

Sprawdzian Ocena towaroznawcza mleka i przetworów

Pkt. / 20

.....

(imię i nazwisko, klasa, data)

1. Głównym białkiem mleka jest:

- a) glikogen
- b) kazeina
- c) laktoza
- d) elastyna

2. Homogenizacja mleka polega na:

- a) rozdrobieniu kuleczek tłuszczowych w mleku pod wpływem działania wysokiego ciśnienia
- b) ustaleniu % zawartości tłuszczu w mleku
- c) mechanicznym usunięciu zanieczyszczeń z mleka
- d) utrwalaniu mleka wysoką temperaturą

3. Tłuszcz w mleku spożywczym występuje w postaci:

- a) drobno rozproszonych kuleczek tłuszczowych
- b) dużych skupisk tłuszczu
- c) podstoju tłuszczowego
- d) galaktozydazy

4. Sterylizacja UHT to ogrzewanie mleka w temperaturze:

- a) 60-80°C
- b) 90-110°C
- c) 100-120°C
- d) 135-150°C

5. Cukier mleczny to:

- a) fruktoza
- b) laktoza
- c) sacharoza
- d) glukoza

6. Wskaż prawidłową kolejność etapów produkcji mleka spożywczego:

- a) odbiór mleka, oczyszczanie mleka, homogenizacja, chłodzenie, normalizacja, pasteryzacja, magazynowanie
- b) odbiór mleka, oczyszczanie mleka, normalizacja, pasteryzacja lub sterylizacja, chłodzenie, dystrybucja
- c) odbiór mleka, oczyszczanie, pasteryzacja lub sterylizacja, chłodzenie, pakowanie, magazynowanie, dystrybucja
- d) odbiór mleka, oczyszczanie, normalizacja, homogenizacja, pasteryzacja lub sterylizacja, chłodzenie, pakowanie, magazynowanie, dystrybucja

7. Jogurt powstaje w wyniku fermentacji:

- a) mlekowej
- b) alkoholowej
- c) octowej
- d) masłowej

8. Normalizacja mleka polega na:

- a) rozdrobieniu kuleczek tłuszczowych w mleku pod wpływem działania wysokiego ciśnienia
- b) procentowym ustaleniu zawartości tłuszczu w mleku
- c) mechanicznym usunięciu zanieczyszczeń z mleka
- d) utrwalaniu mleka wysoką temperaturą

9. Pasteryzacja to ogrzewanie mleka w temperaturze:

- a) 50-60°C
- b) 70-90°C
- c) 90-110°C
- d) 120-137°C

10. Serwatka to produkt uboczny powstały podczas produkcji:

- a) serów kwasowych
- b) masła
- c) kefiru
- d) śmietany

11. Czyste kultury bakteryjne obecne w napojach mlecznych fermentowanych to:

- a) *Biofidobacterium*, *Lactobacillus acidophilus*
- b) *Staphylococcus aureus*, *Lactococcus lactis*
- c) *Clostridium botulinum*, *Biofidobacterium*
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe

12. Maślanka to produkt uboczny powstały przy produkcji:

- a) mleka ukwaszonego
- b) jogurtu
- c) kefiru
- d) masła

13. Probiotyki to bakterie:

- a) szkodliwe dla organizmu człowieka obecne w mleku
- b) wywołujące fermentację alkoholową
- c) korzystnie wpływające na organizm człowieka, zasiedlające jelito grube
- d) szkodliwe dla przetworów mlecznych

14. Fermentację mlekową powodują:

- a) bakterie kwasu mlekowego b) drożdże
- c) laktoza mleczna połączona z kazeiną
- d) białka mleka

15. Do napojów mlecznych fermentowanych zaliczamy:

- a) kefir, jogurt, masło, mleko acidofilne
- b) mleko acidofilne, jogurt, kefir, śmietankę
- c) jogurt, kefir, maślanekę, mleko acidofilne, mleko ukwaszone
- d) jogurt, kefir, mleko spożywcze

16. Główny składnik mineralnym mleka to:

- a) wapń b) fosfor
- c) magnez d) siarka

17. Mleko i produkty mleczne ubogie są w witaminę:

- a) C b) D
- c) A d) E

18. UHT oznacza:

- a) niską zawartość tłuszczu w mleku
- b) mleko poddane pasteryzacji
- c) stosowanie ultra wysokiej temperatury podczas utrwalania (sterylizacji) mleka
- d) czystość mikrobiologiczną mleka

19. Koncentraty mleczne to produkty mleczne:

- a) odwodnione b) odtłuszczone
- c) pozbawione cukru d) bezglutenowe

20. Mikroflora szkodliwa dla mleka to:

- a) bakterie kwasu mlekowego
- b) bakterie z grupy *coli*
- c) grzybki kefirowe
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe.

Koniec sprawdzianu

Uwaga!

- I. Proszę o przyswojenie materiału nauczania z działu „Mleko i przetwory mleczne” zawartego w podręczniku strony od 110 do 128 oraz w zeszytcie (notatki z lekcji).
- II. Następnie powtarzacie wiadomości.
- III. Proszę samodzielnie napisać powyższy sprawdzian w formie dokumentu programu WORD.

W tym dokumencie muszą być następujące dane:

- nazwa przedmiotu,
- nazwa klasy,
- imię i nazwisko ucznia, data,
- rodzaj przesyłanej pracy np. referat, rozprawka, sprawdzian,
- nr zadania nr pytania... itp. oraz odpowiedź lub rozwiązanie itp.

Przykład:

Technologia gastronomiczna

Klasa I TG1TS1

Kamila Kamińska

dnia 01 kwietnia 2020 r.

Sprawdzian: Ocena towaroznawcza mleka i przetworów

1. **Głównym białkiem mleka jest**

D) elastyna



2. **Homogenizacja mleka polega na
itd.**

D) utrwalaniu mleka wysoką temp.



Piszemy tylko numer i treść zadania oraz prawidłową odpowiedź.

IV. Sporządzony dokument proszę przestać na mój adres: danuta.olas@wp.pl (małe literki) do dnia 01 kwietnia 2020r.

Mój numer telefonu 696 189 318

Po powrocie do szkoły ponownie będzie przeprowadzony sprawdzian z powyższego zakresu materiału.

Powodzenia!

Pozdrawiam ❤️❤️❤️