|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | Preparator produse din lapte |
| Modul 1 | Fabricarea produselor lactate proaspete |
| Clasa | XI |

ITEMI CU ALEGERE MULTIPLĂ

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

1. Substanţa negrasă dulce din lapte este:
2. cazeina;

b. glucoza;

c. lactaza;

d. lactoza.

Nivel de dificultate: simplu

Răspuns :d

**2.**Conținutul de grăsime al laptelui de vacă este:

1. 3,5 %;

b. 4,1 %;

c. 6,8 %;

d. 8,2 %.

Nivel de dificultate: simplu

Răspuns :d

1. Creşterea conţinutului de grăsime al laptelui se realizează prin:
2. adăugare de smântână proaspătă în lapte;
3. amestecarea laptelui integral cu lapte smântânit;
4. amestecarea laptelui normalizat cu lapte smântânit;
5. extragerea unei cantităţi de grăsime din lapte.

Nivel de dificultate: simplu

Răspuns : a

1. Temperatura optimă de omogenizare a laptelui smântânit este de:
2. 40°C;

b. 45°C;

c. 60°C;

d. 65°C.

Nivel de dificultate: simplu

Răspuns :c

1. Pasteurizarea laptele de consum se face în regim de :
2. pasteurizarea joasă;
3. pasteurizarea de durată;
4. pasteurizarea medie;
5. pasteurizarea înaltă.

Nivel de dificultate: simplu

Răspuns :c

**6.** La determinarea acidității laptelui se foloseşte ca reactiv soluție de NaOH de concentrație:

1. 0,01 n;
2. 0,1 n;
3. 1 n;
4. 10 n;

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns **R: b**

**7.** Rezultatele obţinute în urma efectuării analizelor se înregistrează în:

1. buletine de analiză;
2. caietele de sarcini;
3. instrucţiuni tehnologice;
4. standarde de calitate;

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **R: a**

**8.** Aciditatea laptelui se exprimă în grade :

1. ° aciditate;
2. ° Brix;
3. ° duritate;
4. ° Thörner.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **R: d**