

Задание: Что из ниже перечисленного НЕ относится к неусваиваемым углеводам?

Ответы: 1). Гемилцеллюлоза 2). Гумми 3). Пектин 4). Целлюлоза 5). Крахмал 6). Слизи

Задание: К важным свойствам пищевых волокон НЕ относится:

Ответы: 1). Препятствуют всасыванию холестерина 2). Участвуют в биосинтезе жирорастворимых витаминов 3). Ингибируют гнилостные процессы 4). Стимулируют моторную функцию кишечника 5). Влияют на липидный обмен 6). Выводят из организма токсичные элементы

Задание: Пищевая добавка, запрещенная к применению в России:

Ответы: 1). Кармин (Е120) 2). Амарант (Е137) 3). Метабисульфит натрия (Е 223) 4). Эмульгатор Т-8 (Е471) 5). Карбоксиметилцеллюлоза (Е466)

Задание: Желчные кислоты:

Ответы: 1). расщепляют триацилглицериды 2). обеспечивают всасывание глицерола 3). эмульгируют триацилглицериды 4). облегчают всасывание триацилглицеридов 5). активируют панкреатическую липазу

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле цис-аконитовой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Провитамином D является:

Ответы: 1). β -каротин 2). эргостерин 3). холестерин 4). гепарин

Задание: К потенциальным сырьевым источникам новых белковых продуктов питания НЕ относят:

Ответы: 1). Рапс 2). Соя 3). Курица 4). Косточки абрикосов 5). Клевер 6). Пшеница

Задание: Первичная структура белка:

Ответы: 1). Скручивание белковой спирали дисульфидными мостиками 2). Последовательность аминокислотных остатков 3). Скручивание белковых цепей водородными связями 4). Связывание белковых складок гидрофобными связями

Задание: Световая фаза фотосинтеза НЕ сопровождается:

Ответы: 1). Поглощением энергии хлорофиллом 2). Образованием НАДФН и АТФ 3). Фиксацией и восстановлением углекислого газа 4). Передачей электронов в реакционный центр

Задание: При прямом окислении глюкозы (пентозный путь) образуются:

Ответы: 1). CO_2 , H_2O , пентоза, 37 АТФ 2). НАДФН, рибоза, CO_2 , 36 АТФ 3). Пентоза, НАД⁺, CO_2 , 36 АТФ 4). Рибоза, НАДФ⁺, 35 АТФ

Задание: К незаменимым аминокислотам НЕ относят:

Ответы: 1). Глицин 2). Валин 3). Лизин 4). Триптофан 5). Метионин 6). Лейцин

Задание: К функциям фосфолипидов НЕ относится:

Ответы: 1). Свертываемость крови 2). Препятствие ожирению печени 3). Препятствие накоплению холестерина в сосудах 4). Транспортировка жира в организме 5). Участие в образовании гормонов 6). Образование клеточных биомембран

Задание: Физиологически важным гетерополисахаридом для человека является:

Ответы: 1). гликоген 2). крахмал 3). целлюлоза 4). раффиноза 5). лактоза 6). гиалуроновая кислота

Задание: Какой порядковый номер элемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, недостаток соединений которого в раннем возрасте способствует развитию умственной отсталости?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В основу режима питания входит принцип:

Ответы: 1). Легкого завтрака 2). Голодания 3). Дробного питания 4). Сыроедения

Задание: Как называется белковая часть сложного фермента?

Ответы: 1). Галофермент 2). Апофермент 3). Гипофермент 4). Кофермент

Задание: Пресервы – это

Ответы: 1). нестерилизованный пищевой продукт, залитый маринадом, пряным рассолом, герметически укупоренный 2). стерильный пищевой продукт в герметически укупоренной таре 3). нестерильный пищевой продукт в герметически укупоренной таре 4). нестерилизованный пищевой продукт, залитый маринадом

Задание: Какой витамин имеет физиологическое название антианемический?

Ответы: 1). А 2). В2 3). D 4). С 5). В1 6). В12

Задание: К фенолокислотам принадлежит:

Ответы: 1). Бензойная кислота 2). Салициловая кислота 3). Уксусная кислота 4). Яблочная кислота

5). Молочная кислота 6). Фумаровая кислота

Задание: Формула азотистого основания:

Ответы: 1). Гуанин 2). Пиримидин 3). Тимин 4). Цитозин 5). Пурин 6). Аденин

Задание: Эталонный белок содержится в:

Ответы: 1). Рис 2). Рыба 3). Морепродукты 4). Свинина 5). Материнское молоко 6). Куриное мясо

Задание: При взаимодействии D-глюкозы при 100°C с какой аминокислотой ощущается запах жареного белка?

Ответы: 1). С метионином 2). С валином 3). С пролином 4). С глицином 5). С серином 6). С цистеином

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле тимина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Фруктоза является:

Ответы: 1). полисахаридом 2). кетопентозой 3). альдопентозой 4). альдогексозой 5). дисахаридом 6). кетогексозой

Задание: К фитосанитарным методам исследования относят:

Ответы: 1). наличие карантинных вредителей 2). наличие инфицированных животных 3). содержание витаминов 4). вид возбудителя 5). вкус продукта 6). соответствие процессов хранения товаров установленным требованиям

Задание: Йод необходим для синтеза:

Ответы: 1). Гормонов надпочечников 2). Гормона щитовидной железы 3). Гормона поджелудочной железы 4). Гормона гипофиза

Задание: Первичная структура белка поддерживается:

Ответы: 1). Водородными связями 2). Дисульфидными связями 3). Пептидными связями 4). Ковалентными связями

Задание: К болезням яблок можно отнести:

Ответы: 1). серая плесневидная гниль 2). шейковую гниль 3). фузариоз 4). кагатную гниль

Задание: Сколько атомов водорода в молекуле 2-дезоксид-Д-рибозы?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какой порядковый номер микроэлемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, дефицит которого в питании вызывает дегенеративные процессы в суставах и позвоночнике, хронический дерматит, гиперпигментацию и витилиго, дисфункции половых желез у женщин и мужчин, задержке развития у ребенка, склонности к аллергии?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Окорок:

Ответы: 1). Является наиболее легко перевариваемым сортом мяса 2). Является хорошим источником полиненасыщенных жирных кислот 3). Содержит нитриты и нитраты, определенно оказывающие канцерогенное воздействие, но являющиеся необходимыми для сохранения мяса 4). Является хорошим источником витамина С

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции уксуснокислого брожения (аэробного окисления этилового спирта)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К какому классу относится фермент лактатдегидрогеназа с индексом КФ 1.1.1.27?

Ответы: 1). Лиаз 2). Изомераз 3). Оксидоредуктаз 4). Гидролаз 5). Лигаза 6). Трансфераз

Задание: Какие вещества относятся к неалиментарным?

Ответы: 1). Ферменты 2). Консерванты 3). Жиры 4). Витамины

Задание: Кальций формирует основу костной ткани вместе с:

Ответы: 1). фтором и йодом 2). железом и хлором 3). фосфором и фтором 4). фосфором и железом

Задание: Где содержится инулин?

Ответы: 1). Во ржи, морепродуктах 2). В мясе, рыбе 3). В крупе, муке 4). В груше, георгине, артишоках 5). В молоке, перце, луке 6). В хлебе, картофеле, огурце

Задание: Азот пиримидиновых оснований выводится из организма, в основном, в виде

Ответы: 1). солей аммония 2). креатинина 3). мочевины 4). креатина 5). мочевой кислоты

Задание: При избытке фосфора в крови наблюдается:

Ответы: 1). угнетение нервной системы 2). снижение выработки пищеварительных ферментов 3). вымывание фосфора из костей 4). мочекаменная болезнь

Задание: Какой процесс с участием углеводов приводит к выделению наибольшего количества энергии?

Ответы: 1). Карбоксилирование 2). Восстановление 3). Аминирование 4). Брожение 5). Окисление кислородом воздуха 6). Циклизация

Задание: Под действием какого фермента декстран образуется из сахарозы?

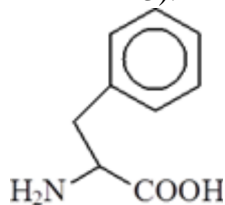
Ответы: 1). Декстрансахаразы 2). Целлюлазы 3). Амилазы 4). Декстраназы

Задание: Какой порядковый номер микроэлемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, хронический недостаток в питании которого вызывает замедление полового созревания?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В каком из этих трех продуктов содержится наибольшее количество протеина на сто граммов продукта?

Ответы: 1). Говядина 2). Сухие соевые бобы 3). Бананы 4). Яйца



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Фенилаланин 2). Лейцин 3). Аспарагиновая кислота 4). Метионин 5). Триптофан 6). Серин

Задание: Карнитин:

Ответы: 1). осуществляет перенос КоА 2). является ферментом β -окисления 3). осуществляет перенос ацилов 4). усиливает действие ферментов β -окисления

Задание: Вода, поступающая в организм человека из окружающей среды, называется:

Ответы: 1). иммобилизованной 2). прочносвязанной 3). экзогенной 4). эндогенной

Задание: Интерфероны - это молекулы

Ответы: 1). простых белков или гликопротеинов 2). гемопротеинов 3). двухцепочечной РНК 4). одноцепочечной РНК 5). гликолипидов

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле целевого продукта реакции гомоферментативного молочнокислого брожения (анаэробного окисления глюкозы)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле урацила?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Первым этапом выделения чистого белка является:

Ответы: 1). Осаждение 2). Экстракция 3). Очистка 4). Разрушение клеточной структуры материала

Задание: Какой витамин имеет химическое название рибофлавин?

Ответы: 1). В6 2). В1 3). В2 4). Н 5). С 6). К

Задание: Какая кислота НЕ является витамином?

Ответы: 1). Ацетилсалициловая 2). Пантотеновая 3). Никотиновая 4). Аскорбиновая

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле глиоксалевого кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В состав лактозы входят остатки:

Ответы: 1). глюкозы и фруктозы 2). двух молекул фруктозы 3). галактозы и глюкозы 4). двух молекул глюкозы

Задание: Потребность в пищевых белках выше среднего у:

Ответы: 1). Людей старше 70 лет 2). Людей возраста 35-45 лет 3). Детей дошкольного и школьного возраста 4). Людей возраста 55-65 лет

Задание: При α -окислении жирных кислот получают

Ответы: 1). жирная кислота и углекислый газ 2). кетокислота и ацил-КоА 3). ацил-КоА и углекислый газ 4). кетокислота и углекислый газ

Задание: Повышенная температура тела, худоба, «выпученные» глаза и повышенная возбудимость могут служить признаками нарушения

Ответы: 1). Поджелудочной железы 2). Щитовидной железы 3). Потовых желез 4). Печени

Задание: При варке продуктов в воде витамин А через 2 часа разрушается:

Ответы: 1). На 100% 2). На 25% 3). На 16% 4). На 70% 5). На 50% 6). На 35%

Задание: Близкие по химической структуре соединения, обладающие одинаковыми биологическими свойствами, являются:

Ответы: 1). витамирами 2). изомерами; 3). витаминами 4). гомологами

Задание: Сколько непротеиногенных аминокислот обнаружено в живых объектах?

Ответы: 1). 2000 2). 400 3). 50 4). 20 5). 800 6). 1500

Задание: Микроорганизмы почвы, способные получать необходимую им энергию от окисления минеральных соединений:

Ответы: 1). автохтоны 2). автотрофы 3). олиготрофы 4). сапрофиты

Задание: Химически модифицированные загустители получают ферментативной, термической или химической обработкой:

Ответы: 1). Раффинозы 2). Целлюлозы 3). Инулина 4). Крахмала 5). Глюкозы

Задание: Какой гормон повышает содержание глюкозы в крови?

Ответы: 1). Соматотропин 2). Инсулин 3). Глюкагон 4). Вазопрессин

Задание: Какой витамин регулирует в организме процесс свертывания крови?

Ответы: 1). К 2). D 3). E 4). B6 5). A 6). B3

Задание: Пиридоксол, пиридоксаль, пиридоксамин - это витамин витамина:

Ответы: 1). B3 2). K 3). B12 4). B6 5). B1 6). B5

Задание: В образовании активной формы инсулина принимают участие катионы:

Ответы: 1). Zn^{2+} 2). Cu^{2+} 3). Cr^{3+} 4). Mg^{2+} 5). Fe^{2+} 6). Na^{+}

Задание: Рекомендуемая ФАО/ВОЗ ПДК ртути в водопроводной воде, идущей для приготовления пищи, составляет:

Ответы: 1). 5 мг/л 2). количественно не нормируется 3). 0,5 мг/л 4). 5 г/л 5). 0,005 мг/л

Задание: Какой витамин имеет химическое название пиридоксин?

Ответы: 1). H 2). B6 3). K 4). B2 5). B1 6). B12

Задание: Вода обладает:

Ответы: 1). аномально высокой теплостойкостью 2). аномально высокой электропроводностью 3). аномально высокой теплопроводностью 4). аномально высокой теплоемкостью

Задание: Какого вида прогоркания жиросодержащих продуктов не существует?

Ответы: 1). Гидролитического 2). Окислительно-гидролитического 3). Ферментативно-окислительного 4). Окислительного

Задание: При окислении одного грамма углеводов организм получает

Ответы: 1). 4 ккал 2). 3,75 ккал 3). 6,25 ккал 4). 9 ккал

Задание: Ферменты, катализирующие синтез биологических молекул с участием АТФ, относятся к классу:

Ответы: 1). Лиаз 2). Изомераз 3). Лигаз 4). Оксидоредуктаз 5). Трансфераз 6). Гидролаз

Задание: Как называется центр фермента, отвечающий за катализ?

Ответы: 1). Субстратный 2). Аллостерический 3). Активный 4). Каталитический

Задание: Злокачественную анемию вызывает хронический недостаток в питании:

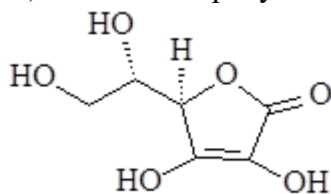
Ответы: 1). Mn 2). Ni 3). Fe 4). Co 5). Mo 6). Cr

Задание: Какой элемент «сгорает» при стрессе?

Ответы: 1). железо 2). цинк 3). калий 4). магний 5). кальций 6). алюминий

Задание: Основным источником витамина D являются:

Ответы: 1). Мясные продукты 2). Овощные продукты 3). Фруктовые соки 4). Зерновые продукты



Задание: Формула витамина:

Ответы: 1). Никотиновая кислота 2). Аскорбиновая кислота 3). Биотин 4). Пантотеновая кислота 5). Фолиевая кислота 6). Тиамин

Задание: Витамером какого витамина группы В является никотиновая кислота?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Авитаминоз – это:

Ответы: 1). состояние, возникающее при нарушении биосинтеза белков 2). состояние, возникающее

при избытке витамина 3). состояние, возникающее при нарушении биосинтеза углеводов 4).

состояние организма, возникающее при отсутствии витамина в питании

Задание: Какой фермент катализирует окисление ненасыщенных жирных кислот?

Ответы: 1). Липоксигеназа 2). Эстераза 3). Амилаза 4). Липаза

Задание: Сколько атомов азота в молекуле витамина B1?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Норадреналин и адреналин синтезируются:

Ответы: 1). в мозговом веществе надпочечников 2). в селезенке 3). в передней доле гипофиза 4). в поджелудочной железе 5). в вилочковой железе 6). в щитовидной железе

Задание: Найдите утверждение, НЕ подходящее для ионов хлора:

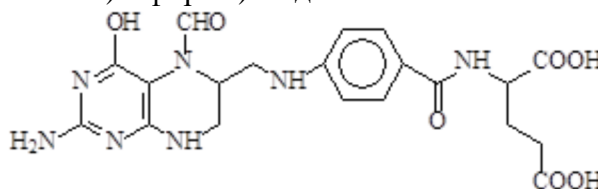
Ответы: 1). участвуют в регуляции осмотического давления 2). активируют некоторые ферменты 3). являются основными внеклеточными анионами 4). являются основными внутриклеточными анионами

Задание: Ассимиляция - это:

Ответы: 1). процесс накопления и расхода питательных веществ организмом 2). процесс накопления питательных веществ и энергии в организме 3). процесс расхода питательных веществ организмом 4). взаимодействие организма с окружающей средой

Задание: Липиды растворяются во всех перечисленных ниже веществах кроме:

Ответы: 1). хлороформа 2). бензола 3). эфира 4). воды



Задание: Формула витамина:

Ответы: 1). B2 2). B12 3). B9 4). PP 5). B15 6). D

Задание: Сахарный колер (E150) относится к красителям:

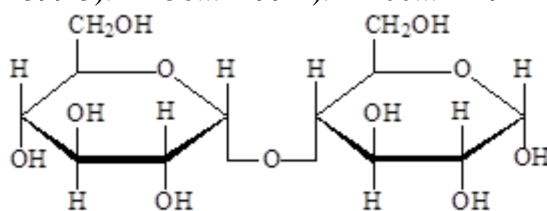
Ответы: 1). Красным 2). Зеленым 3). Желтым 4). Коричневым 5). Черным

Задание: Какой витамин группы В имеет физиологическое название антианемический?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Согласно европейской цифровой кодификации эмульгаторы классифицируют следующим образом:

Ответы: 1). E 500...E599 2). E 300...E399 3). E 450...E499 4). E 400...E449



Задание: Формула олигосахарида:

Ответы: 1). Гемилцеллюлоза 2). Раффиноза 3). Сахароза 4). Целлобиоза 5). Лактоза 6). Мальтоза

Задание: Характерную порчу яиц вызывает

Ответы: 1). бомбаж 2). ослизнение 3). гниение 4). кислотное брожение

Задание: Какой элемент обеспечивает нормальную свертываемость крови?

Ответы: 1). сера 2). медь 3). кальций 4). алюминий 5). натрий 6). марганец

Задание: Ксантопротеиновая реакция – это цветная реакция белков с:

Ответы: 1). Азотной кислотой 2). Солями свинца 3). Раствором нитрата ртути 4). Солями меди

Задание: Какая аминокислота при взаимодействии с D-глюкозой дает запах жареного мяса получающимся продуктам?

Ответы: 1). Глицин 2). Метионин 3). Цистеин 4). Гистидин

Задание: Мясо животных, больных сибирской язвой, рассматривается как

Ответы: 1). годное 2). условно-годное 3). подлежит утилизации 4). на изготовление консерв

Задание: Провитаминами D в растениях являются:

Ответы: 1). эргостерины 2). фитостерины 3). фитостерины 4). холестерин

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле итаконовой кислоты, которую продуцируют штаммы *Aspergillus itaconicus* и *A. terreus* при pH среды около 2,0?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле миристиновой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В пищевой промышленности фосфолипиды используются как:

Ответы: 1). Консерванты 2). Эмульгаторы 3). Подсластители 4). Ароматизаторы

Задание: Из перечисленных наиболее распространенная ненасыщенная высшая жирная кислота, входящая в состав липидов:

Ответы: 1). Стеариновая 2). Акриловая 3). Фумаровая 4). Малеиновая 5). Пальмитиновая 6).

Олеиновая

Задание: Ребенок не переносит пищу, богатую белками, потому что:

Ответы: 1). Отсутствует ферменты синтеза мочевины 2). Усиливается гниение белка в толстом кишечнике и отравление его продуктами 3). Продукты переваривания вызывают аллергическую реакцию 4). Нарушены процессы всасывания в кишечнике

Задание: Аминокислоты в молекуле белка соединены посредством

Ответы: 1). Гидрофобных связей 2). Пептидных связей 3). Ионных связей 4). Водородных связей 5). Дисульфидных связей

Задание: Биологическую ценность белков определяет:

Ответы: 1). Наличие хотя бы 10 аминокислот 2). Наличие незаменимых кислот 3). Баланс белковых веществ с углеводами 4). Баланс белковых веществ с жирами

Задание: Меланж, обсемененный болезнетворными микробами, но без изменения органолептических свойств

Ответы: 1). используют для приготовления изделий из теста без обязательной термической обработки 2). используют для приготовления изделий из теста путем термической обработки 3). используют для приготовления любых изделий 4). не используется

Задание: Соотношение животный белок : растительный белок в питании человека должно быть (в процентах):

Ответы: 1). 70:30 2). 55:45 3). 40:60 4). 30:70

Задание: Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:

Ответы: 1). диплококками 2). сарцинами 3). стрептококками 4). стафилококками

Задание: Тиаминпирофосфат входит в состав фермента:

Ответы: 1). пируватдекарбоксилаза 2). дифенолоксидаза 3). алкогольдегидрогеназа 4). липаза

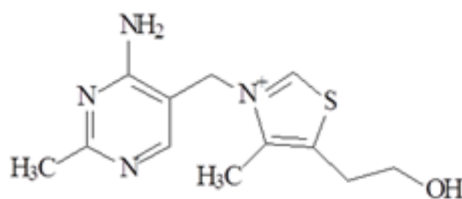
Задание: Разрешение на применение пищевых добавок выдается специализированной международной организацией:

Ответы: 1). ЕС 2). ИСО 3). МЭК 4). ДЖЕКФА

Задание: К каким соединениям относят белки?

Ответы: 1). Низкомолекулярные вещества 2). Биополимеры 3). Макроциклические 4).

Промежуточные соединения



Задание: Содержание чистого белка выше в:

Ответы: 1). Белково-углеводных смесях 2). Белковой муке 3). Концентратах 4). Изолятах

Задание: Фосфор в основном необходим для:

Ответы: 1). деятельности головного мозга 2). деятельности нервно-мышечной системы 3). процесса свёртывания крови 4). деятельности желудочно-кишечного тракта

Задание: К водорастворимым относятся все витамины:

Ответы: 1). А, В12, В6 2). В1, С, Н 3). D, С, В2 4). В12, Q, Е

Задание: Природа происхождения чужеродных веществ:

Ответы: 1). Биологическая 2). Радиоактивная 3). Микробиологическая 4). Химическая

Задание: Какой из перечисленных углеводов относят к дисахаридам?

Ответы: 1). Крахмал 2). Целлюлоза 3). Рибоза 4). Глюкоза 5). Гликоген 6). Лактоза

Задание: Процесс отщепления оксида углерода (IV) (углекислого газа)

Ответы: 1). Гидролиз 2). Декарбоксилирование 3). Глюконеогенез 4). Карботермия 5). Гликогенолиз 6). Анаболизм

Задание: К минеральным веществам НЕ относятся соединения следующих элементов:

Ответы: 1). Железо 2). Йод 3). Углерод 4). Кальций

Задание: При гидрировании возможны следующие побочные процессы:

Ответы: 1). процесс смещения двойных связей и геометрической изомеризации 2). процесс разрыва С-С-связей 3). процесс структурной изомеризации 4). процесс смещения двойных связей и структурной изомеризации

Задание: Вазопрессин относится к:

Ответы: 1). пептидным гормонам 2). прочим гормонам 3). стероидным гормонам 4). не относится к гормонам

Задание: Какие липиды выполняют регуляторную функцию?

Ответы: 1). Воски растений 2). Жирорастворимые витамины и полиненасыщенные жирные кислоты 3). Фосфолипиды 4). Сфинголипиды

Задание: Фактором передачи каких инфекционных заболеваний является почва

Ответы: 1). туберкулеза 2). кори 3). сибирской язвы 4). гриппа

Задание: На какие группы подразделяют углеводы по типу функциональных групп?

Ответы: 1). пентозы и гексозы 2). моносахариды и дисахариды 3). глюкозы и фруктозы 4). альдозы и кетозы

Задание: Биологическая ценность белков зависит от:

Ответы: 1). Степени перевариваемости белков в желудочно-кишечном тракте 2). От соотношения с углеводами и жирами 3). Доли гидрофобных белков 4). Доли гидрофильных белков

Задание: Основные уникальные свойства воды обусловлены связью

Ответы: 1). ковалентной неполярной 2). водородной 3). металлической 4). ионной 5). ван-дер-ваальсовой 6). ковалентной полярной

Задание: Основные потребности организма в витамине С могут быть восполнены при ежедневном употреблении:

Ответы: 1). 1 литра молока 2). 300 грамм пшеничного хлеба 3). 500 грамм говядины 4). Одного апельсина

Задание: Уничтожение бактерий толстого кишечника человека может привести к нарушению переваривания

Ответы: 1). Жиров 2). Глюкозы 3). Белков 4). Клетчатки

Задание: Газообразным продуктом спиртового брожения глюкозы является:

Ответы: 1). CH_4 2). O_2 3). NO_2 4). CO_2 5). CO 6). SO_2

Задание: Арахидоновая кислота образуется в организме из линолевой кислоты в присутствии:

Ответы: 1). Биотина 2). Кобаламина 3). Рибофлавина 4). Аскорбиновой кислоты

Задание: К соединениям, имеющим антиалиментарный характер относятся:

Ответы: 1). Фунгициды 2). Гербициды 3). Соланины 4). Микотоксины

Задание: Какой элемент действует успокаивающе на нервную систему?

Ответы: 1). селен 2). бром 3). йод 4). мышьяк 5). хлор 6). сера

Задание: Галактуроновая кислота в человеческом организме выполняет функцию:

Ответы: 1). Защитную 2). Энергетическую 3). Каталитическую 4). Структурную

Задание: Быстрее усваиваются белки, которые содержатся в:

Ответы: 1). Мясе 2). Рыбе 3). Крупяных продуктах 4). Бобовых культурах

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции маслянокислого брожения?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В наиболее легко усвояемой форме кальций находится:

Ответы: 1). в мясе 2). в рыбе 3). во фруктовых соках 4). в хлебе 5). в молоке

Задание: Какой витамин относится к жирорастворимым?

Ответы: 1). Н 2). В6 3). D 4). В1 5). В12 6). С

Задание: Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования...

Ответы: 1). безопасность пищевых продуктов 2). пищевые добавки 3). качество пищевых продуктов 4). пищевые продукты

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле гликолевой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какой гормон повышает содержание глюкозы в крови?

Ответы: 1). Глюкагон 2). Соматотропин 3). Вазопрессин 4). Инсулин

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции лимоннокислого брожения (аэробного окисления глюкозы)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Переваривание белков увеличивает основной обмен на:

Ответы: 1). 4-5% 2). 30-40% 3). 50-55% 4). 10-15%

Задание: Возможные пути загрязнения продуктов питания (указать одно неверное утверждение):

Ответы: 1). образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки - кипячения, жарения, облучения и др. 2). миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т.ч. полимерных, или металлов 3). поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы 4). несоблюдение санитарных требований к технологии производства и хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов 5). образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки - кипячения, жарения, облучения и др.

Задание: При недостатке, какого витамина развивается болезнь рахит?

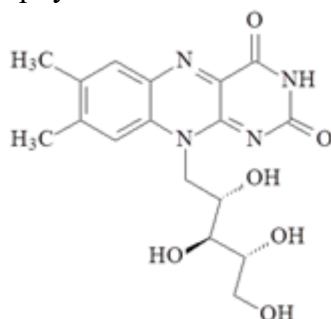
Ответы: 1). В12 2). А 3). В5 4). D 5). В2 6). С

Задание: Какие белки извлекаются слабыми щелочными растворами?

Ответы: 1). Глобулины 2). Проламины 3). Альбумины 4). Глютелины

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле α -кетоглутаровой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде



Задание: Формула витамина:

Ответы: 1). Пантотеновая кислота 2). Тиамин 3). Рибофлавин 4). Кобаламин 5). Фолиевая кислота 6). Аскорбиновая кислота

Задание: Первое место по количественному содержанию в организмах принадлежит:

Ответы: 1). Минеральным веществам 2). Полисахаридам 3). Липидам 4). Витаминам 5). Белкам 6). Воде

Задание: Самым сладким природным веществом, проявляющим также свойства усилителя вкуса и аромата, считается:

Ответы: 1). Сорбит 2). Глюкоза 3). Ксилит 4). Тауматин 5). Сахароза 6). Маннит

Задание: Оптимальным в рационе здорового человека является соотношение белков, жиров и углеводов:

Ответы: 1). 3 : 1 : 1 2). 2 : 1 : 0,5 3). 1,2 : 1,2 : 4 4). 2 : 2,5 : 0,7

Задание: В ротовой полости в большей степени амилазой слюны расщепляются:

Ответы: 1). Жиры 2). Белки 3). Углеводы 4). Гормоны

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле лейцина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Основным процессом катаболизма углеводов при пищеварении является:

Ответы: 1). Гликолитический распад олигосахаридов 2). Поликонденсация фруктозы 3).

Ферментативная изомеризация глюкозы 4). Гексозодифосфатное окисление

Задание: Основным регулятором поступления органических веществ в клетку является:

Ответы: 1). хлоропласты 2). ядро 3). цитоплазматическая мембрана 4). плазмиды

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле пантотеновой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К болезням картофеля можно отнести:

Ответы: 1). сизая плесневидная гниль 2). фузариоз 3). кагатную гниль 4). шейковую гниль

Задание: При сгорании 1 г нутриента выделилось 38,9 кДж энергии (эквивалентное количество).

Какое вещество сгорело?

Ответы: 1). Полипептиды 2). Белки 3). Витамины 4). Углеводы 5). Жиры 6). Липиды

Задание: Катаболизм – это процесс

Ответы: 1). Распада веществ 2). Внеклеточное превращение веществ 3). Превращение веществ внутри клеток 4). Синтеза веществ

Задание: Мышечные судороги вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Mn 2). Zn 3). Cu 4). Mg 5). Fe 6). Ca

Задание: Микроорганизмы, которые не имеют клеточную структуру?

Ответы: 1). дрожжи 2). вирусы 3). бактерии 4). плесневые грибы

Задание: К какому классу относятся ферменты, катализирующие реакции переноса функциональных групп и молекулярных остатков с одной молекулы на другую?

Ответы: 1). Трансферазы 2). Гидролазы 3). Оксидоредуктазы 4). Изомеразы

Задание: Компоненты смеси органических веществ, экстрагируемых из животных или растительных тканей неполярными растворителями называют

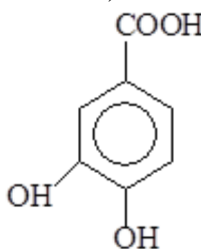
Ответы: 1). Липидами 2). Углеводами 3). Нуклеиновыми кислотами 4). Белками

Задание: Низкое содержанию жира в рационе питания приводит к:

Ответы: 1). токсическому поражению печени 2). желчекаменной болезни 3). повышению свертываемости крови 4). атеросклерозу 5). проблемам с кожей и выпадением волос 6). ожирению

Задание: Какой орган пищеварительного канала обладает функциями переваривания пищи?

Ответы: 1). Желудок 2). Глотка 3). Прямая кишка 4). Пищевод

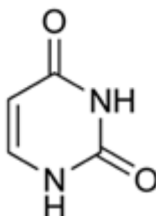


Задание: Формула органической кислоты:

Ответы: 1). Коричная кислота 2). Кофейная кислота 3). п-Кумаровая кислота 4). Сиреневая кислота 5). Протокатеховая кислота 6). п-Оксибензойная кислота

Задание: Из какого вещества синтезируются углеводы?

Ответы: 1). CO 2). CO₂ 3). N₂ 4). NO 5). O₂



Задание: Формула азотистого основания:

Ответы: 1). Гуанин 2). Пиримидин 3). Тимин 4). Цитозин 5). Урацил 6). Аденин

Задание: Выработка антител в организме человека это:

Ответы: 1). Регуляторная функция белков 2). Защитная функция углеводов 3). Энергетическая функция липидов 4). Защитная функция белков

Задание: Какие кислоты вызывают неприятный запах при гидролитическом прогоркании?

Ответы: 1). Пальмитиновая и стеариновая 2). Олеиновая и линолевая 3). Арахидоновая и линоленовая 4). Капроновая и каприловая

Задание: Регуляция углеводного обмена осуществляется:

Ответы: 1). липазой 2). гликогеном 3). адреналином 4). пептидазой

Задание: Железо, находящееся в бобовых злаках, овощах и фруктах:

Ответы: 1). Может быть получено в достаточном количестве для восполнения дневных потребностей организма 2). Вызывает нарушения в органах кроветворения 3). Вызывает непереносимость в желудке 4). Всасывается легче, чем железо, получаемое из мяса

Задание: Какие белки извлекаются водой?

Ответы: 1). Глобулины 2). Проплазмы 3). Глютелины 4). Альбумины

Задание: Микробы, поражающие и подавляющие растения, являются:

Ответы: 1). Фагоцитами 2). Ингибиторами 3). Паразитами 4). Активаторами

Задание: Основные продукты, с которыми чаще всего связано возникновение сальмонеллеза:

Ответы: 1). Куриные яйца 2). Фрукты 3). Зелень 4). Хлебобулочные изделия

Задание: Основная гемичеселлюлоза в пищевых продуктах:

Ответы: 1). Галактоманнан 2). Лактан 3). Глюкоманнан 4). Ксилан

Задание: В процессе биохимических реакций ферменты:

Ответы: 1). замедляют реакции, изменяясь 2). ускоряют реакции, а сами при этом не изменяются 3). замедляют реакции, не изменяясь 4). ускоряют реакции и изменяются в результате реакции

Задание: К структурным липидам относятся все перечисленные ниже кроме:

Ответы: 1). гликолипидов 2). фосфолипидов 3). триглицеридов 4). стеридов

Задание: Полисахарид, который при полном пищевом гидролизе образует только глюкозу:

Ответы: 1). β -глюкан 2). пентозан 3). лактозан 4). глюкоманнан

Задание: В процессе превращений в организме человека дают кислые соединения:

Ответы: 1). мясо 2). плоды 3). яйца 4). овощи 5). бобовые 6). макароны

Задание: Конечным продуктом гидролиза крахмала является (-ются)

Ответы: 1). Галактоза 2). Декстрины 3). Глюкоза 4). Мальтоза 5). Пектины 6). Фруктоза

Задание: К каким элементам относятся цинк и йод?

Ответы: 1). ультрамикробиогенным 2). олигобиогенным 3). макробиогенным 4). микробиогенным

Задание: Наиболее высокой пищевой ценностью обладает:

Ответы: 1). Фрукты 2). Икра рыб 3). Шпинат 4). Овощи

Задание: В состав жиров входит:

Ответы: 1). пропанол-1 2). глицерин 3). этанол 4). этиленгликоль

Задание: Цианогенные гликозиды, содержащиеся в растениях:

Ответы: 1). фазин 2). соланин 3). амигдалин 4). лизин

Задание: Как называются некоторые неподвижные формы, которые бактерии образуют в неблагоприятных условиях?

Ответы: 1). цисты 2). споры 3). финны 4). токсины

Задание: Мясо с признаками гниения имеет на поверхности

Ответы: 1). темно-красный цвет, бульон прозрачный 2). зеленый налет, бульон мутный 3). желтый цвет, бульон мутный 4). темно-красный цвет, бульон мутный

Задание: О биологической ценности белка можно судить по:

Ответы: 1). интегральному скору 2). аминокислотному скору 3). калорическому коэффициенту 4). коэффициенту усвоения

Задание: В результате гидрирования жидких жиров образуются

Ответы: 1). твердые жиры 2). твердые жиры и непредельные кислоты 3). твердые жиры и предельные кислоты 4). твердые жиры и глицерин

Задание: Лимитирующей аминокислотой зерна риса является:

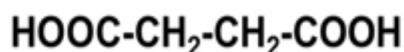
Ответы: 1). Серин 2). Валин 3). Пролин 4). Метионин 5). Глицин 6). Лизин

Задание: В мембранном пищеварении НЕ участвует фермент:

Ответы: 1). Трипсин 2). Щелочная фосфатаза 3). Пепсин 4). Моноглицеридлипаза 5). Химотрипсин 6). Эластаза

Задание: Какое из соединений построено из аминокислот?

Ответы: 1). Целлюлоза 2). Гликоген 3). Хитин 4). Крахмал

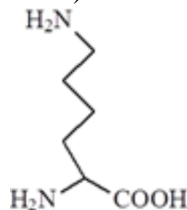


Задание: Формула органической кислоты:

Ответы: 1). Яблочная кислота 2). Фумаровая кислота 3). Малоновая кислота 4). Лимонная кислота 5). Винная кислота 6). Янтарная кислота

Задание: Наиболее опасный для человека яд, отличающийся высокой стабильностью, не поддающийся гидролизу и окислению, устойчивый к высокой температуре, действию кислот и щелочей, обладающий высокой растворимостью в жирах:

Ответы: 1). 2,3,7,8-тетра-хлордибензо-пара-диоксин (2,3,7,8-ТХДД) 2). винил хлористый 3). диизонилфталат 4). диоктилмалеат 5). тиоксиэтилен



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Лизин 2). Лейцин 3). Гистидин 4). Аргинин 5). Тирозин 6). Треонин

Задание: Какие соединения являются источником образования органических кислот в высших растениях?

Ответы: 1). Сахара 2). Аминокислоты 3). Витамины 4). Жиры 5). Белки

Задание: В положения теории адекватного питания НЕ входит:

Ответы: 1). Приток нутриентов складывается как за счет извлечения их из пищи, так и благодаря жизнедеятельности бактерий, синтезирующих дополнительные питательные вещества 2).

Нормальное питание определяется не одним потоком нутриентов, а несколькими потоками питательных и регуляторных веществ 3). Пищу усваивают как поглощающий ее организм, так и населяющие его бактерии 4). Важно удовлетворение потребности организма в определенных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы) 5). Балластные вещества являются физиологически важными компонентами пищи

Задание: Никотиновая кислота и никотинамид - это витамин витамина:

Ответы: 1). В6 2). К 3). В3 4). В12 5). В1 6). В5

Задание: Для приготовления лекарственных и косметических средств используется:

Ответы: 1). Крахмал 2). Гликоген 3). Инулин 4). Гемилцеллюлоза 5). Целлобиоза

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле янтарной кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Суточные нормы потребления белка для грудных детей по критериям ВОЗ составляет (грамм на килограмм массы тела):

Ответы: 1). 1,5-2 г/кг 2). 3 г/кг 3). 5 г/кг 4). 0,5-0,8 г/кг 5). 1 г/кг 6). 10 г/кг

Задание: Согласно европейской цифровой кодификации консерванты классифицируют следующим образом:

Ответы: 1). E 300...E399 2). E 200...E299 3). E 400...E449 4). E 100...E 182

Задание: К основным пищевым веществам относят:

Ответы: 1). белки, жиры, углеводы 2). минеральные вещества, воду, жиры 3). воду, белки, витамины 4). белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду

Задание: Какое соединение является предшественником в биосинтезе лейцина?

Ответы: 1). 2-оксоглутарат 2). пируват 3). рибулозо-1,5-бифосфат 4). оксалоацетат

Задание: В организме процесс переваривания жиров начинается с реакции

Ответы: 1). гидролиза 2). полимеризации 3). гидрирования 4). дегидрирования

Задание: В желудке НЕ вырабатывается:

Ответы: 1). пепсин 2). трипсиноген 3). секретин 4). химозин

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле тимидина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какие пигменты являются токсичными?

Ответы: 1). Госсипол 2). Каротиноиды 3). Хлорофиллы 4). Ксантины

Задание: Минорным нуклеотидом природных нуклеиновых кислот НЕ является

Ответы: 1). оксиметилцитидинфосфат 2). псевдоуридинфосфат 3). дигидроуридинфосфат 4). метилцитидинфосфат 5). уридинфосфат

Задание: Энергетический эффект в расчете на единицу массы (аэробные условия) больше при распаде:

Ответы: 1). Глутаминовой кислоты 2). Триолеина 3). Глюкозы 4). Глицерина

Задание: Проверить в домашних условиях содержание крахмала в колбасе можно капнув:

Ответы: 1). марганцовки 2). раствора пищевой соды 3). уксусной кислоты 4). спиртового раствора йода

Задание: В каком виде преимущественно находятся органические кислоты в плодах и овощах?

Ответы: 1). В виде солей 2). В свободном виде 3). В виде комплексов с белком 4). В виде эфиров

Задание: Древесный сахар, содержащийся в хлопковой шелухе, кукурузных кочерыжках

Ответы: 1). Ксилоза 2). Рибоза 3). Галактоза 4). Дезоксирибоза

Задание: К микроэлементам относят:

Ответы: 1). Кальций 2). Натрий 3). Азот 4). Цинк 5). Сера 6). Калий

Задание: Оптимум для активной работы фермента желудочного сока – гастриксина:

Ответы: 1). pH=6,5 2). pH=1,5 3). pH=8,0 4). pH=3,0

Задание: Слабость сердечной мышцы вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Fe 2). Se 3). I 4). Ca 5). F 6). Zn

Задание: Тяжелое заболевание, вызванное острой белковой недостаточностью:

Ответы: 1). Алиментарный маразм 2). Цинга 3). Острая стенокардия 4). Рахит

Задание: Отметьте болезнь, которая вызывается вирусами

Ответы: 1). ветряная оспа 2). гонорея 3). холера 4). ботулизм

Задание: Фосфолипиды выделяют из растительного масла:

Ответы: 1). водой 2). этанолом 3). разбавленным раствором уксусной кислоты 4). 0.35 н. раствором Na_2CO_3

Задание: Больше всего в зерне пшеницы содержится:

Ответы: 1). Глобулинов 2). Глютелинов 3). Проламинов 4). Альбуминов

Задание: Процесс отщепления аммиака:

Ответы: 1). Гомеостаз 2). Анаболизм 3). Фосфоролиз 4). Дезаминирование 5). Гликогенолиз 6). Аммонолиз

Задание: Потребность в калии удовлетворяется обычно за счет:

Ответы: 1). потребления картофеля 2). потребления мяса 3). потребления хлебобулочных изделий 4). потребления молока

Задание: Избыточный уровень холестерина в крови может быть вызван питанием:

Ответы: 1). С обильным содержанием сливочного масла и сосисок 2). Богатым фруктами и овощами 3). Богатым протеинами 4). С большим содержанием оливкового масла

Задание: Какова роль желчи в процессе пищеварения?

Ответы: 1). Расщепляет белки 2). Синтезирует витамины 3). Гидролизует полисахариды 4). Расщепляет жиры

Задание: К какому классу относится фермент алкогольдегидрогеназа с индексом КФ 1.1.1.1?

Ответы: 1). Оксидоредуктаза 2). Изомеразы 3). Лигаза 4). Лиаза 5). Трансфераза 6). Гидролаза

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции спиртового брожения?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какую структурную группу образуют тетратерпены?

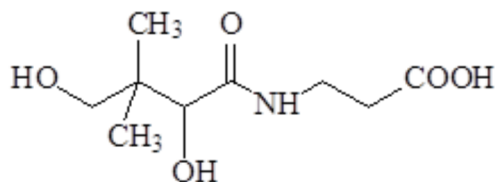
Ответы: 1). Каротиноиды 2). Сапогенины 3). Стероиды 4). Гопаноиды

Задание: Молекула гема состоит из производных

Ответы: 1). пиримидина 2). пиридина 3). пиррола 4). пурина 5). имидазола

Задание: Глюкоза является:

Ответы: 1). Альдогексозой 2). Кетогексозой 3). Полисахаридом 4). Кетопентозой 5). Альдопентозой 6). Дисахаридом



Задание: Формула витамина:

Ответы: 1). Кобаламин 2). Никотиновая кислота 3). Рибофлавин 4). Фолиевая кислота 5). Пантотеновая кислота 6). Аскорбиновая кислота

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле лимонной кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какой витамин является одним из сильных природных антиоксидантов?

Ответы: 1). А 2). Е 3). D 4). К 5). В2 6). В3

Задание: Нуклеотидом является

Ответы: 1). аденин 2). аденозингидролаза 3). цитидин 4). прион 5). аденозинмонофосфат

Задание: Наиболее опасные пороки яиц при употреблении их в пищу

Ответы: 1). большое пятно 2). трещина скорлупы 3). яйца, пораженные сальмонеллезом 4). «мятый бок»

Задание: Мужские половые гормоны называются:

Ответы: 1). Андрогены 2). Катехоламины 3). Эстрогены 4). Прогестины

Задание: Какая из перечисленных инфекций относится к интоксикациям?

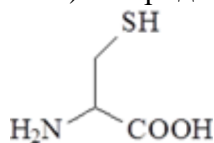
Ответы: 1). протей 2). сальмонеллез 3). перфрингенс 4). ботулизм

Задание: Энергетическими станциями клетки являются:

Ответы: 1). Ядро 2). Митохондрии 3). Рибосомы 4). Эндоплазматическая сеть

Задание: Сложные эфиры высших жирных кислот и высших высокомолекулярных спиртов называются:

Ответы: 1). Гликолипиды 2). Стероиды 3). Стериды 4). Воски



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Тирозин 2). Треонин 3). Метионин 4). Серин 5). Лизин 6). Цистеин

Задание: Какую форму бактерий имеют бациллы?

Ответы: 1). шаровидную 2). спиралевидную 3). палочковидную 4). нитевидную

Задание: При каком микотоксикозе источником отравления является арахис?

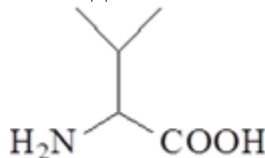
Ответы: 1). афлотоксикоз 2). эрготизм 3). отравление «пьяным хлебом» 4). алиментарно-токсическая алейкия

Задание: По массе золы можно определить:

Ответы: 1). Содержание белков 2). Содержание углеводов 3). Содержание и состав витаминов 4). В состав каких соединений входят минеральные вещества 5). Общее количество минеральных веществ 6). Содержание жиров

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле протокатеховой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Пролин 2). Серин 3). Аланин 4). Метионин 5). Глицин 6). Валин

Задание: Ботулизм возможен при употреблении:

Ответы: 1). ядовитых грибов 2). капустного салата 3). консервированных продуктов 4). хлеба

Задание: Как называется сожительство организмов разных видов, приносящее им взаимную пользу?

Ответы: 1). саттелитизм 2). симбиоз 3). синергизм 4). метабиоз

Задание: О свежем фекальном загрязнении почвы свидетельствует обнаружение:

Ответы: 1). сальмонелл 2). энтерококков 3). стафилококков 4). яиц гельминтов

Задание: Какую структуру имеет молекула гемоглобина?

Ответы: 1). Первичную 2). Четвертичную 3). Третичную 4). Вторичную

Задание: Главным продуктом при пропионовокислом брожении является?

Ответы: 1). уксусная кислота 2). молочная кислота 3). пропионовый альдегид 4). изопропиловый спирт 5). пропионовая кислота

Задание: Тироксин и трийодтиронин синтезируются:

Ответы: 1). в передней доле гипофиза 2). в поджелудочной железе 3). в мозговом веществе надпочечников 4). в щитовидной железе

Задание: Данным ФАО допустимая суточная доза (ДСД) свинца и его ПДК в питьевой воде составляют, соответственно:

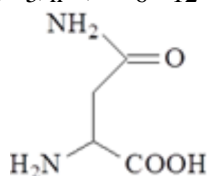
Ответы: 1). ДСД - около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК - 0,05 мг/л (ПДК - только для детского и диетического питания) 2). ДСД - около 0,7 мг/кг массы тела, ПДК - не нормируется 3). ДСД - не нормируется, ПДК - 0,5 мг/л 4). ДСД и ПДК не нормируются 5). ДСД - около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК - 0,05 мг/л

Задание: Карликовость может быть результатом недостаточной функции:

Ответы: 1). Гипофиза 2). Надпочечников 3). Щитовидной железы 4). Вестибулярного аппарата

Задание: Эмпирическая формула гликогена:

Ответы: 1). $(C_6H_{12}O_6)_n$; 2). $(C_6H_{10}O_5)_n$ 3). $C_6H_{12}O_6$ 4). $C_{12}H_{22}O_{11}$



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Глутамин 2). Аспарагин 3). Тирозин 4). Аспарагиновая кислота 5). Глутаминовая кислота 6). Треонин

Задание: Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?

Ответы: 1). Рыбий 2). Куриный 3). Говяжий 4). Свиной

Задание: Микотоксины представляют собой:

Ответы: 1). наиболее активные первичные метаболиты микроскопических плесневых грибов 2). вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов 3). микроскопические плесневые грибы 4). третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов 5). третичные метаболиты микроскопических плесневых грибов и вторичные метаболиты их метаболитов

Задание: Самые негативные последствия реакции меланоидинообразования сахаров:

Ответы: 1). Потеря некоторых незаменимых аминокислот 2). Изменение цвета продукта 3). Повышение сладости в послевкусии 4). Понижение сладости в послевкусии

Задание: Какой гельминт имеет самые большие размеры?

Ответы: 1). свиной цепень 2). бычий цепень 3). печеночный сосальщик 4). аскарида 5). широкий лентец

Задание: В качестве основы для витаминов и витаминных добавок используют:

Ответы: 1). липиды 2). аминокислоты 3). глюкозу 4). белки 5). минеральные вещества

Задание: Остеопороз:

Ответы: 1). Наиболее часто встречается у мужчин-вегетарианцев 2). Может усугубиться при обильном употреблении протеинов 3). Наиболее часто встречается у женщин-вегетарианок 4). Является результатом недостаточности йода в организме

Задание: Для нормального типа желудочной секреции характерны показатели pH:

Ответы: 1). 1,2-3,0 2). 6,0-8,0 3). 0,8-2,0 4). 1,7-5,0

Задание: Как называется небелковая часть сложного фермента, отвечающая за катализ?

Ответы: 1). Кофермент 2). Гипофермент 3). Апофермент 4). Гормон

Задание: Сколько атомов азота в молекуле триптофана?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какие белки извлекаются 10%-ным раствором хлорида натрия?

Ответы: 1). Глютелины 2). Альбумины 3). Проплаины 4). Глобулины

Задание: Холоферментом называют:

Ответы: 1). надмолекулярный комплекс 2). простой фермент 3). сложный фермент 4). фермент – субстратный комплекс

Задание: Антибиотик Низин (E234), применяемый в пищевой промышленности, является продуктом жизнедеятельности:

Ответы: 1). Уксуснокислых бактерий 2). Молочнокислых бактерий 3). Некоторых плесневелых грибов 4). Пропионовокислых бактерий 5). Дрожжей

Задание: Деформацию скелета вызывают соединения металла:

Ответы: 1). Мышьяка 2). Кадмия 3). Свинца 4). Ртут

Задание: Крахмал расщепляется амилазой до:

Ответы: 1). рибозы 2). фруктозы 3). галактозы 4). декстринов

Задание: К избыточным в питании современного человека относят

Ответы: 1). Mg 2). Fe 3). K 4). Na 5). F 6). Ca

Задание: К физическим средствам дезинфекции относятся:

Ответы: 1). соли тяжелых металлов 2). патогенные грибы 3). гамма лучи и ультразвук 4). термофильные микробы

Задание: Нуклеиновые кислоты отличаются от белков тем, что

Ответы: 1). поглощают свет в УФ области спектра 2). это высокомолекулярные соединения 3). состоят из мономеров 4). имеют сложную пространственную структуру 5). не содержат аминокислотных остатков

Задание: Наиболее важный мужской половой гормон:

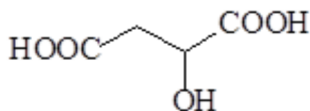
Ответы: 1). Пролактин 2). Тестостерон 3). Эстрадиол 4). Альдостерон

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле целевого продукта реакции маслянокислого брожения (анаэробного окисления глюкозы)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Характерную порчу свежей рыбы вызывает

Ответы: 1). бомбаж 2). ослизнение 3). гниение 4). кислотное брожение



Задание: Формула органической кислоты:

Ответы: 1). Янтарная кислота 2). Лимонная кислота 3). Щавелевая кислота 4). Яблочная кислота 5). Винная кислота 6). Малоновая кислота

Задание: Характерную порчу молока вызывает

Ответы: 1). бомбаж 2). кислотное брожение 3). ослизнение 4). гниение

Задание: Какова химическая природа D-витаминов?

Ответы: 1). Дитерпены 2). Хинолины 3). Нафтохиноны 4). Стероиды 5). Порфирины

Задание: Вещества, придающие окраску жирам и маслам, - это:

Ответы: 1). стерин 2). жирорастворимые витамины 3). хлорофиллы и каротиноиды 4). водорастворимые витамины

Задание: В кишечнике всасываются:

Ответы: 1). Полипептиды 2). Белки 3). Аминокислоты 4). Олигопептиды

Задание: Первым этапом выделения чистых белковых изолятов является:

Ответы: 1). Очистка от балластных веществ 2). Экстракция из белкового раствора 3). Осаждение органическими растворителями 4). Разрушение клеточной структуры материала

Задание: При недостатке углеводов в организме появляются:

Ответы: 1). повышение артериального давления 2). слабость 3). отеки 4). нарушение секреторной функции желудка

Задание: К основным гликоалкалоидам относятся:

Ответы: 1). соланин 2). лимарин, 3). амигдалин 4). гистамин

Задание: Выберите факторы, повышающие риск заражения ВИЧ

Ответы: 1). укус насекомого 2). рукопожатие 3). плавание в одном бассейне 4). сексуальные контакты с малознакомыми людьми

Задание: Замедление полового созревания вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Mg 2). Zn 3). Fe 4). Ca 5). Cu 6). Mn

Задание: Содержание ПНЖК выше в:

Ответы: 1). Кукурузное масло 2). Арахисовое масло 3). Соевое масло 4). Подсолнечное масло

Задание: К витаминоподобным соединениям относят:

Ответы: 1). витамин В6 2). витамин А 3). витамин Р 4). витамин В2

Задание: В молекуле ДНК НЕВЕРНО

Ответы: 1). $A = T$ 2). $G = C$ 3). $A + C = G + T$ 4). $G + A = C + T$ 5). $A + T = G + C$

Задание: Каково содержание воды в организме (в процентах от массы тела) у людей старше 40 лет?

Ответы: 1). 80-85% 2). 60 – 65% 3). 75 – 80% 4). 50 -55%

Задание: К деминерализующим факторам (снижающим усвоение минеральных веществ) относятся:

Ответы: 1). щавелевая кислота 2). фитин 3). танины 4). оксалаты

Задание: Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:

Ответы: 1). гетеротрофы 2). аутоотрофы 3). фагоциты 4). паразиты

Задание: К эссенциальным (незаменимым) факторам питания относят:

Ответы: 1). Растительные жиры 2). Незаменимые аминокислоты 3). Животные жиры 4). Углеводы

Задание: Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание:

Ответы: 1). раздельное 2). сбалансированное 3). обогащенное белком 4). вегетарианское

Задание: Под метаболической водой водного баланса понимают:

Ответы: 1). воду, поступающую с пищей; 2). воду, поступающую с пищей 3). воду, образующуюся при работе дыхательной цепи 4). воду, внеклеточных жидкостей

Задание: Наибольший срок хранения имеет

Ответы: 1). охлажденная рыба 2). живая рыба 3). соленая рыба 4). рыба горячего копчения

Задание: Какие типы связей формируют первичную структуру нуклеиновых кислот?

Ответы: 1). гидрофобные 2). пептидные 3). водородные 4). гликозидные и сложноэфирные 5). ионные

Задание: Какой группой химических веществ действуют на плесневые грибы?

Ответы: 1). гербициды 2). инсектициды 3). зооциды 4). фунгициды

Задание: Функция белка гемоглобина:

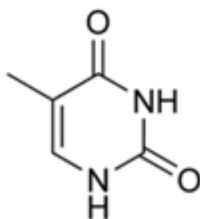
Ответы: 1). Регулирует содержание сахара в крови 2). Регулирует обмен веществ 3). Запасает кислород в мышцах 4). Переносит кислород к тканям

Задание: Сколько атомов водорода в молекуле основного продукта смешанного бутандиолового брожения?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: При взаимодействии жира с водным раствором гидроксида натрия одним из продуктов будет

Ответы: 1). Водород 2). Вода 3). Глицерин 4). Высшая карбоновая кислота



Задание: Формула азотистого основания:

Ответы: 1). Пиримидин 2). Гуанин 3). Тимин 4). Цитозин 5). Аденин 6). Урацил

Задание: Дисахаридом является углевод, название которого

Ответы: 1). Крахмал 2). Целлобиоза 3). Рибоза 4). Глюкоза 5). Целлюлоза 6). Галактоза

Задание: Альбумины относятся к:

Ответы: 1). Двухкомпонентным белкам 2). Сложным белкам 3). Комплексным белкам 4). Простым белкам

Задание: К моносахаридам относится:

Ответы: 1). Крахмал 2). Гепарин 3). Фруктоза 4). Лактоза 5). Мальтоза 6). Гликоген

Задание: Какой порядковый номер микроэлемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, хронический недостаток в питании которого вызывает дерматиты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К незаменимым (эссенциальным) жирным кислотам относят:

Ответы: 1). Линолевую кислоту 2). Пальмитиновую кислоту 3). Капроновую кислоту 4).

Миристиновую кислоту

Задание: Витамин С необходим для синтеза белка:

Ответы: 1). фибрина 2). миоцина 3). коллагена 4). миоглобина

Задание: Какова химическая природа стероидов?

Ответы: 1). Дитерпены 2). Монотерпены 3). Тритерпены 4). Гемитерпены

Задание: Вторичную анемию вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Mn 2). Cu 3). Cr 4). Fe 5). Mo 6). Zn

Задание: Необходимость в витаминах объясняется тем, что они:

Ответы: 1). обеспечивают белковый обмен 2). обеспечивают энергетический обмен 3).

обеспечивают углеводный обмен 4). являются коферментами

Задание: При окислении одного грамма белка организм получает

Ответы: 1). 6,25 ккал 2). 4 ккал 3). 9 ккал 4). 3,75 ккал

Задание: Содержание белка в зерновых растениях составляет, (%)

Ответы: 1). 20-25 2). 25-30 3). 30-34 4). 5-12

Задание: Выработку антидиуретического гормона стимулирует:

Ответы: 1). употребление жирной пищи 2). употребление большого количества питьевой воды 3).

повышение осмотического давления крови 4). снижение осмотического давления крови

Задание: К хлорорганическим пестицидам относятся:

Ответы: 1). ДДТ 2). Альдрин 3). Гептахлор 4). Карбофос

Задание: Какое инфекционное заболевание передается человеку через мясо животных?

Ответы: 1). геморрагическая лихорадка с почечным синдромом (ГЛПС, мышьяная лихорадка) 2).

гепатит А 3). сыпной тиф 4). сибирская язва

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле сахарной кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В роли коферментов НЕ могут выступать:

Ответы: 1). Гормоны 2). Металлоорганические комплексы 3). Ингибиторы 4). Витамины

Задание: В состав сахарозы входят остатки

Ответы: 1). Галактозы и глюкозы 2). Двух молекул фруктозы 3). Глюкозы и фруктозы 4). Двух молекул глюкозы

Задание: Система мероприятий по уничтожению патогенных или условно-патогенных микроорганизмов во внешней среде или на теле животного:

Ответы: 1). дезинсекция 2). дезинфекция 3). дератизация 4). кварцевание

Задание: Как называется реакция взаимодействия углеводов с белками или аминами?

Ответы: 1). Реакция Майера 2). Ксантопротеиновая реакция 3). Реакция Эрлиха 4). Реакция сукцинирования

Задание: Крахмал НЕ взаимодействует с

Ответы: 1). водой в присутствии кислот 2). водой в присутствии ферментов 3). гидроксидом меди (II) 4). йодом

Задание: Какой фермент катализирует гидролиз триацилглицеролов?

Ответы: 1). Липоксигеназа 2). Липаза 3). Амилаза 4). Тирозиназа

Задание: В составе какого витамина группы В находится катион кобальта?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Зеараленоном повреждается:

Ответы: 1). яблоки 2). зерно 3). томаты 4). арахис

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле витамина С?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Из остатков какого вещества состоит молекула крахмала?

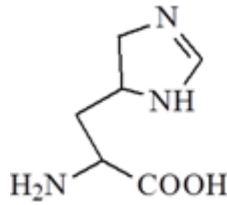
Ответы: 1). Из остатка рибозы 2). Из остатков α -глюкозы 3). Из остатков дезоксирибозы 4). Из остатков β -глюкозы

Задание: Липиды составляют от массы здорового тела человека:

Ответы: 1). 25-40 % 2). 16-20 % 3). 11-15 % 4). 8-10 %

Задание: Присутствие какого иона влияет на интенсивность неферментативного потемнения углеводов:

Ответы: 1). Иона марганца 2). Иона свинца 3). Иона меди 4). Иона кальция



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Метионин 2). Глутамин 3). Аргинин 4). Гистидин 5). Аспарагин 6). Изолейцин

Задание: Автором теории адекватного питания является:

Ответы: 1). А. М. Уголев 2). А.А. Покровский 3). И.М. Хармс 4). И.И. Мечников

Задание: Наиболее важный мужской половой гормон:

Ответы: 1). Альдостерон 2). Эстрадиол 3). Тестостерон 4). Пролактин

Задание: К наиболее дефицитным в питании современного человека относят

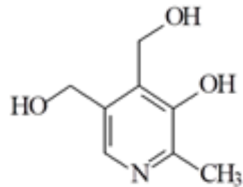
Ответы: 1). Na 2). F 3). Fe 4). Ca

Задание: Основоположниками русской гигиенической науки стали:

Ответы: 1). А.П. Доброславин и Ф.Ф. Эрисман 2). К.Линней и Ж.Б. Ламарк 3). И.И. Мечников и И.П. Павлов 4). Д.И. Менделеев и И.И. Зинин

Задание: В ферментативном гидролизе крахмала НЕ участвует:

Ответы: 1). β -амилаза 2). пероксидаза 3). полиназа 4). глюкоамилаза 5). α -амилаза



Задание: Формула витамина:

Ответы: 1). B1 2). B9 3). B2 4). B12 5). B6 6). B3

Задание: Сколько пептидных связей содержится в гексапептиде?

Ответы: 1). 3 2). 5 3). 6 4). 4

Задание: В одном цикле биосинтеза жирных кислот получают:

Ответы: 1). малонил-КоА 2). ацетил-КоА и малонил-КоА 3). бутирил-КоА 4). бутирил-КоА и ацетил-КоА

Задание: Для борьбы с плесенью используют:

Ответы: 1). ксилонфт-5 2). оксифенолят натрия 3). тиозон 4). формалин

Задание: Степень болезнетворного действия микроба:

Ответы: 1). вирулентность 2). токсинообразование 3). специфичность 4). патогенность

Задание: Функциональные свойства пищевых волокон связаны, в основном, с работой:

Ответы: 1). вегетативной системы 2). сердечно-сосудистой системы 3). желудочно-кишечного тракта 4). нервной системы

Задание: Витамин D регулирует обмен ионов:

Ответы: 1). натрия и хлора 2). натрия и калия 3). кальция и фосфора 4). кальция и магния

Задание: Улучшает усвояемость белка пищи следующий фактор:

Ответы: 1). увеличение доли балластных веществ в рационе 2). приготовление пищи на пару 3). большие объемы пищи 4). нарушение функции щитовидной железы

Задание: Консервирующее действие бензойной кислоты и ее солей основано на:

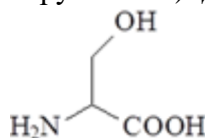
Ответы: 1). естественном биосинтезе вещества из пировиноградной кислоты 2). ингибировании ферментов каталаз и пероксидаз 3). ингибировании фермента дегидрогеназы 4). окислении молекулы кислородом воздуха

Задание: В организме человека содержание свободной глюкозы выше в:

Ответы: 1). головном мозге 2). почках 3). крови 4). мышцах 5). сердце 6). печени

Задание: Остатки какого моносахарида входят в состав молекулы РНК?

Ответы: 1). Рибозы 2). Глюкозы 3). Фруктозы 4). Дезоксирибозы



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Треонин 2). Серин 3). Цистеин 4). Валин 5). Тирозин 6). Метионин

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле арахидоновой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Пищевые продукты погружают в растворы, активность воды в которых меньше активности воды пищевых продуктов. Часто для этого используют растворы сахара или соли. Это явление:

Ответы: 1). адсорбция 2). увлажнители 3). гидратация 4). осмос 5). десорбция

Задание: Проблемы питания современного человека в основном приводят к следующему нарушению:

Ответы: 1). Сердечно-сосудистые заболевания 2). Легочные заболевания 3). Генетические заболевания 4). Заболевания мочеполовой системы

Задание: Это ассоциированная вода, прочно связанная с различными компонентами — белками, липидами и углеводами за счет химических и физических связей:

Ответы: 1). Отсутствующая влага 2). Связанная влага 3). Соединенная влага 4). Общая влага 5). Свободная влага

Задание: Апоферментом называют:

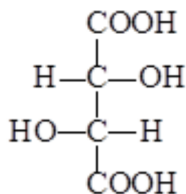
Ответы: 1). Вещество, подвергающееся ферментативному воздействию 2). Небелковую часть сложного фермента 3). Сложный фермент 4). Белковую часть сложного фермента

Задание: Витамин С быстро разрушается кислородом воздуха в присутствии:

Ответы: 1). Витамина В2 2). Витамина В12 3). Витамина В1 4). Витамина В6

Задание: Какова ширина спирали ДНК?

Ответы: 1). 2 нм 2). 5,4 нм 3). 8,4 нм 4). 1 нм



Задание: Формула органической кислоты:

Ответы: 1). Фумаровая кислота 2). Янтарная кислота 3). Щавелевоуксусная кислота 4). Винная кислота 5). Лимонная кислота 6). Яблочная кислота

Задание: Биологическую ценность белка хлеба можно повысить добавлением:

Ответы: 1). ореха кедрового 2). крапивы 3). растительного масла 4). тмина

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле валина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Твердые жиры вступают в реакцию с

Ответы: 1). глицерином 2). раствором сульфата меди 3). бензолом 4). раствором гидроксида натрия

Задание: Какие из перечисленных углеводов НЕ относят к полисахаридам?

Ответы: 1). Крахмал 2). Гликоген 3). Целлюлоза 4). Мальтоза

Задание: Основным источником витамина С являются:

Ответы: 1). продукты животного происхождения 2). молочные продукты 3). вода 4). растительные продукты

Задание: Как называется центр фермента, в котором происходит присоединение субстрата?

Ответы: 1). Каталитический 2). Аллостерический 3). Субстратный 4). Активный

Задание: Это вода, которая существует вблизи растворенного вещества и других неводных компонентов, имеет уменьшенную молекулярную подвижность и другие свойства, отличающиеся от свойств всей массы воды в той же системе, и не замерзает при -40°C :

Ответы: 1). Связанная влага 2). Свободная влага 3). Соединенная влага 4). Общая влага 5). Отсутствующая влага

Задание: К гидрофильным заместителям в молекулах фосфолипидов относятся:

Ответы: 1). Остатки спиртов и тиолов 2). Азотистые основания и остатки фосфорной кислоты 3). Углеводородные радикалы 4). Неорганические фосфаты

Задание: Сколько атомов азота в молекуле витамина В9?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: При взаимодействии жира с водным раствором гидроксида натрия получают

Ответы: 1). воду 2). высшие карбоновые кислоты 3). соли высших карбоновых кислот 4). водород

Задание: К бактериологическим показателям качества пищевых продуктов относят:

Ответы: 1). кислотность продукта, содержание летучих веществ 2). вид возбудителя, общее количество бактерий 3). вкус, цвет 4). запах, вид возбудителя

Задание: Какое из названных химических соединений не является биополимером?

Ответы: 1). Целлюлоза 2). Глюкоза 3). Белок 4). ДНК 5). Крахмал

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции гомоферментативного молочнокислого брожения?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле уридина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: В качестве загустителя НЕ применяют:

Ответы: 1). Сахарозу 2). Агар-агар 3). Метил целлюлозу 4). Пектин 5). Крахмал 6). Альгиновую кислоту

Задание: Конечный продукт β -элиминации глюкозы:

Ответы: 1). Сахароза 2). 3-дезоксиглюкозон 3). Оксиметилфурфурол 4). Фурфурол

Задание: Одним из продуктов гидролиза сахарозы является

Ответы: 1). Фруктоза 2). Рибоза 3). Крахмал 4). Целлюлоза

Задание: Основным источником поступления нитритов в организм человека являются:

Ответы: 1). недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода 2). мясные продукты 3). овощи 4). загрязненный атмосферный воздух 5). фрукты, в т.ч. цитрусовые

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле винной кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К микронутриентам НЕ относят:

Ответы: 1). Витамины 2). Углеводы 3). Микроэлементы 4). Ферменты

Задание: Содержание минеральных веществ в продукте определяют:

Ответы: 1). по массе вещества после выпаривания свободной воды 2). по массе вещества за вычетом соединений углерода и водорода 3). по массе золы, оставшейся после сжигания навески вещества 4). по массе вещества за вычетом органических соединений

Задание: Биологическая функция растительных полисахаридов:

Ответы: 1). ионрегулирующая 2). гидроосмотическая 3). структурная 4). энергетическая 5). опорная 6). пластическая

Задание: К моносахаридам относится:

Ответы: 1). Глюкоза 2). Гликоген 3). Сахароза 4). Мальтоза 5). Крахмал 6). Гепарин

Задание: Для превращения жидких жиров в твердые используют реакцию

Ответы: 1). дегидрогенизации 2). дегидроциклизации 3). гидратации 4). гидрогенизации

Задание: Ферменты ускоряют биохимические процессы, протекающие в организме за счет:

Ответы: 1). Увеличения числа активированных молекул 2). Повышения концентрации 3). Повышения энергии активации 4). Понижения энергии активации

Задание: Какое из соединений является диаминомонокарбоновой кислотой?

Ответы: 1). Глицин 2). Лизин 3). Валин 4). Лейцин

Задание: Природные жиры, как правило, представляют собой смесь:

Ответы: 1). моноацилглицеридов 2). арилглицератов 3). диацилглицеридов 4). триацилглицеридов

Задание: Главными липидами мембран являются:

Ответы: 1). Триглицериды 2). Воски 3). Гликолипиды 4). Фосфолипиды

Задание: Консервы – это

Ответы: 1). нестерилизованный пищевой продукт, залитый маринадом 2). нестерилизованный пищевой продукт, залитый маринадом, пряным рассолом, герметически укупоренный 3). нестерильный пищевой продукт в герметически укупоренной таре 4). стерильный пищевой продукт в герметически укупоренной таре

Задание: Ферменты, катализирующие расщепление химических связей без присоединения воды, относятся к классу:

Ответы: 1). Гидролаз 2). Оксидоредуктаз 3). Лиаз 4). Трансфераз 5). Изомераз 6). Лигаз

Задание: Накоплению кадмия в организме и проявлению его токсических свойств (тератогенных, мутагенных и канцерогенных) наиболее эффективно способствуют:

Ответы: 1). жиры молока 2). все углеводы 3). все растительные белки 4). все растительные жиры 5). белки молока

Задание: Впервые увидел бактерии

Ответы: 1). Л. Пастер 2). Р. Кох 3). А.-В. Левенгук 4). И. И. Мечников

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции гетероферментативного молочнокислого брожения?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Жидкие растительные масла НЕ вступают в реакцию с

Ответы: 1). раствором гидроксида натрия 2). глицерином 3). водородом 4). раствором перманганата калия

Задание: Непереносимость молока связана с отсутствием в пищеварительном соке:

Ответы: 1). Мальтазы 2). Пепсина 3). Лактазы 4). Амилазы слюны

Задание: Снижает усвояемость Fe:

Ответы: 1). Уксусная кислота 2). Фитиновая кислота 3). HCl 4). NaCl

Задание: Корень какого растения содержит ядовитое вещество

Ответы: 1). белладонна 2). пастернак 3). волчье лыко 4). белена черная

Задание: Основная функция воды – сохранение внутриклеточного давления, которое называется:

Ответы: 1). ассимиляция 2). метаболизм 3). транспирация 4). тургор

Задание: Обмен веществ и энергии – это процесс:

Ответы: 1). потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии 2). поступления веществ в организм 3). удаления из организма непереваренных остатков 4).

взаимодействие человеческого организма с окружающей средой

Задание: Сколько атомов азота в молекуле витамина B1?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К функциональным свойствам ПНЖК НЕ относится:

Ответы: 1). Стимулируют защитные функции организма 2). Предотвращение тромбообразования 3).

Участие в образовании гормонов 4). Эластичность сосудов 5). Биосинтез аскорбиновой кислоты 6).

Участие в окислении холестерина

Задание: Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам:

Ответы: 1). сапрофиты 2). психрофилы 3). термофилы 4). мезофилы

Задание: Универсальным аккумулятором, донором и трансформатором энергии в организме является:

Ответы: 1). Глюкоза-6-фосфат 2). ГТФ 3). ЦТФ 4). АТФ

Задание: Молекулы соединений, содержащие полярные и неполярные группы называются

Ответы: 1). амфифильными 2). гидрофобными 3). микробиогенными 4). гидрофильными

Задание: Ферменты – это:

Ответы: 1). Катализаторы минеральной природы 2). Катализаторы белковой природы 3).

Катализаторы углеводной природы 4). Катализаторы липидной природы

Задание: Продукты питания, содержащие ингредиенты, которые приносят пользу здоровью

человека, повышают его сопротивляемость заболеваниям, способны улучшить многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему долгое время сохранять активный образ жизни:

Ответы: 1). функциональные продукты 2). пищевые продукты 3). современные продукты 4).

традиционные продукты

Задание: По данным Института питания РАМН наибольшая концентрация нитратов встречается:

Ответы: 1). в яблоках и грушах 2). в ягодных культурах 3). в цитрусовых культурах 4). в бахчевых культурах

Задание: Содержание липидов выше в:

Ответы: 1). Свинине 2). Сельди 3). Осетровых рыбах 4). Козьем молоке 5). Говядине 6). Коровьем молоке

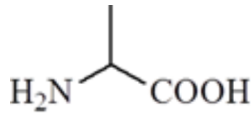
Задание: Какой элемент участвует в регуляции водного обмена в организме?

Ответы: 1). кальций 2). алюминий 3). железо 4). натрий 5). барий 6). цинк

Задание: Какое из этих соединений является аминокислотой?

Ответы: 1). Аланин 2). Анилин 3). Масляная кислота 4). Фумаровая кислота 5). Фуран 6).

Аскорбиновая кислота



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Цистеин 2). Серин 3). Аланин 4). Валин 5). Метионин 6). Глицин

Задание: На эффективность пастеризации молока влияет

Ответы: 1). кислотность молока 2). температура и длительность тепловой обработки 3). наличие молочнокислых бактерий 4). плотность молока

Задание: Какие функции выполняют мононуклеотиды?

Ответы: 1). Участвует в процессе метаболизма 2). Синтез АТФ 3). Хранение генетической информации 4). Выступают в качестве источников энергии

Задание: Какую функцию выполняют ферменты в живых организмах?

Ответы: 1). Каталитическая 2). Транспортная 3). Защитная 4). Питательная

Задание: Какой витамин относится к жирорастворимым?

Ответы: 1). В5 2). Н 3). В2 4). С 5). В1 6). Q

Задание: Какие из перечисленных веществ не являются эффективными фиксаторами аромата и красящих веществ?

Ответы: 1). Пентозан 2). Смесь гуммиарабика и желатина 3). Гуммиарабик 4). Желатин

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле раффинозы?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле серина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: При пищевых токсикоинфекциях наиболее распространенными возбудителями являются:

Ответы: 1). Сальмонеллы 2). Кишечные палочки 3). Клостридии ботулизма 4). Стафилококки

Задание: При белковом голодании организм получает незаменимые аминокислоты:

Ответы: 1). Получая из азотистых оснований 2). Синтезируя их из углеводов 3). Расщепляя белки клеток 4). Получая их из других аминокислот

Задание: К методам очистки белка НЕ относят:

Ответы: 1). Изоэлектрическое фокусирование белков 2). Аффинная хроматография 3). Метод гелефильтрации 4). Высаливание белка

Задание: Белки – это высокомолекулярные азотсодержащие вещества, состоящие из:

Ответы: 1). Протомеров 2). Протеидов 3). Витаминов 4). Аминокислот 5). Жирных кислот 6). Моносахаридов

Задание: Наличием незаменимых факторов питания, не синтезируемых в организме или синтезируемых в ограниченном количестве и с малой скоростью определяется

Ответы: 1). Физиологическая ценность пищевого продукта 2). Пищевая ценность 3).

Энергетическая ценность пищевого продукта 4). Биологическая ценность пищевого продукта

Задание: К органолептическим методам исследования относят:

Ответы: 1). содержание витаминов 2). вид возбудителя 3). наличие инфицированных животных 4). соответствие процессов хранения товаров установленным требованиям 5). вкус продукта 6).

наличие карантинных вредителей

Задание: Какая жирная кислота содержит 18 атомов углерода?

Ответы: 1). Арахидоновая 2). Пальмитиновая 3). Олеиновая 4). Миристиновая

Задание: Какова химическая природа витамина В12?

Ответы: 1). Порфирин 2). Диоксалан 3). Коррин 4). Пергидрофенантрен 5). Антрацен 6). Тропан

Задание: Остатки какого моносахарида входят в состав молекулы АТФ?

Ответы: 1). Фруктозы 2). Глюкозы 3). Дезоксирибозы 4). Рибозы

Задание: При недостатке, какого витамина развивается болезнь цинга?

Ответы: 1). С 2). В6 3). В12 4). D 5). В5 6). А

Задание: Продукты питания для спортсменов НЕ витаминизируют:

Ответы: 1). Витаминами В6, В12 2). Витаминами Е, С 3). Витаминами А, D 4). Витаминами В1, В2

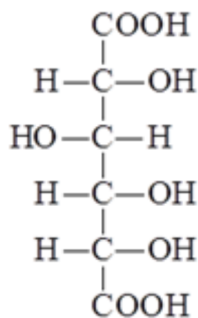
Задание: Какую функцию в желудке выполняет HCl?

Ответы: 1). Повышает активность желудочного сока 2). Расщепляет сложные углеводы 3). Ускоряет процесс всасывания 4). Предохраняет стенки желудка от механических повреждений

Задание: Согласно европейской цифровой кодификации антиоксиданты (антиокислители)

классифицируют следующим образом:

Ответы: 1). Е 500...Е599 2). Е 400...Е449 3). Е 450...Е499 4). Е 300...Е399



Задание: Формула органической кислоты:

Ответы: 1). Галактурионовая кислота 2). Глюкуроновая кислота 3). Глюконовая кислота 4). Слизовая кислота 5). Сахарная кислота 6). Глиоксалева кислота

Задание: Какая органическая кислота преобладает в абрикосах?

Ответы: 1). Уксусная кислота 2). Яблочная кислота 3). Янтарная кислота 4). Винная кислота 5). Муравьиная кислота 6). Лимонная кислота

Задание: К резервным липидам относятся:

Ответы: 1). Стериды 2). Гликолипиды 3). Триглицериды 4). Фосфолипиды

Задание: К функциям моно- и олигосахаридов в пищевых продуктах НЕ относится:

Ответы: 1). Образование продуктов неферментативного потемнения 2). Биосинтез жирорастворимых витаминов 3). Сладость 4). Гидрофильность

Задание: К основным принципам рационального питания НЕ относится:

Ответы: 1). Обеспечение баланса в среднесуточных физических нагрузках человека 2). Обеспечение баланса энергии, поступающей с пищей и расходуемой человеком в процессе жизнедеятельности 3). Соблюдение режима питания 4). Удовлетворение потребности организма в определенных пищевых веществах

Задание: Какая из этих аминокислот является незаменимой?

Ответы: 1). Цистеин 2). Триптофан 3). Аланин 4). Глицин

Задание: Витамин А участвует в построении:

Ответы: 1). фермента трипсина 2). белка коллагена 3). зрительного пигмента родопсина 4). фермента химотрипсина

Задание: Ферменты, катализирующие процессы декарбоксилирования органических веществ, относятся к классу:

Ответы: 1). Трансфераз 2). Оксидоредуктаз 3). Изомераз 4). Лиаз 5). Гидролаз 6). Лигаз

Задание: Согласно европейской цифровой кодификации разрыхлители и регуляторы кислотности классифицируют следующим образом:

Ответы: 1). Е 450...Е499 2). Е 600...Е699 3). Е 400...Е449 4). Е 500...Е599

Задание: К какому классу относится фермент амилаза с индексом КФ 3.2.1.1?

Ответы: 1). Трансферазы 2). Изомеразы 3). Оксидоредуктазы 4). Гидролазы

Задание: Какой из сахаров является самым сладким?

Ответы: 1). β-D-фруктоза 2). Целлобиоза 3). Сахароза 4). β-D-глюкоза

Задание: Какие липиды выполняют структурную функцию?

Ответы: 1). Фосфолипиды 2). Полиненасыщенные жирные кислоты 3). Воски растений 4). Жирорастворимые витамины

Задание: Для оптимального расщепления липидов необходимы:

Ответы: 1). коагулянты – соли жирных кислот 2). эмульгаторы - производные глицерина 3). стабилизаторы - производные нуклеотида 4). эмульгаторы – жёлчные кислоты

Задание: Эталонный белок содержится в следующем продукте:

Ответы: 1). Пшеница 2). Мясо кролика 3). Куриное яйцо 4). Мясо индейки 5). Говядина 6). Фасоль

Задание: Какую функцию выполняют липиды?

Ответы: 1). Являются гормонами 2). Слизи выполняют защитную функцию 3). Энергетическую 4). Каталитическую 5). Некоторые являются ферментами

Задание: Повышенное содержание жиров в рационе питания НЕ приводит к:

Ответы: 1). Ожирению 2). Желчекаменной болезни 3). Повышению уровня холестерина в крови 4).

Снижению иммунитета 5). Атеросклерозу

Задание: Солодовый сахар – это

Ответы: 1). мальтоза 2). рутиноза 3). лактоза 4). сахароза 5). целлобиоза

Задание: Тяжелое заболевание, вызванное острой белковой недостаточностью:

Ответы: 1). Болезнь Вилсона 2). Бери-бери 3). Квашиоркор 4). Остеопороз

Задание: Контаминанты – это:

Ответы: 1). загрязнители 2). консерванты 3). эмульгаторы 4). гелеобразователи

Задание: Содержание белка в мясе животных составляет, (%)

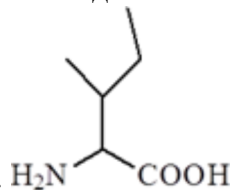
Ответы: 1). 14-20 2). 30-35 3). 35-42 4). 2-5

Задание: Определите путь проникновения в организм человека возбудителя заболевания ботулизм

Ответы: 1). через наружные кожные покровы 2). пищевой 3). воздушно-капельный 4). воздушно-пылевой

Задание: Сколько атомов водорода в молекуле D-глюкозамина?

Решение предоставить в развернутом виде



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Валин 2). Метионин 3). Лейцин 4). Изолейцин 5). Серин 6). Аланин

Задание: Углеводная часть рациона человека состоит в основном из:

Ответы: 1). Мальтозы 2). Лактозы 3). Рафинозы 4). Сахарозы 5). Целлюлозы 6). Крахмала

Задание: Источниками углеводов в питании являются:

Ответы: 1). яйцо 2). рыба 3). творог 4). макаронные изделия

Задание: Склонность к кариесу вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Cr 2). Fe 3). Mn 4). Zn 5). Cu 6). Mo

Задание: Нитрифицирующие бактерии являются:

Ответы: 1). фагоциты 2). гетеротрофы 3). аутоотрофы 4). олиготрофы

Задание: Что обычно используется для получения карамельного цвета и запаха?

Ответы: 1). Лактоза 2). Целлобиоза 3). Сахароза 4). Мальтоза

Задание: Основная роль минеральных веществ в каталитических процессах:

Ответы: 1). они ингибируют действие ферментов 2). они содержатся во всех ферментах и определяют их деятельность 3). они облегчают усвоение белков 4). они активируют каталитические процессы

Задание: К каким элементам относятся кальций и хлор?

Ответы: 1). ультрамикробиогенным 2). олигобиогенным 3). макробиогенным 4). микробиогенным

Задание: Какова химическая природа фитола?

Ответы: 1). Ациклический монотерпен 2). Моноциклический дитерпен 3). Ациклический дитерпен 4). Бициклический монотерпен

Задание: Стафилококковое отравление возможно при употреблении

Ответы: 1). хлеба 2). салата «Оливье» 3). ядовитых грибов 4). консервированных продуктов

Задание: Как извлекают протопектин?

Ответы: 1). Кипячением с соляной кислотой 2). Кипячением с фосфорной кислотой 3). Кипячением с серной кислотой 4). Кипячением с азотной кислотой

Задание: Комиссия ФАО/ВОЗ установила допустимую суточную дозу (ДСД) мышьяка:

Ответы: 1). 5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека до 0,3 г/сутки 2). 0,05 мг для человека независимо от массы его тела и возраста 3). 0,5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 30 мг/сутки 4). 0,05 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 3 мг/сутки

Задание: Нарушение деятельности печени вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Cu 2). Fe 3). Mo 4). Zn 5). Mn 6). Cr

Задание: К основным путям загрязнения продуктов питания НЕ относится:

Ответы: 1). применение прошедших апробацию нетрадиционных технологий производства продуктов питания или отдельных новых пищевых ингредиентов 2). загрязнение

сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами 3). нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, а также промышленных и бытовых сточных вод 4). использование неразрешенных красителей, консервантов, других пищевых добавок или их применение в повышенных дозах 5). использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста, профилактических и лечебных препаратов или их применение в повышенных дозах

Задание: К неусвояемым для человека углеводам относится:

Ответы: 1). Гемиллюлоза 2). Крахмал 3). Лактоза 4). Сахароза

Задание: Какой витамин синтезируется в организме кишечными бактериями?

Ответы: 1). С 2). Е 3). А 4). Н 5). В₁₂ 6). D

Задание: В зависимости от рациона питания чаще всего сдвиг кислотно-щелочного равновесия происходит:

Ответы: 1). равновесие не зависит от рациона питания 2). в сторону щелочной среды 3). в сторону нейтральной среды 4). в сторону кислой среды

Задание: При β-окислении жирных кислот получается:

Ответы: 1). низкомолекулярные кислоты 2). смесь монокарбоновых и дикарбоновых кислот 3). ацил-КоА и ацетил-КоА 4). ацил-КоА

Задание: Источником витамина А для человека служат прежде всего:

Ответы: 1). треска, молоко, тыква 2). грибы, цветная капуста, картофель 3). соя, треска, сметана 4). горох, соя, цветная капуста

Задание: Вирусы...

Ответы: 1). не могут размножаться вне клетки 2). не вызывают болезней, полезны для человека 3). размножаются только в растениях 4). размножаются как внутри, так и вне клетки

Задание: У кого суточная потребность в белке выше всех?

Ответы: 1). У больных диабетом 2). У женщин среднего возраста 3). У пожилых людей 4). У мужчин среднего возраста

Задание: При загрязнении органическими веществами в почве обнаруживают микроорганизмы:

Ответы: 1). сальмонеллы 2). семейства кишечных бактерий 3). паратифа А и В 4). энтерококки

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле витамина В₆ (пиридоксин)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Стерилизованное молоко – это

Ответы: 1). нагретое до 100 °С под давлением 2). нагретое в течении нескольких секунд 3). нагретое до 60 °С под давлением 4). нагретое до 90 °С под давлением

Задание: Эргокальциферол и холекальциферол - это витаминеры витамина:

Ответы: 1). В₃ 2). В₅ 3). В₆ 4). В₁ 5). D 6). Е

Задание: Повышение биологической ценности белка возможно путем:

Ответы: 1). витаминизации пищи 2). увеличения доли углеводов в рационе 3). повышение квоты минерального компонента 4). подбора соотношений естественных продуктов

Задание: Какой порядковый номер элемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, соединения которого отвечают за стрессоустойчивость человеческого организма?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Основным источником энергии в организме являются:

Ответы: 1). Витамины 2). Белки 3). Углеводы 4). Жиры

Задание: К пищевым добавкам, не внесенным в перечень разрешенных соединений, НЕ относят соединения:

Ответы: 1). витамины 2). красители 3). аминокислоты 4). минеральные вещества

Задание: Синтез лизоцима замедляется при недостатке:

Ответы: 1). витамина D 2). витамина А 3). витамина В₆ 4). витамина В₃

Задание: Какую из следующих функций выполняет пектин благодаря своей способности к набуханию?

Ответы: 1). Регулирует водный обмен растений 2). Является умягчителем 3). Является растворителем белковых соединений 4). Является растворителем липидных соединений

Задание: Какое заболевание возникает при недостатке цинка в организме?

Ответы: 1). Синдром Альцгеймера 2). Болезнь Лайма 3). Болезнь Дауна 4). Болезнь Прассада 5).

Бери-бери 6). Рахит

Задание: В плодах и овощах содержатся все витамины, кроме:

Ответы: 1). В6 и А 2). В12 и D 3). С и В1 4). К

Задание: Количество мг щелочи (KOH), необходимое для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г. жира, это:

Ответы: 1). жировое число 2). йодное число 3). число омыления 4). кислотное число

Задание: «Созревание» рыбы это:

Ответы: 1). автолитический процесс 2). вирусное заболевание 3). механическое повреждение 4). бактериологическое размножение

Задание: К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:

Ответы: 1). фосфатные и калийные удобрения 2). пестициды 3). стимуляторы роста растений 4). ингибиторы роста растений 5). азотные удобрения, содержащие нитраты

Задание: Какая аминокислота является лимитирующей в зеине кукурузы и глиадине пшеницы?

Ответы: 1). Изолейцин 2). Метионин 3). Аспарагин 4). Аргинин 5). Глутамин 6). Лизин

Задание: Участку ДНК - ГТАЦАГ будет комплементарна последовательность РНК

Ответы: 1). ЦАТГТЦ 2). ГАЦАТГ 3). ЦАУГУЦ 4). ЦУГУАЦ 5). ЦТГТАЦ

Задание: Среди перечисленных найдите функцию, которая НЕ подходит для натрия:

Ответы: 1). являются основными внутриклеточными катионами 2). регуляция осмотического давления 3). участие в поддержании кислотно-основного равновесия 4). участие в процессах возбуждения

Задание: Технологический прием, когда продукт высушивают, а затем увлажняют до определенного уровня влажности:

Ответы: 1). гидратация 2). адсорбция 3). десорбция 4). увлажнители 5). осмос

Задание: Нуклеозидом является

Ответы: 1). аденозинтрифосфат 2). гуанозин 3). цитозин 4). тимин 5). урацил

Задание: При гликогенозах рекомендуется следующая диета:

Ответы: 1). Нормальная (комплексная) диета 2). Диета, богатая белками 3). Диета, бедная углеводами 4). Частое кормление малыми порциями

Задание: На усвояемость пищи НЕ влияет:

Ответы: 1). профессия человека 2). химический состав 3). температура подачи 4). способ приготовления

Задание: Всасыванию кальция НЕ препятствует:

Ответы: 1). Уксусная кислота 2). Фитиновая кислота 3). Винная кислота 4). Щавелевая кислота

Задание: В зависимости от характера, трудовой деятельности, возраста, пола, состояния здоровья человека необходимо в сутки

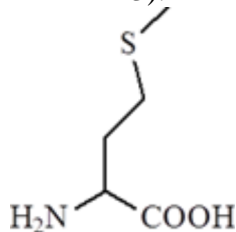
Ответы: 1). 2200-3900 ккал 2). 620-900 ккал 3). 950-1450 ккал 4). 4000-5200 ккал

Задание: Какой витамин имеет химическое название тиамин?

Ответы: 1). К 2). В2 3). Н 4). В12 5). В6 6). В1

Задание: Метаболические боли в животе вызваны:

Ответы: 1). Гельминтозами 2). Пневмонией 3). Гепатитом 4). Диабетом



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Лизин 2). Метионин 3). Серин 4). Цистеин 5). Изолейцин 6). Пролин

Задание: Особенно много фосфолипидов в растительных маслах, которые получены:

Ответы: 1). Отжимом 2). Прессованием 3). Бланшировкой 4). Экстракцией

Задание: Функция витамина В12 в живых организмах:

Ответы: 1). Осуществляет перенос электронов и протонов 2). Является донором метильных групп 3). Препятствует окислению липидов 4). Катализирует перенос ацильного фрагмента

Задание: Подсластитель сорбит (Е420) образуется при восстановлении:

Ответы: 1). дезоксирибозы 2). сахарозы 3). рибозы 4). фруктозы 5). глюкозы

Задание: К неблагоприятным природным соединениям в пищевых продуктах, избыточное поступление которых может отрицательно повлиять на здоровье человека, НЕ относят (за исключением детского питания):

Ответы: 1). патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами 2). лектины, содержащиеся в бобовых 3). цианогенный гликозид лимарин, содержащийся в белой фасоли 4). гликоалколоиды — соланин и чаконин, образующиеся в картофеле, при определенных условиях созревания и хранения, а также в баклажанах, помидорах и табаке 5). цианогенный гликозид амигдалин, содержащийся в косточках персиков, абрикосов, других фруктов;

Задание: К какому классу ферментов относится пектиназа?

Ответы: 1). Гидролазы 2). Оксидоредуктазы 3). Трансферазы 4). Лиазы

Задание: В структурном отношении почти все липиды являются:

Ответы: 1). Полициклическими спиртами 2). Простыми эфирами 3). Высшими спиртами 4). Сложными эфирами

Задание: Дерматиты вызывает хронический недостаток в питании:

Ответы: 1). Cr 2). Fe 3). Mg 4). Mn 5). Mo 6). Ni

Задание: Желчные кислоты образуются в:

Ответы: 1). Селезенке 2). Печени 3). Почках 4). Желудке 5). Поджелудочной железе 6). Толстом кишечнике

Задание: Обмен углеводов в человеческом организме начинается с:

Ответы: 1). Анаэробного расщепления глюкозы 2). Всасывания моносахаридов в кровь 3). Распада гликогена в печени 4). Расщепления в желудочном тракте поли- и дисахаридов

Задание: Метгемоглобинемию вызывают соединения

Ответы: 1). Тяжелые металлы 2). Диоксины 3). Нитраты 4). Антибиотики

Задание: Природные или синтезированные вещества, соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления последних в целях придания пищевым продуктам определенных (заданных) свойств и (или) сохранения их качества:

Ответы: 1). пищевые добавки 2). традиционные добавки 3). биологически активные добавки 4). функциональные добавки

Задание: Микроорганизмы, которые являются внутриклеточными паразитами?

Ответы: 1). плесневые грибы 2). вирусы 3). дрожжи 4). бактерии

Задание: Недостаток, какого элемента в раннем возрасте способствует развитию умственной отсталости?

Ответы: 1). мышьяка 2). йода 3). брома 4). хлора

Задание: Какой гормон регулирует содержание катионов кальция и анионов фосфорной и лимонной кислот в крови?

Ответы: 1). Кальцитонин 2). Глюкагон 3). Соматотропин 4). Паратгормон

Задание: В гликолизе НЕ используются ферменты:

Ответы: 1). Альдолаза 2). Пируватдекарбоксилаза 3). Фосфатизомераза 4). Енолаза

Задание: Нехватка белков в организме приводит к:

Ответы: 1). Увеличение образования аммиака в тканях 2). Нарушение умственного развития у детей 3). Нарушение функционирования печени 4). перевозбуждение нервной системы

Задание: К функциям соляной кислоты в желудочном соке НЕ относится:

Ответы: 1). Стимулирует деятельность верхних отделов кишечника 2). Способствует биосинтезу витамина B12 3). Способствует усвоению железа 4). Обладает бактерицидным эффектом

Задание: К органолептическим показателям качества пищевых продуктов относят:

Ответы: 1). запах, вид возбудителя 2). кислотность продукта, содержание летучих веществ 3). вид возбудителя, общее количество бактерий 4). вкус, цвет

Задание: Какие микроорганизмы способны превращать углеводы в этиловый спирт и углекислый газ?

Ответы: 1). плесневые грибы 2). дрожжи 3). бактерии 4). вирусы

Задание: Сколько двойных связей между атомами С в молекуле ретинола?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Какова химическая природа лектинов?

Ответы: 1). Гликопротеин 2). Липопротеин 3). Нуклеопротеин 4). Хромопротеин

Задание: Сколько атомов азота в молекуле фолиевой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Начальный процесс пищеварения в ротовой полости:

Ответы: 1). Извлечение из пищи водорастворимых витаминов 2). Механическое измельчение компонентов пищи 3). Полное окисление пищевых жиров 4). Полное расщепление белков слюной

Задание: Ананасный запах имеет:

Ответы: 1). этилбутират 2). изоамилбутират 3). изоамилацетат 4). изоамилпропионат

Задание: Избыточное содержание белков в организме приводит к:

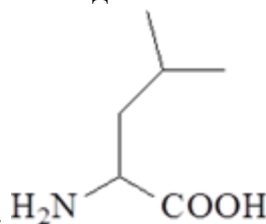
Ответы: 1). Нарушается костеобразование у детей 2). Облегчается процесс формирования злокачественных опухолей 3). Угнетение функции лимфоцитов 4). Гиповитаминоз А, В6

Задание: Какой витамин имеет физиологическое название антиксерофтальмический?

Ответы: 1). В6 2). D 3). В12 4). А 5). В2 6). С

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле тирозина?

Решение предоставить в развернутом виде



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Аланин 2). Лейцин 3). Метионин 4). Валин 5). Лизин 6). Изолейцин

Задание: Суточная потребность взрослого человека в пище в среднем составляет (без учета воды):

Ответы: 1). 1000 г. 2). 2700 г. 3). 500 г. 4). 600 г. 5). 800 г. 6). 1200 г

Задание: Для лечения тяжелых форм сахарного диабета больным необходимо вводить:

Ответы: 1). антитела 2). гликоген 3). инсулин 4). антибиотики 5). гемоглобин 6). кортикостероиды

Задание: Ферменты – это биокатализаторы, состоящие из:

Ответы: 1). Жиров 2). Липидов 3). Углеводов 4). Белков 5). Нуклеотидов

Задание: Какой фермент является главным в переваривании жиров для взрослого человека?

Ответы: 1). Амилаза 2). Липаза желудка 3). Липаза поджелудочной железы 4). Пепсин

Задание: При какой болезни мякиш хлеба темнеет, становится липким и тягучим, приобретая запах валерианы?

Ответы: 1). меловая болезнь 2). плесневение 3). картофельная болезнь 4). пигментация хлеба

Задание: Какой гормон регулирует водно-электролитный обмен?

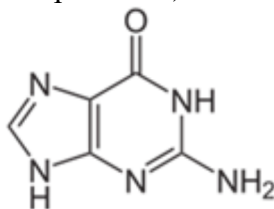
Ответы: 1). Инсулин 2). Вазопрессин 3). Глюкагон 4). Кальцитонин

Задание: К какому классу относятся ферменты, катализирующие окислительно-восстановительные процессы?

Ответы: 1). Лиазы 2). Лигазы 3). Гидролазы 4). Изомеразы 5). Оксидоредуктазы 6). Трансферазы

Задание: Какой гормон повышает содержание глюкозы в крови?

Ответы: 1). Инсулин 2). Соматотропин 3). Вазопрессин 4). Глюкагон



Задание: Формула азотистого основания:

Ответы: 1). Гуанин 2). Пурин 3). Аденин 4). Тимин 5). Урацил 6). Цитозин

Задание: Какой порядковый номер макроэлемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, дефицит которого в питании вызывает снижение репродуктивных процессов; застойные явления в росте клеток, заболевания печени и суставов, расстройства в функциях обмена, нарушения в синтезе коллагена, накоплению токсинов и шлаков?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Аскорбатоксидазы содержатся в продуктах:

Ответы: 1). Фруктах, ягодах 2). Молоке 3). Мясе 4). Рыбе

Задание: Указывает на количество влаги в продукте питания, но не характеризует ее причастность к химическим, биохимическим и микробиологическим изменениям в продукте:

Ответы: 1). Связанная влага 2). Соединенная влага 3). Общая влага 4). Отсутствующая влага 5). Свободная влага

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции пропионовокислого брожения?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Использование пестицидов вызывает снижение у человека:

Ответы: 1). Давления 2). Иммунитета 3). Умственных способностей 4). Зрения

Задание: Какой порядковый номер микроэлемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, хронический недостаток в питании которого вызывает вторичную анемию?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Суммарный энергетический эффект гликолиза:

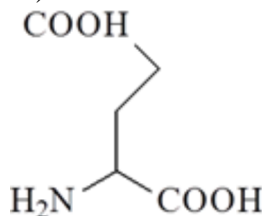
Ответы: 1). 2 моль АТФ 2). 4 моль АТФ 3). 12 моль АТФ 4). 6 моль АТФ

Задание: Какого вида пищеварения не существует?

Ответы: 1). Ротового 2). Внутриклеточного 3). Внеклеточного 4). Мембранного

Задание: Энергетически наиболее выгоден обмен углеводов при:

Ответы: 1). брожении 2). гликолизе 3). глюконеогенезе 4). гликогенолизе 5). дыхании



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Лизин 2). Аспарагиновая кислота 3). Глутаминовая кислота 4). Аспарагин 5). Глутамин 6). Гистидин

Задание: Тиамин разрушается полностью:

Ответы: 1). Витамином В2 2). Водой 3). Витамином В6 4). Витамином С 5). Крахмалом 6).

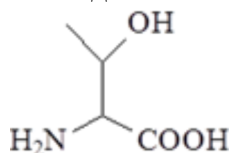
Диоксидом серы

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле метионина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле фенилаланина?

Решение предоставить в развернутом виде



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Тирозин 2). Лизин 3). Аспарагин 4). Метионин 5). Изолейцин 6). Треонин

Задание: Ксенобиотиками называют:

Ответы: 1). чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий 2). чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения 3). все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств 4). технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим 5). чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения

Задание: Сколько атомов азота в молекуле аденина?

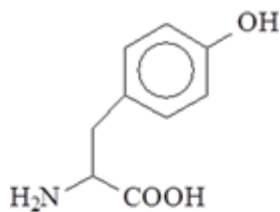
Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К естественным антиоксидантам, применяемым в пищевой промышленности относят:

Ответы: 1). Геллан 2). Ксантан 3). Бутилгидроксианизол 4). СПЭН 60 5). Эриторбовая кислота

Задание: Какой витамин синтезируется в организме под влиянием ультрафиолетовых лучей?

Ответы: 1). А 2). В12 3). Н 4). D 5). Е 6). С



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Лизин 2). Гистидин 3). Аспарагин 4). Треонин 5). Глутаминовая кислота 6). Тирозин

Задание: При какой температуре при взаимодействии D-глюкозы с глицином может продуцироваться карамельный аромат?

Ответы: 1). 180° С 2). 100° С 3). 60° С 4). 200° С

Задание: Наиболее распространенные насыщенные высшие жирные кислоты, входящие в состав липидов:

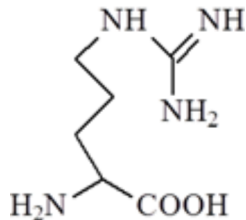
Ответы: 1). Пальмитиновая 2). Уксусная 3). Стеариновая 4). Масляная 5). Муравьиная 6). Капроновая

Задание: Из чего состоят пищевые волокна?

Ответы: 1). Лигнин и усваиваемые углеводы 2). Пектин и усваиваемые углеводы 3). Лигнин и неусваиваемые углеводы 4). Пектин и неусваиваемые углеводы

Задание: Какие липиды выполняют защитную функцию?

Ответы: 1). Фосфолипиды 2). Жирорастворимые витамины и полиненасыщенные жирные кислоты 3). Сфинголипиды 4). Воски растений



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Треонин 2). Тирозин 3). Лейцин 4). Аргинин 5). Лизин 6). Гистидин

Задание: Для активации пептидаз в кишечнике необходимы:

Ответы: 1). Кислая среда 2). Действие трипсина 3). Желчные кислоты 4). Выделение воды

Задание: Согласно европейской цифровой кодификации красители классифицируют следующим образом:

Ответы: 1). E 200...E299 2). E 100...E 182 3). E 300...E399 4). E 400...E449

Задание: Строго определенная последовательность нуклеотидов в макромолекуле ДНК характеризует ее

Ответы: 1). Четвертичную структуру 2). Первичную структуру 3). Вторичную структуру 4). Третичную структуру

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле аспарагина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Наиболее благоприятное значение кислотности для реакций неферментативного потемнения углеводов:

Ответы: 1). pH=6,5-7,0 2). pH=5,2-6,0 3). pH=7,8-9,2 4). pH=3,5-4,6

Задание: Система оценки качества и безопасности генетически модифицированных источников пищи, основой которой является принцип композиционной эквивалентности, НЕ может быть рекомендована для продукции, содержащей белки и ДНК:

Ответы: 1). мальтодекстрин; 2). ароматические добавки; 3). заменители молока (соевое молоко) 4). модифицированные крахмалы; 5). рафинированные масла;

Задание: Примесь спорыньи в зерне не должно превышать

Ответы: 1). 0,05% 2). 0,005% 3). 5% 4). 0,5%

Задание: Оксикислоты содержат:

Ответы: 1). -NH₂ и -COOH 2). Две -ОН группы 3). -ОН и -COOH 4). -ОН и -C=O

Задание: Из какого соединения образуется серин в растениях?

Ответы: 1). 2-оксoglутарат 2). оксалоацетат 3). 3-фосфоглицерат 4). шикимат

Задание: Витамин B12 содержит в своем составе катион:

Ответы: 1). цинка 2). натрия 3). висмута 4). калия 5). кобальта 6). магния

Задание: Какие белки извлекаются 60-80%-ным раствором этанола?

Ответы: 1). Проламины 2). Глобулины 3). Глютелины 4). Альбумины

Задание: К микроэлементам НЕ относят:

Ответы: 1). Марганец 2). Медь 3). Кобальт 4). Цинк 5). Железо 6). Магний

Задание: Денатурация – это процесс

Ответы: 1). Растворения белков 2). Осаждения и изменения конфигурации белков 3). Разложения белков бактериями 4). Разделения белков на аминокислоты

Задание: Белковые ингибиторы содержатся в:

Ответы: 1). баклажанах 2). томатах 3). клубнях картофеля 4). табаке

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле глутаминовой кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Глюконеогенез – это превращение

Ответы: 1). глицерина в нейтральный жир 2). глицерина в глюкозу 3). глюкозы в нейтральный жир 4). глюкозы в глицерин

Задание: Соматотропин синтезируется:

Ответы: 1). в щитовидной железе 2). в поджелудочной железе 3). в передней доле гипофиза 4). в мозговом веществе надпочечников

Задание: Как называется реакция между фенольным субстратом и кислородом, катализируемая ферментом полифенолоксидазой?

Ответы: 1). Брожение 2). Окислительное потемнение 3). Неокислительное посветление 4).

Гидролитический распад

Задание: К макроэлементам НЕ относят:

Ответы: 1). Натрий 2). Кальций 3). Железо 4). Калий

Задание: Диоксины являются:

Ответы: 1). Побочными продуктами производства пестицидов, дефолиантов 2). Продуктами сжигания каменного угля 3). Побочными продуктами производства пластмасс, бумаги 4).

Продуктами распада антибиотиков

Задание: К физико-химическим методам исследования относят:

Ответы: 1). соответствие процессов хранения товаров установленным требованиям 2). наличие карантинных вредителей 3). содержание витаминов 4). вид возбудителя 5). вкус продукта 6). наличие инфицированных животных

Задание: Остатки, какого моносахарида входят в состав молекулы ДНК?

Ответы: 1). Эритрозы 2). Глюкозы 3). Дезоксирибозы 4). Фруктозы 5). Галактозы 6). Рибозы

Задание: Предварительное замачивание круп приводит к:

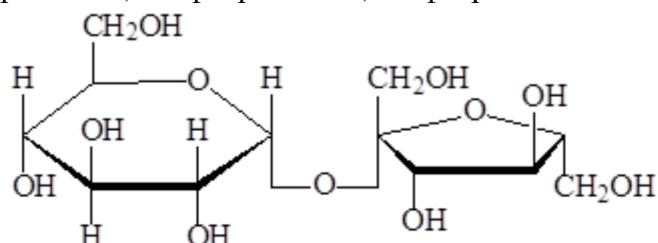
Ответы: 1). потере ПНЖК 2). повышению биологической ценности белка 3). накоплению биогенных аминов 4). снижению количества углеводов

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле целевого продукта в реакции лимоннокислого брожения (аэробного окисления глюкозы)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Бактерии, имеющие на одном или обоих концах тела пучок жгутиков, называются:

Ответы: 1). монотрихами 2). перитрихами 3). амфитрихами 4). лофотрихами



Задание: Формула олигосахарида:

Ответы: 1). Мальтоза 2). Целлобиоза 3). Гемицеллюлоза 4). Лактоза 5). Раффиноза 6). Сахароза

Задание: Гидрирование жиров проводят:

Ответы: 1). при температуре 180°C и при избыточном давлении 2). при температуре 250°C 3). при температуре $180 - 200^\circ\text{C}$, давлении близком к атмосферному и в присутствии катализатора 4). при температуре 180°C без катализатора

Задание: Бактерии, использующие для построения своих клеток диоксид углерода и другие

органические соединения:

Ответы: 1). гетеротрофы 2). олиготрофы 3). фагоциты 4). аутотрофы

Задание: Обработка мазка хромовой кислотой, карболовым фуксином Пилля и окрашивание метиленовым синим характерно для:

Ответы: 1). метода Шеффера-Фултона 2). метода Романовского-Гимза 3). метода Муромцева 4). метода Меллера

Задание: Недостаток, какого витамина приводит к заболеванию цинга:

Ответы: 1). аскорбиновой кислоты 2). пантотеновой кислоты 3). пиридоксина 4). цианокобаламина

Задание: Жидкие жиры превращаются в твердые реакцией:

Ответы: 1). гидратации 2). гидролиза 3). полимеризации 4). гидрирования

Задание: Закон сбалансированного питания обуславливает особую важность

Ответы: 1). Баланса белка в питании 2). Доли простых углеводов 3). Индивидуальности ферментативных систем 4). Соотношения растительных/животных жиров

Задание: Вода, образующаяся в процессе обмена веществ, называется:

Ответы: 1). прочносвязанной 2). эндогенной 3). иммобилизованной 4). экзогенной

Задание: Атлеты-вегетарианцы:

Ответы: 1). Нуждаются в добавках из простых сахаров 2). Нуждаются в добавках из животных протеинов, чтобы быть в состоянии соревноваться 3). Способны проявить больше усилий при старте 4). Обладают большей выносливостью по сравнению с атлетами-мясоедами

Задание: Эмульгатор лецитин (Е 322) получают из:

Ответы: 1). Зелени (петрушка, сельдерей) 2). Картофеля 3). Ячменного солода 4). Подсолнечного масла 5). Цитрусовой мякоти

Задание: Хорошим источником тиамина являются:

Ответы: 1). овощи 2). обработанный рис 3). плоды 4). бобовые

Задание: Биосинтетический предшественник терпенов:

Ответы: 1). Мевалоновая кислота 2). Шикимовая кислота 3). Коричная кислота 4). Ацетил-коэнзим А

Задание: Сколько атомов кислорода в молекуле яблочной кислоты?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Для получения мыла используют реакцию

Ответы: 1). щелочного гидролиза жиров 2). гидратации алкинов 3). гидрогенизации жиров 4). этерификации карбоновых кислот

Задание: Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические свойства

Ответы: 1). Энергетическая ценность 2). Пищевая ценность 3). Физиологическая ценность 4). Биологическая ценность

Задание: При попадании в окружающую среду диоксины:

Ответы: 1). во всех средах разлагаются в течение года, в жирах не растворяются, хорошо растворимы в воде, по пищевым цепям практически не мигрируют 2). в атмосфере разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям практически не мигрируют 3). интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах 4). в почве при наличии гумуса - мгновенно полностью теряют свою активность и токсичность, в противном случае - разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям мигрировать не способны 5). в воде разлагаются в течение суток, по пищевым цепям мигрировать не способны

Задание: Катионы Co^{2+} входят в состав витамина:

Ответы: 1). В2 2). А 3). С 4). В12 5). Е 6). В6

Задание: Строго ограничиваться в белковом питании необходимо при:

Ответы: 1). Сахарном диабете 2). Острых почечных недостаточностях 3). Сердечно-сосудистых заболеваниях 4). Сезонных вирусных заболеваниях

Задание: Для обеззараживания воды используют

Ответы: 1). кислород 2). хлорная известь 3). сернистый алюминий 4). окись алюминия

Задание: Какой витамин относится к водорастворимым?

Ответы: 1). Н 2). К 3). А 4). Е

Задание: Что является областью изучения динамической биохимии:

Ответы: 1). Живые объекты 2). Совокупность превращений веществ в организме 3). Химические процессы, лежащие в основе определенных проявлений жизнедеятельности 4). Химический состав организмов

Задание: Лимонная кислота относится к классу:

Ответы: 1). кетокислот 2). альдегидокислот 3). аминокислот 4). оксикислот 5). ароматических кислот

Задание: Чрезмерное употребление поваренной соли в пищу вызывает:

Ответы: 1). повышение кровяного давления 2). снижение стрессоустойчивости организма 3). снижение кровяного давления 4). развитие мочекаменной болезни

Задание: Дезинфицирующее средство имеет бактериостатическое действие, когда оно:

Ответы: 1). вызывает в микробной клетке морфологические изменения 2). задерживает при определенных условиях рост микроорганизмов, но не приводит к их гибели 3). вызывает в микробной клетке биохимические изменения 4). способно убить микробную клетку

Задание: Какой витамин группы В имеет химическое название тиамин?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Аннато (E160b) относится к красителям:

Ответы: 1). Желтым 2). Коричневым 3). Зеленым 4). Красным 5). Черным

Задание: Растительная клетчатка – это:

Ответы: 1). Важный источник минеральных веществ 2). Защитный элемент, предохраняющий от заболевания рака толстой кишки 3). Важный источник протеинов 4). Бесполезная субстанция, которую кишечник не может абсорбировать

Задание: Половым путем можно заразиться

Ответы: 1). трихомонадами 2). аскаридами 3). сосальщиками 4). острицами 5). свинными цепнями

Задание: Чему равняется сумма коэффициентов в суммарном сокращенном уравнении реакции уксуснокислого брожения (аэробного окисления глюкозы)?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К бактериологическим методам исследования относят:

Ответы: 1). вид возбудителя 2). содержание витаминов 3). соответствие процессов хранения товаров установленным требованиям 4). вкус продукта 5). наличие инфицированных животных 6). наличие карантинных вредителей

Задание: Скорость процесса больше:

Ответы: 1). при гидрировании остатков пальмитиновой кислоты 2). при гидрировании остатков линоленовой кислоты 3). при гидрировании остатков олеиновой кислоты 4). при гидрировании остатков стеариновой кислоты

Задание: К макронутриентам НЕ относят:

Ответы: 1). Витамины 2). Жиры 3). Углеводы 4). Белки

Задание: Какой витамин имеет физиологическое название антисеборрейный?

Ответы: 1). А 2). С 3). В6 4). D 5). Н 6). В12

Задание: Щелочные соединения в организме образуются при употреблении:

Ответы: 1). Фасоли 2). Крупяных изделий 3). Мяса 4). Хлеба 5). Рыбы

Задание: Конечными продуктами разложения органических веществ анаэробными микроорганизмами являются:

Ответы: 1). молочная кислота и спирт 2). клетчатка и лигнин 3). кислоты и спирты 4). углекислый газ и вода

Задание: К функциям простогландинов в человеческом организме НЕ относится:

Ответы: 1). Сохранение беременности 2). Равновесие автономной нервной системы сердца 3). Противодействие образованию тромбов 4). Антистрессовое действие 5). Противодействие аритмии 6). Регулировка обмена водорастворимых витаминов

Задание: Элаидиновая кислота является:

Ответы: 1). не влияет на организм, т.к. разрушается ферментами 2). нежелательным компонентом пищи, т.к. она приводит к заболеванию 3). желательным компонентом пищи из-за её благотворного действия на организм как витамина 4). не является компонентом пищи

Задание: Обработка мазка раствором малахитовой зелени и дополнительное окрашивание водным раствором сафранина характерно для:

Ответы: 1). метода Шеффера-Фултона 2). метода Муромцева 3). метода Романовского-Гимза 4). метода Меллера

Задание: С их помощью можно увеличить влажность продуктов, но снизить активность воды

Ответы: 1). адсорбенты 2). увлажнители 3). десорбенты 4). гидратанты 5). катализаторы

Задание: Среди основных продуктов опасные концентрации диоксинов обнаруживаются:

Ответы: 1). в наземных частях овощей, выращенных с применением повышенных доз минеральных удобрений 2). в белокочанной капусте, особенно при применении повышенных доз азотсодержащих удобрений 3). во фруктах, преимущественно цитрусовых культурах 4). в злаковых культурах и хлебобулочных изделиях 5). в мясе, молочных продуктах и рыбе

Задание: Оптимум pH для переваривания углеводов в кишечнике составляет:

Ответы: 1). 2,5 2). 7,4 3). 6,8 4). 5,2

Задание: Какой из гельминтов связан в своем развитии с почвой?

Ответы: 1). широкий лентец 2). аскарида 3). свиной цепень 4). бычий цепень

Задание: Тартразин (E102) относится к группе синтетических красителей:

Ответы: 1). ксантановые 2). триарилметановые 3). индигоидные 4). хинолиновые 5). азокрасители

Задание: Дисахаридами являются оба представителя:

Ответы: 1). Сахароза и фруктоза 2). Арабиноза и фруктоза 3). Лактоза и мальтоза 4). Глюкоза и мальтоза

Задание: Сколько атомов азота в молекуле гуанина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: К ω – 3 семейству полиненасыщенных жирных кислот относится:

Ответы: 1). α – линоленовая кислота 2). γ – линоленовая кислота 3). арахидоновая кислота 4). пальмитиновая кислота

Задание: Вредные вещества, попадающие в продукты питания на различных этапах пищевой цепи

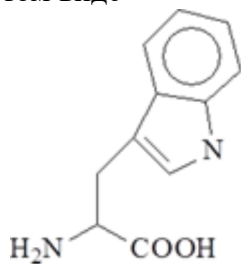
Ответы: 1). Пребиотики 2). Пробиотики 3). Ксенобиотики 4). Минеральные вещества 5). Витамины

Задание: Официальная наука о питании больного и здорового человека базируется на данных биохимии, физиологии, гигиены питания, микробиологии и эпидемиологии и многих других отраслей медицины, имеющих отношение к питанию:

Ответы: 1). Валеология 2). Нутрициология 3). Микробиология 4). Диетология

Задание: Какой порядковый номер микроэлемента в Периодической таблице Д.И. Менделеева, хронический недостаток в питании которого вызывает нарушение деятельности печени?

Решение предоставить в развернутом виде



Задание: Формула аминокислоты:

Ответы: 1). Глутаминовая кислота 2). Цистеин 3). Метионин 4). Лизин 5). Фенилаланин 6). Триптофан

Задание: В результате какого процесса органические вещества образуются из неорганических?

Ответы: 1). Энергетический обмен 2). Синтез АТФ 3). Биосинтез белка 4). Фотосинтез

Задание: В среднем в сутки здоровому человеку независимо от возраста и массы тела необходимо

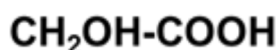
Ответы: 1). 1л воды 2). 3 л воды 3). 2 л воды 4). 1,5 л воды

Задание: Какова химическая природа рибозимов?

Ответы: 1). Олигосахарид 2). ДНК 3). Белок 4). РНК

Задание: К какой структуре белка относится глобула?

Ответы: 1). Вторичной 2). Четвертичной 3). Третичной 4). Первичной



Задание: Формула органической кислоты:

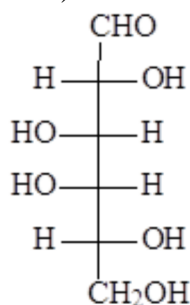
Ответы: 1). Глиоксалевая кислота 2). Глюконовая кислота 3). Глюкуроновая кислота 4). Янтарная кислота 5). Гликолевая кислота 6). Щавелевая кислота

Задание: Токсичность неорганических соединений ртути в пищевых продуктах НЕ снижает

Ответы: 1). цистин 2). токоферолы 3). 3,4-пиридоксинатенат водорода 4). протеины 5). соединения меди 6). аскорбиновая кислота

Задание: Антистерильным является витамин:

Ответы: 1). D 2). E 3). B6 4). B5 5). K 6). B2



Задание: Формула моносахарида:

Ответы: 1). D-ксилоза 2). D-галактоза 3). D-глюкоза 4). D-манноза 5). D-гулоза 6). D-аллоза

Задание: Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства, характеризуются химическим составом пищевого продукта с учетом его потребления в общепринятых количествах:

Ответы: 1). качество пищевых продуктов 2). пищевая ценность 3). медико-биологические требования 4). безопасность пищевых продуктов

Задание: Степень обсеменения воды выражается

Ответы: 1). ароматичностью 2). загрязнением 3). прозрачностью 4). сапробностью

Задание: К источникам щелочеобразующих элементов относятся:

Ответы: 1). яйца 2). мясо 3). хлеб 4). овощи 5). макароны 6). рыба

Задание: К пищевым подкислителям НЕ относится:

Ответы: 1). лимонная кислота 2). уксусная кислота 3). борная кислота 4). молочная кислота

Задание: Особенностью ионов Na^+ является:

Ответы: 1). участие в формировании мышечной ткани 2). участие в регуляции нервной деятельности 3). участие в формировании костной ткани 4). способность задерживать воду в организме

Задание: Недостаточное поступление Ca^{2+} с пищей вызывает:

Ответы: 1). активацию синтеза тиреокальцитонина 2). активацию синтеза паратгормона 3). фильтрацию Ca^{2+} почками 4). повышение минерализации костей

Задание: Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний:

Ответы: 1). загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает 2). и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений) 3). пищевое отравление и вне пищевая токсикоинфекция 4). пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция 5). пищевое отравление и пищевая токсикоинфекция (пищевая интоксикация)

Задание: Азотной кислотой глюкоза окисляется до:

Ответы: 1). Глюкуроновой кислоты 2). Сахарной кислоты 3). Уксусной кислоты 4). Гликолевой кислоты

Задание: НЕ витаминизируют следующую группу продуктов питания:

Ответы: 1). Мука для хлебопечения 2). Мясные изделия 3). Шлифованный рис 4). Продукты детского питания 5). Молочные продукты

Задание: Пищевые волокна объединяют биополимерные компоненты растительной пищи, к которым относятся:

Ответы: 1). белки и белковоподобные вещества 2). соединения полифенольной природы-лигнины 3). микроорганизмы 4). моносахариды 5). неперевариваемые полисахариды

Задание: Сколько атомов углерода в молекуле треонина?

Решение предоставить в развернутом виде

Задание: Основным гормоном надпочечников является:

Ответы: 1). Инсулин 2). Адреналин 3). Витамин D 4). Гормон фактора роста

Задание: В состав многих растительных жиров входит линоленовая кислота $C_{17}H_{29}COOH$. Число двойных связей в молекуле этой кислоты равно:

Ответы: 1). трём 2). одному 3). двойных связей $C=C$ в данном веществе нет 4). двум

Задание: Какие паразиты обитают в печени

Ответы: 1). бычий цепень 2). острица 3). сосальщик 4). трихомонада

Задание: При окислении одного грамма жира организм получает

Ответы: 1). 3,75 ккал 2). 9 ккал 3). 6,25 ккал 4). 4 ккал

Задание: Липиды в человеческом организме НЕ выполняют функцию:

Ответы: 1). Регуляторную 2). Каталитическую 3). Пластическую 4). Защитную 5). Энергетическую
6). Структурную