

1. Čistá libová kosterní svalovina jatečných zvířat obsahuje až:
 - a 22 % vody
 - b 75 % vody**
 - c 3 % vody
 - d 10 % vody
2. Obchodní třída „U“ při hodnocení jakosti jatečně upravených těl prasat představuje podíl svaloviny:
 - a 60 % a více
 - b 55 až 59,9 %
 - c 50 až 54,9 %**
 - d 45 až 49,9 %
3. Bourání masa pro maloobchodní prodej označujeme jako bourání:
 - a na další zpracování
 - b pro výsek**
 - c pro produkci
 - d pro výrobu
4. Omračování prasat:
 - a je zakázáno
 - b znesnadňuje manipulaci se zvířetem
 - c zachovává srdeční činnost**
 - d nelze provádět pomocí plynu
5. Vysoký roštěnec získáme bouráním jatečně upravených těl:
 - a skotu**
 - b prasat
 - c skotu i prasat
 - d ovcí
6. Vysočina je podle vyhlášky č. 69/2016 Sb. masným výrobkem:
 - a tepelně neopracovaný
 - b fermentovaný
 - c trvanlivý tepelně opracovaný**
 - d trvanlivý fermentovaný
7. Vada masa DFD je charakteristická hodnotou pH:
 - a 6,20 a vyšší**
 - b 5,5
 - c 5,8 a nižší
 - d 7
8. Vazbu mezi aktinem a myosinem zprostředkovávají ionty:
 - a železa
 - b vápníku**
 - c hořčíku
 - d manganu
9. Maillardova reakce probíhá při:
 - a tavení tuku
 - b škváření tuku**
 - c oxidaci tuku
 - d hydrolýze tuku

10. Obsah redukujících cukrů pro výrobu pomfritů nesmí překročit:

- a 0,30 %
- b 0,80 %
- c 0,50 %**
- d 1,20 %

11. Hlízy brambor dlouhodobě skladujeme při teplotním rozmezí

- a 10 - 12°C
- b 0 - 4°C
- c 10 – 20°C
- d 4 - 8°C**

12. Hydrocyklony a odstředivky se používají:

- a na odstranění nečistot při praní brambor
- b při odstranění hlízové vody
- c k loupání brambor
- d při čištění škrobového mléka**

13. K extrakci řepných řízků používáme v našich cukrovarech extraktory:

- a nožové a bubnové
- b bubnové, žlabové a věžové**
- c nožové, bubnové a žlabové
- d výhradně žlabové

14. K saturaci lehké šťávy používáme:

- a oxid uhličitý z vápenky**
- b vápenné mléko z vápenky
- c vápenné mléko i oxid uhličitý z vápenky
- d roztoky vápenných solí

15. Fermentace kakaových bobů probíhá:

- a výhradně anaerobním způsobem
- b výhradně aerobním způsobem
- c anaerobně a následně aerobním způsobem**
- d po sklizni aerobním a pak anaerobním způsobem

16. Cílem konšování čokoládové hmoty je:

- a zjemnit čokoládovou hmotu, homogenizovat ji a odstranit nežádoucí pachy**
- b oddělit jednotlivé složky hmoty od sebe
- c ztekutit a provzdušnit čokoládovou hmotu
- d vytvořit podmínky pro temperaci hmoty

17. Komprimáty patří k cukrovinkám:

- a s vykrystalizovanými cukry**
- b s nevykrystalizovanými cukry
- c čokoládovým s nevykrystalizovanými cukry
- d s vyšším obsahem škrobového sirupu a nízkým obsahem sacharózy

18. Sladovnický ječmen musí obsahovat:

- a do 10 % bílkovin
- b maximálně 13 % bílkovin
- c 10 – 12 % bílkovin**
- d 11 – 13 % bílkovin

19. Při výrobě sladu plzeňského typu hvozdíme při dotahovací teplotě:

- a 100 – 102 °C
- b 80 – 82 °C**
- c 75 – 80 °C
- d nad 105 °C

20. Rozlišujeme tyto způsoby rmutování:

- a celkové, pozvolné, jednorázové
- b horké, poloteplé, studené
- c infuzní a dekokční**
- d výhradně poloteplé

21. Henzeho pařák slouží k:

- a přípravě ovocných rmutů
- b zcukření bramborového díla
- c výrobě čokoládové hmoty
- d výrobě lihu z brambor**

22. Rum je lihovina vyrobená:

- a smícháním etanolu s rumovou trestí a kulérem
- b zkvašením melasy a srobu z cukrové třtiny s následným zráním v sudech**
- c z cukrové třtiny
- d dlouhodobým zráním vinného destilátu v sudech

23. K fyzikálním procesům probíhajícím v obilní mase patří:

- a posklizňové dozrávání a dýchání zrna
- b sypkost, samotřídění, plnost a kyprost, tepelná vodivost, sorpční schopnost a posklizňové dozrávání
- c výhradně samotřídění a sypkost zrna
- d sypkost, samotřídění, plnost a kyprost, tepelná vodivost, sorpční schopnost**

24. Lámanku tvoří:

- a celozrnné melivo
- b zrna luštěnin púlená
- c odpad mlýnského zpracování
- d zlomky zrn obilovin**

25. Technologie mletí žita je tzv. na:

- a mouky**
- b krupice
- c šrot
- d záraz

26. Propad na síť tvoří:

- a částice, které skutečně propadnou daným sítím**
- b částice, které přepadnou daným sítím
- c částice, které zůstanou na síti nebo jím přepadnou
- d částice, které zůstanou na síti

27. Lepek plní tyto vlastnosti:

- a tvoří kostru pečiva a zadržuje kvasný plyn**
- b denaturuje za tepla a ovlivňuje křehkost pečiva
- c bobtná a následně váže plyn
- d denaturuje a karamelizuje

28. Pšeničný chléb obsahuje v receptuře minimálně
- a 80 % pšeničné mouky
 - b 90 % pšeničné mouky**
 - c 75 % pšeničné mouky
 - d Alespoň 60 pšeničné mouky, zbytek tvoří žitná mouka
29. Omládek je kvasný předstupeň složený z:
- a mouka, kvas, voda
 - b mouka, droždí, voda**
 - c mouka, cukr, droždí
 - d cukr, droždí, voda
30. Domácí těstoviny obsahují:
- a minimálně 5 vajec velikosti L na 1 kg mouky
 - b 2 vejce velikosti M na 1 kg mouky
 - c 6 vajec na 0,5 kg mouky
 - d 6 vajec na 1 kg mouky**
31. Poliš je kvasný předstupeň složený z:
- a mouka, kvas, voda
 - b mouka, droždí, voda**
 - c mouka, cukr, droždí
 - d cukr, droždí, voda
32. Melanž je výraz pro:
- a sušený vaječný bílek
 - b směs žloutku a bílku v přirozeném poměru**
 - c směs pro výrobu dlouhých vajec
 - d zařízení pro výrobu majonéz
33. Při mytí vajec před výtlučkem je nutno dodržet:
- a teplotu mycí vody 5 – 12 °C (vždy o 11 °C chladnější než vejce)
 - b odmočení znečištění skořápky nejméně 5 min
 - c teplotu mycí vody 32 – 43 °C (vždy o 11 °C teplejší než vejce)**
 - d neutralizaci mycího roztoku na povrchu skořápky
34. Tloušťka 0,3 – 0,4 mm je charakteristická pro:
- a vitelinní membránu
 - b vrstvu vnějšího bílku
 - c skořápku slepičího vejce**
 - d skořápku křepelčího vejce
35. Ovovitely, ovolivetiny a fosfovitiny jsou obsaženy:
- a ve skořápce
 - b v bílku
 - c ve žloutku**
 - d nejsou obsaženy ve vejci vůbec
36. Při balení do spotřebitelských obalů se skořápková vejce:
- a ukládají tupým koncem dolů
 - b ukládají ostrým koncem dolů**
 - c ošetřují ozonem
 - d předchlazují

37. Mezi funkční vlastnosti žloutku nepatří:

- a tvorba pěny
- b emulgační vlastnosti
- c zvyšování nutriční hodnoty
- d potlačení krystalizace**

38. Do které hmotností skupiny zařadíte vejce s hmotností 66 g:

- a S
- b M
- c L**
- d XL

39. Chov nosnic v halách je na skořápce vyznačen číslem:

- a 3
- b 2**
- c 1
- d 0

40. Laktóza je:

- a disacharid složený z galaktózy a glukózy**
- b trisacharid složený z glukózy, galaktózy a fruktózy
- c disacharid složený z galaktózy a glukózy
- d monosacharid složený z laktózy

41. Kravské mléko má:

- a nižší obsah laktózy v porovnání s mateřským mlékem**
- b třikrát vyšší obsah laktózy v porovnání s mateřským mlékem
- c stejný obsah laktózy jako mateřské mléko
- d dvakrát vyšší obsah laktózy v porovnání s mateřským mlékem

42. Mezi enzymy mléka nepatří:

- a xanthinoxidáza
- b kataláza
- c amylóza**
- d lysozym

43. Pasterace smetany se provádí při teplotě:

- a při teplotě 71-74 °C po dobu 20-30 sekund
- b při teplotě 82-85 °C po dobu jednotek sekund
- c při teplotě nad 90 °C po dobu jednotek sekund**
- d při teplotě 63-65 °C po dobu 20-30 minut

44. Proces synereze není možné podpořit:

- a opatrným rozkrájením vzniklé sraženiny
- b zvýšením teploty
- c snížením hodnot pH
- d snížením hodnot SH**

45. Jogurty s rozmíchaným koagulátem zrají:

- a ve spotřebitelském obalu
- b v tanku**
- c v kelímku
- d ve sklenici

46. Množství bakterií mléčného kvašení v bílém jogurtu je podle platné legislativy:

- a **deset na sedmou v 1 g**
- b deset na šestou v 1 g
- c deset na třetí v 1 g
- d deset na osmou v 1 g

47. Bílá plíseň na povrchu sýra je:

- a *Penicillium candidum*
- b *Penicillium geotrichum*
- c ***Penicillium camemberti***
- d *Penicillium roqueforti*

48. Síla syřidla udává:

- a spotřebu syřidla v ml na 100 l mléka během 40 minut za teploty 35 °C
- b objem syřidla v ml spotřebovaného na 100 l mléka za 35 minut při teplotě 35 °C
- c objem mléka sraženého určitým množstvím syřidla za 35 minut při teplotě 40 °C
- d **objem mléka sraženého určitým objemem syřidla během 40 minut za teploty 35 °C**

49. Význam homogenizace mléka:

- a **je ve zvýšení stability mléka z hlediska vyvstávání tuku**
- b je ve zvýšení hustoty mléka a následné výtěžnosti
- c je ve zlepšení syřitelnosti mléka
- d je ve zlepšení stloukatelnosti smetany

50. Tvrdá konzistence másla je způsobena:

- a nízkým obsahem kyseliny palmitové, stearové a myristové
- b **vysokým obsahem kyseliny palmitové, stearové a myristové**
- c nízkým obsahem kyseliny olejové
- d vysokým obsahem kyseliny olejové