

1	Máselná kyselina vzniká	a	při výrobě pomazánkového másla	b	<b>při zrání sýrů a způsobuje zápach sýrů</b>
		c	při výrobě másla a dává mu charakteristické aroma	d	při výrobě sýrů a dává jim charakteristickou příjemnou vůni a chuť
2	Mléčná fermentace je fermentace	a	ethanolu	b	kyseliny mléčné
		c	alkoholu	d	<b>laktózy</b>
3	Přípustný obsah zadržené vody po vodním chlazení drůbežích těl může max. být	a	6,50%	b	2,00%
		c	<b>4,50%</b>	d	0,10%
4	Teplota skladování chladírenských vajec je	a	<b>nižší než +5 °C</b>	b	+ 8 °C
		c	nižší než -18 °C	d	nižší než - 6 °C
5	Mezi ryby "libové" nepatří	a	štika	b	okoun
		c	<b>úhoř</b>	d	candát
6	Obsah vody v medu je	a	<b>19%</b>	b	do 1%
		c	81%	d	52%
7	Zrno s vyšší objemovou hmotností neposkytuje	a	vyšší výtěžek mouky	b	větší podíl endospermu
		c	<b>nižší výtěžek mouky</b>	d	nižší podíl obalových částic
8	Mezi znaky pekařské jakosti patří	a	zdravotní stav	b	<b>sedimentační hodnota</b>
		c	sklovitost	d	pokusný zámel
9	Lepek má dostatek	a	lysinu	b	methioninu
		c	tryptofanu	d	<b>kyseliny glutamové</b>
10	Základní vlhkost pro potravinářskou pšenici je	a	11%	b	12%
		c	13%	d	<b>14%</b>
11	Jáhly vznikají při mlýnském zpracování	a	pohanky	b	ovsa
		c	<b>prosa</b>	d	ječmene
12	Většina skladištních škůdců se nemnoží při teplotách pod	a	20 °C	b	15 °C
		c	<b>12 °C</b>	d	1 °C
13	Při aktivní ventilaci musí být vzduch, kterým ventilujeme alespoň o	a	3 stupně teplejší než zrno	b	<b>5 stupňů chladnější než zrno</b>
		c	o 5 stupňů teplejší než zrno	d	o 3 stupňů chladnější než zrno
14	Čistá libová kosterní svalovina jatečných zvířat obsahuje až	a	22 % vody	b	<b>75 % vody</b>
		c	3 % vody	d	10 % vody

- 15 Bourání masa pro maloobchodní prodej, ale i pro dodávky podnikům společného stravování označujeme jako bourání
- |   |             |          |                  |
|---|-------------|----------|------------------|
| a | na vidličku | <b>b</b> | <b>pro výsek</b> |
| c | produkční   | d        | pro výrobu       |
- 
- 16 Podle platné vyhlášky se šunky označují a rozdělují do 3 tříd jakosti. Vyberte, která třída šunek sem nepatří?
- |   |                  |          |                 |
|---|------------------|----------|-----------------|
| a | nejvyšší jakosti | b        | výběrová        |
| c | standardní       | <b>d</b> | <b>toastová</b> |
- 
- 17 Jakostní odchylka PSE u vepřového masa je charakterizována, mimo jiné, hodnotou pH naměřenou
- |   |                     |          |                            |
|---|---------------------|----------|----------------------------|
| a | po ukončení zrání   | <b>b</b> | <b>1 hodinu po porážce</b> |
| c | 10 hodin po porážce | d        | 24 hodin po porážce        |
- 
- 18 Mléčný ekvivalent
- |          |                                                                                 |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| a        | je faktor, kterým se stanovuje tržnost mléka                                    |
| <b>b</b> | <b>udává spotřebu mléka v l nebo v kg na osobu za rok</b>                       |
| c        | je číslo, kterým se přepočítává obsah dusíku na obsah bílkovin v mléce          |
| d        | se používá k přepočtu spotřeby mléka na výrobu jednotlivých druhů mléč. výrobků |
- 
- 19 K zjišťování porušení mléka vodou slouží
- |          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| a        | měření vodivosti mléka               |
| b        | reduktázový test                     |
| c        | zjišťování viskozity mléka           |
| <b>d</b> | <b>zjišťování bodu mrznutí mléka</b> |
- 
- 20 Mezi způsoby pasterace mléka nepatří
- |          |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| a        | záhřev na teplotu 85°C po dobu několika sekund  |
| <b>b</b> | <b>záhřev na teplotu 65°C po dobu 30 sekund</b> |
| c        | záhřev na teplotu 72°C po dobu 20 sekund        |
| d        | záhřev na teplotu 90°C po dobu 10 sekund        |
- 
- 21 Máslo se vyrábí ze smetany o tučnosti
- |   |                |          |                   |
|---|----------------|----------|-------------------|
| a | 31 až 33 %     | b        | vyšší než 80 %    |
| c | vyšší než 10 % | <b>d</b> | <b>35 až 45 %</b> |
- 
- 22 Sýry můžeme vyrábět
- |          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| <b>a</b> | <b>působením syřidla nebo kyseliny</b> |
| b        | působením tepla                        |
| c        | denaturací bílkovin                    |
| d        | vysrážením vápníku z mléka             |
- 
- 23 Mezi fermentované mléčné výrobky nepatří
- |          |                             |
|----------|-----------------------------|
| a        | kumys a kyška               |
| <b>b</b> | <b>syrovátka a podmásli</b> |
| c        | kefír a maconi              |
| d        | jogurt a jogurtové mléko    |
- 
- 24 K technologickým (funkčním) vlastnostem vajec se řadí
- |          |                              |
|----------|------------------------------|
| a        | obsah anorganického fosforu  |
| <b>b</b> | <b>tvorba emulze</b>         |
| c        | tvorba kyseliny mléčné       |
| d        | celkový počet mikroorganismů |
- 
- 25 Spotřeba ryb na osobu a rok činí v ČR
- |   |        |          |               |
|---|--------|----------|---------------|
| a | 17 kg  | <b>b</b> | <b>5,5 kg</b> |
| c | 0,6 kg | d        | 11,3 kg       |
- 
- 26 Krystalizace medu
- |          |                                                  |
|----------|--------------------------------------------------|
| a        | je jakostní vada medu                            |
| b        | je důsledkem opakovaného zahřívání medu          |
| c        | je důsledkem nadměrného množství fruktózy v medu |
| <b>d</b> | <b>je přirozenou vlastností medu</b>             |

27	Smysly se neposuzuje	a c	konzistence barva	<b>b</b> d	<b>podíl vlhkosti</b> cizí pach	
28	Výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR nezahrnují			a b c d	snížení příjmu cholesterolu snížení spotřeby soli <b>snížení příjmu vlákniny</b> snížení příjmu tuku	
29	Obilniny pokrývají energetickou potřebu z			a <b>b</b> c d	25-30 % <b>40-45 %</b> 45-50 % 50-55 %	
30	Gluten (lepek) je	a c	glutelin albumin a globulin		b <b>d</b> prolamin <b>prolamin a glutelin</b>	
31	Pšenice tvrdá je surovinou pro výrobu		a c	chleba <b>těstovin</b>	b d sušenek krackerů	
32	Polyfenoly zrna ječmene se nachází v		a b c d	klíčku endospermu <b>obalech a aleuronové vrstvě</b> ve štítku		
33	Fyzikální vlastností obilné masy je		a c	dýchání <b>samotřídění</b>	b d klíčení posklizňové dozrávání	
34	Zrno se nejčastěji skladuje v	a b c d	podlahových skladech ocelových věžových skladech <b>sílech</b> zásobnících			
35	Bílkoviny luskovin patří převážně k	a c	albuminům prolaminům		<b>b</b> d <b>globulinům</b> glutelinům	
36	Mezi nežádoucí průvodní látky olejů nepatří		a c	bílkoviny chlorofyl	b <b>d</b> slizy <b>karoten</b>	
37	Bramborová hlíza obsahuje	a c	65 % vody 80 % vody	<b>b</b> d	<b>75 % vody</b> 20 % sušiny	
38	Při hodnocení jakosti cukrovky se nestanovuje		a b c d	obsah sacharosy amidický dusík rozpustný popel <b>obsah škrobu</b>		
39	Mezi pochutiny nepatří	a c	káva čaj		b <b>d</b> koření <b>čokoláda</b>	
40	Obsah vody v ovoci a zelenině se pohybuje v rozmezí			a c	60-70% 50-60%	<b>b</b> d <b>70-95%</b> nad 90%

41	Mezi přívlastková vína nepatří	a c	kabinet <b>výběr z odrůd</b>	b d	pozdní sběr výběr z hroznů
42	Schopnost udržet obsaženou i přidanou vodu v mase se nazývá	a c	odkap redox potenciál	b d	remise <b>vaznost</b>
43	Pohoda zvířat, ve smyslu biologickém, fyziologickém i duševním, se nejčastěji rozumí pod pojmem	a c	better life HACCP	b d	healthcare <b>welfare</b>
44	Vysoký roštěnec získáme bouráním jatečně upravených těl	a c	<b>skotu</b> prasat i skotu	b d	prasat ovcí
45	Lovecký salám je podle vyhlášky č. 264/2003 Sb. masným výrobkem	a c	tepelně opracovaným <b>trvanlivým fermentovaným</b>	b d	polokonzervou trvanlivým tepelně opracovaným
46	Masný výrobek s prošlou dobou použitelnosti	a b c d	lze nabízet k prodeji lze prodat, ale je nutné touto skutečností nejprve viditelně označit <b>nelze uvádět do oběhu</b> je nutno prodávat se sníženou cenou		
47	Mléka kaseinová jsou produkována	a b c d	<b>přežvýkavci</b> masožravci všežravci s jednoduchým žaludkem býložravci s jednoduchým žaludkem		
48	Psychrotrofní mikroorganismy produkují	a b c d	termolabilní amylázu a katalázu termostabilní laktázu a fosfatázu <b>termostabilní proteázy a lipázy</b> termolabilní proteázy a lipázy		
49	Při sledování účinnosti pasterace se zjišťuje	a b c d	aktivita amylázy aktivita lipázy aktivita beta galaktosidázy <b>aktivita fosfatázy</b>		
50	Obsah tuku v másle je	a c	<b>80 až 82 %</b> více než 82 %	b d	60 až 80 % nejméně 60 %