|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatite profesională | INDUSTRIE ALIMENTARĂ |
| Calificarea profesională | TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ EXTRACTIVĂ |
| Modulul | FABRICAREA ULEIULUI ȘI MARGARINEI |
| Clasa | XI |

Notaţi în dreptul fiecărei afirmaţii de mai jos litera **A,** dacă apreciaţi că enunţul este adevărat sau litera **F,** dacă enunţul este fals.

1. Vinterizarea se realizează prin cristalizarea cerurilor şi gliceridelor solide, urmată de separarea acestora prin sedimentare.

Nivel de dificultate: mediu

1. Extracţia uleiului din seminţele oleaginoase se realizează prin solubilizarea uleiului într-un dizolvant în care ceilalţi componenţi nu se solubilizează.

Nivel de dificultate: mediu

1. Unul dintre avantajele operaţiei de descojire îl constituie reducerea pierderilor la presare şi extracţie.

Nivel de dificultate: mediu

1. Precurăţirea presupune îndepărtarea restului de impurităţi pâna la 0,4%.

Nivel de dificultate: mediu

1. Extracţia uleiului se foloseşte la materiile prime care conţin sub 30% ulei.

Nivel de dificultate: mediu

**1-F; 2-A; 3-A; 4-F; 5-A.**