Контроль исходного уровня знаний

Тема: Методы исследования рыбы и рыбных продуктов.

*Один правильный ответ*

1. ПРЕЖДЕ ВСЕГО ПРИ ОТБОРЕ ПРОБ РЫБЫ ОБРАЩАЮТ ВНИМАНИЕ НА

А) состояние тары, в которой доставлена рыба и маркировку исследуемой партии

Б) консистенцию рыбы

В) запах рыбы

Г) реакцию

2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ

А) оценка внешнего вида

Б) состояние жабр

В) плотность

Г) упругость

3.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ

А) консистенция

Б) состояние жабр

В) целостность брюшка, мышц

Г) равномерное распределение чешуек

4.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ

А) запах

Б) целостность брюшка, мышц

В) состояние жабр

Г) равномерное распределение чешуек

5. ВНЕШНИЙ ВИД РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО

А) целостности брюшка, мышц

Б) реакции

В) консистенции

Г) запаху

6.ВНЕШНИЙ ВИД РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО

А) равномерному распределению чешуек

Б) реакции

В) консистенции

Г) запаху

7. ВНЕШНИЙ ВИД РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО

А) состоянию жабр

Б) реакции

В) консистенции

Г) запаху

8. ПЛОТНОСТЬ РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

А) путем надавливания пальцем на мякоть

Б) путем прокаливания в толщу мышц с помощью ножа или деревянной шпильке

В) титрованием вытяжки из рыбы раствором AgNO3

Г) титрованием вытяжки из рыбы раствором CuSO

9.ЗАПАХ РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

А) путем прокаливания в толщу мышц с помощью ножа или деревянной шпильке

Б) путем надавливания пальцем на мякоть

В) титрованием вытяжки из рыбы раствором AgNO3

Г) титрованием вытяжки из рыбы раствором CuSO4

10. ВНЕШНИЙ ВИД РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО

А) целостности брюшка, мышц

Б) реакции

В) консистенции

Г) запаху

11. ВНЕШНИЙ ВИД РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО

А) равномерному распределению чешуек

Б) реакции

В) консистенции

Г) запаху

12. ВНЕШНИЙ ВИД РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПО

А) состоянию жабр

Б) реакции

В) консистенции

Г) запаху

13.ДОБРОКАЧЕСТВЕННАЯ РЫБА

А) имеет глаза прозрачные, выпуклые

Б) имеет глаза мутные, впалые

В) в воде плавает вверх брюшком

Г) жабры серые или коричневые, покрытые грязной мертвой слизью

14.ДОБРОКАЧЕСТВЕННАЯ РЫБА

А) имеет жабры ярко красные, без запаха

Б) имеет жабры серые или коричневые, покрытые грязной мертвой слизью

В) в воде плавает вверх брюшком

Г) имеет глаза мутные, впалые

15.НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННАЯ РЫБА

А) имеет глаза мутные, впалые

Б) имеет глаза прозрачные, выпуклые

В) жабры ярко красные, без запаха

Г) в воде тонет

16. НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННАЯ РЫБА

А) имеет жабры серые или коричневые, покрытые грязной мертвой слизью

Б) имеет глаза прозрачные, выпуклые

В) жабры ярко красные, без запаха

Г) в воде тонет

17. ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОЙ СОЛЕНОЙ РЫБЫ

А) окраска покровов естественная

Б) чешуя тусклая, потемневшая с ржавчиной

В) сильный "загар" из позвоночника или по всей рыбе

Г) мясо сухое, дряблое, крошится

18. ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОЙ СОЛЕНОЙ РЫБЫ

А) чешуя блестит, без налетов слизи

Б) чешуя тусклая, потемневшая с ржавчиной

В) сильный "загар" из позвоночника или по всей рыбе

Г) мясо сухое, дряблое, крошится

19. ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ В РЫБЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

А) титрованием вытяжки из рыбы раствором AgNO3

Б) путем надавливания пальцем на мякоть

В) путем прокаливание в толщу мышц с помощью ножа или деревянной шпильке

Г) титрованием вытяжки из рыбы раствором CuSO4

20. Признак порока соленой рыбы

А) фуксин

Б) загар

В) ржавчина

21. ВТОРОЙ ЭТАП ОБРАБОТКИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ПОСУДЫ НАЗЫВАЕТСЯ

А) предстерилизационная очистка

Б) дезинфекция

В) стерилизация

Г) заливка 96 ̊С спиртом

22.ТРЕТИЙ ЭТАП ОБРАБОТКИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ПОСУДЫ НАЗЫВАЕТСЯ

А) стерилизация

Б) предстерилизационная очистка

В) заливка 96 ̊С спиртом

Г) дезинфекция