

ТЕСТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА», КОТОРЫЕ РАЗРАБОТАНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-74 02 01 – «АГРОНОМИЯ»

Составитель: доцент кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья, кандидат биологических наук Будай С.И.

- 1. Что не является объектом стандартизации в отрасли растениеводства?**
 1. Термины и определения
 2. Эталоны показателей качества
 3. Оборудование и инвентарь
 4. Продукция и полуфабрикаты
- 2. К каким органам стандартизации относится Госстандарт Республики Беларусь?**
 1. К базовым
 2. К региональным
 3. К головным
 4. К международным
- 3. Является ли Министерство сельского хозяйства и продовольствия ведущей организацией отраслевой стандартизации в Беларуси?**
 1. Нет, пока не является
 2. Да, конечно является
 3. Только в отрасли растениеводства
 4. В каждой области по-разному
- 4. Примером комплексной стандартизации в сельском хозяйстве является ...**
 1. Специальный нормативный документ в отрасли растениеводства
 2. Международный или региональный стандарт
 3. Стандарт на крупные зерно- и овощехранилища, построенные по типовому проекту
 4. Взаимосвязь стандартов на семена, удобрения, пестициды, машины, продукцию и т.д.
- 5. Разработка и установка повышенных по отношению к уже достигнутому на практике уровню норм, требований, которые согласно прогнозам экономического развития будут оптимальными в будущем называется ...**
 1. Стратегией стандартизации
 2. Опережающей стандартизацией
 3. Прогнозированием стандартизации
 4. Основой стандартизации
- 6. По каким важнейшим признакам классифицируют стандарты в Классификаторе государственных стандартов?**
 1. По сроку службы
 2. По группам
 3. По значимости
 4. По функциям
- 7. Какие из перечисленных ниже аббревиатур не относятся к категории стандартов?**
 1. ГОСТ
 2. СТБ
 3. СТП РБ
 4. Нет правильного ответа
- 8. К какому уровню стандартизации относятся документы с индексом СТБ?**
 1. Фирменному
 2. Международному
 3. Региональному
 4. Национальному

9. При послеуборочной обработке и во время хранения растениеводческой продукции возникают физические и биологические потери. Какую из перечисленных ниже потерь относят к биологическим?

1. Испарение влаги у моркови
2. Самосогревание пшеницы на току
3. Травмирование корнеплодов сахарной свёклы
4. Подмерзание клубней картофеля в хранилище

10. К какой группе потерь относят подмерзание клубней картофеля в сетках?

1. Технологические
2. Биологические
3. Физические
4. Биохимические

11. Качество различных партий зерна характеризуют 3 группы показателей. Какой показатель является обязательным для всех партий, используемых на любые цели?

1. Натурная масса зерна
2. Всхожесть зерна
3. Содержание белка (клейковины) в зерне
4. Влажность зерна

12. Качество различных партий зерна характеризуют 3 группы показателей. К какой группе относится показатель количество и качество клейковины в зерне мягкой пшеницы?

1. Обязательные для партий, которые заготавливают на продовольственные цели
2. Дополнительные показатели качества зерна
3. Обязательные для всех партий, которые принимают на любые цели
4. Редко учитываемые показатели качества зерна

13. Какие показатели качества можно не определять у продовольственной пшеницы сорта Яд-вися?

1. Содержание переваримого протеина
2. Всхожесть семян
3. Плёнчатость зёрен
4. Все ответы правильные

14. Сколько всего модификаций консервирования, т.е. повышения сохранности растениеводческой продукции применяют на практике?

1. Шестнадцать
2. Четырнадцать
3. Двенадцать
4. Десять

15. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я. Никитинскому) понимают под термином ксероанабиоз?

1. Хранение зерна без доступа воздуха
2. Хранение зерна в сухом состоянии
3. Хранение зерна после обработки консервантами
4. Хранение зерна в охлаждённом виде

16. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я. Никитинскому) понимают под термином ацидоценоанабиоз?

1. Добавление к овощным маринадам уксусной эссенции
2. Замораживание овощей и плодов в морозильниках
3. Замачивание яблок с солодом в дубовых бочках
4. Нагревание паром овощей и плодов до температуры 75 °С

- 17. Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов?**
1. Аноксианабиоз
 2. Наркоанабиоз
 3. Кримоанабиоз
 4. Адидоанабиоз
- 18. Какое физическое свойство облегчает затаривание зерна в мешки и выгрузку в закрома?**
1. Сквашистость
 2. Сыпучесть
 3. Сорбция
 4. Самосортирование
- 19. Сколько в сумме компонентов выделяют в составе зерновых масс?**
1. Один
 2. Три
 3. Пять
 4. Семь
- 20. Какой из приведенных ниже компонентов у зерновых масс является не постоянным?**
1. Воздух из смеси кислорода и углекислого газа
 2. Сапрофитные микроорганизмы
 3. Битые и щуплые зёрна основной культуры
 4. Мелкая органическая примесь
- 21. У какой сельскохозяйственной культуры период послеуборочного дозревания сопоставимо более короткий? Он более короткий у ...**
1. Озимой ржи
 2. Узколистного люпина
 3. Гороха
 4. Ярового ячменя
- 22. Послеуборочное дозревание зерновых масс следует ускорить, в первую очередь, чтобы ...**
1. Увеличить урожайность зерна и семян
 2. Повысить качество пивоваренного ячменя
 3. Ускорить процесс размола зерна в муку
 4. Повысить скорость отдачи влаги у зерна при сушке
- 23. По какой причине не может возникнуть самосогревание зерновых масс во время хранения?**
1. Выгрузки тёплого зерна на холодный пол закрома
 2. Размещения зерна у боковых стен хранилища
 3. Размножения клещей в мешках с зерном
 4. Хранения чистого зерна в сухом состоянии
- 24. Какого вида самосогревания не бывает у зерновых масс во время хранения?**
1. Очагового
 2. Волнообразного
 3. Сплошного
 4. Пластового
- 25. По какой причине в хранилище может возникнуть низовое пластовое самосогревание зерновых масс?**
1. Выгрузки тёплого зерна на холодный пол
 2. Размножения долгоносиков в партии зерна
 3. Длительного хранения влажного зерна
 4. Скопления примесей в нижней части насыпи

26. Какой вид вредителей хлебных запасов не является насекомым?

1. Гороховая зерновка
2. Амбарная моль
3. Пылевой клещ
4. Зерновой точильщик

27. Какие группы микроорганизмов преобладают у зерновых масс во время уборки, а затем во время хранения?

1. После уборки – бактерии, а во время хранения – плесневые грибы
2. После уборки – вирусы, а во время хранения – плесневые грибы
3. После уборки – бактерии, а во время хранения – вирусы
4. После уборки – плесневые грибы, а во время хранения – бактерии

28. На сколько фракций делится зерновая масса в машинах первичной очистки от примесей?

1. Две фракции
2. Три фракции
3. Четыре фракции
4. Пять фракций

29. Что именно понимают под термином плановая производительность сушилок?

1. Это итоговая масса любой культуры, которую удалось высушить полностью за время работы сушилки при снижении ее влажности с 22 до 14 %
2. Это общая масса зерна пшеницы, которую возможно высушить за один час непрерывной работы сушилки при снижении ее влажности с 20 до 14 %
3. Это итоговый объем зерна ячменя, который можно высушить за смену при снижении его влажности с 18 до 14 %
4. Это номинальная масса кукурузы, которая станет сухой за один цикл сушки при снижении ее влажности с 25 до 14 %

30. До какой максимальной температуры можно нагревать семена зерновых культур во время сушки на шахтных сушилках?

1. 35 °С
2. 40 °С
3. 45 °С
4. 50 °С

31. Какой показатель не контролируют во время работы шахтных и барабанных сушилок?

1. Плановую производительность
2. Температуру теплоносителя
3. Температуру нагрева зерна и семян
4. Съём влаги за один цикл сушки

32. Какие установки активного вентилирования используют в сельском хозяйстве?

1. Напольные
2. Бункерные
3. Телескопические
4. Все ответы правильные

33. Для каких целей не рекомендуется применять установки активного вентилирования?

1. Промораживание зерна и семян
2. Охлаждение зерна и семян
3. Сушка зерна и семян
4. Фумигация хранилищ для зерна и семян

34. При активном вентилировании зерна оперируют термином РВЗ. Что он обозначает?

1. Рекомендуемая высота зерна
2. Равновесная влажность зерна
3. Расход воздуха зерном
4. Равнозначный воздушный зазор

35. Что именно определяют с помощью РВЗ при активном вентилировании?

1. Суммарный объём воздушного потока
2. Продуваемость воздухом насыпи зерновых масс
3. Целесообразность активного вентилирования
4. Оптимальную подачу воздуха установкой активного вентилирования

36. Что понимают под термином «удельная подача воздуха» при активном вентилировании зерновых масс?

1. Общая масса воздуха, поступающая в зерновую массу за 1 час
2. Суммарный уровень воздуха, подаваемый установкой АВ за 1 час
3. Общий объём воздуха, пронизывающий 1 т зерна за 1 час
4. Суммарный поток воздуха, необходимый для охлаждения 1 т зерна на 1 °С

37. Для успешного хранения плющенного зерна фуражного назначения, обработанного химическими консервантами, нужно ...

1. Создать анаэробные условия
2. Охладить его до температуры 0 – 2 °С
3. Загрузить в бункер активного вентилирования
4. Высушить до сухого состояния

38. Какие вещества чаще всего применяют в качестве химических консервантов для приготовления плющенного фуражного зерна?

1. Слабые растворы щелочей
2. Низкомолекулярные органические кислоты
3. Растворимые минеральные соли
4. Сложные смеси летучих эфиров

39. Что именно понимают под режимом хранения зерновых масс?

1. Штабель из мешков
2. Конструкцию закрома
3. Насыпь из зерна или семян
4. Условия окружающей среды в хранилище

40. Какого режима не применяют для хранения зерна и семян?

1. В замороженном состоянии
2. В охлаждённом состоянии
3. В анаэробных условиях
4. В сухом состоянии

41. Из каких материалов обычно не изготавливают мешки для хранения зерна и семян? Их не производят из ...

1. Льноволокна
2. Синтетики
3. Бумаги
4. Резины

42. Мешки с зерном на хранение укладывают в штабеля. Укажите рекомендуемое число их рядов в высоту, если температура в хранилище составляет 4 °С:

1. Два
2. Восемь
3. Четыре
4. Десять

43. Напольное хранение зерна и семян делят на следующие виды:

1. Сплошное
2. Закромное
3. Секционное
4. Все ответы правильные

44. Укажите рекомендуемую высоту хранения фуражного ячменя насыпью, если зерно имеет влажность 14,0 %, температура в хранилище 12 °С, а активная вентиляция отсутствует:

1. 0,5 – 1,0 м
2. 2,0 – 2,5 м
3. 3,5 – 4,0 м
4. 5,0 – 5,5 м

45. Чем лаборанты отбирают пробы на комбинате хлебопродуктов при заготовке зерна в случае поломки пробоотборника?

1. Лопатой
2. Ведром
3. Совком
4. Щупом

46. При какой влажности зерно мягкой пшеницы считается влажным?

1. 14 %
2. 16 %
3. 18 %
4. 20 %

47. Какие показатели качества зерна относят к обязательным для всех партий на любые цели?

1. Сорную и зерновую примесь
2. Всхожесть семян
3. Массу 1000 зёрен или семян
4. Содержание белка в зерне

48. С какой целью во время приёмки зерна заготовительные организации выполняют анализы из средней пробы? Их выполняют для ...

1. Профессионального интереса
2. Определения выхода муки или крупы при переработке
3. Для оценки качества
4. На всякий случай

49. Какие приёмы разрешаются в процессе работы с влагомером?

1. Работа вблизи крупных металлических предметов
2. Замер влажности у сильно сорного и сырого зерна
3. Выполнять анализ на сквозняке
4. Наличие конденсата влаги на корпусе прибора

50. Степени заражения зерна насекомыми вредителями учитывают в виде СПЗ. Что конкретно понимают под термином СПЗ?

1. Суммарную плотность заражения
2. Средневзвешенную площадь заражения
3. Сопоставимую погрешность заражения
4. Среднюю поверхность заражения

51. Какие виды мероприятий не применяются на практике для защиты растениеводческой продукции от насекомых, клещей, грызунов и птиц?

1. Карантинные
2. Профилактические
3. Истребительные
4. Нет правильного ответа

52. Какое влияние органическая примесь оказывает на зерновую массу при хранении? Она влияет на ...

1. Высоту хранения зерна
2. Размножение вредителей
3. Объёмную массу партии
4. Все ответы правильные

- 53. В каком случае у зерновых масс возникает пресный вкус? Он проявляется при ...**
1. Воздействии мороза
 2. Контакте с пылью
 3. Повреждениях вредителями
 4. Нет правильного ответа
- 54. Какую примесь в составе зерновых масс называют вредной?**
1. Песок и гальку
 2. Колосья и стебли
 3. Головню и спорынью
 4. Морозобойные и незрелые зёрна
- 55. В какой период вегетации хлебные клопы-черепашки не наносят существенного вреда зерновым культурам?**
1. При обильной росе
 2. До массовых всходов
 3. Поздним вечером
 4. Во время грозы
- 56. Как называют в эндосперме мягкой и твёрдой пшеницы белковые молекулы прочно связанные с крахмальными зёрнами?**
1. Прилипшие
 2. Перепутанные
 3. Притёртые
 4. Прикреплённые
- 57. Определите основной морфологический признак мягкой пшеницы. Выберите правильный ответ из приведенного ниже списка:**
1. Длинная зерновка
 2. Плоская форма
 3. Мелкая бороздка
 4. Хохолок выражен
- 58. Натурную массу зерна учитывают в г/л, но её можно перевести в т/м³. Как это сделать?**
1. Разделить фактическое значение на 100000
 2. Разделить фактическое значение на 10000
 3. Разделить фактическое значение на 1000
 4. Разделить фактическое значение на 100
- 59. Какой признак положен в основу деления разных пшениц на подтипы?**
1. Биологическая форма зерна
 2. Оттенок цвета у зерна
 3. Ботанический вид зерна
 4. Степень зрелости зерна
- 60. Какие механизмы позволяют механизировать погрузочно-разгрузочные работы в современных хранилищах?**
1. Универсальные ленточные транспортёры
 2. Самоходные погрузчики
 3. Электрические кары
 4. Все ответы правильные
- 61. Какой показатель не контролируют во время хранения зерна и семян?**
1. Влажность зерновых масс
 2. Температуру зерновых масс
 3. Интенсивность дыхания зерновых масс
 4. Заражённость зерновых масс амбарными вредителями

- 62. Как вычислить фактическую вырубку при реализации партии зерна?**
1. Нужно из физической массы вычесть скидки и надбавки по массе и цене
 2. Нужно умножить зачетную массу на сдаточную цену
 3. Нужно разделить физическую массу на сдаточную цену
 4. Нужно физическую массу сложить со сдаточной ценой
- 63. Какую зерновую культуру в Беларуси считают основной хлебопекарной?**
1. Озимую пшеницу
 2. Озимое и яровое тритикале
 3. Кукурузу
 4. Яровой ячмень
- 64. Что способствует прогорканию сортовой пшеничной муки?**
1. Высокая температура хранения
 2. Некачественный помол зерна
 3. Избыточная влажность воздуха в хранилище
 4. Все ответы правильные
- 65. Какие факторы ускоряют прокисание ржаной муки?**
1. Доступ солнечного света в хранилище
 2. Недостаток кислорода в хранилище
 3. Высокая температура в хранилище
 4. Избыточная влажность воздуха в хранилище
- 66. Выделите из приведенного перечня компоненты, которые при производстве хлеба и булочных изделий относят к основным: ...**
1. Мука и дрожжи
 2. Мак и перец
 3. Ванилин и изюм
 4. Пищевая сода и мёд
- 67. Когда приготовленное тесто становится пшеничным хлебом?**
1. После установки его в разогретую печь
 2. После денатурации белка (клейковины)
 3. После хорошего запекания корок
 4. После охлаждения готового продукта
- 68. Какую роль клейковина пшеницы играет в хлебопечении. Она ...**
1. Повышает пищевую и энергетическую ценность хлеба
 2. Активно препятствует разрушению белка и крахмала в муке
 3. Улучшает запах и аромат хлеба
 4. Увеличивает кислотность и рассыпчатость хлеба
- 69. Сколько существует режимов хранения свежей сочной продукции?**
1. Четыре
 2. Три
 3. Два
 4. Один
- 70. Какой стадии зрелости не выделяют у овощей и плодов?**
1. Съёмной
 2. Восковой
 3. Потребительской
 4. Технической
- 71. Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля и овощей?**
1. Кирпичные, заглублённые в грунт, с активной вентиляцией
 2. Панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования
 3. Деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции
 4. Железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой

72. Какие помещения входят в состав хранилища для картофеля, овощей и плодов?

1. Подсобные
2. Рабочие
3. Вспомогательные
4. Все ответы правильные

73. Какой показатель редко контролируют в овощехранилищах?

1. Запыленность воздуха
2. Температуру воздуха
3. Газовый состав воздуха
4. Относительную влажность воздуха

74. Что влияет на периодичность наблюдений за картофелем при хранении?

1. Назначение партии
2. Период хранения
3. Конструкция хранилища
4. Способ хранения клубней

75. Сколько в сумме периодов хранения выделяют у столовой свёклы и моркови?

1. Три
2. Один
3. Четыре
4. Два

76. Какую потерю у картофеля не относят к группе естественных?

1. Увядание клубней
2. Распад крахмала при дыхании клеток
3. Наличие эпифитных бактерий на поверхности клубней
4. Образование кожеры после уборки

77. Кто именно должен определять сверхнормативные потери сочной продукции при инвентаризации?

1. Кладовщик
2. Главный агроном
3. Члены комиссии
4. Руководитель хозяйства

78. Какие виды ростков при хранении образуются у лука и чеснока?

1. Корни и ботва
2. Корни и столоны
3. Корни и перья
4. Нет правильного ответа

79. Сколько видов сверхнормативных потерь может быть у картофеля и у яблок?

1. Два и три
2. Три и два
3. Три и четыре
4. Четыре и три

80. Какие системы применяют в современных плодо- и овощехранилищах для создания и поддержания оптимальных режимов хранения сочной продукции?

1. Активной вентиляции
2. Искусственного охлаждения
3. Воздушного увлажнения
4. Все ответы правильные

81. Как создают штабеля из контейнеров в типовых овоще- и плодохранилищах?

1. Тройником в пять рядов высотой
2. Три или четыре яруса высотой
3. Рядовой кладкой по два метра в ширину
4. По четыре контейнера в ширину и семь в высоту

- 82. Какого способа укладки яблок внутри тары не применяют на практике?**
1. Восходящего
 2. Рядового
 3. Шахматного
 4. Диагонального
- 83. Какой приём даёт возможность увеличить сохранность и предотвращает увядание чеснока при хранении?**
1. Замораживание головок
 2. Обработка головок поваренной солью
 3. Парафинирование головок
 4. Обработка головок болтушкой из глины и медного купороса
- 84. С какой целью выполняют бланширование овощей и плодов?**
1. Для усиления запаха и вкуса
 2. Для поддержания свежести
 3. Для размягчения мякоти
 4. Для сохранения естественной окраски
- 85. К микробиологическому методу переработки сочной продукции относят ...**
1. Сушку ягод до сухого состояния
 2. Получение варенья и джема
 3. Маринование томатов
 4. Квашение капусты
- 86. Какую тару чаще всего применяют для длительного хранения яблок?**
1. Крупноячеистые синтетические сетки
 2. Льняные мешки
 3. Деревянные ящики
 4. Картонные коробки
- 87. Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище?**
1. Увеличить относительную влажность воздуха до 93 – 95 %
 2. Снизить температуру воздуха до 4 – 5 °С
 3. Устранить доступ естественного света на 100 %
 4. Создать газовую среду из 3 % CO₂ + 97 % N₂
- 88. Где первоначально образуются кристаллы льда при подмерзании овощей?**
1. Внутри клеток
 2. Между клетками
 3. В кожуре
 4. В паренхиме
- 89. На каком свойстве основано определение сухих веществ на световом рефрактометре?**
1. Молекулярной конденсации света
 2. Оптического преломления световых лучей
 3. Физического расщепления светом сухих веществ
 4. Образования при помощи света внутри прибора гравитационного поля
- 90. Что используют в качестве эталона для настройки работы светового рефрактометра?**
1. 3 % водный раствор уксусной кислоты
 2. 5 % щелочной раствор в воде
 3. 4 % спиртовой раствор в дистиллированной воде
 4. 1 % водный раствор сахара
- 91. Укажите основной показатель качества сахарной свёклы:**
1. Накопление белка
 2. Наличие крахмала
 3. Содержание сахарозы
 4. Концентрация жира

- 92. Что понимают у сахарной свёклы под термином «инвертный сахар»**
1. Наличие кристаллов сахара в корнеплодах
 2. Накопление нитратов и амидов
 3. Распад сахарозы на моносахара
 4. Остаток сахарозы в свекловичном жоме
- 93. При какой температуре рекомендуется хранить сахарную свёклу в кагатах?**
1. 7 °С
 2. 5 °С
 3. 2 °С
 4. Минус 1 °С
- 94. Что обозначает базисная сахаристость сахарной свёклы? Это среднее ...**
1. Содержание сахарозы в корнеплодах по сахарному комбинату за 5 лет
 2. Количество сахара, которое можно получить на сахарном комбинате
 3. Содержание сахарозы в отгружаемых хозяйством корнеплодах
 4. Накопление сахарозы у зрелых корнеплодов сахарной свёклы
- 95. Каких видов вторичных продуктов не существует при переработке сахарной свёклы?**
1. Жмыха
 2. Дефеката
 3. Пагоки
 4. Жома
- 96. Что понимают у сахарной свёклы под термином «инвертный сахар»?**
1. Максимальное накопление сахарозы в корнеплодах
 2. Гидролиз в корнеплодах сахарозы на глюкозу и фруктозу
 3. Наличие минеральных солей в корнеплодах
 4. Накопление в корнеплодах «вредного» аминного азота
- 97. Что понимают под термином «дефекат»?**
1. Не очищенное (мутное) растительное масло
 2. Известковый отход свекло-сахарного производства
 3. Мелкие и шуплые зёрна в партии
 4. Испорченный комбикорм
- 98. Какой вид жома не производят на сахарных комбинатах в Беларуси?**
1. Гранулированный
 2. Сырой
 3. Порошкообразный
 4. Отжатый
- 99. Сколько суток рекомендуется в оптимальных погодных условиях продолжать «росяную мочку» льносоломы?**
1. От пяти до десяти
 2. От пятнадцати до двадцати
 3. От двадцати пяти до тридцати
 4. От тридцати пяти до сорока пяти
- 100. Как называют процесс отделения волокон от луба во время расстила льняной соломы в полевых условиях?**
1. Тербление
 2. Мацерация
 3. Очёс стеблей
 4. Трепание
- 101. Какие показатели качества выделяют у льняной тресты?**
1. Выход волокна
 2. Прочность стеблей на разрыв
 3. Цвет стеблей
 4. Все ответы правильные

102. Какую влажность считают базисной у льняной тресты при заготовке?

1. 12 %
2. 17 %
3. 19 %
4. 23 %

103. Каким методом можно получить льняное волокно из льняной соломы?

1. Биологическим
2. Физическим
3. Химическим
4. Все ответы правильные

104. Какие показатели контролируют при заготовке масличных семян рапса для производства пищевого масла? У них учитывают содержание ...

1. Эруковой кислоты
2. Глюкозинолатов
3. Влаг
4. Все ответы правильные

105. Каким методом на производстве из семян получают рапсовое масло?

1. Созданием вакуума
2. Экстракцией
3. Сильным высушиванием
4. Мощным насосом из дроблёной массы