров с высокой температурой второго нагревания

2. К твердым сычужным сырам с высокой температурой второго нагревания относятся сыры:

- а) советский;
- б) голландский;
- в) костромской;
- г) швейцарский;
- д) алтайский.

3. Температура второго нагревание для сыра советского:

- а) $38 - 42^{\circ} \text{C}$;
- б) $34 - 36^{\circ} \text{C}$;
- в) $20 - 25^{\circ} \text{C}$;
- г) $52 - 55^{\circ} \text{C}$;
- д) $70 - 75^{\circ} \text{C}$.

4. Признаками нормального созревания сыра советского в бродильной камере являются:

- а) незначительный подъём верхнего и нижнего полотен;
- б) характерный звук при простукивании;
- в) белый цвет сыра;
- г) мажущаяся консистенция;
- д) правильный овал боковой поверхности.

Технология производства твёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания

5. Особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания являются:
- а) использование заквасок в основном на мезофильных молочнокислых стрептококках;
 - б) температура второго нагревания 38 – 42⁰ С;
 - в) влажность сыров после прессования 43 – 48%;
 - г) наличие бродильной камеры с температурой 20 – 25⁰ С при созревании сыров;
 - д) использование пропионовокислых бактерий при выработке сыров.

Технология производства твёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения

6. Дополните предложение:

При выработке сыра чеддер проводится особая операция - _____ сырной массы.

Технология производства сыров, созревающих при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи

7. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания, созревающим при участии сырной слизи, относятся:
- а) советский;
 - б) костромской;
 - в) латвийский;
 - г) пикантный.
8. Сырная слизь на поверхности сыра появляется:
- а) через месяц;
 - б) через 5 – 8 суток после посолки;
 - в) в конце созревания;
 - г) перед посолкой.

Технология производства мягких сыров

9. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и сырной слизи относят:
- а) латвийский;
 - б) голландский;
 - в) российский;
 - г) дорожный;
 - д) дорогобужский.
10. Дополните фразу:
Мягкий сыр, созревающий при участии молочнокислых бактерий и голубой плесени, развивающейся внутри сыра это _____.
11. К свежим мягким сырам, вырабатываемым без созревания относят:
- а) адыгейский;
 - б) чайный;
 - в) рокфор;
 - г) домашний;
 - д) дорогобужский.
12. Смесь на сыр адыгейский пастеризуют при температуре:
- а) 70 – 72⁰ С;
 - б) 130 – 150⁰ С;
 - в) 93 – 95⁰ С;
 - г) 63 – 65⁰ С.
13. При производстве сыра адыгейского применяют:
- а) хлористый кальций;
 - б) культуру плесени;
 - в) сычужный фермент;
 - г) кислую сыворотку.

Технология производства рассольных сыров

14. Рассольные сыры имеют повышенную массовую долю:
- а) жира;
 - б) соли;
 - в) нитратов.

15. Рассол для посолки рассольных сыров готовят на:

- а) пастеризованном обезжиренном молоке;
- б) сыром цельном молоке;
- в) пастеризованной воде.

16. Дополните предложение:

Выступающую из рассола поверхность сыра покрывают _____.

17. После достижения содержания соли в сыре (3,5 – 4%) концентрация рассола в бассейне не должна превышать:

- а) 18%;
- б) 2%;
- в) 90%.

18. Кислотность кисломолочного рассола должна быть не выше:

- а) 10^0 Т;
- б) 35^0 Т;
- в) 70^0 Т.

19. Массовая доля жира в сухом веществе сыра брынза не менее:

- а) 50%;
- б) 45%;
- в) 40%.

Вариант 2

1. Основными факторами, определяющими видовые особенности сыров, являются:
 - а) видовой состав микрофлоры сыра, температура второго нагревания;
 - б) содержание соли в сыре, температура созревания;
 - в) форма сыра.

Технология производства твёрдых сыров с высокой температурой второго нагревания

2. Сыры с высокой температурой второго нагревания имеют характерный вкус:
 - а) кисломолочный;
 - б) кормовой;
 - в) сладковато - пряный;
 - г) остро – солёный.
3. Сыр советский формуют:
 - а) из пласта;
 - б) насыпью;
 - в) наливом;
 - г) выкладывая необработанный сгусток.

Технология производства твёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания

4. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
 - а) брынза;
 - б) рокфор;
 - в) голландский;
 - г) костромской;
 - д) пошехонский.
5. Для сыров голландского, костромского процент вносимой закваски:
 - а) 3 – 5%;
 - б) 0,1- 0,3%;
 - в) 0,5 – 1%;
 - г) 5 – 10%.

Технология производства твёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения

6. К твердым сычужным сырам с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения относятся:

- а) швейцарский;
- б) российский;
- в) латвийский;
- г) голландский;
- д) чеддер.

Технология производства сыров, созревающих при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи

7. Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи имеют вкус:

- а) сладковатый;
- б) кислый;
- в) слегка аммиачный;
- г) горький.

Технология производства мягких сыров

8. Дополните предложение:

Все мягкие сыры имеют повышенную массовую долю _____.

9. К мягким сырам, созревающим при участии молочнокислых бактерий и белой плесени развивающейся на поверхности сыра, относят:

- а) адыгейский;
- б) белый десертный;
- в) рокфор;
- г) русский камамбер;
- д) чайный.

10. Обработка сырного сгустка и зерна корочке для сыров:

- а) твёрдых с низкой температурой второго нагревания;
- б) твёрдых с высокой температурой второго нагревания;
- в) мягких.

11. При производстве мягких сыров не производят операцию:

- а) самопрессование;
- б) прессование;
- в) посолку сыра;
- г) обработку сгустка.

Технология производства рассольных сыров

12. К рассольным сырам относятся:

- а) адыгейский;
- б) брынза;
- в) рокфор;
- г) молдавский;
- д) костромской.

13. Дополните предложение:

Рассольные сыры солятся и созревают в _____.

14. Сыр сулугуни производят с применением:

- а) формования насыпью;
- б) плавления сырной массы;
- в) чеддеризации сырной массы;
- г) сухой посолки.

15. Головки сыра в рассоле в первые дни посолки размещают в:

- а) один ряд;
- б) 3 – 4 ряда;
- в) 5 – 6 рядов.

16. Температура рассола в соляном бассейне должна быть:

- а) $2 - 4^{\circ} \text{C}$;
- б) $8 - 12^{\circ} \text{C}$;
- в) $20 \pm 2^{\circ} \text{C}$.

17. Чрезмерное уплотнение поверхности сыра указывает на _____ рассола:

- а) недостаточную концентрацию;
- б) пониженную кислотность;
- в) высокую концентрацию.

18. Для улучшения качества рассольных сыров рекомендуется применять:

- а) солеустойчивые закваски;
- б) бактериофаги;
- в) микрофлору сырной слизи.

19. Срок созревания сыра брынза не менее:

- а) 20 часов;
 - б) 20 суток;
 - в) 20 месяцев.
- а) нормализацию смеси;
 - б) пересчет рецептуры;
 - в) отменяют выработку сыра.

Отчет о выполнении двух вариантов тестового задания отправить на электронную почту: olesya-arhipova@mail.ru, а также в Контакт или в **Вацап** до 23.03.2020