Вариант I

№ п/п	Вопросы	№ ответа	Возможные ответы
1.	Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г. жира?	1 2 3	15,7 ккал 9 ккал 16,7 ккал
2.	Какие пищевые вещества относятся к неорганическим?	1 2 3	Углеводы Ферменты Вода
3.	Какие продукты гигроскопичные?	1 2 3	Сухофрукты Хлеб Сухари
4.	Какие вещества преобладают в пище человека?	1 2 3	Углеводы Жиры Витамины
5.	Какие углеводы относятся к дисахаридам?	1 2 3	Сахароза Лактоза Фруктоза
6.	В каких продуктах содержатся пектиновые вещества?	1 2 3	Крахмал Молоко Яблоки
7.	Что происходит с жирами при гидрогенезации?	1 2 3	Дымят Омыляются Становятся твердыми
8.	Какое количество жира содержится в сливочном масле?	1 2 3	82,5% 99,9% 92,5%
9.	Что происходит с белками при нагревании?	1 2 3	Набухают Уплотняются Сворачиваются
10.	Какие вещества придают продуктам терпкий вкус?	1 2 3	Гликозиды Дубильные вещества Фитонциды

LIVEWORKSHEETS