№№	Молоко	Записать № (№№)
1.	В целом питательная ценность молока определяется содержанием в нем	1.Жира 2.Белка 3.Витаминов 4.Сухих веществ
2.	Содержание в молоке до 87%	1. СОМО 2. Вода 3. Витамины
3.	Жир молока находится в состоянии	1. Ионно-дисперсных частиц 2. Грубой дисперсии
4.	Минеральные вещества молока находятся в состоянии	1. Ионно-дисперсных частиц 2. Грубой дисперсии
5.	Содержание элемента в коровьем молоке в среднем 3,8-3,9% с колебаниями 2,8-5,5%	1. Жир 2. Белок 3. Сахар 4. Витамины
6.	Вещество молока, положенное в основу селекции молочного скота за рубежом	1. Жир 2. Белок 3. Сахар 4. Витамины
7.	Белки коровьего молока состоят из казеина, альбумина и глобулина	Выбрать соответствие по % содержания 1). 0,5 2,7 0,1 2). 0,1 0,5 2,7 3) 2,7 0,5 0, 1 4). 2,7 0,1 05
8.	Сывороточные белки, т. к. они растворимы в сыворотке молока	1. Казеин 2. Альбумин 3. Глобулин
9.	Иммунные свойства молока связаны с белком	1. Казеин 2. Альбумин 3. Глобулин
10.	Производство творога и сыра основано на использовании белка	1. Казеин 2. Альбумин 3. Глобулин
11.	Молочный белок содержит незаменимые аминокислоты	1. Лизин 2. Метионин 3. Триптофан 4. Лизин +Метионин+Триптофан 5. Все
12..	Микроорганизмы в нормальном молоке вызывают молочнокислое брожение,что	1.Составляет основу производства всех кисломолочных продуктов 2.Способствует снижению качества молока 3.Не влияет на качество молока
13.	Минеральные вещества молока имеют важное значение	1. В питании 2. При производстве сыров и молочных консервов
14.	Ферменты 1. Липаза 2. Редуктаза 3. Пероксидаза Установить соответствие и записать номера ответов 231	1. Для распознавания пастеризованного и сырого молока 2. Имеет важное значение для получения сливочного масла 3. Важна для определения бактериальной загрязненности молока
15.	Содержание витаминов A. D. E, C в молоке определяется	1.Синтезом микрофлоры рубца 2.Включением в рационы зеленых кормов
16.	Содержание витамина B в молоке определяется	1.Синтезом микрофлоры рубца 2.Включением в рационы зеленых кормов
17.	Основой определения полноценности молока служит	1. Вязкость 2. Плотность 3. Свежесть

18.	Основой определения консистенции молока служит	1. Вязкость 2. Плотность 3. Свежесть
19.	Параметр, характеризуемый титрованием молока	1. Вязкость 2. Плотность 3. Свежесть
20.	Составная часть молока, наименее подверженная влиянию внешних и внутренних факторов	1. Жир 2. Белок 3. Сахар 4. Витамины
21.	Порода коров, имеющих среднюю жирность молока 4,5 — 5% и более	1. Голштинская 2. Айрширская 3. Джерсейская 4. Симментальская
22.	Изменение состава молока по периодам лактации - наличие сухих веществ (множественный выбор)	1.На 2-3 месяце — наибольшее 2.На 2-3 месяце — наименьшее 3.На 4-6 месяце — снижение 4.На 4-6 месяце — повышение 5.На 7-10 месяце — повышение 6.На 7-10 месяце - понижение
23.	Первичная обработка молока	1.Очистка 2.Охлаждение 3.Пастеризация 4.Нормализация 5.Хранение 6.Транспортировка
24	Операции первичной обработки молока	Найти соответствия и записать одним числом номера ответов
	1. Очистка	1. Сохранение бактерицидных свойств молока. Препятствие дальнейшему размножению бактерий
	2. Охлаждение	2. Стандартизация молока по содержанию жира добавлением цельного молока или обрата
	3. Пастеризация	3. Отделение от молока сливок
	4. Нормализация	4. Молоко от больных коров (мастит, бруцеллез и др.) - подвергать в обязательном порядке
	5. Сепарирование3	5.Удаление механических примесей: фильтры, лавсан, сепаратор