

1	Máselná kyselina vzniká	a	při výrobě pomazánkového másla	b	při zrání sýrů a způsobuje zápach sýrů
		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	laktózy
3	Technologickou operací předcházející vykrvení drůbeže při jatečném zpracování je	a	škubání	b	chlazení
		c	kuchání	d	omračování
4	Jakostním kritériem pro čerstvost vejce je	a	výška vzduchové bubliny	b	nepřítomnost zárodku
		c	pevnost skořápky	d	tloušťka skořápky
5	Mezi ryby "libové" nepatří	a	štika	b	okoun
		c	úhoř	d	candát
6	Obsah vody v medu je	a	19%	b	do 1%
		c	81%	d	52%
7	Zrno s vyšší objemovou hmotností neposkytuje	a	vyšší výtěžek mouky	b	větší podíl endospermu
		c	nižší výtěžek mouky	d	nižší podíl obalových částic
8	Mezi znaky pekařské jakosti patří	a	zdravotní stav	b	sedimentační hodnota
		c	sklovitost	d	pokusný zámel
9	Lepek má dostatek	a	lysinu	b	methioninu
		c	tryptofanu	d	kyseliny glutamové
10	Základní vlhkost pro potravinářskou pšenici je	a	11%	b	12%
		c	13%	d	14%
11	Jáhly vznikají při mlýnském zpracování	a	pohanky	b	ovsa
		c	prosa	d	ječmene
12	Většina skladištních škůdců se nemnoží při teplotách pod	a	20 °C	b	15 °C
		c	12 °C	d	1 °C
13	Při aktivní ventilaci musí být vzduch, kterým ventilujeme alespoň o	a	3 stupně teplejší než zrno	b	5 stupňů chladnější než zrno
		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	75 % vody
		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 | pro výsek |
| 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 | d | toastová |
-
- 17 Jakostní odchylka PSE u vepřového masa je charakterizována, mimo jiné, hodnotou pH naměřenou
- | | | | |
|---|---------------------|----------|----------------------------|
| a | po ukončení zrání | b | 1 hodinu po porážce |
| c | 10 hodin po porážce | d | 24 hodin po porážce |
-
- 18 Mléčný ekvivalent
- | | |
|----------|---|
| a | je faktor, kterým se stanovuje tržnost mléka |
| b | udává spotřebu mléka v l nebo v kg na osobu za rok |
| 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 |
| d | zjišťování bodu mrznutí mléka |
-
- 20 Mezi způsoby pasterace mléka nepatří
- | | |
|----------|---|
| a | záhřev na teplotu 85°C po dobu několika sekund |
| b | záhřev na teplotu 65°C po dobu 30 sekund |
| c | záhřev na teplotu 72°C po dobu 20 sekund |
| d | záhřev na teplotu 63 °C po dobu 30 minut |
-
- 21 Máslo se vyrábí ze smetany o tučnosti
- | | | | |
|---|----------------|----------|-------------------|
| a | 31 až 33 % | b | vyšší než 80 % |
| c | vyšší než 10 % | d | 35 až 45 % |
-
- 22 Sýry můžeme vyrábět
- | | |
|----------|--|
| a | působením syřidla nebo kyseliny |
| b | působením tepla |
| c | denaturací bílkovin |
| d | vysrážením vápníku z mléka |
-
- 23 Mezi fermentované mléčné výrobky nepatří
- | | |
|----------|-----------------------------|
| a | kumys a kyška |
| b | syrovátka a podmáslí |
| c | kefír a kefirové mléko |
| d | jogurt a jogurtové mléko |
-
- 24 K technologickým (funkčním) vlastnostem vajec se řadí
- | | |
|----------|------------------------------|
| a | obsah anorganického fosforu |
| b | tvorba emulze |
| c | tvorba kyseliny mléčné |
| d | celkový počet mikroorganismů |
-
- 25 Spotřeba ryb na osobu a rok činí v ČR
- | | | | |
|---|--------|----------|---------------|
| a | 17 kg | b | 5,5 kg |
| 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 |
| d | je přirozenou vlastností medu |

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

41	Mezi přívlastková vína nepatří	a c	kabinet výběr z odrůd	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 vaznost
43	Pohoda zvířat, ve smyslu biologickém, fyziologickém i duševním, se nejčastěji rozumí pod pojmem	a c	better life HACCP	b d	healthcare welfare
44	Vysoký roštěnec získáme bouráním jatečně upravených těl	a c	skotu prasat i skotu	b d	prasat ovcí
45	Lovecký salám je podle vyhlášky č. 264/2003 Sb. masným výrobkem	a c	tepelně opracovaným trvanlivým fermentovaným	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 nelze uvádět do oběhu je nutno prodávat se sníženou cenou		
47	Mléka kaseinová jsou produkována	a b c d	přežvýkavci 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 termostabilní proteázy a lipázy termolabilní proteázy a lipázy		
49	Při sledování účinnosti pasterace se zjišťuje	a b c d	aktivita amylázy aktivita lipázy aktivita beta galaktosidázy aktivita fosfatázy		
50	Obsah tuku v másle je	a c	80 až 90 % více než 82 %	b d	60 až 80 % nejméně 60 %