

Тест по теме Рыба и рыбные товары

(Строение тела рыбы; Химический состав мяса рыбы; Основные промысловые семейства рыб; Живая рыба; Охлажденная рыба; Мороженая рыба и рыбное филе)

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

1. У какой рыбы тело покрыто костяными пластинками?

- а) скумбриевые;
- б) карповые;
- в) осетровые;
- г) щуковые.

2. Что является у рыбы органом дыхания?

- а) кожа;
- б) чешуя;
- в) жабры;
- г) глотка.

3. Какое содержание жира должно быть у среднежирных рыб?

- а) от 0 до 2%;
- б) от 2-6%;
- в) от 6 до 20%;
- г) от 20 до 50 %.

4. Рыбы какого из перечисленных семейств обычно не продаются в живом виде?

- а) скумбриевые;
- б) карповые;
- в) осетровые;
- г) щуковые.

5. Какие факторы не влияют на сохранение качества живой рыбы при ее содержании в аквариумах в магазине?

- а) температура воды;

б) загруженность аквариума;

в) состав воды;

г) наличие корма.

6. Какую температуру обычно имеет охлажденная рыба в толще мышц?

а) $-1 \dots +5^{\circ}$;

б) $+4 \dots +6^{\circ}$;

в) $0 \dots -4^{\circ}$;

г) $-2 \dots -6^{\circ}$.

7. В каком виде охлажденная рыба не выпускается?

а) неразделанная;

б) потрошенная с головой;

в) кусок;

г) потрошенная обезглавленная.

8. Как подразделяется охлажденная рыба в зависимости от показателей качества?

а) первый и второй сорта;

б) высший, первый, второй сорта;

в) первый, второй, третий сорта;

г) на сорта не подразделяется.

9. Какую температуру обычно имеет мороженая рыба в толще мышц?

а) не выше -25° ;

б) не выше -18° ;

в) не выше -12° ;

г) не выше -10° .

10. Что добавляют в корку льда для глазирования жирной рыбы на современных предприятиях?

а) соль;

- б) рассол;
- в) антиокислители;
- г) ничего не добавляют.

11. Как подразделяется мороженная рыба в зависимости от показателей качества?

- а) первый и второй сорта;
- б) высший, первый, второй сорта;
- в) первый, второй, третий сорта;
- г) на сорта не подразделяется.

12. Мороженную рыбу можно хранить при температуре -5...-6?

- а) до 30 суток;
- б) до 21 суток;
- в) до 14 суток;
- г) хранить без ограничения.

13. Рыбное филе замораживают до температуры ?

- а) -10;
- б) -14;
- в) -18;
- г) -23.

14. Как подразделяется мороженное филе в зависимости от показателей качества?

- а) первый и второй сорта;
- б) высший, первый, второй сорта;
- в) первый, второй, третий сорта;
- г) на сорта не подразделяется.