

1)	Nejkvalitnější bílkoviny masa patří do skupiny	
A	sarkoplasmatických	
B	myofibrilárních	
C	stromatických	
2)	Obsah vody v čisté svalovině masa je	
A	48%	
B	62%	
C	75%	
3)	Vyberte pravdivé tvrzení	
A	vaznost vody je nejdůležitější technologická vlastnost masa	
B	maso váže vlastní vodu pouze za přítomnosti chemických přídatných látek	
C	maso vždy obsahuje přidanou vodu	
4)	Co je rigor mortis	
A	stupeň rozpustnosti bílkovin masa	
B	rozklad bílkovin během tepelného opracování	
C	posmrtné ztuhnutí	
5)	Zrání masa definujeme jako	
A	období kdy se vytváří chuť a křehkost masa	
B	nežádoucí období posmrtných změn v mase	
C	zvláštní způsob kažení masa	
6)	Spotřeba konzumního mléka na rok a obyvatele činí v České republice přibližně	
A	20 kg	
B	60 kg	
C	90 kg	
7)	Mléko kravské a kozí má obsah bílkovin cca	
A	3,2%	
B	10,4%	
C	20,6%	
8)	Vedlejším produktem při výrobě sýrů je	
A	syrovátka	
B	podmáslí	
C	kefír	
9)	Hlavní součástí všech živočišných tuků tvoří	
A	vitaminy rozpustné v tucích	
B	triacylglyceroly	
C	cholesterol	
10)	Mezi vitaminy rozpustné v tucích nepatří	
A	vitaminy C a D	
B	vitaminy B a E	
C	vitaminy B a C	
11)	Jaké jsou zdravotní benefity pro člověka z konzumace rybiho masa?	
A	podíl červené a bílé svaloviny	
B	obsah mikroorganismů v mase	
C	složení PUFA - nenasycených mastných kyselin	
12)	Jaká je jatečná výtěžnost při zpracování kapra?	
A	15 - 20 %	
B	55 - 60 %	
C	80 - 90 %	
13)	Při jakém rozmezí teplot dochází k max. tvorbě ledových krystalů?	
A	- 0,5 až -6 °C	
B	0 až 2 °C	
C	- 6 až -12 °C	

14)	Co vyjadřuje ultimativní hodnota pH masa?	
A	nejvyšší hodnotu pH v průběhu postmortálních změn	
B	nejnižší hodnotu pH v průběhu postmortálních změn	
C	nahodilou odhadnutou hodnotu	
15)	Mitochondrie nejsou přítomné v	
A	kvasinkách	
B	bakteriích	
C	živočišných buňkách	
16)	Bakterie rodu <i>Rhizobium</i>	
A	fixují atmosférický oxid uhličitý do organických molekul	
B	kolonizují kořeny luštěnin	
C	jsou významnými patogeny brukvovitých rostlin	
17)	Pasterizace má tyto hodnoty	
A	103 °C 10 min	
B	72 °C 15 sekund	
C	95 °C 1 min	
18)	Viry	
A	mohou jako nositelku genetické informace využívat DNA i RNA	
B	jsou zcela nezávislé na živé buňce	
C	nikdy nenapadají bakterie a kvasinky	
19)	Mléčného kvašení je využíváno např. při	
A	zvyšování pH některých potravin	
B	výrobě některých mléčných výrobků	
C	výrobě piva	
20)	Vztah organismů, který lze vyjádřit symbolem +/- je	
A	mutualismus	
B	komensalismus	
C	parazitismus	
21)	Obsah vody v mléce je cca	
A	48%	
B	68%	
C	88%	
22)	Čerstvé mléko je	
A	Slabě kyselé (pH 6,4-6,7)	
B	Slabě zásadité (pH 7,4-7,7)	
C	Kyselé (pH 4,4-4,7)	
23)	Po využití se ryby	
A	Okamžitě zabalí a expedují	
B	Zchladí na teplotu 8 °C a expedují	
C	Zchladí na teplotu 20 °C a expedují	
24)	K hodnota vyjadřuje	
A	objem denního výkonu zpracovny ryb	
B	úroveň autolytických změn	
C	hodnotu vztahu počtu ryb a vodní plochy rybníka	
25)	Bakterie rodu <i>Rhizobium</i>	
A	fixují atmosférický oxid uhličitý do organických molekul	
B	kolonizují kořeny luštěnin	
C	jsou významnými patogeny brukvovitých rostlin	