1

Рассчитать теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 грамм хлеба «Дарницкий», если в нем содержится в г на 100г белков - 15,3, углеводов – 61,4, жира – 0,5. Усвояемость хлеба составляет 85%. Известно, что 1 г жиров даёт 9 ккал, 1 г углеводов - 3,9 ккал, а 1 г белков - 4 ккал. Объясните, чем обусловлена усвояемость хлебобулочных изделий.

3

Определить товарный сорт масло Крестьянского по органолептическим показателям согласно требованиям ГОСТ: масло имеет чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, однородный цвет.

4

Рассчитать энергетическую ценность сдобной булки весом 200 грамм в Ккал, содержащей 7,7% белков, 2,4% жира, 53,4% углеводов. Дать объяснение.

5

Дайте заключение о качестве хлеба Дарницкий подовой, имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитой пористостью, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость 63%, влажность 46%.

7

Изучите раздел «Правила приемки по качеству» (в разных стандартах раздел может иметь другие названия), в котором регламентируются правила отбора проб (образцов) и выявите особенности отбора точечных, объединенных или средних проб.

8

Согласно требованиям нормативно-технической на вещевое имущество (одежду) поставляемое для нужд УИС описать порядок приемки и методы отбора проб от партии брюк мужских в количестве 200 штук.

9

В результате проведения экспертизы берц с отрезной и круговой союзкой установлено: ширина 120 мм, высота 128 мм; прочность ниточных швов крепления верха 115 Н/см; прочность крепления верха с кожаной подошвой 140 Н/см. Составить экспертное заключение о качестве обуви.

10

При определении прочности ниточных швов крепления верха хромовых сапог получены результаты: нагрузка на индикаторе разрывной машины в момент разрушения – 1,14 кН; длина шва образца – 100 мм. Вычислить значение прочности швов в Н/см.

13

Определить правильность штрихового кода 3 упаковок товара, поставляемого для нужд УИС, рассчитав контрольную цифру. Сделать заключение о качестве нанесенного штрихкода:

3850114224017 – хлеб ржаной;

4601166345787 – крупа гречневая;

4810090008895 –крем для рук.

15

При определении количества сырой клейковины в пшеничной муке получены промежуточные результаты: масса сырой клейковины – 7,4 г; масса навески муки – 25 г. Вычислить действительное значение количества сырой клейковины в процентах в исследуемом продукте.

16

При определении кислотного числа подсолнечного масла индикаторным методом получены промежуточные результаты: масса испытываемого материала – 3 г; объем 0,1 н раствора гидроокиси калия израсходованного на титрование 2,44 мл; поправка к титру 0,1 н. раствора гидроокиси калия – 0,48. Вычислить действительное значение кислотного числа исследуемого продукта в мг КОН/г.

17

При определении содержания кофеина в чае получены промежуточные результаты: масса навески сухого чая – 6 г; количество 0,1 н. раствора йода, взятое для испытаний – 25 мл; количество 0,1 н. раствора тиосульфата натрия, израсходованного на титрование избытка йода 13,2 мл. Рассчитайте действительное значение содержания кофеина в испытываемом продукте в процентах.