|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Operator în prelucrarea legumelor și fructelor, |
| **Modul 2** | Conservarea legumelor și fructelor |
| **Clasa** | a XI-a |

ITEMI CU ALEGERE MULTIPLĂ

**Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos, scrieţi pe foaia de lucru litera corespunzătoare răspunsului corect:**

##### **1.** Procesul de îmbrunare a legumelor şi fructelor este determinat de :

* 1. calciu;

1. cupru;
2. fier;
3. sodiu.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns**: c**

**Top of Form**

**Bottom of Form**

2. Calitatea materiei prime se referă la :

1. caracteristicile senzoriale;
2. caracteristicile fizice;
3. caracteristicile optime pentru prelucrare;
4. preţul de cost.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns**: c**

**3.**Stadiul dematuritate la care legumele şi fructele pot fi prelucrate tehnologic reprezintă:

* 1. maturitatea tehnologică;
  2. maturitatea de consum;
  3. maturitatea comercială;

1. maturitatea de export.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **: a**

**4.** Substanţa uscată prezentă în legume şi fructe este reprezentată de ~~cuprinde~~:

1. substanţele organice;
2. substanţele minerale, organice şi apa;
3. substanţele minerale şi organice;
4. substanţele minerale.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **: c**

**5.** Conservarea de durată a legumelor se face cu :

1. alcool
2. apă;
3. sare;
4. zahăr;

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **: c**

**6.** Exhaustizarea este operaţia de :

1. dezaerare;
2. difuzie;
3. mărunţire;
4. răcire.

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns **R: a**

**7.** Apa folosită la prepararea saramurii trebuie să aibă duritatea de:

1. 10 – 15 °D;
2. 15 – 20 °D;
3. 20 – 22 °D;
4. 22 – 30 °D. .

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns **R: a**

**8.** Înmuierea excesivă a ţesuturilor vegetale poate fi un defect datorat:

a. substerilizării;

b. suprastelizării;

c. neermiticităţii;

d. coroziunii.

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns **R: b**