

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский Государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедры-разработчика
доцент Т.В. Пазяева


«29»  2022 г.
Протокол № 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.06 «Пищевые и биоактивные добавки»

Направление 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания.

Профиль: «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация: **Бакалавр**

Форма обучения: **заочная**

ГОД НАБОРА 2022

Разработал –

доцент Т.В. Пазяева


«29»  2022г.

Тирасполь – 2022

ПАСПОРТ

Фонда оценочных средств учебной дисциплины

«Пищевые и биоактивные добавки»

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены ГОС.	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 опк - 4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 опк - 4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 опк - 4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

1. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
№ 1	Раздел 1. Общая характеристика биологически активных и пищевых добавок Раздел 2. Определение эффективности и безопасности добавок к пище	ОПК-4;	1. Тесты 2. вопросы на собеседование.
Промежуточная аттестация		ОПК-4	вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Тесты текущей аттестации по учебной дисциплине

Б1.О.06 «Пищевые и биоактивные добавки»

Направление подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация
централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Пищевые добавки - это?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. искусственные вещества, не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи
2. природные вещества, употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи
3. химические вещества, добавляемые к пищевым продуктам с целью улучшить вкус, повысить питательную ценность или предотвратить порчу продукта
4. природные или искусственные вещества или их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания им определенных свойств и/или сохранения качества пищевых продуктов

2. Целесообразность использования пищевых добавок в качестве улучшителей муки и хлеба определяются следующими показателями:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. хлебопекарными свойствами муки, рецептурой, способами приготовления хлеба
2. особенностями технологического процесса, способами приготовления хлеба
3. хлебопекарными свойствами муки, особенностями технологического процесса, рецептурой, способами приготовления хлеба
4. рецептурой, способами приготовления хлеба

3. Назовите основные цели введения пищевых добавок:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. использованием пищевых добавок, регулирующих консистенцию пищевых продуктов
2. сохранение природных качеств пищевого продукта (увеличения стойкости продукта к различным видам порчи), улучшение и сохранение органолептических свойств пищевых продуктов и увеличение их стабильности при хранении
3. маскируют технологические дефекты, порчу исходного сырья и готового продукта или снижают его пищевую ценность
4. повышают газо- и влагоудерживающую способность пищевых продуктов, увеличивают эластичность

4. Вещества, нивелирующие отклонения в качестве исходного сырья и технологическом процессе приготовления хлеба, а также способствующие замедлению очерствения хлеба и увеличению продолжительности его хранения.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. улучшители
2. консерванты
3. стабилизаторы
4. эмульгаторы

5. По функциональному назначению улучшители, применяемые в хлебопечении, классифицируют на следующие группы:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. улучшители окислительного и восстановительного действия, вещества для отбеливания муки, комплексные улучшители
2. поверхностно-активные вещества, эмульгаторы, ферментные препараты
3. улучшители окислительного и восстановительного действия, поверхностно-активные вещества, эмульгаторы, ферментные препараты, вещества для отбеливания муки, комплексные улучшители
4. улучшители окислительного и восстановительного действия
6. Улучшитель, выполняющий окислительное действие и стимулирующий газообразование в тесте.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. бромат калия
2. персульфат аммония
3. йодата калия
4. аскорбиновая кислота

7. Полисахариды – это?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. аморфные вещества, которые растворяются в спирте и неполярных растворителях
2. аморфные вещества, не растворяются в спирте
3. аморфные вещества, которые растворяются в неполярных растворителях
4. аморфные вещества, не растворяются в спирте и неполярных растворителях

8. Назовите полисахарид, откладываемый как энергетический запас у растительных организмов.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. декстрин
3. гликоген
4. инулин

9. Как называется структурный полисахарид клеточных стенок растений?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. целлюлоза
3. гликоген
4. инулин

10. Какие полисахариды применяют при производстве мучных изделий?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. декстрин
3. гликоген
4. полисахариды морских водорослей

11. Пектин – это?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. склеивающее вещество растительного происхождения
2. склеивающее вещество животного происхождения
3. вещество растительного происхождения
4. не склеивающее вещество растительного происхождения

12. Укажите вещество, которое замедляет очерствение и улучшает качество хлеба.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. декстрин
3. гликоген
4. пектин

13. Дозировка улучшителей окислительного действия зависят от:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. качества муки, режимов приготовления теста
2. качества муки, рецептуры, способа и режимов приготовления теста
3. рецептуры, способа и режимов приготовления теста
4. качества муки, рецептуры

14. Назовите группы технологических добавок, используемых в качестве обязательного компонента в производстве пищевых продуктов:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разрыхлители теста, отбеливатели
2. желеобразователи, пенообразователи
3. разрыхлители теста, желеобразователи
4. разрыхлители теста, желеобразователи, отбеливатели, пенообразователи

15. К какой группе добавок относится агар?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разрыхлители теста

2. желеобразователи
3. отбеливатели
4. пенообразователи

16. Как называются добавки регулирующие рН продукта?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. желеобразователи
2. отбеливатели
3. регуляторы кислотности
4. разрыхлители

17. Назовите вещество, которое применяют при обработке (посоле) мяса и мясных продуктов для сохранения красного цвета.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. нитрат натрия
2. нитрат калия
3. глютамат натрия
4. нитрит натрия

18. Назовите пищевую добавку первое упоминание о которой, относят к 1600 г до н.э. (Древний Египет).

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. соль
2. сода
3. сахар
4. крахмал

19. Добавки к пище, применяемые с целью регуляции функциональной активности клеток.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. парафармацевтики
2. пробиотики
3. ферменты
4. крахмал

20. Вещества, угнетающие рост микроорганизмов в продукте.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. парафармацевтики
2. эубиотики
3. ферменты
4. консерванты

21. Как называются вещества, облегчающие эмульгирование и придающие устойчивость.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стабилизаторы
2. антиокислители
3. подщелачивающие вещества
4. эмульгаторы

22. Вещества, способные в определенных условиях образовывать структурированные дисперсные системы.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стабилизаторы
2. антиокислители
3. гелеобразователи
4. эмульгаторы

23. Как называются препараты, которые содержат полезные бактерии в высушенном или растворенном виде

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1 парафармацевтики
- 2 пробиотики
- 3 ферменты
- 4 консерванты

24. Назовите синтетическое вещество слаще сахарозы в 300-500 раз.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. мальтоза
2. глюкоза
3. сахар
4. сахарин

25. Ферменты – это?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. вещества, ускоряющие химические реакции
2. вещества, замедляющие химические реакции
3. вещества, замедляющие денатурацию белков
4. вещества, окислительно – восстановительного действия

26. Загуститель, применяемый при изготовлении конфет:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. гуммиарабик
2. карбоксиметилцеллюлоза
3. альгиновая кислота
4. альгинат кальция

27. Загуститель, применяемый и для загущения соков, муссов, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. гуммиарабик
2. карбоксиметилцеллюлоза
3. альгиновая кислота
4. альгинат кальция

28. Как называется загуститель в виде кристалликов или пластинок, полученный из телячьих и говяжьих костей, не имеющий вкуса, цвета и запаха.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал

2. декстрин
3. желатин
4. пектин

29. Продукт переработки цветочного нектара называется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. мед
2. солодовый экстракт
3. сахарин
4. аспартам

30. Водная вытяжка из ячменного солода называется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. мед
2. солодовый экстракт
3. сахарин
4. аспартам

31. Добавка, применяемая для подслащивания мороженого и кремов, которые не требуют тепловой обработки, а также продуктов лечебного питания.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. мед
2. солодовый экстракт
3. сахарин
4. аспартам

32. Водно - спиртовые вытяжки или дистилляты летучих веществ из растительного сырья называются:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. эссенции
2. экстракты
3. эфирные масла
4. вкусоароматические вещества

33. Ароматизаторы выпускаются в виде:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. жидких продуктов
2. сухих продуктов
3. пастообразных продуктов
4. консервы

34. В системе кодификации ЕС консервантам присвоены индексы:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. E 200 - E 299
2. E 100 - E 199
3. E 300 - E 399
4. E 400 - E 499.

Критерии оценки текущей аттестации

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на **85%** вопросов теста,

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на **75 %** вопросов теста.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; в процессе ответов допускает ошибки по существу вопросов, ответы на **55 %** вопросов теста.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы **50%** теста.

Составитель –
доцент Т.В. Пазяева



«29» 08 2022 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы текущей аттестации (собеседование) по учебной дисциплине

Б1.О.06 «Пищевые и биоактивные добавки»

Направление подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Контрольные вопросы

1. Что изучает наука о питании нутрициология?
2. Какова основная функция белков?
Какую часть калорийности рациона должны составлять белки?
3. Назовите пищевые продукты, богатые белком. Чем различаются белки растительного и животного происхождения?
4. Какова суточная потребность взрослого человека в белке?
5. Какова основная функция жиров? Какую часть калорийности рациона должны составлять жиры?
6. Почему жиры пищи необходимы человеку? В чем пищевая ценность жиров?
7. Поясните, каким образом жиры пищи влияют на калорийность рациона.
8. В каких продуктах питания содержится много жиров?
9. Какова основная функция углеводов? Какую часть калорийности рациона должны составлять углеводы?
10. Какие углеводы, входящие в состав различных групп углеводов, содержатся в пищевых продуктах?
11. Какие углеводы предпочтительнее в питании человека?
12. Чем различаются водо- и жирорастворимые витамины?
13. В чем проявляется недостаток витаминов?
14. Назовите пути профилактики недостатка витаминов.
15. Объясните, чем полезны сырые овощи и фрукты.
16. Какие функции выполняют минеральные вещества в организме человека?
17. Перечислите продукты, которые служат важнейшими источниками кальция, железа, йода, фтора.
18. Какие пищевые вещества, необходимые человеку, должны поступать с пищей?
19. К чему приводит недостаточное потребление незаменимых пищевых веществ?
20. В чем состоит значение разнообразного питания и почему необходимо смешивать продукты различных групп?
21. Назовите важнейшие функции воды в организме.
22. К чему приводит недостаток воды в организме?
23. Дайте определение пищевым добавкам и укажите их назначение в технологии производства продуктов питания. В чем состоит их принципиальное отличие от биологически активных добавок к пище?
24. Могут ли пищевые добавки представлять опасность для здоровья человека? Какими документами регламентируется применение пищевых добавок?

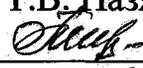
23. Охарактеризуйте процедуру проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых добавок.
24. Охарактеризуйте Международную цифровую систему кодификации пищевых добавок.
25. Дайте классификацию пищевых добавок по их назначению.
26. Кем дается разрешение на применение пищевых добавок?
27. Кем и когда проводится товарная экспертиза пищевых добавок?
28. Дайте определение БАД.
29. Основные термины и определения БАД.
30. Какое значение в питании современного человека имеют БАДы?
31. Современная классификация БАДов как продуктов специального назначения.
32. Каковы особенности, предъявляемые к оценке качества и безопасности БАДов?
33. Чем определяется качество и безопасность БАДов?
34. Как осуществляется контроль за качеством и безопасностью применения БАДов?
35. Как осуществляется утилизация БАДов?
36. Основные нормативные документы в области производства, оборота, безопасности и эффективности БАДов.

Критерии оценки:

- оценка «ЗАЧТЕНО» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания рассматриваемых понятий, приводя соответствующие примеры в строгом соответствии с рассматриваемой проблемой, знакомому с основной литературой, рекомендованной программой. При собеседовании допускаются погрешности в ответе на вопросы, но при этом студент должен обладать необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

- оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» выставляется студенту, не обнаружившему знания рассматриваемых понятий, и не подготовившему ответы на вопросы.

Составитель –
доцент Т.В. Пазяева


«29» _____ 2022 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы промежуточного контроля (экзамена) по итогам освоения учебной дисциплины Б1.О.06 «Пищевые и биоактивные добавки»

Направление подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Свойства и назначение загустителей.
2. Свойства и назначение гелеобразователей.
3. Классификация и свойства подслащивающих веществ.
4. Виды и классификация разрыхлителей.
5. Химические разрыхлители. Разрыхлительные порошки.
6. Характеристика пищевых кислот.
7. Содержание пищевых кислот в продуктах питания.
8. Характеристика ароматизаторов, их классификация и применение.
9. Пищевые добавки – ароматизаторы.
10. Пищевые добавки – консерванты, их классификация и требования, предъявляемые к ним.
11. Технологические добавки для обработки муки и повышения качества хлеба.
12. Улучшители муки окислительного действия.
13. Использование в качестве улучшителей окислительного действия ферментных препаратов.
14. Улучшители муки восстановительного действия.
15. Изучить свойства добавок для обработки муки и повышения качества хлеба.
16. Какое действие добавки оказывают на качество муки и хлеба.
17. Технологические добавки в макаронном производстве.
18. Виды, применяемого в макаронном производстве дополнительного сырья и основной вид обогатительных добавок.
19. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.
20. Проанализировать рынок БАД в России и за рубежом.

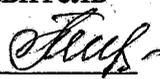
Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Пищевые и биоактивные добавки».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах применения пищевых и биоактивных добавок.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –
доцент Т.В. Пазяева 
«29»  2022 г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к экзамену

1. Пищевые добавки – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. искусственные вещества, не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи
2. природные вещества, употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи
3. химические вещества, добавляемые к пищевым продуктам с целью улучшить вкус, повысить питательную ценность или предотвратить порчу продукта
4. природные или искусственные вещества или их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания им определенных свойств и/или сохранения качества пищевых продуктов

2. Назовите основные цели введения пищевых добавок:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. использованием пищевых добавок, регулирующих консистенцию пищевых продуктов
2. сохранение природных качеств пищевого продукта (увеличения стойкости продукта к различным видам порчи), улучшение и сохранение органолептических свойств пищевых продуктов и увеличение их стабильности при хранении
3. маскируют технологические дефекты, порчу исходного сырья и готового продукта или снижают его пищевую ценность
4. повышают газо- и влагоудерживающую способность пищевых продуктов, увеличивают эластичность

3. Улучшитель, выполняющий окислительное действие и стимулирующий газообразование в тесте:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. бромат калия
2. персульфат аммония
3. йодата калия
4. аскорбиновая кислота

4. Полисахариды – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. аморфные вещества, которые растворяются в спирте и неполярных растворителях
2. аморфные вещества, не растворяются в спирте
3. аморфные вещества, которые растворяются в неполярных растворителях
4. аморфные вещества, не растворяются в спирте и неполярных растворителях

5. Назовите полисахарид, откладываемый как энергетический запас у растительных организмов:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. декстрин
3. гликоген
4. инулин

6. Как называется структурный полисахарид клеточных стенок растений?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. целлюлоза
3. гликоген
4. инулин

7. Какие полисахариды применяют при производстве мучных изделий?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. декстрин
3. гликоген
4. полисахариды морских водорослей

8. Пектин – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. склеивающее вещество растительного происхождения
2. склеивающее вещество животного происхождения
3. вещество растительного происхождения
4. не склеивающее вещество растительного происхождения

9. Укажите вещество, которое замедляет очерствение и улучшает качество хлеба:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал
2. декстрин
3. гликоген
4. пектин

10. Дозировки улучшителей окислительного действия зависят от:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. качества муки, режимов приготовления теста
2. качества муки, рецептуры, способа и режимов приготовления теста
3. рецептуры, способа и режимов приготовления теста
4. качества муки, рецептуры

11. Назовите группы технологических добавок, используемых в качестве обязательного компонента в производстве пищевых продуктов:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разрыхлители теста, отбеливатели
2. желеобразователи, пенообразователи
3. разрыхлители теста, желеобразователи
4. разрыхлители теста, желеобразователи, отбеливатели, пенообразователи

12. К какой группе добавок относится агар?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разрыхлители теста
2. желеобразователи
3. отбеливатели
4. пенообразователи

13. Как называются добавки регулирующие рН продукта?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. желеобразователи
2. отбеливатели
3. регуляторы кислотности
4. разрыхлители

14. Назовите вещество, которое применяют при обработке (посоле) мяса и мясных продуктов для сохранения красного цвета:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. нитрат натрия
2. нитрат калия
3. глютамат натрия
4. нитрит натрия

15. Назовите пищевую добавку первое упоминание о которой, относят к 1600 г до н.э. (Древний Египет):

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. соль
2. сода
3. сахар
4. крахмал

16. Добавки к пище, применяемые с целью регуляции функциональной активности клеток.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. парафармацевтики
2. пробиотики

3. ферменты

4. крахмал

17. Вещества, угнетающие рост микроорганизмов в продукте.

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. парафармацевтики

2. эубиотики

3. ферменты

4. консерванты

18. Как называются препараты, которые содержат полезные бактерии в высушенном или растворенном виде?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1 парафармацевтики

2 пробиотики

3 ферменты

4 консерванты

19. Загуститель, применяемый при изготовлении конфет:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. гуммиарабик

2. карбоксиметилцеллюлоза

3. альгиновая кислота

4. альгинат кальция

20. Как называется загуститель в виде кристалликов или пластинок, полученный из телячьих и говяжьих костей, не имеющий вкуса, цвета и запаха?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. крахмал

2. декстрин

3. желатин

4. пектин