**Контроль исходного уровня знаний**

**Тема: Методы исследования молока и молочных продуктов.**

**1.Какие пищевые продукты, являются основным источником кальция?** ( укажите один вариант ответа)

1.Молоко, молочные продукты.

2. Овощи и фрукты.

3. Хлеб ржаной, крупы (овсяная, пшеничная, гречневая).

**2. Чем обусловлена пищевая ценность кисломолочных продуктов?**

( укажите все варианты ответов)

1.**.В**ысокими потребительскими свойствами

2.Хорошей усвояемостью

3.Высоким содержанием аскорбиновой кислоты

4.Содержанием кальция и фосфора

5.Содержанием витаминов группы В

**3. Какая жирность молока, поступающего в продажу?** (укажите все варианты ответов)

1 2,5%

2 3,2%

1. 2,0%

**4. Назовите биологическую ценность молока?** (укажите все варианты ответов)

1.Оно легко усвояемо (на 95-98%).

2.Содержит необходимые организму пищевые вещества в оптимальных соотношениях между собой.

3.Из молока получают много биологически ценных продуктов (масло, сыр, кислое молоко).

4.Молоко хорошо подвергается консервированию.

**5.Как обнаружить соду в молоке?** (укажите один вариант ответа)

1.Добавить фенолфталеин и титровать щелочью до бледно-розового окрашивания.

2.Добавить изоамиловый спирт; в присутствии соды молоко окрасится в малиновый цвет и створожится.

3.Добавить розоловую кислоту; в присутствии соды молоко окрасится в малиновый цвет.

**6. Как обнаружить крахмал в молоке?** (укажите один вариант ответа)

1.Прокипятить пробирку с молоком и добавить несколько капель раствора розоловой кислоты, малиновое окрашивание укажет на присутствие крахмала.

2.Прокипятить пробирку с молоком и добавить несколько капель раствора Люголя, синее окрашивание укажет на присутствие крахмала.

3.В пробирку с молоком добавить несколько капель раствора Люголя, синее окрашивание укажет на присутствие крахмала.

**7. С какой целью в молоко добавляют розоловую кислоту?** (укажите один вариант ответа)

1.Чтобы определить жирность молока.

2.Чтобы определить наличие соды в молоке.

3.Чтобы определить наличие крахмала в молоке.

**8. С какой целью в молоко вносят раствор Люголя ?** (укажите один вариант ответа)

1.Чтобы определить жирность молока.

2.Чтобы определить наличие соды в молоке.

3.Чтобы определить наличие крахмала в молоке.

**9. Назовите наиболее часто встречающиеся способы фальсификации молока. (**укажите один вариант ответа)

1.Разбавление водой и снятие жира.

2.Удаление казеина (створаживание).

3.Снятие жира, добавление соды при повышенной кислотности молока, разбавление водой.

**10. Как изменится удельная масса молока, если снять сливки?** (укажите один вариант ответа)

1.Останется на нижнем пределе плотности (1.028).

2.Уменьшится.

3.Увеличится**.**

4.Останется на верхнем пределе плотности (1.034).

**11. Каким прибором определяется удельная масса молока?** (укажите один вариант ответа)

1Лактоденсиметром.

2.Ареометром Гербера.

3.Бутирометром Гербера.

**12.Как обнаружить соду в молоке?** (укажите один вариант ответа)

1.Добавить фенолфталеин и титровать щелочью до бледно-розового окрашивания.

2.Добавить изоамиловый спирт; в присутствии соды молоко окрасится в малиновый

цвет и створожится.

3.Добавить розоловую кислоту; в присутствии соды молоко окрасится в малиновый

цвет.

* На титрование 10 мл молока (1сорта) израсходовано 3мл 0,1н раствора NaOH. Рассчитайте кислотность молока в градусах Тернера и сопоставьте с гигиенической нормой. Дайте оценку качеству молока.
* Плотность молока при температуре 24°С по показаниям лактоденсиметра 1,038. Определите плотность молока.