

## **ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ**

### **Базовый уровень**

#### **Часть А**

**Задание 1.** Биологическая ценность характеризует:

1. качество липидов
2. качество протеинов
3. качество углеводов
3. совокупность всех полезных свойств продукта

Ответ:

**Задание 2.** Основным углеводом в пищевом рационе человека является:

1. крахмал
2. сахароза
3. целлюлоза
4. глюкоза

Ответ:

**Задание 3.** Брожение – это:

1. распад белков под действием микроорганизмов
2. синтез белков под действием микроорганизмов
3. распад углеводов под действием микроорганизмов
4. синтез углеводов под действием микроорганизмов

Ответ:

**Задание 4.** Процесс образования сложных органических веществ из более простых с затратой энергии называется:

1. анаболизм
2. гомеостаз
3. катаболизм
4. метаболизм

Ответ:

**Задание 5.** Энергетическая ценность 1 грамма белков составляет:

1. 4 ккал
2. 7 ккал
3. 9 ккал
4. 10 ккал

Ответ:

**Задание 6.** Эссенциальной жирной кислотой является:

1. пальмитиновая
2. арахидоновая
3. олеиновая
4. масляная

Ответ:

**Задание 7.** Авитаминоз – это:

1. избыток витаминов
2. недостаток витаминов
3. непереносимость витаминов
4. отсутствие витаминов

Ответ:

**Задание 8.** Эссенциальным микроэлементом является:

1. медь
2. кальций
3. кремний
4. бром

Ответ:

**Задание 9.** Основное требование к применению пищевых добавок:

1. доступность
2. термическая устойчивость
3. безвредность
4. ценовая категория

Ответ:

**Задание 10.** Редуцирующим углеводом является:

1. инулин
2. крахмал
3. сахароза

4. мальтоза

Ответ:

**Задание 11.** В организме здорового взрослого человека при полноценном белковом питании наблюдается:

1. азотистый баланс не имеет значения
2. отрицательный азотистый баланс
3. положительный азотистый баланс
4. азотистое равновесие

Ответ:

**Задание 12.** Индикатором при определении титруемой кислотности кефира является:

1. лакмус
2. фенолфталеин
3. крахмал
4. мурексид

Ответ:

### Повышенный уровень Часть В

**Задание 13.** Для увеличения сроков хранения продуктов питания «активность воды»:

1. уменьшают
2. увеличивают
3. зависит от вида пищевой системы
4. не изменяют

Ответ:

**Задание 14.** К 300 г раствора хлорида натрия с массовой долей 15% добавили 100 мл воды, концентрация полученного раствора (% , с точностью до сотых) равна:.....

Ответ:

**Задание 15.** К антиалиментарным факторам питания относятся:

1. бензпирен
2. соланин
3. патулин
4. фитин

Ответ:

--	--

**Задание 16.** К веществам-структурообразователям относятся:

1. альгинат
2. каррагинан
3. аспартам
4. овидин

Ответ:

--	--

**Задание 17.** Установите соответствие между аминокислотой и классом аминокислот по электрохимической классификации:

- |                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. валин                 | А. нейтральная               |
| 2. лейцин                | Б. основная                  |
| 3. лизин                 | В. кислая                    |
| 4. тирамин               | Г. не является аминокислотой |
| 5. аспарагиновая кислота |                              |

Ответ:

1	2	3	4	5

**Задание 18.** Установите соответствие между химическим соединением и классом нутриентов:

- |            |            |
|------------|------------|
| 1. биотин  | А. белок   |
| 2. зеин    | Б. углевод |
| 3. муцин   | В. липид   |
| 4. лецитин | Г. витамин |
| 5. пектин  |            |

Ответ:

1	2	3	4	5

### Часть С

**Задание 19.** Этилен – стимулятор процесса созревания плодов и овощей занимает объем 39,2 л (н.у.). Его получают реакцией внутримолекулярной дегидратации этанола, полученного в результате

