ITEMI CU ALEGERE MULTIPLĂ

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatire profesionala | Industrie alimentară |
| Calificarea profesionala | 1. Tehnician în prelucrarea produselor de origine animală |
| Modulul | MODUL II  Tehnologia fabricării produselor lactate |
| Clasa | XI |

**Pentru fiecare din cerinţele de mai jos încercuiţi litera corespunzătoare răspunsului corect.**

**1.** Aciditatea laptelui înainte de smântânire trebuie să fie de:

a. max. 20 ˚T;

b. max. 25 ˚T;

c. max. 27 ˚T;

d. max. 30 ˚T.

**Răspuns: a**

**Nivelul de dificultate:mediu**

**2.** La pasteurizarea smântânii se aplică un regim de pasteurizare:

a. înaltă;

b. foarte joasă;

c. joasă;

d. medie.

**Răspuns: a**

**Nivelul de dificultate:mediu**

**3.** Proteina laptelui este:

a. cazeina;

b. glucoza;

c. lactaza;

d. lactoza.

**Răspuns: a**

**Nivelul de dificultate:simplu**

**4.** Vitaminele liposolubile se găsesc în cantitatea cea mai mare în :

a. brânză;

b. iaurt;

c. lapte;

d. unt.

**Răspuns: d**

**Nivelul de dificultate:mediu**

**5.** Avantajul ambalajelor nerecuperabile este:

a. greutate proprie redusă;

b. nu sunt biodegradabile;

c. preţ ridicat;

d. rezistentă mecanică scăzută.

**Răspuns: a**

**Nivelul de dificultate:mediu**

**6.** Pasteurizarea °medie a laptelui se face la temperatura de :

a. 62-65 ° C;

b. 65-70 ° C;

c. 71-74 ° C;

d. 85-90 ° C.

**Răspuns: c**

**Nivelul de dificultate:mediu**