|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | Tehnician analize produse alimentare |
| Modul 3 | Analize specifice în industria de morărit, panificaţie şi produse făinoasei |
| 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.**  Sticlozitatea grâului se determină cu:

a. ampermetrul;

b. farinotomul;

c. picnometrul;

d. umidometrul.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns : b

**2.**  Determinarea umidităţii grâului (în caz de litigiu) se face folosind :

a. etuva electrică;

b. balanţa hectolitrică;

c. balanţa tehnică;

d. umidometrul.

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns : a

**3.**  Culoarea făinii se determină prin metoda:

a. Bertrand;

b. Kreiss;

c. Pekar;

d. Romburilor.

Nivel de dificultate: simplu

Răspuns : c

**4.**  Boabele de grâu alterate au culoarea:

a. galben pai;

b. galben verzuie;

c. galben portocalie;

d. maro cenuşie.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns: d

**5.** Masa hectolitrică optimă pentru grâul de panificaţie este:

a. 55 kg/hl;

b. 65 kg/hl;

c. 75 kg/hl;

d. 100 kg/hl.

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns : c