

Тесты с вариантами ответов по специальности «Гигиена питания»

Купить тесты с ответами:
ekzamen-medik.ru/otvet/pitaniya/

Оглавление

- Гигиенический контроль качества пищевой продукции. Оценка пищевой ценности и безопасности
- Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами
- Рациональное питание. Оценка состояния питания
- Гигиенический контроль питания различных групп населения
- Профилактика пищевых отравлений
- Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний

Гигиенический контроль качества пищевой продукции. Оценка пищевой ценности и безопасности

[Вернуться в начало](#)

К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ, ОТНОСЯТ

- 1) яйца и яйцепродукты
- 2) зерно и продукты его переработки
- 3) рыбу и морепродукты
- 4) овощи, фрукты и ягоды

К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НАСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ

- 1) сахарная свекла
- 2) рис
- 3) картофель
- 4) соя

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ

- 1) меди, фолатина, железа

- 2) холестерина, пиридоксина, аскорбиновой кислоты
- 3) полиненасыщенных жирных кислот, токоферолов, фитостеринов
- 4) насыщенных жирных кислот, ниацина, тиамина

**МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
НАКАПЛИВАЮТСЯ В ЯЙЦЕ В**

- 1) желтке
- 2) белке
- 3) скорлупе
- 4) подскорлупной оболочке

**НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА
ОМЕГА-3 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ**

- 1) кукурузном
- 2) подсолнечном
- 3) оливковом
- 4) льняном

**СОДЕРЖАНИЕ МОЛОЧНОГО САХАРА В НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ НЕ
ПРЕВЫШАЕТ _____ Г В 100 Г ПРОДУКЦИИ**

- 1) 4
- 2) 6
- 3) 0,5
- 4) 2

**ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ)
ОБРАЗУЮТСЯ**

- 1) фосфолипиды
- 2) цис-изомеры жирных кислот
- 3) β -ситостерины
- 4) транс-изомеры жирных кислот

**ГИДРОБИОНТЫ СПОСОБНЫ НАКАПЛИВАТЬ _____ В КОНЦЕНТРАЦИЯХ ,
ПРИВОДЯЩИХ К РАЗВИТИЮ ХРОНИЧЕСКОГО РТУТНОГО ОТРАВЛЕНИЯ**

- 1) хлорид ртути (II)
- 2) метилртуть
- 3) амидохлорид ртути
- 4) сульфид ртути

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ МОГУТ БЫТЬ ВЫЗВАНЫ УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ СЫРЫХ
БУКОВЫХ ОРЕХОВ, КОТОРЫЕ СОДЕРЖАТ ТОКСИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО**

- 1) фагин
- 2) патулин
- 3) фазин
- 4) амигдалин

ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ С НАИБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) мука
- 2) концентрат
- 3) изолят
- 4) текстурат

К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В КОТОРОЙ НОРМИРУЮТ НИТРАТЫ, ОТНОСЯТ

- 1) зерно и продукты его переработки
- 2) мясо и мясопродукты
- 3) рыбу и рыбопродукты
- 4) овощи, зелень

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ СОДЕРЖАНИЕ МЕЛАМИНА, ОТНОСЯТ

- 1) зерно и продукты его переработки
- 2) молоко и молочные продукты
- 3) овощи
- 4) рыбу и рыбопродукты

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ НЕ УЧИТЫВАЕТ

- 1) токсичность
- 2) механизм действия
- 3) стойкость в объектах окружающей среды
- 4) степень кумуляции

ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИЕЙ, КАК ПРАВИЛО, ОТНОСЯТСЯ К СОЕДИНЕНИЯМ

- 1) среднетоксичным, средне стойким и выраженно кумулятивным
- 2) высокотоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией
- 3) среднетоксичным либо малотоксичным, с умеренной кумуляцией
- 4) высокотоксичным, очень стойким и выраженно кумулятивным

КСЕНОБИОТИКАМИ С КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) органические соединения ртути
- 2) фосфорорганические пестициды
- 3) полихлорированные бифенилы
- 4) хлорорганические пестициды

ПРИ ВЫБОРЕ ПУТЕЙ ОСВОБОЖДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО В НАЧАЛЬНЫЙ ПЕРИОД АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ КРИТИЧЕСКИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ ИЗОТОПЫ

- 1) цезия
- 2) йода

- 3) бария
- 4) стронция

ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ

- 1) выделяются с молоком лактирующих животных
- 2) не стойки во внешней среде
- 3) относятся к мало- и среднетоксичным
- 4) избирательно накапливаются в жировой ткани

К ПРЕСНОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТ

- 1) йогурт
- 2) ряженку
- 3) сметану
- 4) сливки

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) сбалансированностью жирового компонента
- 2) химическим составом
- 3) показателями качества белка
- 4) энергетической ценностью

ОСНОВНЫМИ КРУГЛОГОДИЧНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ЛИКОПИНА ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) томаты
- 2) огурцы
- 3) баклажаны
- 4) артишоки

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ ЭТИЛОВОГО СПИРТА БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 1,2
- 2) 2
- 3) 0,5
- 4) 0,2

ПРИ БЛАГОПРИЯТНЫХ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЯХ И ПРЕВЫШЕНИИ СОДЕРЖАНИЯ НИТРАТОВ В ОВОЩАХ , НО НЕ БОЛЕЕ 2-Х МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫХ УРОВНЕЙ РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИХ ДЛЯ

- 1) лиофилизации овощного сырья
- 2) замораживания свежих овощей
- 3) изготовления свежавыжатых соков
- 4) производства квашеной продукции

НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ НЕ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ

- 1) лактозу

- 2) сахарозу
- 3) глюкозу
- 4) галактозу

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-6 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ

- 1) хлопковом
- 2) подсолнечном
- 3) оливковом
- 4) кукурузном

ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ В

- 1) молоке
- 2) овощах
- 3) рыбе
- 4) мясе

К ГАЛОФИЛЬНЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ – ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ ОТНОСЯТ

- 1) *Vibrio parahaemolyticus*
- 2) *S. aureus*
- 3) бактерии группы кишечных палочек
- 4) бактерии рода *Enterococcus*

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1) копчении мясопродуктов и рыбы
- 2) квашении капусты
- 3) запекании рыбы и овощей
- 4) выпекании хлебобулочных изделий

ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО, ПОВЫШАЮЩЕЕ УРОВЕНЬ АЗОТА В МОЛОКЕ

- 1) сода
- 2) перекись водорода
- 3) меламина
- 4) акриламид

РЕГЛАМЕНТИРУЕМАЯ ПЛОТНОСТЬ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ЗАВОД МОЛОКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1,027
- 2) 1,026
- 3) 1,028
- 4) 1,025

БЕЛКИ РЫБ УСВАИВАЮТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 85

- 2) 80
- 3) 90
- 4) 95

СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА НОРМИРУЕТСЯ В

- 1) рыбе семейства карповых, осетровых
- 2) мясе птиц
- 3) мясе говядины, свинины, баранины
- 4) рыбе семейства скумбриевых, лососевых, тунцовых

ИЗ ВСЕХ СОРТОВ МЯСА НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЭКСТРАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ОТМЕЧАЕТСЯ В

- 1) баранине
- 2) свинине
- 3) курице
- 4) говядине

ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В

- 1) злаковых
- 2) плодоовощной продукции
- 3) молоке и молочной продукции
- 4) хлебобулочных изделиях

ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) блокада дыхательных ферментов
- 2) угнетение активности холинэстеразы
- 3) образование метгемоглобина
- 4) блокада SH-групп тиоловых ферментов

В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ НОРМИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) афлатоксина В1
- 2) афлатоксина М1
- 3) зеараленона
- 4) патулина

РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК _____ НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА

- 1) сои
- 2) гороха
- 3) пшеницы
- 4) фасоли

ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЧЕЛОВЕК МОЖЕТ ЗАРАЗИТЬСЯ

- 1) альвеококкозом
- 2) гименолепидозом
- 3) тениаринхозом
- 4) тениозом

К ПРОДУКТАМ, ОБЛАДАЮЩИМ НАИБОЛЬШЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ НАКАПЛИВАТЬ НИТРАТЫ В УСЛОВИЯХ ВЫРАЩИВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ, ОТНОСЯТ

- 1) свеклу, листовенную зелень
- 2) томаты, физалис
- 3) огурцы, кабачки, патиссоны
- 4) клубнику, землянику, малину

К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НАСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ

- 1) сахарная свекла
- 2) рис
- 3) кукуруза
- 4) соя

КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ПОДВЕРГАЕТСЯ

- 1) пивоваренный солод
- 2) зернобобовые
- 3) молочная продукция
- 4) овощная продукция

ГМО ВТОРОГО ПОКОЛЕНИЯ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖЕЛЕЗА И БЕТА-КАРОТИНА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) картофель
- 2) рис
- 3) кукуруза
- 4) соя

ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ИМЕЕТ РАСЧЕТ

- 1) аминокислотного сора
- 2) степени задержки азота в организме
- 3) скорости роста организма
- 4) состояния азотистого баланса

ОСНОВНЫМ МЕТОДОМ ИДЕНТИФИКАЦИИ ГЕНЕТИЧЕСКИ ИЗМЕНЕННОГО БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) полимеразная цепная реакция
- 2) иммуноферментный анализ
- 3) плазмофорез
- 4) электрофорез

ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ

- 1) в основном, относятся к мало- и среднетоксичным
- 2) выделяются с молоком лактирующих животных
- 3) не стойки во внешней среде
- 4) избирательно накапливаются в жировой ткани

РАЗРЕШАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИЯХ НЕ ВЫШЕ _____ МДУ

- 1) 1,5
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 2,5

СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ НИТРАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1) соления
- 2) сушки
- 3) замораживания
- 4) варки

КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ПОДВЕРГАЕТСЯ

- 1) пивоваренный солод
- 2) зерно
- 3) рыбная продукция
- 4) свежемороженая мясная продукция

АКРИЛАМИД МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ В

- 1) отварной кукурузе
- 2) запеченном яблоке
- 3) отварном картофеле
- 4) картофельных чипсах

НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВОЙ К ВОЗДЕЙСТВИЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ ПОСУДА

- 1) оцинкованная металлическая
- 2) из нержавеющей стали
- 3) из алюминия
- 4) эмалированная

ГОНАДОТРОПНЫМ ДЕЙСТВИЕМ ОБЛАДАЮТ АКТИВНЫЕ МЕТАБОЛИТЫ

- 1) тауматина
- 2) сахарина
- 3) цикламатов
- 4) аспартама

КАЖДЫЙ ГРАММ УГЛЕВОДОВ ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В

КИЛОКАЛОРИЯХ)

- 1) 4
- 2) 3
- 3) 6
- 4) 9

МИКОТОКСИН М1 НАКАПЛИВАЕТСЯ И НОРМИРУЕТСЯ В

- 1) мидиях
- 2) масле растительном
- 3) мясе
- 4) молоке

К НОРМИРУЕМЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ ПОРЧИ ОТНОСЯТ

- 1) дрожжи и плесневые грибы
- 2) бактерии группы кишечных палочек
- 3) бактерии рода proteus
- 4) сульфитредуцирующие клостридии

ВВИДУ ОПАСНОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ СПОРОВОЙ АНАЭРОБНОЙ МИКРОФЛОРЫ В СОЛЁНОЙ И КОПЧЁНОЙ РЫБЕ, УПАКОВАННОЙ ПОД ВАКУУМОМ, КОНТРОЛИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) сульфитредуцирующих клостридий
- 2) бактерий рода Enterococcus
- 3) бактерий рода Proteus
- 4) V.parahaemolyticus

НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЛИЗИНА СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) коровьем молоке
- 2) треске
- 3) говядине
- 4) пшенице

ПРИ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБРАЗОВАНИЕ АКРИЛАМИДА ПРОИСХОДИТ В ПИЩЕВЫХ КОМПОЗИЦИЯХ, СОДЕРЖАЩИХ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО

- 1) углеводов
- 2) животного белка
- 3) жиров
- 4) пищевых волокон

ЭКСПЕРТИЗА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОЛУЧЕННОЙ ИЗ ГМИ, ВКЛЮЧАЕТ _____ ИССЛЕДОВАНИЯ

- 1) эпидемиологические, микробиологические, технологические
- 2) микробиологические, медико-биологические, санитарно-гигиенические
- 3) медико-генетические, микробиологические, санитарно-гигиенические

4) медико-генетические, медико-биологические, технологические

ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ НИЗКАЯ СТОЙКОСТЬ ФОП ПО ОТНОШЕНИЮ К ОБРАБОТКЕ

- 1) высокой температурой
- 2) низкой температурой
- 3) высоким давлением
- 4) УФ-излучением

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1) солении и мариновании овощей
- 2) производстве пивного солода
- 3) выпекании хлебобулочных изделий
- 4) запекании рыбы и мяса

ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМ МЕТОДОМ ЯВЛЯЕТСЯ РАСЧЕТ

- 1) соотношения ПНЖК омега-6 и омега - 3
- 2) количества витаминов
- 3) аминокислотного сгора
- 4) количества полисахаридов

ЭКСПЕРТИЗА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОЛУЧЕННОЙ ИЗ ГМО, ВКЛЮЧАЕТ _____ ИССЛЕДОВАНИЯ

- 1) эпидемиологические, микробиологические, технологические
- 2) микробиологические, медико-биологические, санитарно-гигиенические
- 3) медико-генетические, микробиологические, санитарно-гигиенические
- 4) медико-генетические, медико-биологические, технологические

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИЗ ТОКСИЧНОСТЬ, СПОСОБНОСТЬ К КУМУЛЯЦИИ В ОРГАНИЗМЕ, НАЛИЧИЕ ОТДАЛЕННЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ И

- 1) стойкость в объектах окружающей среды
- 2) цель использования и профилактические мероприятия
- 3) механизм действия
- 4) химическую структуру

СОДЕРЖАНИЕ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ В НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ НЕ ПРЕВЫШАЕТ _____ Г В 100 Г ПРОДУКЦИИ

- 1) 2,0
- 2) 0,5
- 3) 4,0
- 4) 6,0

СОДЕРЖАНИЕ НИТРИТОВ НОРМИРУЕТСЯ В

- 1) мясе
- 2) молочных продуктах
- 3) рыбных продуктах
- 4) колбасных изделиях

ЗАДАЧЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) оценка соответствия пищевой продукции требованиям нормативно-технической документации
- 2) определение энергетической ценности рациона питания
- 3) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов
- 4) контроль за витаминным составом рациона

ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИЕЙ, КАК ПРАВИЛО, ОТНОСЯТСЯ К СОЕДИНЕНИЯМ

- 1) среднетоксичным, очень стойким и выраженно кумулятивным
- 2) высокотоксичным, средне стойким и выраженно кумулятивным
- 3) высокотоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией
- 4) среднетоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией

К НАИЛУЧШИМ ИСТОЧНИКАМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ОТНОСЯТ

- 1) рыбу и рыбопродукты
- 2) молоко и молочные продукты
- 3) бобовые и зерновые
- 4) мясо и мясные продукты

ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, МАКСИМАЛЬНО КОНЦЕНТРИРУЮЩИМ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сливочное масло
- 2) творог
- 3) сыр
- 4) обрат

ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В

- 1) хлебобулочных изделиях
- 2) мясной продукции
- 3) плодоовощной продукции
- 4) злаковых

К ЭТИОЛОГИЧЕСКОЙ ПРИЧИНЕ БОЛЕЗНИ КРЕЙТЦФЕЛЬДА – ЯКОБА ОТНОСЯТ

- 1) прионы
- 2) фикотоксины
- 3) соланин

4) афлатоксины

КАЖДЫЙ ГРАММ ЖИРОВ ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В КИЛОКАЛОРИЯХ)

- 1) 3
- 2) 9
- 3) 4
- 4) 6

АКРИЛАМИД, ОБЛАДАЮЩИЙ КАНЦЕРОГЕННЫМ ДЕЙСТВИЕМ, ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1) жарки и выпекания при температуре выше 120°C
- 2) варки и кипячения при температуре 100°C
- 3) холодного дымового копчения
- 4) длительного хранения при воздействии солнечного света

ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ) ОБРАЗУЮТСЯ

- 1) транс-изомеры жирных кислот
- 2) β -ситостерины
- 3) фосфолипиды
- 4) цис-изомеры жирных кислот

В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) кальция
- 2) фосфора
- 3) железа
- 4) тиамина

РАСТВОР УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ МОДЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ПРИ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКОМ ИССЛЕДОВАНИИ ПОСУДЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ

- 1) свежих мяса и рыбы
- 2) горячих блюд и напитков
- 3) холодных напитков
- 4) молока и молочных продуктов

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ (ГМО), МАРКИРУЕТСЯ ПРИ ИХ НАЛИЧИИ ОТ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 5
- 2) 1,5
- 3) 0,9
- 4) 3,5

КОМБИНАЦИИ МОЛОЧНЫХ И РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКОВ (ЗЕРНОВЫХ) ПОЗВОЛЯЮТ ЛИКВИДИРОВАТЬ В ГОТОВОМ БЛЮДЕ ДЕФИЦИТ

- 1) валина и изолейцина
- 2) лизина и треонина
- 3) серина и фенилаланина
- 4) триптофана и лейцина

НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ СРЕДИ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИМЕЕТ

- 1) картофель
- 2) рапс
- 3) соя
- 4) кукуруза

КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ

- 1) свежемороженая мясная продукция, рыбная продукция
- 2) зерно и продукты переработки зерна
- 3) копченые мясные и рыбные продукты
- 4) фрукты, овощи

К ПРОДУКТАМ, ОБЛАДАЮЩИМ НАИБОЛЬШЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ НАКАПЛИВАТЬ НИТРАТЫ В УСЛОВИЯХ ВЫРАЩИВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ, ОТНОСЯТ

- 1) томаты, редис
- 2) свеклу, листовую зелень
- 3) землянику, малину
- 4) кабачки, патиссоны

К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ ДЛЯ УПАКОВОЧНЫХ ПЛЕНОК, КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК, ОТНОСЯТ

- 1) аминопласты (мелалит и др.)
- 2) поливинилхлорид
- 3) полиолефины
- 4) поликарбонат (дифлон)

ВЕДУЩИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ ТЕХНОГЕННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМИ ДОЗУ ВНУТРЕННЕГО ОБЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПУТИ ПОСТУПЛЕНИЯ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) цезий-137 и йод-131
- 2) йод-131 и калий-40
- 3) стронций-90 и йод-131
- 4) стронций-90 и цезий-137

К НОРМИРУЕМЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ ПОРЧИ ОТНОСЯТ

- 1) бактерии рода proteus
- 2) сульфитредуцирующие клостридии

- 3) бактерии группы кишечных палочек
- 4) дрожжеподобные грибы

ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ

- 1) обладают выраженными кумулятивными свойствами
- 2) растворимы в воде
- 3) не стойки во внешней среде
- 4) в основном, относятся к группе высокотоксичных препаратов

В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ ЛИМИТИРУЮЩИМИ ЯВЛЯЮТСЯ НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ

- 1) лейцин и треонин
- 2) триптофан и фенилаланин
- 3) лизин и треонин
- 4) метионин и триптофан

ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ПОПАДАЮТ В ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ

- 1) вспомогательных материалов, используемых в пищевом производстве
- 2) полимерной тары и упаковки при контакте с пищевой продукцией
- 3) природных резервуаров
- 4) антропогенно загрязненных биосферных сред

ГОСУДАРСТВЕННУЮ РЕГИСТРАЦИЮ НОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ ИЗ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- 2) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
- 3) аккредитованная независимая лаборатория
- 4) Государственная торговая инспекция

ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) подавление дыхательных ферментов
- 2) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 3) угнетение активности холинэстеразы
- 4) образование метгемоглобина

ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ

- 1) нитрозамины
- 2) полихлорированные бифенилы
- 3) нитраты
- 4) микотоксины

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА РАЗЛИЧАЮТСЯ МЕЖДУ СОБОЙ ПО СТРУКТУРЕ

- 1) ретиноидов
- 2) токоферолов
- 3) филлохинонов
- 4) кальциферолов

КАЖДЫЙ ГРАММ БЕЛКА ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В КИЛОКАЛОРИЯХ)

- 1) 6
- 2) 9
- 3) 3
- 4) 4

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ

- 1) оцинкованную металлическую
- 2) из нержавеющей стали
- 3) из алюминия
- 4) эмалированную

К ПОДСЛАСТИТЕЛЮ, В МАРКИРОВКЕ КОТОРОГО НЕОБХОДИМО УКАЗАНИЕ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНОЙ НАДПИСИ «СОДЕРЖИТ ИСТОЧНИК ФЕНИЛАЛАНИНА», ОТНОСЯТ

- 1) лактит
- 2) аспартам
- 3) сиолгликозиды
- 4) цикломат

ПОДСЛАСТИТЕЛИ ОТНОСЯТСЯ К

- 1) пробиотикам
- 2) функциональным продуктам
- 3) пищевым добавкам
- 4) пребиотикам

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1) запекании рыбы
- 2) выпекании хлебобулочных изделий
- 3) засолке овощей
- 4) копчении мясопродуктов

ВВИДУ ОПАСНОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ СПОРОВОЙ АНАЭРОБНОЙ МИКРОФЛОРЫ В СОЛЁНОЙ И КОПЧЁНОЙ РЫБЕ, НАРЕЗАННОЙ ЛОМТИКАМИ И УПАКОВАННОЙ ПОД ВАКУУМОМ, КОНТРОЛИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) сульфитредуцирующих клостридий
- 2) иерсиний
- 3) дрожжей

4) плесеней

ПЛАНОВАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ

- 1) по поручению следственных органов
- 2) при подозрении на химическое загрязнение при производстве пищевых продуктов
- 3) при возникновении пищевого отравления
- 4) для контроля качества и безопасности пищевых продуктов

ПО ИТОГАМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ К ПРАКТИЧЕСКОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРЕПАРАТ (СОЕДИНЕНИЕ), ПРЕДЛАГАЕМЫЙ В КАЧЕСТВЕ ПЕСТИЦИДА, ЕСЛИ ПО ОДНОМУ ИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИИ ОН ОТНОСИТСЯ К КЛАССУ ОПАСНОСТИ

- 1) 1
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 4

ПОД БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ К ПИЩЕ (БАД) ПОНИМАЮТ

- 1) биологически активные вещества природные или идентичные природным и пробиотические микроорганизмы, принимаемые с пищей или в составе пищевых продуктов
- 2) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств, не потребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов
- 3) биологически активные компоненты лекарств, принимаемых с пищей
- 4) биологические компоненты лекарственных растений в гомеопатических дозах

ОСНОВНЫМ БЕЛКОМ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) казеин
- 2) оведин
- 3) альбумин
- 4) глобулин

В ЯИЧНОМ ЖЕЛТКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН

- 1) А
- 2) Е
- 3) С
- 4) К

НЕРЫБНЫЕ ЖИВОТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ

- 1) низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди
- 2) высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора
- 3) низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди

4) высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПОДЛЕЖИТ НЕПЕРЕРАБОТАННАЯ
_____ ПРОДУКЦИЯ**

- 1) овощная
- 2) животная
- 3) зерновая
- 4) бахчевая

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) уровнем сбалансированности микроэлементов
- 2) процентом содержания витаминов от величины их физиологической потребности
- 3) величиной усвоения жирных кислот
- 4) степенью утилизации белкового азота организмом

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА А СОДЕРЖИТ

- 1) печень
- 2) растительное масло
- 3) молоко
- 4) сливочное масло

**ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА ПО БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИМ
ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРИМЕНЯЕТСЯ _____ ПРОБА**

- 1) дегидрогеназная
- 2) фосфатазная
- 3) редуктазная
- 4) пероксидазная

**В КАЧЕСТВЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ КОМПОНЕНТОВ УПАКОВКИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
НАНОМАТЕРИАЛЫ В ВИДЕ**

- 1) фотобарьерных материалов
- 2) нанометок и наносенсоров
- 3) наноглины и нанотрубки
- 4) газобарьерных материалов

СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА НОРМИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА

- 1) сиговых
- 2) осетровых
- 3) скумбриевых
- 4) карповых

АФЛОТОКСИН М1 РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ В

- 1) мясопродуктах
- 2) молоке
- 3) овощах

4) морской рыбе

К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ, ОТНОСЯТ

- 1) зерно и продукты его переработки
- 2) яйца и яйцепродукты
- 3) овощи, фрукты и ягоды
- 4) мед

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БИОДОСТУПНОГО

- 1) меди и хрома
- 2) кальция и магния
- 3) железа и цинка
- 4) йода и калия

САМЫМ СЛАДКИМ САХАРОМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) глюкоза
- 2) лактоза
- 3) сахароза
- 4) фруктоза

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ОТНОСИТСЯ К

- 1) специализированной
- 2) диетической
- 3) профилактической
- 4) новой

СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНОВЛИВАЮТСЯ

- 1) аккредитационными органами
- 2) контрольно-надзорными органами
- 3) изготовителем
- 4) министерством здравоохранения

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1) варке мяса и рыбы
- 2) квашении капусты
- 3) копчении рыбы
- 4) запекании овощей

НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК

- 1) гороха
- 2) пшеницы

- 3) кукурузы
- 4) сои

КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ

- 1) консервированные фрукты
- 2) свежзамороженная мясная продукция
- 3) вареные овощи
- 4) копченые рыбные продукты

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИХ ТОКСИЧНОСТЬ, СПОСОБНОСТЬ К КУМУЛЯЦИИ В ОРГАНИЗМЕ, НАЛИЧИЕ ОТДАЛЕННЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ И

- 1) химическую структуру
- 2) цель использования
- 3) стойкость в объектах окружающей среды
- 4) механизм действия

ОСОБЕННОСТЬЮ МОЛОЧНОГО ЖИРА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) частично эмульгированное состояние
- 2) наличие омега-3 ПНЖК
- 3) присутствие фитостеринов
- 4) отсутствие короткоцепочечных жирных кислот

ВЕЩЕСТВОМ, ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩИМ МОЛОКО, ДОБАВЛЯЕМЫМ НЕДОБРОСОВЕСТНЫМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ С ЦЕЛЬЮ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ «ВЫСОКОГО» УРОВНЯ БЕЛКА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) меламина
- 2) перекись водорода
- 3) акриламид
- 4) сода

НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМОЕ НАКОПЛЕНИЕ МЕТИЛРТУТИ ОТМЕЧАЕТСЯ У

- 1) дичи
- 2) птиц
- 3) рыб
- 4) сельскохозяйственных животных

ДОПУСТИМАЯ СУТОЧНАЯ ДОЗА (ДСД) ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) допустимым еженедельным потреблением человеком контаминантов, которые неизбежно присутствуют в полноценной пище
- 2) наибольшей концентрацией или количеством агента, определенной по опыту или наблюдению, которое не вызывает поддающегося обнаружения изменения морфологии, роста, развития или продолжительности жизни объекта воздействия
- 3) максимальной дозой вещества (в мг на кг массы тела), ежедневное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно, т.е. не оказывает

неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений

4) допустимым для человека суточным потреблением в результате естественного содержания вещества в пище и питьевой воде

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ С КЛИНИЧЕСКИМИ ПРОЯВЛЕНИЯМИ СХОЖИМИ С СИНДРОМОМ БАДДА-КИАРИ РАЗВИВАЮТСЯ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ В ОРГАНИЗМ ЗНАЧИМЫХ КОНЦЕНТРАЦИЙ

- 1) оадоиковой кислоты
- 2) грайнотоксинов
- 3) фитогемагглютенинов
- 4) пиррозилидиновых алкалоидов

ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В _____ ПРОДУКЦИИ

- 1) плодoовощной
- 2) хлебобулочной
- 3) мясной
- 4) злаковой

АФЛАТОКСИН В1 РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ В

- 1) молоке
- 2) мясoпродуктах
- 3) морепродуктах
- 4) зерновых продуктах

В ОРЕХАХ И СЕМЕНАХ МАСЛИЧНЫХ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) афлатоксина М1
- 2) дезоксиниваленола
- 3) афлатоксина В1
- 4) патулина

ОСНОВНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) устойчивость к воздействию дезинфицирующих средств
- 2) степень прочности готовых изделий
- 3) количество в их составе миграционно способных высокотоксичных веществ
- 4) устойчивость к воздействию высоких температур

ПОД ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПОНИМАЮТ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

- 1) умышленно измененные, имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является неполной или недостоверной
- 2) изготовленные с применением пищевых добавок
- 3) содержащие остаточные количества антибиотиков и гормональных препаратов

4) обогащенные витаминами

СОДЕРЖАНИЕ НИТРИТОВ НОРМИРУЕТСЯ В

- 1) мясе
- 2) молоке
- 3) рыбе
- 4) колбасах

СРЕДИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

- 1) сои
- 2) баклажана
- 3) томата
- 4) брокколи

К ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ПНЖК СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 С РАЗВЕТВЛЕННОЙ ЦЕПЬЮ (ЭЙКОЗАПЕНТАЕНОВАЯ И ДОКОЗАГЕКСАЕНОВАЯ ПНЖК) ОТНОСЯТ

- 1) нежирную морскую рыбу
- 2) жирную морскую рыбу
- 3) моллюсков и ракообразных
- 4) пресноводную рыбу

В НЕКОТОРЫХ ВИДАХ РЫБ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ

- 1) триптамин
- 2) кадаверин
- 3) тирамин
- 4) гистамин

ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) блокада дыхательных ферментов
- 2) угнетение активности холинэстеразы
- 3) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 4) образование метгемоглобина

К ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ОСОБЕННОСТЯМ НАНОЧАСТИЦ, СПОСОБСТВУЮЩИМ ИЗМЕНЕНИЮ ФУНКЦИЙ БИОСТРУКТУР КЛЕТКИ, ОТНОСЯТ

- 1) разнополярные заряды
- 2) малые размеры
- 3) адсорбционную способность
- 4) коммуляционную способность

ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ В

- 1) мясе
- 2) молоке

- 3) овощах
- 4) рыбе и рыбопродуктах

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1) запекании рыбы и овощей
- 2) варке мяса и рыбы, выпекании хлебобулочных изделий
- 3) квашении капусты
- 4) копчении мясопродуктов и рыбы

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ СОДЕРЖАНИЕ МЕЛАМИНА, ОТНОСЯТ

- 1) зерно и продукты его переработки
- 2) молоко и молочные продукты
- 3) овощи и зелень
- 4) рыбу и рыбопродукты

ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ

- 1) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для приготовления пищевых продуктов
- 2) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
- 3) компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами
- 4) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий

МОРСКАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПО СРАВНЕНИЮ С РЕЧНОЙ РЫБОЙ БОГАТЫ

- 1) кальцием
- 2) фосфором
- 3) селеном
- 4) магнием

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ АФЛАТОКСИНА М₁, ОТНОСЯТ

- 1) овощи и фрукты
- 2) мясо и мясопродукты
- 3) молоко и молочные продукты
- 4) зерно и продукты его переработки

ПРОМЫШЛЕННОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ НАИБОЛЕЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ПОДВЕРГАТЬ ПРОДУКТЫ

- 1) ежедневно используемые в питании
- 2) с низким содержанием витаминов
- 3) не имеющие в своём составе витаминов
- 4) не подвергающиеся термической обработке

ЛУЧШИМ ИСТОЧНИКОМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) молоко и молочные продукты
- 2) рыба и рыбопродукты
- 3) овощи и фрукты
- 4) мясо и мясные продукты

В КАЧЕСТВЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ КОМПОНЕНТОВ УПАКОВКИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ НАНОМАТЕРИАЛЫ В ВИДЕ

- 1) наноглин и нанотрубок
- 2) фотобарьерных материалов
- 3) нанометок и наносенсоров
- 4) газобарьерных материалов

К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В КОТОРОЙ НОРМИРУЮТ НИТРАТЫ, ОТНОСЯТ

- 1) мясо и мясопродукты
- 2) рыбу и рыбопродукты
- 3) овощи, фрукты
- 4) зерно и продукты его переработки

АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОТЛИЧАЕТСЯ _____ КИСЛОТА

- 1) яблочная
- 2) бензойная
- 3) щавелевая
- 4) винная

В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) йода
- 2) магния
- 3) кальция
- 4) железа

БЕЛОК ИЗ ВЫСШИХ ГРИБОВ УСВАИВАЕТСЯ НА УРОВНЕ (В %)

- 1) 70-80
- 2) 90-100
- 3) 50-60
- 4) 20-40

К ГАЛОФИЛЬНЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ – ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМ МОРСКОЙ РЫБЫ ОТНОСЯТ

- 1) бактерии рода *Enterococcus*
- 2) *S. aureus*
- 3) *Vibrio parahaemolyticus*
- 4) бактерии группы кишечных палочек

АКРИЛАМИД МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ В

- 1) запеченном яблоке
- 2) вареном картофеле
- 3) картофельных чипсах
- 4) отварной кукурузе

ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) образование метгемоглобина
- 2) угнетение активности холинэстеразы
- 3) блокада дыхательных ферментов
- 4) блокада SH-групп тиоловых ферментов

В 100 Г МОЛОКА БЕЛОК ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬСЯ В КОЛИЧЕСТВЕ (В ГРАММАХ)

- 1) 11-12
- 2) 13-14
- 3) 7-10
- 4) 2-6

К ПРОДУКТАМ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ ОТНОСЯТ

- 1) простоквашу
- 2) творог
- 3) сметану
- 4) кумыс

ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ

- 1) относятся к группе высокотоксичных препаратов
- 2) растворимы в воде
- 3) обладают выраженными кумулятивными свойствами
- 4) не стойки во внешней среде

МИШЕНЬЮ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ГМО В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ МЕТОДОМ ПЦР В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ СЛУЖИТ

- 1) продукты распада экспрессированного белка
- 2) экспрессированный белок
- 3) рекомбинантная ДНК
- 4) информационная РНК

ДОПУСТИМАЯ СУТОЧНАЯ ДОЗА (ДСД) ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) допустимым для человека суточным потреблением в результате естественного содержания вещества в пище и питьевой воде
- 2) допустимым еженедельным потреблением человеком контаминантов, которые неизбежно присутствуют в полноценной пище
- 3) наибольшей концентрацией или количеством агента, определенной по опыту или наблюдению, которые не вызывают поддающегося обнаружению изменения морфологии, роста, развития или продолжительности жизни объекта воздействия

4) максимальной дозой вещества (в мг на кг массы тела), ежедневное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений

В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ

- 1) нитриты
- 2) полихлорированные бифенилы
- 3) микотоксины
- 4) нитраты

ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА У ЧЕЛОВЕКА МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ

- 1) гименолепидоз
- 2) тениидоз
- 3) альвеококкоз
- 4) трихинеллез

ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- 1) скорости роста организма
- 2) аминокислотного сора
- 3) состояния азотистого баланса
- 4) степени задержки азота в организме

ПРИ ВЫБОРЕ ПУТЕЙ ОСВОБОЖДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО В БОЛЕЕ ПОЗДНИЙ ПЕРИОД АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ КРИТИЧЕСКИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ ИЗОТОПЫ ЦЕЗИЯ И

- 1) бария
- 2) йода
- 3) стронция
- 4) калия

КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1) жаренья и выпекания при температуре выше 120°C
- 2) варки и кипячения при температуре 100°C
- 3) холодного дымового копчения
- 4) квашения и маринования

ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ПЕСТИЦИДОВ – ПРОИЗВОДНЫХ КАРБАМИНОВЫХ КИСЛОТ (КАРБАМАТОВ) ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) образование метгемоглобина
- 2) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 3) блокада дыхательных ферментов

4) угнетение активности холинэстеразы

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами

[Вернуться в начало](#)

КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ ДОЛЖНО ОПРЕДЕЛЯТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО

- 1) достаточностью подсобных помещений
- 2) величиной торгового зала
- 3) количеством рабочих мест продавцов
- 4) объёмом работающего холодильного оборудования

В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О ПРОХОЖДЕНИИ

- 1) индивидуального медицинского осмотра специализированной комиссией
- 2) медицинской комиссии
- 3) предварительного и периодических медицинских осмотров
- 4) диспансеризации

ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) посуда и инвентарь
- 2) работники
- 3) сырье и готовая продукция
- 4) критические контрольные точки

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ПРОХОДИТЬ ПРОЦЕДУРУ

- 1) декларирования соответствия
- 2) государственной регистрации
- 3) санитарно-эпидемиологической экспертизы
- 4) сертификации

ЧЕЛОВЕК ЗАРАЖАЕТСЯ АНИЗАКИДОЗОМ, УПОТРЕБЛЯЯ В ПИЩУ

- 1) сырую речную рыбу
- 2) плохо термически обработанную морскую рыбу
- 3) плохо термически обработанное мясо ракообразных
- 4) сырых двухстворчатых моллюсков

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ

- 1) непотрошеную дичь
- 2) продукцию домашнего приготовления
- 3) продукцию с истекающими сроками годности
- 4) консервы в стеклянных банках

ПЛАНОВАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ

- 1) при возникновении пищевого отравления
- 2) для контроля качества и безопасности пищевых продуктов
- 3) при подозрении на химическое загрязнение при производстве (выращивании, транспортировке) пищевых продуктов
- 4) по поручению следственных органов

ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ

- 1) приоритетное концентрирование в жирах
- 2) низкая стойкость в объектах окружающей среды
- 3) способность выделяться с молоком лактирующих животных
- 4) высокая стойкость к высокотемпературной обработке

КСЕНОБИОТИКАМИ С КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) фосфаты
- 2) нитраты
- 3) нитрозамины
- 4) нитриты

ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ СИЛЬНЕЕ ВСЕГО РАЗРУШАЕТСЯ ВИТАМИН

- 1) С
- 2) Биотин
- 3) В1
- 4) РР

К РАБОТЕ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПЕРСОНАЛ

- 1) не прошедший гигиенической аттестации
- 2) не имеющий профильного образования
- 3) без стажа работы
- 4) без испытательного срока

К ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ КЛЕТЧАТКУ, ОТНОСЯТ

- 1) птицу
- 2) мясо
- 3) овощи
- 4) творог

РАБОТНИКИ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ МОГУТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ

- 1) дезинсекцию
- 2) дезинфекцию
- 3) вывоз мусора

4) дератизацию

**К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ОТНОСИТСЯ ПРОДУКЦИЯ
ДЛЯ _____ ПИТАНИЯ**

- 1) детского
- 2) энтерального
- 3) быстрого
- 4) парентерального

**МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ РАДИОНУКЛИДОВ НА
ЗАГРЯЗНЕННЫХ ТЕРРИТОРИЯХ НАКАПЛИВАЮТ ГРИБЫ И**

- 1) зерновые
- 2) рыба
- 3) фрукты
- 4) бахчевые культуры

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ И ХОЛОДНЫХ ТРЕТЬИХ БЛЮД
НА РАЗДАЧЕ СОСТАВЛЯЕТ СООТВЕТСТВЕННО (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1) 55; 55; 18
- 2) 70; 60; 16
- 3) 65; 55; 20
- 4) 75; 65; 14

**РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ РЕЗКО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ
САХАРА В КРЕМЕ ВЫШЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 45
- 2) 40
- 3) 55
- 4) 60

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ**

- 1) на 2 этаже
- 2) на последних этажах
- 3) на первых этажах
- 4) в подвальных помещениях

**ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВОЙ
ДОБАВКИ, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ РОЗОВЫЙ ЦВЕТ ГОТОВОГО ПРОДУКТА,
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ**

- 1) нитрат натрия
- 2) хлорид натрия
- 3) глутамат натрия
- 4) нитрит натрия

ДЕФРОСТАЦИЯ РЫБЫ ДОПУСКАЕТСЯ

- 1) горячим паром
- 2) в холодной воде
- 3) в солёной воде
- 4) теплым воздухом

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) указаниях Роспотребнадзора
- 2) технических условиях на продукцию
- 3) программе производственного контроля
- 4) ГОСТе на продукцию

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ И ХОЛОДНЫХ ТРЕТЬИХ БЛЮД НА РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ СООТВЕТСТВЕННО (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)

- 1) 65; 55; 20
- 2) 75; 65; 14
- 3) 70; 60; 16
- 4) 55; 55; 18

ВЕЩЕСТВАМИ, СПОСОБСТВУЮЩИМИ СОХРАНЕНИЮ ЗАДАННЫХ СВОЙСТВ ПОЛИМЕРОВ, ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПРОЦЕССОВ СТАРЕНИЯ И ДЕСТРУКЦИИ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) пластификаторы
- 2) инициаторы
- 3) стабилизаторы
- 4) катализаторы

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЩАЖЕНИЯ ЖЕЛУДОЧНО КИШЕЧНОГО ТРАКТА ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВЫХ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ ВЫШЕ

- 1) 75-80?
- 2) 55-60?
- 3) 70-75?
- 4) 60-65?

К КОНТАМИНАНТАМ ПИЩИ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТНОСЯТ

- 1) микотоксины
- 2) пестициды
- 3) нитраты
- 4) диоксины

РАЗРЕШАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИЯХ НЕ ВЫШЕ _____ МДУ

- 1) 2,5
- 2) 3

- 3) 1,5
- 4) 2

К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СРЕДСТВАМ ОТНОСЯТ

- 1) усилители вкуса и аромата
- 2) ферментные препараты
- 3) кислоты
- 4) регуляторы кислотности

МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И РУЧЕК НОЖЕЙ НЕОБХОДИМА ДЛЯ

- 1) предотвращения микробного загрязнения продукции
- 2) удобства использования инвентаря
- 3) систематизации хранения инвентаря
- 4) закрепления за определенными производственными помещениями

В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- 1) первичной плановой вакцинации
- 2) результатах периодических медицинских осмотров и обследований
- 3) имеющихся хронических соматических заболеваний
- 4) перенесенных оперативных вмешательств

В ВОДЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ДЕФРОСТИРОВАТЬ

- 1) замороженную рыбу
- 2) замороженное мясо
- 3) замороженную птицу
- 4) замороженные овощи

ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛОМ ПИЩЕВОГО НАЗНАЧЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИМ ТОКСИЧНЫЕ МОНОМЕРЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) полипропилен
- 2) полиэтилен низкого давления аминопласты
- 3) полиэтилен высокого давления
- 4) полистирол

КАКАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ЭКСПОЗИЦИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ ДЛЯ СУЖДЕНИЯ О СТЕПЕНИ ИХ ГОТОВНОСТИ?

- 1) не ниже 95° в течение 5 минут
- 2) не ниже 80° в течение 10 минут
- 3) не ниже 85° в течение 5 минут
- 4) не ниже 90° в течение 5 минут

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ

- 1) мужчин
- 2) беременных и кормящих женщин
- 3) спортсменов
- 4) военнослужащих

ДЛЯ СОБЛЮЖДЕНИЯ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЛПУ НА ПИЩЕБЛОКЕ НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В/ВО

- 1) блендере
- 2) фритюрнице
- 3) пароконвектомате
- 4) духовом шкафу

СУТОЧНУЮ ПРОБУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКАХ ОТБИРАЮТ С ЦЕЛЬЮ

- 1) исследования на калорийность и полноту вложения
- 2) планового санитарно-эпидемиологического обследования
- 3) организации питания детей в случае срыва поставок продуктов питания
- 4) контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции

КОЛИЧЕСТВО ГЛАЗУРИ НА ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЕ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 5,0
- 2) 4,0
- 3) 2,0
- 4) 1,0

ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА, ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ И СОХРАНИВШЕГО СВОИ КАЧЕСТВА, НО С ИСТЕКШИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ, НЕОБХОДИМО

- 1) продлить срок годности на срок не более половины срока годности
- 2) считать его непригодным к употреблению
- 3) срочно реализовать под контролем федерального государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора
- 4) реализовать по сниженной цене

ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРОРОГМАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ

- 1) приоритетное концентрирование ХОП в жирах, устойчивость в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
- 2) низкая стойкость в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
- 3) низкая способность ХОП к материальной кумуляции
- 4) неспособность выделяться с молоком лактирующих животных и с грудным женским молоком

ОСНОВНЫМ ЭКОЛОГИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЕМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К СОВРЕМЕННЫМ ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОНТАКТИРУЮЩИМ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) отсутствие искусственных красителей
- 2) высокая устойчивость в окружающей среде
- 3) отсутствие пластификаторов
- 4) способность к быстрой биodeградации

ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ

- 1) приоритетное концентрирование в жирах
- 2) низкая стойкость пестицидов данной группы в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
- 3) способность выделяться с молоком лактирующих животных и с женским грудным молоком
- 4) высокая стойкость в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке

ИЗ МОЛОКА РАДИОНУКЛИДЫ ПЕРЕХОДЯТ В ПРОДУКЦИЮ ПЕРЕРАБОТКИ В КОЛИЧЕСТВЕ

- 1) обратно пропорциональном жирности конечного продукта
- 2) обратно пропорциональном содержанию белка в конечном продукте
- 3) прямо пропорциональном содержанию белка в конечном продукте
- 4) прямо пропорциональном жирности конечного продукта

К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕНОК, ПРИМЕНЯЕМЫХ ДЛЯ УПАКОВКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, БУТЫЛЕЙ, БОЧЕК, КАНИСТР, ПОСУДЫ, ТАРЫ, ОТНОСЯТ

- 1) полиолефины
- 2) поликарбонат (дифлон)
- 3) аминопласты (мелалит)
- 4) полиамиды

ОСНОВНЫМ ПУТЕМ ПОСТУПЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ЗАГРЯЗНЕННОЙ ТЕРРИТОРИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) кожно-резорбтивный
- 2) водный
- 3) пищевой
- 4) аэрозольный

В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С ИСТЕКШИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ, НО СОХРАНИВШИМ СВОИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА, НЕОБХОДИМО

- 1) снять с реализации после продления срока годности на срок не более половины срока годности
- 2) снять с реализации немедленно
- 3) срочно реализовать под контролем федерального государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора
- 4) реализовать по сниженной цене

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ

- 1) организации продовольственной торговли
- 2) хлебозаводы
- 3) молокоперерабатывающие предприятия
- 4) предприятия общественного питания

ГЛУТАМАТ НАТРИЯ ИМЕЕТ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ВВЕДЕНИЮ В ПИЩЕВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ ИЗ-ЗА ЕГО УЧАСТИЯ В БИОСИНТЕЗЕ

- 1) нейромедиатора
- 2) гормона
- 3) фермента
- 4) гистаминоподобного вещества

НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЙ МЕРОЙ ПРОФИЛАКТИКИ МИКОТОКСИКОЗОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) предупреждение накопления микотоксинов в пищевых продуктах
- 2) предупреждение загрязнения пищевых продуктов микроскопическими грибами
- 3) контроль накопления микотоксинов в пищевых продуктах
- 4) обезвреживание пищевых продуктов, которые загрязнены микотоксинами

ОБВАЛКА МЯСА ПОДРАЗУМЕВАЕТ

- 1) отделение мяса от фасций
- 2) разделывание мяса на части
- 3) отделение мяса от сухожилий
- 4) отделение мяса от костей

ПРОДУКТОМ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сметана
- 2) кефир
- 3) творог
- 4) простокваша

МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В °С)

- 1) 90
- 2) 95
- 3) 100

4) 85

ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, МАКСИМАЛЬНО КОНЦЕНТРИРУЮЩИМ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сливочное масло
- 2) творог
- 3) сыр
- 4) обрат

ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ

- 1) оценки соответствия
- 2) организации производственного контроля
- 3) управления процессом производства
- 4) контроля производственных процессов

ПОВТОРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ПОДЛЕЖАТ МЯСНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1) начинок для пирожков
- 2) салатов
- 3) студней
- 4) начинок для блинчиков

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЗАВИСИТ ОТ

- 1) температуры молока перед пастеризацией
- 2) исходной бактериальной загрязненности
- 3) кислотности молока
- 4) плотности молока

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ РОЗОВЫЙ ЦВЕТ ГОТОВОГО ПРОДУКТА, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- 1) карбонат кальция
- 2) фосфат кальция
- 3) глутамат натрия
- 4) нитрит натрия

ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМИ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, НОРМИРУЕМЫМИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) нитрозамины
- 2) пестициды
- 3) токсичные элементы
- 4) полихлорированные бифенилы

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ

- 1) мясная
- 2) плодоовощная
- 3) детского питания
- 4) молочная

К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ЖИРНЫХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ГОРЯЧЕМ И ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ (ДЖЕМЫ, ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ И Т.П.), ОТНОСЯТ

- 1) полиамиды
- 2) поликарбонат (дифлон)
- 3) поливинилхлорид (жесткий)
- 4) аминопласты (мелалит)

ОТБОР СУТОЧНОЙ ПРОБЫ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ _____ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА

- 1) через 1 час
- 2) через 2 часа
- 3) через 30 мин
- 4) сразу

МИКОТОКСИНОМ, НАКАПЛИВАЮЩИМСЯ В ЯБЛОКАХ ПРИ ИХ ГНИЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) патулин
- 2) афлатоксин
- 3) дезоксиниваленол
- 4) Т-2 токсин

МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В ?)

- 1) 75
- 2) 90
- 3) 85
- 4) 80

РЕДУКТАЗНАЯ ПРОБА ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ _____ СЫРОГО МОЛОКА

- 1) обсемененности
- 2) плотности
- 3) кислотности
- 4) фальсификации

К ПИЩЕВЫМ КРАСИТЕЛЯМ ОТНОСЯТ

- 1) шафран

- 2) тиамин
- 3) рибофлавины
- 4) свекольный сок

В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ВЛАЖНАЯ УБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ

- 1) 1 раз в неделю
- 2) ежедневно
- 3) 1 раз в 3 дня
- 4) через день

ЗАДАЧЕЙ ПЕРВОГО ЭТАПА САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ _____ ПРОДУКЦИИ

- 1) документального сопровождения партии
- 2) органолептических показателей образца
- 3) микробиологических показателей образца
- 4) условий и сроков хранения партии

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 1) масло сливочное высшего сорта, жирностью 82,5%
- 2) масло сливочное жирностью 72,5%
- 3) сливочный маргарин
- 4) масло сливочное соленое

ПЛЕРОЦЕРКОИДЫ DIPHYLLOVOTHRUM LATUM МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ В

- 1) рыбе
- 2) мясе
- 3) птице
- 4) молоке

ТОЛЬКО В РЫБЕ, МОРЕПРОДУКТАХ И ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ИХ КОМПОНЕНТЫ, НОРМИРУЮТСЯ

- 1) токсичные элементы
- 2) нитраты
- 3) полихлорированные бифенилы
- 4) нитрозамины

РЕГЛАМЕНТИРУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛЕДЯНОЙ ГЛАЗУРИ НА ПОВЕРХНОСТИ РЫБЫ СОСТАВЛЯЕТ _____ % ОТ ОБЩЕЙ МАССЫ ПРОДУКТА

- 1) 6
- 2) 5
- 3) 8
- 4) 7

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЗАВИСИТ ОТ

- 1) температуры молока перед пастеризацией
- 2) кислотности молока
- 3) плотности молока
- 4) режима пастеризации

ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ

- 1) холодной или горячей воды
- 2) центрального отопления
- 3) систем ионизации воздуха
- 4) систем кондиционирования воздуха

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ ТЕМПЕРАТУРА В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА И ЭКСПОЗИЦИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕ НИЖЕ ___ °С В ТЕЧЕНИЕ _____ (В МИНУТАХ)

- 1) 95; 5
- 2) 80; 10
- 3) 85; 5
- 4) 90; 5

ПРИ ВЫДЕЛЕНИИ ИЗ ОБРАЗЦА КОНСЕРВОВ CL. BOTULINUM ПАРТИЯ КОНСЕРВОВ

- 1) снимается с реализации и рекомендуется на корм животным
- 2) считается промышленно-стерильной и реализуется на общих основаниях
- 3) задерживается для реализации до получения результатов определения типа Cl. botulinum
- 4) снимается с реализации и уничтожается

НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАРКИ

- 1) оказывает несущественное влияние
- 2) оказывает существенное влияние
- 3) не доказано влияние длительности варки на пищевую ценность овощей
- 4) влияния не оказывает

С ЦЕЛЬЮ ПОЛНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ОТ ЙОДА-131 ПЕРЕРАБОТАННУЮ ПРОДУКЦИЮ ДОСТАТОЧНО ХРАНИТЬ В ТЕЧЕНИЕ _____ СУТОК

- 1) 50
- 2) 100
- 3) 30
- 4) 80

К ГЕЛЬМИНТОЗАМ, ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КОТОРЫХ У ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЕТСЯ ЗАРАЖЕННАЯ РЫБА, ОТНОСЯТ

- 1) описторхоз
- 2) тениидоз

- 3) трихинеллез
- 4) эхинококкоз

ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УСТАНОВЛЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) Управлением Роспотребнадзора
- 2) предприятием-изготовителем
- 3) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
- 4) Управлением Россельхознадзора

НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

- 1) газированных напитков
- 2) морсов
- 3) кваса
- 4) пивного солода

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ С МАРКИРОВКОЙ

- 1) «Для детского питания»
- 2) «Хранить при температуре 2-6°C»
- 3) «Может содержать следы орехов»
- 4) «Содержит фенилаланин»

ПРИРОДНЫМИ ТОКСИНАМИ, НОРМИРУЕМЫМИ В ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) эндотоксины
- 2) фикотоксины
- 3) ботулотоксины
- 4) микотоксины

ВЕЩЕСТВАМИ, ПОВЫШАЮЩИМИ ЭЛАСТИЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, И МОРОЗО-, ВОДО-, МАСЛОСТОЙКОСТЬ И Т.П., ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) стабилизаторы
- 2) ингибиторы
- 3) пластификаторы
- 4) катализаторы

ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

- 1) изымается из оборота
- 2) реализуется по сниженной стоимости
- 3) реализуется в ускоренном порядке
- 4) используется на предприятиях общественного питания

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ НЕ РАЗРЕШЕНО ВКЛЮЧАТЬ В СОСТАВ

- 1) кондитерских изделий
- 2) пастеризованного молока
- 3) йогуртов с фруктовыми наполнителями
- 4) газированных напитков

ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ УВЕЛИЧЕНИЯ

- 1) свободных радикалов
- 2) альдегидов
- 3) изомеров жирных кислот
- 4) кислотного и перекисного чисел

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ

- 1) в одноразовой упаковке
- 2) для кейтерингового обслуживания
- 3) нового вида
- 4) содержащая пищевые добавки

НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ПЕРВИЧНЫЕ ОТВАРЫ (БУЛЬОНЫ), ПОЛУЧЕННЫЕ ПОСЛЕ ВАРКИ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ _____ ВЫШЕ ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ

- 1) нитраты
- 2) радионуклиды
- 3) нитриты
- 4) фосфорорганические пестициды

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ

- 1) различных видов рыбы и морепродуктов
- 2) мяса и птицы
- 3) сырой и готовой продукции
- 4) различных видов сырых овощей

НА УПАКОВКЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН НОМЕР

- 1) декларации соответствия
- 2) свидетельства о государственной регистрации
- 3) удостоверения качества и безопасности
- 4) сертификата соответствия

РАДИОНУКЛИДАМИ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫМИ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) цезий-137, стронций-90
- 2) йод-131, стронций-90
- 3) йод-131, калий-40

4) калий-40, цезий-137

К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОВОГО ВИДА ОТНОСИТСЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ

- 1) по новой рецептуре
- 2) с использованием ГМО
- 3) для искусственного вскармливания младенцев
- 4) с использованием нового технологического оборудования

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ _____ ПРОДУКЦИЯ

- 1) многокомпонентная
- 2) специализированная
- 3) скоропортящаяся
- 4) мясо-растительная

В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- 1) раннее сделанных прививках
- 2) результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
- 3) имеющихся острых соматических заболеваний
- 4) перенесенных травмах

МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И РУЧЕК НОЖЕЙ НЕОБХОДИМА ДЛЯ

- 1) систематизации хранения
- 2) закрепления за определенным работником
- 3) удобства использования
- 4) соблюдения поточности

ЦЕЛЬЮ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) снижение кислотности
- 2) продление срока хранения
- 3) улучшение пищевой ценности
- 4) уничтожение спорообразующей микрофлоры

МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В °С)

- 1) 90
- 2) 85
- 3) 75
- 4) 80

МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ПОДЛЕЖИТ

- 1) пастеризации и использованию на изготовление топленого масла

- 2) пастеризации и использованию только на изготовление сыров
- 3) кипячению в течение 5 минут и использованию для откорма животных
- 4) уничтожению

**ДЛЯ РАЗВИТИЯ КЛОСТРИДИЙ БОТУЛИЗМА И ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ
БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ СУЩЕСТВУЮТ В РЫБЕ**

- 1) холодного копчения
- 2) соленой
- 3) маринованной
- 4) мороженной

СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА

- 1) частиковых
- 2) осетровых
- 3) карповых
- 4) скумбриевых

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО
ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**

- 1) до и после тепловой обработки
- 2) только после тепловой обработки
- 3) относящейся к различным видам морепродуктов
- 4) относящейся к различным сортам мяса

**МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
НАКАПЛИВАЮТСЯ В ЯЙЦЕ В**

- 1) желтке
- 2) белке
- 3) скорлупе
- 4) подскорлупной оболочке

**ФОРМОЙ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНО-
ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) сертификация
- 2) декларирование соответствия
- 3) государственная регистрация
- 4) лицензирование

**ГОТОВЫЕ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА МОГУТ НАХОДИТЬСЯ НА МАРМИТЕ ИЛИ
ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ (В ЧАСАХ)**

- 1) 2-3
- 2) 4-5
- 3) 5-6
- 4) 6-8

В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- 1) профессиональном образовании
- 2) результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
- 3) имеющих острых соматических заболеваний
- 4) перенесенных травмах

МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В ?)

- 1) 90
- 2) 95
- 3) 100
- 4) 85

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ

- 1) контрольно-надзорными органами
- 2) органами по сертификации
- 3) министерством торговли
- 4) изготовителем

ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ

- 1) быстрое разрушение в объектах окружающей среды
- 2) высокая растворимость в жирах
- 3) неспособность выделяться с молоком лактирующих животных
- 4) низкая устойчивость к высоким температурам

ОТБОР ПРОБ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОДЛЕЖАЩЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ _____ В ПРИСУТСТВИИ ВЛАДЕЛЬЦА ПРОДУКЦИИ

- 1) заведующим производственной лабораторией
- 2) главным технологом предприятия
- 3) ведомственным санитарным врачом
- 4) специалистом органов государственного контроля и надзора

ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) независимыми лабораториями, аккредитованными на данный вид деятельности
- 2) Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения (Росздравнадзор)
- 3) территориальными управлениями Федеральной службы по надзору в сфере

защиты прав потребителей и благополучия человека

4) Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

ДОКУМЕНТОМ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИМ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сертификат соответствия
- 2) свидетельство о государственной регистрации
- 3) ветеринарное свидетельство
- 4) декларация соответствия

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ МАРКИРОВКУ ПРИ СОДЕРЖАНИИ ГМО БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 0,1
- 2) 0,9
- 3) 0,5
- 4) 0,3

ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

- 1) используется на предприятиях общественного питания
- 2) отпускается по сниженной стоимости
- 3) изымается из оборота
- 4) реализуется в ускоренном порядке

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) технических условиях на продукцию
- 2) программе производственного контроля
- 3) указаниях Роспотребнадзора
- 4) ГОСТе на продукцию

ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ, УКАЗЫВАЮТ

- 1) технологические функции пищевой добавки
- 2) рекомендации по применению
- 3) допустимую суточную дозу
- 4) название и индекс «Е»

МУСОРОСБОРНИКИ ДОЛЖНЫ ОЧИЩАТЬСЯ ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ НЕ БОЛЕЕ ____ ИХ ОБЪЕМА

- 1) 3/4
- 2) 1/5
- 3) 1/2
- 4) 2/3

В НЕКОТОРЫХ ВИДАХ РЫБ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ

- 1) тирамин
- 2) гистамин
- 3) кадаверин
- 4) триптамин

ПОД КРИТИЧЕСКИМИ КОНТРОЛЬНЫМИ ТОЧКАМИ ПОНИМАЮТ

- 1) стадии производства, на которых возможно осуществление контроля
- 2) участки производства с повышенным риском травматизма персонала
- 3) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции
- 4) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства

ФРИТЮРНЫЙ ЖИР СЧИТАЕТСЯ НЕПРИГОДНЫМ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЕСЛИ СОДЕРЖАНИЕ В НЕМ ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОКИСЛЕНИЯ ПРЕВЫШАЕТ (В %)

- 1) 2
- 2) 1
- 3) 0,5
- 4) 3

К ПРОДУКТАМ МОЛОЧНО-КИСЛОГО БРОЖЕНИЯ НЕ ОТНОСЯТ

- 1) сметану
- 2) кумыс
- 3) творог
- 4) простоквашу

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ В ФОРМЕ

- 1) сертификации
- 2) декларирования соответствия
- 3) государственной регистрации
- 4) лицензирования

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ МАКСИМАЛЬНАЯ ПОТЕРЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРОИСХОДИТ ПРИ

- 1) жарении
- 2) варке в большом количестве воды
- 3) пассеровании
- 4) варке в малом количестве воды

ПИЩЕВОЙ ДОБАВКОЙ, ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ АГРАВИРОВАННОМ ПОСТУПЛЕНИИ КОТОРОЙ У ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ ВОЗНИКАЕТ РАК МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ,

ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сахарин
- 2) тауматин
- 3) стевиозид
- 4) аспартам

ОТРАВЛЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА СВИНЦОМ НЕИНГАЛЯЦИОННЫМ ПУТЕМ ВОЗМОЖНО ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ

- 1) продуктов, длительное время хранившихся в пластмассовой таре
- 2) продуктов, хранившихся в глазурированной глиняной посуде
- 3) неправильно приготовленных грибов (сморчков и строчков)
- 4) продуктов, хранившихся в плотно закупоренной посуде

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ

- 1) детей
- 2) военнослужащих
- 3) спортсменов
- 4) мужчин

ВИДОМ ГЕНЕТИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ, ПАРАЛЛЕЛЬНО ПРИВОДЯЩЕЙ К СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ МИКОТОКСИНОВ В РАСТИТЕЛЬНОМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ЯВЛЯЕТСЯ УСТОЙЧИВОСТЬ К

- 1) влажности
- 2) пестицидам
- 3) вредителям
- 4) высокой температуре

ГАЗОБАРЬЕРНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ СОДЕРЖАТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО НАНОКОМПОНЕНТА

- 1) диоксид титана
- 2) наноглины
- 3) оксид цинка
- 4) оксид серебра

К НАТУРАЛЬНЫМ ОТНОСЯТ АРОМАТИЗАТОРЫ, В СОСТАВ КОТОРЫХ ВХОДЯТ

- 1) коптильные ароматизаторы
- 2) идентичные натуральным вкусоароматические вещества
- 3) натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
- 4) термические технологические ароматизаторы

В СОСТАВ ПОЛИМЕРНОГО МАТЕРИАЛА ВКЛЮЧАЮТСЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

- 1) щелочи
- 2) мономеры

- 3) катализаторы
- 4) кислоты

ОЦИНКОВАННОЕ ЖЕЛЕЗО МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

- 1) посуды, используемой для приготовления пищи в предприятиях общественного питания
- 2) уборочного инвентаря
- 3) посуды, тары для хранения пищевых продуктов
- 4) посуды, используемой для приготовления пищи в быту

В МОРЕПРОДУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ _____ АНТРОПОГЕННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- 1) свинца
- 2) кадмия
- 3) мышьяка
- 4) ртути

К КОНСЕРВАНТАМ ОТНОСЯТ

- 1) орто-фосфорную кислоту E338
- 2) яблочную кислоту E296
- 3) винную кислоту E334
- 4) сорбиновую кислоту E200

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ В ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- 1) грибы свежие культивируемые
- 2) мясо в полутушах
- 3) непотрошеную дичь
- 4) консервы в деформированной таре

ТЕМПЕРАТУРА ВТОРЫХ БЛЮД ПРИ ИХ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ (В ?)

- 1) 65
- 2) 80
- 3) 70
- 4) 75

В ЗЕРНЕ ВИЗУАЛЬНО МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ

- 1) пенициллы
- 2) аспергиллы
- 3) рожки спорыньи
- 4) фузариумы

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ БЛЮД И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПРИ ИХ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ (В ?)

- 1) 70
- 2) 65

- 3) 80
- 4) 75

БЫСТРАЯ ДЕФРОСТАЦИЯ РЫБЫ ДОПУСКАЕТСЯ

- 1) воздухом
- 2) в солёной воде
- 3) паром
- 4) в холодной воде

ЦЕЛЮ РЕДУКТАЗНОЙ ПРОБЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) определение бактериальной обсемененности молока
- 2) контроль пастеризации
- 3) определение возбудителей бруцеллеза в молоке
- 4) определение фальсификации молока

ФОТОБАРЬЕРНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ СОДЕРЖАТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО НАНОКОМПОНЕНТА

- 1) металлическое серебро
- 2) оксид серебра
- 3) диоксид титана
- 4) оксид кремния

ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСТВИЯ НЕ ПОДЛЕЖИТ НЕПЕРЕРАБОТАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ _____ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- 1) животного
- 2) растительного
- 3) минерального
- 4) комбинированного

ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (В ЧАСАХ)

- 1) 5
- 2) 6
- 3) 4
- 4) 3

ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) критические контрольные точки
- 2) начальный и конечный этапы производства
- 3) опасные с позиций травматизма этапы производства
- 4) условия хранения продовольственного сырья

К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАЗНООБРАЗНОЙ ПОСУДЫ ПИЩЕВОГО НАЗНАЧЕНИЯ, ОТНОСЯТ

- 1) полиолефины
- 2) поликарбонат
- 3) аминопласты
- 4) поливинилхлорид

ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО ЩАЖЕНИЯ ОРГАНОВ ЖЕЛУДОЧНО КИШЕЧНОГО ТРАКТА ИСКЛЮЧАЮТ ПРОДУКТЫ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ

- 1) витаминов
- 2) белка
- 3) эфирных масел
- 4) углеводов

ДЛЯ СБОРА МУСОРА И ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ НА ТЕРРИТОРИИ ХОЗЯЙСТВУЮЩЕГО СУБЪЕКТА СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ РАЗДЕЛЬНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ С КРЫШКАМИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКАХ С ТВЕРДЫМ ПОКРЫТИЕМ, РАЗМЕРЫ КОТОРЫХ ПРЕВЫШАЮТ ПЛОЩАДЬ ОСНОВАНИЯ КОНТЕЙНЕРОВ ВО ВСЕ СТОРОНЫ НА (В МЕТРАХ)

- 1) 3
- 2) 4
- 3) 2
- 4) 1

ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ

- 1) центрального отопления
- 2) холодной или горячей воды
- 3) кондиционирования воздуха
- 4) систем ионизации воздуха

К ОБЪЕКТУ ИССЛЕДОВАНИЯ НА НАЛИЧИЕ ПЛЕРОЦЕРКОИДОВ DIPHYLLOVOTHRUM LATUM ОТНОСЯТ

- 1) веслоногих рачков
- 2) рыбу
- 3) воду открытых водоемов
- 4) кал человека

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД В РАМКАХ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИХ СРОК ХРАНЕНИЯ В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (В ЧАСАХ)

- 1) 4
- 2) 5
- 3) 3
- 4) 2

НА ХЛЕБОЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ОБРАТНО НЕ ПРИНИМАЕТСЯ ХЛЕБ

- 1) с механическими повреждениями
- 2) с истекшим сроком реализации
- 3) черствый
- 4) с плесенью

МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ПОДЛЕЖИТ

- 1) стерилизации и использованию только на изготовление сыров
- 2) кипячению на ферме в течение 5 минут и использованию для откорма животных
- 3) непищевой утилизации или уничтожению
- 4) пастеризации и использованию на изготовление топленого масла

ДОКУМЕНТОМ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИМ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) листок-вкладыш
- 2) сертификат соответствия
- 3) свидетельство о государственной регистрации
- 4) счет-фактура

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЩАЖЕНИЯ ЖЕЛУДОЧНО КИШЕЧНОГО ТРАКТА ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВЫХ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ

- 1) 25-30°
- 2) 30-35°
- 3) 20-25°
- 4) 15-20°

СОБЛЮДЕНИЕ ЩАДЯЩЕГО РЕЖИМА ПАСТЕРИЗАЦИИ ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО _____ ПРОБЕ

- 1) пероксидазной
- 2) фосфатазной
- 3) редуктазной
- 4) амилазной

Рациональное питание. Оценка состояния питания

[Вернуться в начало](#)

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, НАИБОЛЕЕ БОГАТЫМ ВИТАМИНОМ «D», ОТНОСЯТ

- 1) зерновые продукты
- 2) масло сливочное
- 3) рыбий жир
- 4) масло растительное

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МОРСКОЙ РЫБЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3

- 2) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6
- 3) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-9
- 4) мононенасыщенных жирных кислот

МОРСКАЯ РЫБА СЛУЖИТ ИСТОЧНИКОМ В ПИТАНИИ

- 1) ПНЖК семейства омега-6, кальция, калия
- 2) ПНЖК семейства омега-3, йода, витамина А
- 3) МНЖК, натрия, каротиноидов
- 4) НЖК, калия, витамина Е

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ДЛЯ ЛИЦ СТАРШЕ 65 ЛЕТ СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ)

- 1) 400
- 2) 1000
- 3) 1200
- 4) 800

РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЛИНОЛЕНОВОЙ ПНЖК ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) соевое
- 2) оливковое
- 3) подсолнечное
- 4) льняное

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) низким содержанием калия, кальция, железа, натрия
- 2) высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия
- 3) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, высоким содержанием железа и натрия
- 4) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, низким содержанием железа и натрия

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ МУЖЧИН ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 18
- 2) 10
- 3) 28
- 4) 20

НЕБОЛЬШОЙ ДЕФИЦИТ СЕРОСОДЕРЖАЩИХ АМИНОКИСЛОТ ИМЕЕТСЯ В МОЛОКЕ

- 1) кобыльем
- 2) козьем
- 3) коровьем
- 4) овечьем

ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ У ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ В (В ГОДАХ)

- 1) 18
- 2) 10
- 3) 14
- 4) 11

НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

- 1) фруктов
- 2) яиц
- 3) бобовых
- 4) овощей

АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ ФАКТОРАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) витаминоподобные вещества
- 2) ингибиторы пищеварительных ферментов
- 3) биологически активные добавки
- 4) полиненасыщенные жирные кислоты

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ЛИЦ ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 400
- 2) 900
- 3) 800
- 4) 1000

ПРИ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПОТЕРЯ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ В СРЕДНЕМ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 30
- 2) 50
- 3) 5
- 4) 10

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МЯСА И ПТИЦЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) кальция
- 2) железа
- 3) магния
- 4) марганца

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ, ОТНОСЯТ

- 1) сладкий перец
- 2) говядину
- 3) треску
- 4) творог

К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1) крахмал
- 2) галактозу
- 3) целлюлозу
- 4) пектин

ВИТАМИНОПОДОБНЫМ ВЕЩЕСТВОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В ТРАНСПОРТЕ И ОКИСЛЕНИИ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В МИТОХОНДРИЯХ КЛЕТОК, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) карнитин
- 2) бета-каротин
- 3) парааминобензойная кислота
- 4) орнитин

ПРОДУКТОМ С НАИБОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) огурец
- 2) яблоко
- 3) капуста
- 4) апельсин

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЦИАНОКОБАЛАМИНЕ ДОСТИГАЕТСЯ

- 1) эндогенным синтезом при ультрафиолетовом облучении
- 2) употреблением в пищу овощей и фруктов
- 3) употреблением в пищу продуктов переработки зерен злаков (хлеб, макароны и т.п.)
- 4) употреблением в пищу продуктов животного происхождения (молоко, яйца, мясо)

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «U», ОТНОСЯТ

- 1) черную смородину
- 2) капусту белокачанную
- 3) шиповник
- 4) клюкву

ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1) гидрогенизации
- 2) липонегенеза
- 3) β -окисления
- 4) переаминирования

ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ БЕТА-КАРОТИНА (НАПРИМЕР, СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ МОРКОВНЫЙ СОК)

- 1) появляется необратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов

- 2) появляется обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 3) возникает себорея волосистой части головы и лица
- 4) возникает сухость кожных покровов

ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ, С НАИБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) изолят
- 2) сухой соевый напиток
- 3) обезжиренная мука
- 4) концентрат

ТРАНСИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СОДЕРЖАТСЯ В

- 1) сливочном масле
- 2) жирах рыб
- 3) подсолнечном масле
- 4) маргаринах

К ПРОЯВЛЕНИЯМ ДЕФИЦИТА ХРОМА ОТНОСЯТ

- 1) нарушения формирования сердечно-сосудистой системы и скелета
- 2) снижение толерантности к глюкозе
- 3) миокардиопатию, атрофический гастрит
- 4) гипохромную анемию, миоглобиндефицитную атонию скелетных мышц

РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНА К ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1) рапсовое
- 2) кукурузное
- 3) подсолнечное
- 4) авокадо

В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _____ % ОТ КОЛИЧЕСТВА ОБЩЕГО БЕЛКА

- 1) 40
- 2) 50
- 3) 20
- 4) 30

БЕЛОК КОРОВЬЕГО МОЛОКА ИМЕЕТ ДЕФИЦИТ

- 1) цистеина
- 2) лейцина
- 3) тирозина
- 4) валина

ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ РЕТИНОЛА И БЕТА-КАРОТИНА ВРЕМЯ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ СТАНОВИТСЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЕЕ (В СЕКУНДАХ)

- 1) 10
- 2) 5
- 3) 20
- 4) 15

ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ

- 1) колбасным изделиям
- 2) нежирным мясу и птице
- 3) консервам
- 4) замороженным полуфабрикатам

ОСНОВНЫМИ КРУГЛОГОДИЧНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ЛИКОПИНА ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) артишоки
- 2) огурцы
- 3) томаты
- 4) баклажаны

В СМЕШАННОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 30
- 2) 50
- 3) 60
- 4) 40

ДЛИТЕЛЬНЫЙ ИЗБЫТОК ТРАНС-ИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ДОКАЗАНО ПРИВОДИТ К

- 1) гиперурикемии
- 2) гипохолестеринемии
- 3) дислиппротеидемии
- 4) гипергликемии

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В БЕТА-КАРОТИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 1-1,5
- 2) 5
- 3) 3
- 4) 20

В ЯИЧНОМ БЕЛКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН

- 1) B1
- 2) PP
- 3) B6
- 4) B2

МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, НОРМИРУЕМЫМ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У МУЖЧИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У ЖЕНЩИН, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) йод
- 2) железо
- 3) селен
- 4) хром

ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА РАССЧИТЫВАЕТСЯ КАК ОТНОШЕНИЕ

- 1) роста в м^2 к массе тела в кг
- 2) роста в см^2 к массе тела в кг
- 3) массы тела в кг к росту в см^2
- 4) массы тела в кг к росту в м^2

ЧАСТЫЕ ЗАТРУДНЕНИЯ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЮТСЯ ОДНИМ ИЗ СИМПТОМОВ ДЕФИЦИТА

- 1) железа
- 2) селена
- 3) меди
- 4) хрома

ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО СУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ

- 1) колбасным изделиям
- 2) замороженным полуфабрикатам
- 3) нежирному мясу
- 4) консервам

ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОсяЩИМСЯ К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ, ЯВЛЯЕТСЯ КИСЛОТА

- 1) парааминобензойная
- 2) липоевая
- 3) пангамовая
- 4) оротовая

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЦИАНКОБАЛАМИНЕ ДОСТИГАЕТСЯ ЗА СЧЕТ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ

- 1) молока, яиц, мяса
- 2) хлеба, круп, макарон
- 3) орехов, семян, бобовых
- 4) овощей, зелени, фруктов

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) показателями качества белка (его аминокислотным составом)

- 2) химическим составом и энергоценностью
- 3) показателями качества жира
- 4) углеводным составом

ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА И ФИТОСТЕРИНОВ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1:0,5
- 2) 2:1
- 3) 1:1
- 4) 3:1

ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ИХ

- 1) плохая усвояемость
- 2) высокая приедаемость
- 3) устойчивость к перевариванию
- 4) низкая биологическая ценность

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОТРЕБЛЕНИИ ЖЕЛЕЗА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ МУЖЧИН СОСТАВЛЯЕТ ____ МГ/СУТКИ

- 1) 28
- 2) 18
- 3) 10
- 4) 20

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ МАКСИМАЛЬНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ\СУТКИ)

- 1) 350
- 2) 300
- 3) 450
- 4) 400

ПИТАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ГРУПП ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) стажем работы
- 2) энергетическими затратами и особенностями профессии
- 3) возрастом и полом
- 4) национальными привычками

ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА РАЗВИВАЕТСЯ

- 1) пеллагра
- 2) остеомалация
- 3) полиневрит
- 4) ксерофтальмия

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МОРСКОЙ РЫБЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) кальция
- 2) железа
- 3) калия
- 4) йода

ПРИ ЧАСТИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ТОЛСТОЙ КИШКЕ ОБРАЗУЮТСЯ

- 1) олигосахариды
- 2) витаминоподобные соединения
- 3) моно-дисахариды
- 4) короткоцепочечные жирные кислоты

К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ ПИЩЕВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

- 1) обогащенные витаминами или минеральными веществами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 2) обладающие доказанным положительным влиянием на определенную функцию организма за счет модификации нутриентного состава
- 3) имеющие в своем составе белковые или липидные компоненты в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 4) полностью сбалансированные по макронутриентному составу и обогащенные любым количеством витаминов или минеральных веществ

У РАБОТНИКОВ СРЕДНЕЙ ТЯЖЕСТИ ТРУДА КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1,6
- 2) 2,0
- 3) 1,4
- 4) 1,9

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОЛЖНО БЫТЬ (В ГРАММАХ)

- 1) не более 10
- 2) не менее 15
- 3) не менее 20
- 4) не более 15

К КЛИНИЧЕСКИМ ПРОЯВЛЕНИЯМ ГЛУБОКОГО ДЕФИЦИТА ВИТАМИНА «А» ОТНОСЯТ

- 1) полиневриты
- 2) ксерофтальмию
- 3) снижение свертываемости крови
- 4) пеллагру

ОПТИМАЛЬНОЕ ДЛЯ ВСАСЫВАНИЯ И УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ СООТНОШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ К ФОСФОРУ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 2:1-1,5
- 2) 1:3-4,0
- 3) 1:2-2,5
- 4) 1:1-1,5

А-ВИТАМИННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ

- 1) зеаксантин
- 2) ликопин
- 3) лютеин
- 4) бета-каротин

ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД

- 1) расчета индекса массы тела
- 2) определения концентрации витамина С в сыворотке крови
- 3) оценки питания по меню-раскладкам
- 4) 24-часового воспроизведения питания

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОТРЕБЛЕНИИ ЖЕЛЕЗА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ЖЕНЩИН СОСТАВЛЯЕТ ____ МГ/СУТКИ

- 1) 10
- 2) 18
- 3) 28
- 4) 5

ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ (МЮСЛИ, СУХИЕ ЗАВТРАКИ) ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С ЦЕЛЬЮ ПОВЫШЕНИЯ ИХ

- 1) энергетической ценности
- 2) перевариваемости
- 3) усвояемости
- 4) биологической ценности

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ДОЛЯ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 20
- 2) <10
- 3) >50
- 4) 30

В ЯЙЦАХ СООТНОШЕНИЕ БЕЛОК:ЖИР СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1:1
- 2) 2:1

- 3) 1:2
- 4) 3:1

В СЫРАХ СОДЕРЖАТСЯ РАВНЫЕ КОЛИЧЕСТВА

- 1) кальция и магния
- 2) кальция и калия
- 3) калия и натрия
- 4) кальция и натрия

РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФИТОСТЕРИНОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) подсолнечное
- 2) тыквенное
- 3) оливковое
- 4) кукурузное

У РАБОТНИКОВ, ЗАНЯТЫХ ЛЕГКИМ ТРУДОМ, КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1,6
- 2) 1,4
- 3) 1,8
- 4) 2,0

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) токоферола
- 2) тиамина
- 3) аскорбиновой кислоты
- 4) рибофлавина

К ПРОЯВЛЕНИЯМ ДЕФИЦИТА ХРОМА ОТНОСЯТ

- 1) кариес
- 2) нарушения формирования сердечно-сосудистой системы и скелета, развитие дисплазии соединительной ткани
- 3) снижение толерантности к глюкозе
- 4) гипохромную анемию, миоглобиндефицитную атонию скелетных мышц, миокардиопатию, атрофический гастрит

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ В ОМЕГА-6 ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)

- 1) 8-10
- 2) 0,8-1,6
- 3) 70-90
- 4) 3,0

СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА ВИТАМИНА РР ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) себорея
- 2) цилиарная инъекция
- 3) ангулярный стоматит
- 4) фолликулярный гиперкератоз

ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ БЕТА-КАРОТИНА (СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ МОРКОВНЫЙ СОК)

- 1) появляется обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 2) появляется необратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 3) возникает сухость кожных покровов
- 4) возникает себорея волосистой части головы и лица

ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- 1) скорости роста организма
- 2) аминокислотного сора
- 3) состояния азотистого баланса
- 4) степени задержки азота в организме

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 120
- 2) 100
- 3) 160
- 4) 140

К ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ОТНОСЯТ

- 1) макаронные изделия
- 2) морепродукты
- 3) мясо
- 4) овощи

УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ХЛЕБА ИЗ МУКИ 1 И 2 СОРТА СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1) 70
- 2) 95
- 3) 85
- 4) 80

НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

- 1) фруктов
- 2) зерновых культур
- 3) продуктов животного происхождения

4) овощей

К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ ПИЩЕВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

- 1) обладающие полностью сбалансированным макронутриентным составом и обогащенные любым количеством витаминов или минеральных веществ
- 2) обогащенные белковыми или липидными компонентами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 3) обогащенные витаминами или минеральными веществами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 4) обладающие доказанным положительным влиянием на определенную функцию организма за счет модификации нутриентного состава

К ВЕЩЕСТВАМ, ПРОВОЦИРУЮЩИМ РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКОГО ЗОБА ПУТЕМ БЛОКИРОВАНИЯ УТИЛИЗАЦИИ ЙОДА ЩИТОВИДНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ, ОТНОСЯТ

- 1) ПНЖК омега 6
- 2) кверцитин
- 3) тиоцианаты
- 4) ПНЖК омега 3

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ

- 1) оливковом
- 2) льняном
- 3) подсолнечном
- 4) кукурузном

ДЕФИЦИТ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ С РАЗВИТИЕМ СИМПТОМОВ ГИПОВИТАМИНОЗА ВОЗНИКАЕТ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ВКЛЮЧЕНИИ В РАЦИОН

- 1) молочных продуктов
- 2) круп и хлебобулочных изделий
- 3) овощей и фруктов
- 4) мясных продуктов

РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1) горчичное
- 2) хлопковое
- 3) кунжутное
- 4) кокосового ореха

ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА МЕНЕЕ _____ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ЕЕ ДЕФИЦИТ

- 1) 21,5
- 2) 19,5
- 3) 18,5
- 4) 20,5

ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 26 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С

- 1) ожирением
- 2) недостаточной массой тела
- 3) избыточной массой тела
- 4) нормальной массой тела

ОПТИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОСФОЛИПИДОВ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)

- 1) 5-7
- 2) 10-12
- 3) 2-4
- 4) 14-16

МОРСКАЯ РЫБА СЛУЖИТ ИСТОЧНИКОМ В ПИТАНИИ

- 1) НЖК, йода, калия, витаминов Е, Д
- 2) НЖК, МНЖК, йода, кальция, натрия, витаминов Е, Д
- 3) ПНЖК семейства омега-6, йода, кальция, витаминов А, Д
- 4) ПНЖК семейства омега-3, йода, фосфора, витаминов А, Д

ПРИ ОКИСЛЕНИИ В ОРГАНИЗМЕ 1 ГРАММ УГЛЕВОДОВ ДАЕТ (В ККАЛ)

- 1) 4
- 2) 6
- 3) 10
- 4) 12

ДЕРМАТИТ, ДИАРЕЯ, ДЕМЕНЦИЯ – ПРОЯВЛЕНИЯ АВИТАМИНОЗА ВИТАМИНА

- 1) В6
- 2) В1
- 3) В2
- 4) РР

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНА

- 1) Д
- 2) В2
- 3) Е
- 4) РР

ПРИ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ ФОЛИКУЛЯРНЕВЫЙ ГИПЕРКЕРАТОЗ

- 1) гипертрофия сосочков языка
- 2) себорея волосистой части головы
- 3) общая сухость кожи, слизистых оболочек
- 4) ангулярный стоматит

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА

- 1) регулируют функцию желудочно-кишечного тракта
- 2) улучшают всасываемость минеральных веществ
- 3) являются источником биологически активных веществ
- 4) являются пластическим материалом

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) ретинола
- 2) токоферолов
- 3) лютеина
- 4) эргокальциферола

БЕЛОК РЫБЫ, ЖИВОТНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

- 1) имеет дефицит тирозина
- 2) имеет дефицит лейцина
- 3) является полноценным
- 4) имеет дефицит цистеина

К ГРУППЕ ДИСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ

- 1) фруктозу
- 2) рафинозу
- 3) лактозу
- 4) галактозу

ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЕТОД

- 1) расчета расхода продуктов за месяц
- 2) 24-часового воспроизведения питания
- 3) лабораторный
- 4) балансовый

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В УСВОЯЕМЫХ УГЛЕВОДАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ ____% ОТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ

- 1) 30-50
- 2) 80-90
- 3) 20-40
- 4) 55-65

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВОЛОКНАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)

- 1) 60
- 2) 80
- 3) 40
- 4) 20

У РАБОТНИКОВ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО УМСТВЕННОГО ТРУДА КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 2,0
- 2) 1,6
- 3) 1,4
- 4) 1,8

ПРИ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1) кровь при чистке зубов
- 2) хейлоз
- 3) дисфагия
- 4) увеличение времени темновой адаптации

ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ВЕРОЯТНО ВЕДЕТ К

- 1) ослаблению жевательной мускулатуры
- 2) гиперацидному гастриту
- 3) проявлениям пищевой аллергии
- 4) дисбактериозу кишечника

ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОКАЗАНО ВЕДЕТ К

- 1) дискинезии кишечника
- 2) гастриту
- 3) язвенной болезни желудка
- 4) язвенной болезни двенадцатиперстной кишки

ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 23 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С

- 1) ожирением
- 2) недостаточной массой тела
- 3) нормальной массой тела
- 4) избыточной массой тела

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ – ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «А» ОТНОСЯТ

- 1) крупу гречневую, дрожжи пекарские
- 2) масло растительное, зерновые продукты
- 3) рыбий жир, масло сливочное
- 4) цитрусовые, шиповник, черную смородину

ИЗБЫТОК ПУРИНОВ В ОРГАНИЗМЕ СВЯЗАН СО ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- 1) мясорпродуктов
- 2) молочных изделий
- 3) кондитерских изделий
- 4) яиц

РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ОЛЕИНОВОЙ

МНЖК ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) подсолнечное
- 2) оливковое
- 3) кукурузное
- 4) соевое

УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ МЯСА, РЫБЫ СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1) 70
- 2) 95
- 3) 85
- 4) 80

МЯСО СОДЕРЖИТ БИОДОСТУПНЫЙ МИНЕРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- 1) марганец
- 2) железо
- 3) магний
- 4) кальций

СВОЙСТВАМИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБЛАДАЕТ

- 1) оротовая кислота
- 2) инозит
- 3) липоевая кислота
- 4) парааминобензойная кислота

ДЕФИЦИТ ТИАМИНА ПРИВОДИТ К

- 1) ломкости ногтей и волос
- 2) нарушениям со стороны нервной системы
- 3) кровоточивости десен
- 4) фолликулярному гиперкератозу

РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЕЖЕДНЕВНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ МОЛОКА И ЖИДКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ СУТОЧНЫХ ЭНЕРГОЗАТРАТАХ 2800 ККАЛ (В МЛ)

- 1) 400
- 2) 200
- 3) 300
- 4) 500

В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ

- 1) калия, натрия, МНЖК, витамина Е
- 2) кальция, железа, натрия, витамина В1
- 3) кальция, витаминов В₂ и А
- 4) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов

ОПТИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОСФОЛИПИДОВ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ (В Г/СУТКИ)

- 1) 5-7
- 2) 1-2
- 3) 8-9
- 4) 12-15

ПРИ ГАЛАКТОЗЕМИИ НЕОБХОДИМО ИСКЛЮЧИТЬ ИЗ РАЦИОНА

- 1) рыбу и рыбопродукты
- 2) фрукты и овощи
- 3) мясо и мясные продукты
- 4) молочные продукты

ПОД БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ К ПИЩЕ (БАД) ПОНИМАЮТ

- 1) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств, не потребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов
- 2) биологически активные вещества природные или идентичные природным и пробиотические микроорганизмы, принимаемые с пищей или в составе пищевых продуктов
- 3) биологические компоненты лекарственных растений в гомеопатических дозах
- 4) биологически активные компоненты лекарств, принимаемых с пищей

К НЕЗАМЕНИМЫМ АМИНОКИСЛОТАМ ОТНОСЯТ

- 1) глицин
- 2) пролин
- 3) аланин
- 4) треонин

К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН

- 1) B₁
- 2) K
- 3) C
- 4) B₁₂

ОСНОВНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ИНДОЛОВ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) орехи
- 2) бобовые
- 3) лесные ягоды
- 4) капустные овощи

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) хлора
- 2) натрия
- 3) калия
- 4) кальция

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В БЕТА-КАРОТИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 3
- 2) 1,5
- 3) 5
- 4) 20

РЕАКЦИЯ МАЙЯРА ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ КОЛИЧЕСТВА ДОСТУПНОГО

- 1) лейцина
- 2) треонина
- 3) лизина
- 4) метионина

ПНЖК ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ В РАЦИОНЕ В КОЛИЧЕСТВЕ _____ % ЕГО ЭНЕРГОЦЕННОСТИ

- 1) 30-35
- 2) 1-2
- 3) 3-10
- 4) 11-15

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА А СОДЕРЖИТ

- 1) печень
- 2) растительное масло
- 3) молоко
- 4) сливочное масло

ДЕФИЦИТ ТИАМИНА ПРИВОДИТ К

- 1) нарушению кожных покровов
- 2) кровоточивости десны
- 3) ломкости ногтей и волос
- 4) нарушениям со стороны нервной системы

БОЛЕЕ НИЗКИЙ УРОВЕНЬ УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ ИЗ СЫРОВ, ПО СРАВНЕНИЮ С ЖИДКИМИ МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ, ОБУСЛОВЛЕН ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ В СЫРЕ

- 1) натрия
- 2) углеводов
- 3) белка
- 4) жира

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ СОСТАВЛЯЕТ (В

МГ)

- 1) 300
- 2) 35
- 3) 100
- 4) 18

К ПРОДУКТАМ – ИСТОЧНИКАМ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ОТНОСЯТ

- 1) фрукты
- 2) злаковые
- 3) мясные продукты
- 4) бобовые

ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ КИСЛОТА

- 1) липоевая
- 2) никотиновая
- 3) фолиевая
- 4) пантотеновая

КАЛЬЦИЙ ИЗ МОЛОКА УСВАИВАЕТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 88
- 2) 98
- 3) 68
- 4) 78

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ВИТАМИНЕ В2 СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 4,8
- 2) 2,8
- 3) 1,8
- 4) 3,8

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К

- 1) кариесу
- 2) рахиту
- 3) флюорозу
- 4) анемии

ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ (МЮСЛИ, СУХИЕ ЗАВТРАКИ) ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С ЦЕЛЬЮ

- 1) повышения усвояемости
- 2) повышения биологической ценности
- 3) снижение приедаемости
- 4) снижения энергетической ценности

ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НАИМЕНЬШИЕ ПОТЕРИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДОСТИГАЮТСЯ ЗАКЛАДКОЙ ПРОДУКЦИИ В _____ ВОДУ

- 1) холодную
- 2) горячую
- 3) кипящую
- 4) теплую

ВИТАМИНОМ-АНТИОКСИДАНТОМ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ЗАЩИЩАЮЩИМ БИОМЕМБРАНУ КЛЕТКИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) ретинол
- 2) бета-каротин
- 3) аскорбиновая кислота
- 4) альфа-токоферол

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) фитостеринов
- 2) невитаминных каротиноидов
- 3) пиридоксина
- 4) ниацина

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ МУЖЧИН В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 10
- 2) 12
- 3) 18
- 4) 15

УТОЧНЕННАЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ В ТИАМИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТ)

- 1) 4,5
- 2) 2,5
- 3) 1,5
- 4) 3,5

КОЛИЧЕСТВО СТРУКТУРНЫХ АМИНОКИСЛОТ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПОСТРОЕНИИ БЕЛКОВЫХ МОЛЕКУЛ, РАВНО

- 1) 35
- 2) 30
- 3) 25
- 4) 20

ПРОМЫШЛЕННОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ НАИБОЛЕЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ПОДВЕРГАТЬ ПРОДУКТЫ

- 1) с низким содержанием витаминов

- 2) ежедневно используемые в питании
- 3) не подвергающиеся термической обработке
- 4) не имеющие в своём составе витаминов

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, НАИБОЛЕЕ БОГАТЫМ ВИТАМИНОМ «С», ОТНОСЯТ

- 1) треску
- 2) творог
- 3) говядину
- 4) шиповник

К ПИЩЕВЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА D ОТНОСЯТ

- 1) зерновые продукты
- 2) мясопродукты
- 3) рыбий жир
- 4) масло растительное

БОЛЕЗНЬЮ, СВЯЗАННОЙ С ДЕФИЦИТОМ СЕЛЕНА, С ПРЕВАЛИРУЮЩИМ ПОРАЖЕНИЕМ МИОКАРДА ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЕЗНЬ

- 1) Кашина – Бека
- 2) Кешана
- 3) Крейтцфельдта – Якоба
- 4) Вильсона – Коновалова

МОНО- И ДИСАХАРИДЫ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ _____ % ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ

- 1) 50
- 2) 5
- 3) 20
- 4) 10

СПОСОБОМ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИМ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) запекание
- 2) варка
- 3) жарка
- 4) тушение

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ (ДЛЯ ЛИЦ СТАРШЕ 65 ЛЕТ) СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ)

- 1) 1000
- 2) 1200
- 3) 400
- 4) 800

ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЕ

РАСПРОСТРАНЕНИЕ ИМЕЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- 1) состояния азотистого баланса
- 2) степени задержки азота в организме
- 3) аминокислотного сдвига
- 4) скорости роста организма

НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ _____ ЯВЛЯЮТСЯ ЛИМИТИРУЮЩИМИ В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ

- 1) триптофан и фенилаланин
- 2) валин и изолейцин
- 3) лизин и треонин
- 4) метионин и триптофан

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

- 1) кальция и фосфора
- 2) железа и натрия
- 3) калия и селена
- 4) йода и цинка

К НАИЛУЧШИМ ИСТОЧНИКАМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ОТНОСЯТ

- 1) молоко и молочные продукты
- 2) рыбу и рыбопродукты
- 3) мясо и мясные продукты
- 4) бобовые и зерновые

К МОНОНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1) лауриновую
- 2) каприновую
- 3) олеиновую
- 4) миристиновую

ОПТИМАЛЬНОЕ ДЛЯ ВСАСЫВАНИЯ И УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ СООТНОШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ К ФОСФОРУ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 2:1
- 2) 1:4
- 3) 1:2
- 4) 1:1

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ В12 СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)

- 1) 90
- 2) 20
- 3) 1,5
- 4) 3

МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, НОРМИРУЕМЫМ С ПОЛОВОЙ

ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У ЖЕНЩИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У МУЖЧИН, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) железо
- 2) селен
- 3) хром
- 4) йод

ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ АНЕМИИ

- 1) микроцитарной нормохромной
- 2) нормоцитарной гипохромной
- 3) нормоцитарной нормохромной
- 4) макроцитарной гиперхромной

БЕЛОК ИЗ ВЫСШИХ ГРИБОВ УСВАИВАЕТСЯ НА УРОВНЕ (В %)

- 1) 70-80
- 2) 90-100
- 3) 50-60
- 4) 20-40

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНТЕРВАЛЫ МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ У ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЮТ (В ЧАСАХ)

- 1) 3-4
- 2) 1-2
- 3) 5-6
- 4) 5-8

НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

- 1) бобовых культур
- 2) фруктов
- 3) продуктов животного происхождения
- 4) овощей

ПРИМЕРОМ МОНОСАХАРИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) гликоген
- 2) сахароза
- 3) глюкоза
- 4) лактоза

СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ/ФОСФОР В МЯСЕ _____ И СОСТАВЛЯЕТ ____

- 1) оптимально; 0,05
- 2) неоптимально; 0,05
- 3) неоптимально; 1
- 4) оптимально; 1

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ ____% ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА

- 1) 6-10
- 2) 12-20
- 3) 22-26
- 4) 28-32

СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) фолликулярный гиперкератоз
- 2) сухость кожных покровов
- 3) ангулярный стоматит
- 4) хейлоз

НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК

- 1) гороха
- 2) пшеницы
- 3) кукурузы
- 4) сои

ОСНОВНЫМИ ЭНЕРГОНЕСУЩИМИ НУТРИЕНТАМИ ФРУКТОВ И ЯГОД ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) белки
- 2) пищевые волокна
- 3) полисахариды
- 4) моно-дисахариды

РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1) авокадо
- 2) какао
- 3) арахисовое
- 4) миндальное

ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОЯЩИМСЯ К ОЛИГОСАХАРИДАМ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) лактоза
- 2) лактулоза
- 3) парааминобензойная кислота
- 4) сорбит

ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ В РАЦИОНЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ЯВЛЯЕТСЯ ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОНИЖАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ

- 1) сердечно-сосудистых заболеваний
- 2) избыточной массы тела и ожирения
- 3) онкологических заболеваний
- 4) сахарного диабета

НУТРИГЕНОМИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ПИЩИ И ОТДЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ПИЩИ НА

- 1) энергетический обмен
- 2) аминокислотный состав белков
- 3) экспрессию генов
- 4) витаминный статус организма

КОЛИЧЕСТВО ХОЛЕСТЕРИНА В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛЫХ И ДЕТЕЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ (В МГ)

- 1) 200
- 2) 1000
- 3) 100
- 4) 300

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В % ОТ ЭНЕРГИИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ДОЛЖНО БЫТЬ

- 1) не более 10
- 2) не более 20
- 3) не менее 15
- 4) не менее 30

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ МОНО-ДИСАХАРИДОВ ОТ СУММЫ УГЛЕВОДОВ ДОЛЖНА БЫТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) не более 50
- 2) не менее 50
- 3) не менее 20
- 4) не более 20

К ГРУППЕ ОЛИГОСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ

- 1) мальтозу
- 2) ксилозу
- 3) лактозу
- 4) лактулозу

ПРИ БЕРЕМЕННОСТИ И ГРУДНОМ ВСКАРМЛИВАНИИ ПОТРЕБНОСТЬ В ЭНЕРГИИ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СРЕДНЕМ НА (В %)

- 1) 15-25
- 2) 30-40
- 3) 50-60
- 4) 40-50

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОСТАВЛЯЕТ (В ГРАММАХ)

- 1) 10-15

- 2) 20-25
- 3) 40-45
- 4) 30-35

ПРИ ДЕФИЦИТЕ ЖЕЛЕЗА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1) кровь при чистке зубов
- 2) дисфагия
- 3) хейлоз
- 4) увеличение времени темновой адаптации

ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ НЕДОСТАТКЕ ЖЕЛЕЗА В РАЦИОНЕ МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ СИНДРОМ

- 1) Корсакова – Вернике
- 2) Лейнера
- 3) Прасада
- 4) Пламера – Винсона

РАЗВИТИЮ ГИПОВИТАМИНОЗА «С» СПОСОБСТВУЕТ ПИТАНИЕ С НЕДОСТАТОЧНЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ

- 1) овощей, фруктов
- 2) хлебобулочных изделий
- 3) круп
- 4) молочных и мясных продуктов

С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ КОРРЕКЦИЯ НАРУШЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ОСНОВНОМ ЗА СЧЕТ

- 1) фармакологических средств
- 2) изменения режима питания
- 3) оптимизации фактического питания
- 4) улучшения условий питания

К ВОДОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН

- 1) А
- 2) D
- 3) С
- 4) Е

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) высоким содержанием и железа, и фосфора, и цинка, и калия
- 2) высоким содержанием и кальция, и железа, и магния, и калия
- 3) низким содержанием и кальция, и железа, и магния, и калия
- 4) низким содержанием и железа, и фосфора, и цинка, и калия

К ЭССЕНЦИАЛЬНЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1) линоленовую

- 2) масляную
- 3) каприновую
- 4) стеариновую

ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1) переаминирования
- 2) липонегенеза
- 3) гидрогенизации
- 4) β -окисления

В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ ЛИМИТИРУЮЩИМИ ЯВЛЯЮТСЯ НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ

- 1) метионин и триптофан
- 2) лейцин и треонин
- 3) триптофан и фенилаланин
- 4) лизин и треонин

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЖЕНЩИН В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 10
- 2) 15
- 3) 18
- 4) 12

К КОРОТКОЦЕПОЧНЫМ НАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСИТСЯ

- 1) пальмитиновая
- 2) лауриновая
- 3) масляная
- 4) мистериновая

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ТИАМИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТ)

- 1) 4,5
- 2) 2,5
- 3) 1,5
- 4) 3,5

К НЕЗАМЕНИМОЙ АМИНОКИСЛОТЕ ОТНОСЯТ

- 1) глутаминовую кислоту
- 2) аланин
- 3) треонин
- 4) глицин

РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК _____ НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА

- 1) пшеницы

- 2) фасоли
- 3) гороха
- 4) сои

РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АЛЬФА-ТОКОФЕРОЛА (ВИТАМИНА Е) ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1) какао
- 2) авокадо
- 3) кукурузное
- 4) подсолнечное

НЕДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К

- 1) флюорозу
- 2) рахиту
- 3) кариесу
- 4) анемии

ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО В УСЛОВИЯХ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО НЕБЛАГОПОЛУЧИЯ, СОДЕРЖАНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В РАЦИОНЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УВЕЛИЧИТЬ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 20-30
- 2) 5-10
- 3) 40-50
- 4) 60-65

ХОЛЕСТЕРИН НЕ ДОЛЖЕН ПОСТУПАТЬ С ПИЩЕЙ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 300
- 2) 200
- 3) 450
- 4) 150

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 3
- 2) 5
- 3) 20
- 4) 100

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ ЖЕЛЕЗА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В

- 1) растительных продуктах
- 2) мясopодуктах
- 3) молочных продуктах

4) морепродуктах

РАСХОД ЭНЕРГИИ НА АДАПТАЦИЮ К ХОЛОДНОМУ КЛИМАТУ В РАЙОНАХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СРЕДНЕМ НА (В %)

- 1) 35
- 2) 45
- 3) 25
- 4) 15

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ФОЛАЦИНЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)

- 1) 200
- 2) 50
- 3) 400
- 4) 5

ХЕЙЛОЗ ДИАГНОСТИРУЕТСЯ ПРИ ОСМОТРЕ

- 1) языка
- 2) красной каймы губ
- 3) кожи
- 4) конъюнктивы

УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ КАРТОФЕЛЯ, БОБОВЫХ, ХЛЕБА ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1) 80
- 2) 70
- 3) 90
- 4) 85

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) рибофлавина
- 2) токоферола
- 3) тиамина
- 4) бета-каротина

ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ВОЗНИКАЕТ

- 1) десквамативный глоссит
- 2) хейлоз
- 3) фолликулярный гиперкератоз
- 4) ангулярный стоматит

ЛАКТОЗА ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ УГЛЕВОДОМ

- 1) фруктов и овощей
- 2) мяса и мясных продуктов

- 3) молочных продуктов
- 4) рыбы и рыбопродуктов

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ В12 СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)

- 1) 20
- 2) 1-1,5
- 3) 3
- 4) 90

ИНТЕРВАЛ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙ НОРМАЛЬНУЮ МАССУ ТЕЛА, СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 16-18
- 2) 18,5-25
- 3) 30,1-40
- 4) 25,1-30

МИКРОЭЛЕМЕНТОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В КРОВЕТВОРЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) хром
- 2) марганец
- 3) железо
- 4) стронций

ПОТРЕБЛЕНИЕ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 10
- 2) 20
- 3) 30
- 4) 50

МЕДЛЕННЕЕ ДРУГИХ ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ БЕЛКИ

- 1) мяса
- 2) бобовых
- 3) молока
- 4) хлеба

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-6 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ

- 1) хлопковом
- 2) подсолнечном
- 3) оливковом
- 4) кукурузном

ЗАТРУДНЕНИЕ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЕТСЯ ЧАСТЬЮ СИМПТОМА

- 1) Пламмера – Винсона

- 2) Вильсона – Коновалова
- 3) Кашина – Бека
- 4) Крейтцфельдта – Якоба

УТОЧНЕННАЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ВИТАМИНЕ «С» ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 120
- 2) 100
- 3) 160
- 4) 140

К ГРУППЕ ОЛИГОСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ

- 1) лактозу
- 2) рафинозу
- 3) ксилозу
- 4) мальтозу

В ЦЕЛЯХ КОРРЕКЦИИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА УМЕНЬШЕНИЕ ОБЩЕГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩИ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ ЗА СЧЕТ

- 1) отказа от горячих первых блюд в рационе
- 2) исключения из рациона отдельных групп продуктов
- 3) сокращения объема порций и блюд
- 4) сужения ассортимента внутри отдельных групп продуктов

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ПОКАЗАТЕЛЕМ

- 1) качества белка – степенью утилизации белкового азота организмом
- 2) качества жира – степенью усвоения жирных кислот
- 3) сбалансированности микроэлементов – процентом содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности
- 4) сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности

МИКРОЭЛЕМЕНТОМ, АКТИВНО УЧАСТВУЮЩИМ В УГЛЕВОДНОМ ОБМЕНЕ И ЯВЛЯЮЩИМСЯ ФАКТОРОМ ТОЛЕРАНТНОСТИ К ГЛЮКОЗЕ, СЛУЖИТ

- 1) кремний
- 2) молибден
- 3) железо
- 4) хром

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ РЕКОМЕНДУЮТ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН НЕ РЕЖЕ

- 1) 2 раз в неделю
- 2) 1 раза в неделю
- 3) 2 раз в месяц
- 4) 1 раза в день

БОЛЕЗНЬЮ, СВЯЗАННОЙ С ДЕФИЦИТОМ СЕЛЕНА, С ПРЕВАЛИРУЮЩИМ ПОРАЖЕНИЕМ СУСТАВОВ ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЕЗНЬ

- 1) Кашина – Бека
- 2) Кешана
- 3) Крейтцфельдта – Якоба
- 4) Вильсона – Коновалова

СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА ПИРИДОКСИНА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) хейлоз
- 2) цилиарная инъекция
- 3) фолликулярный гиперкератоз
- 4) себорея

ГИПОХОЛЕСТЕРИНЕМИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ БЫТЬ СВЯЗАНО С ЕЕ УЧАСТИЕМ В СИНТЕЗЕ

- 1) желчных кислот
- 2) норадреналина
- 3) серотонина
- 4) коллагена

НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЛИЗИНА ОБНАРУЖИВАЕТСЯ В

- 1) коровьем молоке
- 2) треске
- 3) говядине
- 4) пшенице

ДОЛЯ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА В РАЦИОНЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (В %)

- 1) 60
- 2) 65
- 3) 55
- 4) 50

К НЕЗАМЕНИМЫМ АМИНОКИСЛОТАМ НЕ ОТНОСЯТ

- 1) метионин
- 2) триптофан
- 3) глицин
- 4) лизин

К НАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1) эйкозапентаеновую
- 2) олеиновую
- 3) масляную
- 4) элаидиновую

УТОЧНЕННАЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ В ВИТАМИНЕ В2 СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 1,8
- 2) 2,8
- 3) 3,8
- 4) 4,8

НЕВИТАМИННЫМ КАРОТИНОИДОМ С ДОКАЗАННОЙ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) криптоксантин
- 2) лютеин
- 3) ликопин
- 4) зеаксантин

К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ ОТНОСЯТ

- 1) инозит
- 2) тиамин
- 3) пиридоксин
- 4) рибофлавин

НЕРЫБНЫЕ ЖИВОТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ

- 1) высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди
- 2) низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди
- 3) высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора
- 4) низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди

К ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1) масляную
- 2) докозагексаеновую
- 3) стеариновую
- 4) пальмитиновую

ДЛИТЕЛЬНОЕ ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ МОНО-ДИСАХАРИДОВ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ВЕДЕТ К РАЗВИТИЮ

- 1) гипертонической болезни
- 2) сахарного диабета I типа
- 3) избыточной массы тела
- 4) атеросклероза

МОНО- И ДИСАХАРИДЫ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ _____ % ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ

- 1) 10
- 2) 75
- 3) 5
- 4) 20

ПОТРЕБЛЕНИЕ ДОБАВЛЕННОГО САХАРА НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА (В %)

- 1) 10
- 2) 20
- 3) 30
- 4) 50

ЛУЧШИМ ИСТОЧНИКОМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) мясо и мясные продукты
- 2) рыба и рыбопродукты
- 3) молоко и молочные продукты
- 4) овощи и фрукты

МОДИФИЦИРУЕМЫМ ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) нерациональное питание
- 2) возраст
- 3) наследственность
- 4) пол

РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С НАИБОЛЕЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СРЕДНЕЦЕПОЧЕЧНЫХ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1) авокадо
- 2) пальмоядровое
- 3) соевое
- 4) арахисовое

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) токоферола
- 2) тиамина
- 3) биофлавоноидов
- 4) рибофлавина

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МЯСА И ПТИЦЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1) глутаминовой кислоты
- 2) пролина
- 3) глицина
- 4) серосодержащих аминокислот

К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1) фруктозу
- 2) крахмал

- 3) пектин
- 4) целлюлозу

МИНЕРАЛЬНЫМ КОМПОНЕНТОМ, ДЛЯ КОТОРОГО МОЛОКО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ИСТОЧНИКОМ, НО ОБЛАДАЮЩИМ ПРИ ЭТОМ ВЫСОКОЙ БИОДОСТУПНОСТЬЮ ИЗ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) кальций
- 2) железо
- 3) калий
- 4) фосфор

ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1) дисфагия
- 2) цилиарная инъекция
- 3) увеличение времени темновой адаптации
- 4) кровь при чистке зубов

ДЛЯ ЖЕНЩИН ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1) 5
- 2) 28
- 3) 10
- 4) 18

ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ «РР» СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1) 3
- 2) 20
- 3) 90
- 4) 5

НАИЛУЧШУЮ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ИМЕЮТ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ В

- 1) томате
- 2) пряной заливке
- 3) масле
- 4) собственном соку

К ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ОТНОСЯТ

- 1) макаронные изделия
- 2) морепродукты
- 3) мясо
- 4) овощи

ПОЛИНЕНАСЫЩЕННОЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТОЙ, СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В СВИНОМ ЖИРЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) арахидоновая

- 2) олеиновая
- 3) каприловая
- 4) пальмитиновая

**АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ ЖЕЛЕЗА,
СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В**

- 1) мясопродуктах
- 2) растительных продуктах
- 3) морепродуктах
- 4) орехах

К ПРОДУКТАМ – ИСТОЧНИКАМ ПЕКТИНА ОТНОСЯТ

- 1) фрукты
- 2) злаковые
- 3) мясные продукты
- 4) бобовые

**В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ
ИСТОЧНИКАМИ**

- 1) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов
- 2) калия, МНЖК и витамина Е
- 3) железа, натрия и витамина В1
- 4) кальция, витаминов В₂ и А

**В СМЕШАННОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНОГО
БЕЛКА ДОЛЖНО БЫТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 60
- 2) 30
- 3) 50
- 4) 40

**ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ
ИХ**

- 1) высокая приедаемость
- 2) высокая энергетическая ценность
- 3) низкая биологическая ценность
- 4) низкая перевариваемость

**ОПТИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОСФОЛИПИДОВ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО
ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)**

- 1) 70
- 2) 6-10
- 3) 5-7
- 4) 90

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОЛЯ ЖИРОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 50
- 2) 20
- 3) 30
- 4) 40

ОРЕХИ И СЕМЯНА СОДЕРЖАТ НЕСКОЛЬКО ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ, ОСНОВНЫМ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) белок
- 2) жир
- 3) сахара
- 4) крахмал

ПРИ ДЕФИЦИТЕ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1) ангулярный стоматит
- 2) увеличение времени темновой адаптации
- 3) дисфагия
- 4) кровь при чистке зубов

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ФОЛАЦИНЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 400 мкг
- 2) 50 мкг
- 3) 5 мг
- 4) 200 мкг

ИЗБЫТОК НАТРИЯ В РАЦИОНЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ

- 1) артериальной гипертензии
- 2) артериальной гипотензии
- 3) артроза тазобедренных суставов
- 4) подагры

К ГРУППЕ ДИСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ

- 1) лактозу
- 2) рафинозу
- 3) лактулозу
- 4) фруктозу

ОРЕХИ И СЕМЕНА СОДЕРЖАТ НЕСКОЛЬКО ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ, ОСНОВНЫМ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сахара
- 2) белок
- 3) жир

4) крахмал

УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ОВОЩЕЙ СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1) 96
- 2) 80
- 3) 85
- 4) 95

ПРИ ОЦЕНКЕ ПИЩЕВОГО СТАТУСА У ОБСЛЕДУЕМОГО ВЫЯВЛЕНА ЖИРНАЯ СЕБОРЕЯ ЛИЦА, СВЯЗАННАЯ С НЕАДЕКВАТНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ С РАЦИОНОМ

- 1) рибофлавина и ниацина
- 2) тиамина и фолатина
- 3) аскорбиновой кислоты и биотина
- 4) пиридоксина и токоферола

Гигиенический контроль питания различных групп населения

[Вернуться в начало](#)

К ОСНОВНЫМ ПРИНЦИПАМ ПОСТРОЕНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ НА ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ ТЕРРИТОРИИ ОТНОСЯТ

- 1) увеличение доли белков животного происхождения, увеличение поступления витаминов-антиоксидантов и ограничение ПНЖК
- 2) увеличение доли моно- и дисахаридов, ограничение поступления МНЖК и увеличение витаминов В₁, В₆, РР
- 3) увеличение доли белков растительного происхождения, увеличение поступления ПНЖК и витаминов D, К
- 4) уменьшение доли белков животного происхождения, увеличение поступления МНЖК, уменьшение поступления пищевых волокон

НИАЦИН - ЭТО ВИТАМИН

- 1) А
- 2) РР
- 3) Е
- 4) С

ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД

- 1) определения концентрации витамина С в сыворотке крови
- 2) оценки питания по меню-раскладкам
- 3) анализа частоты потребления пищевых продуктов
- 4) 24-часового воспроизведения питания

К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН

- 1) C
- 2) D
- 3) B1
- 4) PP

К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1) крахмал
- 2) глюкозу
- 3) целлюлозу
- 4) пектин

У ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ

- 1) рыбу
- 2) сливки
- 3) мясо
- 4) грибы

РАСЧЕТНЫМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ ПРИ УСВОЕНИИ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЕТСЯ _____ ККАЛ/Г УГЛЕВОДОВ

- 1) 9
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 6

РЕАКЦИЯ МАЙЯРА ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ КОЛИЧЕСТВА ДОСТУПНОГО

- 1) метионина
- 2) лейцина
- 3) треонина
- 4) лизина

ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ЦИНКА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) глутатионпероксидаза
- 2) каталаза
- 3) глутатионредуктаза
- 4) супероксиддисмутаза

ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ НА _____ ПРОЦЕНТОВ

- 1) 65-70
- 2) 75-80
- 3) 25-30
- 4) 45-50

МЯСО УТОК И ГУСЕЙ ИСКЛЮЧАЮТ ИЗ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В СВЯЗИ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

- 1) микронутриентов
- 2) белка
- 3) жира
- 4) углеводов

ПРИНЦИПОМ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАЦИОНА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

- 1) с приоритетом включения животной продукции
- 2) максимально раздельным употреблением растительных и животных продуктов
- 3) максимально разнообразным питанием
- 4) с приоритетом включения растительной продукции

ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НАИМЕНЬШИЕ ПОТЕРИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДОСТИГАЮТСЯ ЗА СЧЕТ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКЦИИ В

- 1) холодную воду с последующим постепенным нагревом и кипячением
- 2) холодную воду с последующим быстрым нагревом до кипения и кипячением в течение 30 минут
- 3) кипящую воду с последующим доведением до готовности
- 4) теплую воду с последующим доведением до готовности при интенсивном кипении

ПОД АЛИМЕНТАРНОЙ АДАПТАЦИЕЙ ПОНИМАЮТ

- 1) приспособление организма к изменяющимся условиям окружающей среды при смене географических поясов
- 2) способность организма адаптироваться к неблагоприятному воздействию производственной среды
- 3) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение обострений хронических заболеваний
- 4) процесс выработки резистентности организма к экстремальным внешним условиям за счет оптимизации питания

ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ НОРМ ПИТАНИЯ ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ С _____ ЛЕТ

- 1) 7
- 2) 5
- 3) 9
- 4) 11

В РАЦИОНЕ ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 1) сладкие газированные напитки
- 2) компоты
- 3) чай
- 4) какао

К ТРЕТЬЕЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА (КФА 1,9) ОТНОСЯТСЯ РАБОТНИКИ, ЗАНЯТЫЕ _____ ТРУДОМ

- 1) немеханизированным тяжелым
- 2) очень тяжелым
- 3) умственным
- 4) средней тяжести

ЦИАНОКОБАЛАМИН - ЭТО ВИТАМИН

- 1) B1
- 2) B12
- 3) B6
- 4) B2

ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ВОДНО-ЭЛЕКТРОЛИТНОГО БАЛАНСА У РАБОТНИКОВ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР НЕОБХОДИМО УПОТРЕБЛЯТЬ РАСЧЕТНОЕ КОЛИЧЕСТВО

- 1) чая
- 2) воды
- 3) сока
- 4) морса

ИЗ РАЦИОНА ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ИСКЛЮЧАЮТ

- 1) оливковое масло
- 2) сливочное масло
- 3) маргарин
- 4) подсолнечное масло

ОСНОВНЫМИ ЭНЕРГОНЕСУЩИМИ НУТРИЕНТАМИ ФРУКТОВ И ЯГОД ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) моно-дисахариды
- 2) полисахариды
- 3) белки
- 4) пищевые волокна

В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 1) баранину
- 2) свиной окорок
- 3) утятину
- 4) телятину

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ МАКСИМАЛЬНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ\СУТКИ)

- 1) 300
- 2) 350

- 3) 400
- 4) 450

К ВОДОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН

- 1) РР
- 2) А
- 3) Е
- 4) К

ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ЖЕЛЕЗА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) глутатионредуктаза
- 2) глутатионпероксидаза
- 3) супероксиддисмутаза
- 4) каталаза

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОБАВЛЕННОГО ДОЛЯ САХАРА ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 30
- 2) >50
- 3) 20
- 4) <10

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- 1) бобовые
- 2) хлеб
- 3) яйца
- 4) творог

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЭНДЕМИЧНОГО ЗОБА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЙОДИРОВАНИЕ

- 1) соли
- 2) сахара
- 3) растительного масла
- 4) минеральной воды

ЛУЧШИМ ИСТОЧНИКОМ ЖЕЛЕЗА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) яблоко
- 2) гранатовый сок
- 3) говядина
- 4) укроп

САМЫМ СЛАДКИМ САХАРОМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) фруктоза
- 2) сахароза
- 3) глюкоза
- 4) лактоза

РАБОТА ПО ОЦЕНКЕ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ РЕАЛИЗУЕТСЯ ПОСРЕДСТВОМ ВЫПОЛНЕНИЯ РЯДА ЭТАПОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ

- 1) аналитического
- 2) мониторингового
- 3) проектного
- 4) исследовательского

К ПРЕБИОТИКАМ ОТНОСЯТ

- 1) олигосахариды
- 2) минеральные добавки
- 3) витамины
- 4) бифидобактерии

ЛАКТОЗА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) микронутриентом
- 2) элементом белка коровьего молока
- 3) олигосахаридом в составе молока
- 4) полисахаридом животных клеток

ПРИМЕРОМ МОНОСАХАРИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) глюкоза
- 2) сахароза
- 3) лактоза
- 4) гликоген

ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ РИБОФЛАВИНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) каталаза
- 2) глутатионредуктаза
- 3) глутатионпероксидаза
- 4) супероксиддисмутаза

ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМ МЕТОДОМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- 1) химического состава продукта
- 2) аминокислотного состава
- 3) количества жиров
- 4) количества углеводов

ПОД АЛИМЕНТАРНОЙ АДАПТАЦИЕЙ ПОНИМАЮТ

- 1) приспособление организма к изменяющимся условиям окружающей среды при смене географических поясов
- 2) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение возникновения осложнений при острых патологических состояниях
- 3) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение обострений хронических заболеваний
- 4) процесс выработки резистентности организма к экстремальным внешним условиям за счет оптимизации питания

ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ СЕЛЕНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) глутатионпероксидаза
- 2) глутатионредуктаза
- 3) супероксиддисмутаза
- 4) малоновый диальдегид

К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН

- 1) С
- 2) Е
- 3) В1
- 4) РР

ТИАМИН - ЭТО ВИТАМИН

- 1) С
- 2) А
- 3) В2
- 4) В1

ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ

- 1) вибрации
- 2) высоких температур
- 3) повышенного давления
- 4) контакта с анилиновыми красителями

ПИТАНИЕ ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ НЕБЛАГОПРИЯТНОГО (ОСОБО ВРЕДНОГО) ВОЗДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ, НАПРАВЛЕННОЕ НА ПРОФИЛАКТИКУ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) оптимально-рациональным
- 2) профессионально-профилактическим
- 3) лечебно-диетическим
- 4) лечебно-профилактическим

К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ

- 1) фолацин

- 2) ниацин
- 3) бета-каротин
- 4) цианокобаламин

СПОСОБОМ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИМ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) тушение
- 2) жарка
- 3) запекание
- 4) варка

ДЛИТЕЛЬНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ РЕТИНОЛА В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К

- 1) тератогенному эффекту
- 2) аллергическим реакциям
- 3) острому отравлению
- 4) канцерогенному эффекту

ПОДСЛАСТИТЕЛИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИ СОЗДАНИИ ПИЩЕВЫХ РЕЦЕПТУР ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ С

- 1) заболеваниями кишечника
- 2) анорексией
- 3) сердечно-сосудистыми патологиями
- 4) избыточной массой тела

БОЛЬНЫМ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

- 1) тауматин
- 2) стевиозид
- 3) сахарин
- 4) аспартам

ВТОРОЙ ЗАВТРАК ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ВКЛЮЧАТЬ

- 1) свежие фрукты или ягоды
- 2) бутерброд с сыром
- 3) шоколадный десерт
- 4) сладкий кисломолочный напиток

ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ

- 1) высоких температур
- 2) вибрации
- 3) контакта с анилиновыми красителями
- 4) контакта с органическими красителями

В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) витамина А
- 2) кальция и магния
- 3) железа, фосфора и калия
- 4) витамина D

РИБОФЛАВИН - ЭТО ВИТАМИН

- 1) Е
- 2) С
- 3) В1
- 4) В2

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ АРАХИСА ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКИЙ РИСК НАКОПЛЕНИЯ В НИХ

- 1) соланина
- 2) афлатоксинов
- 3) сапонинов
- 4) синильной кислоты

ИЗ ВСЕХ СОРТОВ МЯСА НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЭКСТРАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ОТМЕЧАЕТСЯ В

- 1) говядине
- 2) курице
- 3) баранине
- 4) свинине

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УЧТЕНЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА, ВКЛЮЧАЮТ

- 1) регулярное использование в питании натуральных соков
- 2) возможность выбора любимых блюд
- 3) обеспечение разнообразия меню
- 4) обязательное использование только обогащенных микронутриентами продуктов

СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ/ФОСФОР В МЯСЕ

- 1) оптимально и составляет 10
- 2) неоптимально и составляет 0,05
- 3) неоптимально и составляет 1
- 4) оптимально и составляет 1

НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ НУТРИЕНТОМ ДЛЯ РОСТА И РАЗВИТИЯ ТКАНЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) жир растительный
- 2) глюкоза
- 3) цинк
- 4) белок

ПРИНЦИП ОБЕСПЕЧЕНИЯ РАЗНООБРАЗИЯ МЕНЮ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ВКЛЮЧЕНИЕ В ЕЖЕДНЕВНЫЙ РАЦИОН НЕ МЕНЕЕ _____ РАЗЛИЧНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ ПРОДУКЦИИ

- 1) 15
- 2) 25
- 3) 10
- 4) 20

НАИБОЛЕЕ ВЫСОКОЙ ВИТАМИННОЙ АКТИВНОСТЬЮ СРЕДИ ДРУГИХ КАРОТИНОИДОВ ОБЛАДАЕТ

- 1) зеаксантин
- 2) β -криптосантин
- 3) α -каротин
- 4) β -каротин

РАСЧЕТНЫМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ ПРИ УСВОЕНИИ БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ _____ ККАЛ/Г БЕЛКА

- 1) 3
- 2) 4
- 3) 9
- 4) 6

ЛЕЦИТИН УЧАСТВУЕТ В РЕГУЛИРОВАНИИ ЖИРОВОГО ОБМЕНА ЗА СЧЕТ АКТИВИЗАЦИИ

- 1) транспорта нейтральных жиров из гепатоцитов
- 2) транспорта нейтральных жиров в гепатоциты
- 3) процессов перекисного окисления липидов в клетках
- 4) липонегенеза в клетках печени

К ПЕРВОЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА

- 1) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует значительных физических усилий
- 2) труд которых связан со значительными физическими усилиями
- 3) занятые немеханизированным тяжелым трудом
- 4) занятые особо тяжелым физическим трудом

К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1) фруктозу
- 2) крахмал
- 3) пектин
- 4) целлюлозу

К ТРЕТЬЕЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ

ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА

- 1) занятые немеханизированным тяжелым трудом
- 2) занятые особо тяжелым физическим трудом
- 3) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует значительных физических усилий
- 4) со средней физической активностью, средней тяжестью труда

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СОДЕРЖИТСЯ В ЖИРЕ

- 1) говядины
- 2) баранины
- 3) индейки
- 4) свинины

РАСЧЕТНЫМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ ПРИ УСВОЕНИИ ЖИРОВ ЯВЛЯЕТСЯ _____ ККАЛ/Г ЖИРА

- 1) 6
- 2) 4
- 3) 3
- 4) 9

АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОТЛИЧАЕТСЯ _____ КИСЛОТА

- 1) бензойная
- 2) щавелевая
- 3) яблочная
- 4) винная

К ЧЕТВЕРТОЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА

- 1) занятые особо тяжелым физическим трудом
- 2) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует значительных физических усилий
- 3) с высокой физической активностью и тяжелым физическим трудом
- 4) труд которых связан со значительными физическими усилиями

МЯСО, ПТИЦА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ

- 1) полноценных белков и железа
- 2) жиров, калия
- 3) углеводов, магния
- 4) фосфора и витаминов

В РАЦИОН РЕБЕНКА ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ ПЕРВЫМ ИЗ СОКОВ ВВОДЯТ

- 1) яблочный
- 2) черносмородиновый
- 3) томатный

4) лимонный

ПРИ ФЕНИЛКЕТОНУРИИ ПРОТИВПОКАЗАНО УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

- 1) аспартам
- 2) тауматин
- 3) стевиозид
- 4) сахарин

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОСТАВЛЯЕТ (В ГРАММАХ)

- 1) 20-25
- 2) 10-15
- 3) 30-35
- 4) 40-45

В ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1) искусственных вкусовых добавок
- 2) натуральных вкусовых добавок
- 3) красителей
- 4) ароматизаторов

БЕЛКИ РЫБ УСВАИВАЮТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 75-80
- 2) 88-90
- 3) 93-98
- 4) 80-85

К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ

- 1) тиамин
- 2) токоферол
- 3) ниацин
- 4) пиридоксин

РАСХОД ЭНЕРГИИ НА АДАПТАЦИЮ К ХОЛОДНОМУ КЛИМАТУ В РАЙОНАХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СРЕДНЕМ НА (В %)

- 1) 35
- 2) 45
- 3) 25
- 4) 15

НУТРИГЕНЕТИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ГЕНОТИПА НА ПРЕДРАСПОЛОЖЕННОСТЬ К

- 1) заболеваниям, связанным с нарушением функции почек
- 2) онкологическим заболеваниям

- 3) инфекционным заболеваниям
- 4) алиментарно-зависимым заболеваниям

К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН

- 1) А
- 2) С
- 3) РР
- 4) В1

В СТАЦИОНАРАХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ КРУГЛОГОДИЧНАЯ ВИТАМИНИЗАЦИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1) токоферола
- 2) фолиевой кислоты
- 3) ретинола
- 4) аскорбиновой кислоты

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКОВ СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) луке порей, помидоре, огурце
- 2) брокколи, кольраби, огурце
- 3) баклажане, кабачке
- 4) картофеле, цветной капусте, бобовых

ЧАСТЫЕ ЗАТРУДНЕНИЯ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЮТСЯ ОДНИМ ИЗ СИМПТОМОВ ДЕФИЦИТА

- 1) меди
- 2) хрома
- 3) селена
- 4) железа

ПОДСЛАСТИТЕЛИ ОТНОСЯТСЯ К

- 1) пробиотикам
- 2) функциональным продуктам
- 3) пищевым добавкам
- 4) пребиотикам

ФРУКТЫ И ОВОЩИ ДОЛЖНЫ ВКЛЮЧАТЬСЯ В РАЦИОН ДЕТЕЙ СТАРШЕ 1 ГОДА

- 1) 3 раза в неделю
- 2) 2 раза в неделю
- 3) через день
- 4) ежедневно

К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1) пектин
- 2) целлюлозу
- 3) крахмал

4) галактозу

МОРСКАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПО СРАВНЕНИЮ С РЕЧНОЙ РЫБОЙ БОГАТЫ

- 1) натрием и кальцием
- 2) кальцием и фосфором
- 3) йодом и фтором
- 4) магнием и хлором

В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

- 1) железа
- 2) витаминов группы В
- 3) фосфора и калия
- 4) кальция и магния

ВИТАМИНОМ-АНТИОКСИДАНТОМ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ЗАЩИЩАЮЩИМ БИОМЕМБРАНУ КЛЕТКИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) бета-каротин
- 2) аскорбиновая кислота
- 3) альфа-токоферол
- 4) ретинол

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ В РАЦИОНЕ РЕБЕНКА 1-3 ЛЕТ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ

- 1) 3 раза в неделю
- 2) 4 раза в неделю
- 3) через день
- 4) ежедневно

ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ СОДЕРЖАТСЯ В

- 1) урюке
- 2) кураге
- 3) сое
- 4) черносливе

ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОЛЯ ЖИРОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _____ %

- 1) 50
- 2) 20
- 3) 30
- 4) 40

БИОЛОГИЧЕСКОЕ ВЛИЯНИЕ ЛЕЦИТИНА НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ДЕЙСТВИИ

- 1) антитоксическом
- 2) липотропном
- 3) тонизирующем
- 4) десенсибилизирующем

ПИРИДОКСИН - ЭТО ВИТАМИН

- 1) B6
- 2) B1
- 3) B2
- 4) B12

НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРОВ СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) помидорах и белой смородине
- 2) капусте и ежевике
- 3) авокадо и облепихе
- 4) кабачках и малине

ВТОРОЙ УЖИН (НА НОЧЬ) ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ

- 1) зеленый чай с лимоном
- 2) сладкий витаминизированный напиток
- 3) кисломолочный напиток
- 4) какао с молоком

К ТЯЖЕЛЫМ МЕТАЛЛАМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ МЕТАЛЛОТОКСИКОЗ, НЕ ОТНОСИТСЯ

- 1) ртуть
- 2) кадмий
- 3) свинец
- 4) кобальт

В ЛЕЧЕБНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ОСТАВЛЯЮТ ЕЖЕДНЕВНО В КОЛИЧЕСТВЕ ОДНОЙ ПОРЦИИ НА (В СУТКАХ)

- 1) 3
- 2) 2
- 3) 1
- 4) 4

ПРИ ГАЛАКТОЗЕМИИ НЕОБХОДИМО ИСКЛЮЧИТЬ ИЗ РАЦИОНА

- 1) молочные продукты
- 2) мясо и мясные продукты
- 3) рыбу и рыбопродукты
- 4) фрукты и овощи

РЕЖИМ ПИТАНИЯ ПОДРАЗУМЕВАЕТ

- 1) свободный, не зависимый от часов, прием пищи
- 2) строгий прием пищи по часам
- 3) распределение рациона в определенном количестве в течение дня
- 4) количественную характеристику объемов принимаемой пищи в течение дня

Профилактика пищевых отравлений

[Вернуться в начало](#)

ОТРАВЛЕНИЕ СВИНЦОМ МОЖЕТ БЫТЬ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ С НИЗКИМ РН, ДЛИТЕЛЬНО ХРАНИВШИХСЯ В ПОСУДЕ

- 1) алюминиевой
- 2) из нержавеющей стали
- 3) с тефлоновым покрытием
- 4) глазурованной керамической

ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+2°C

- 1) способствует инаktivации токсинов
- 2) уменьшает количество мезофильных микроорганизмов
- 3) приводит к уничтожению микроорганизмов
- 4) препятствует токсинообразованию

ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- 1) рыбы домашнего посола, консервированных грибов
- 2) кремовых кондитерских изделий, молока
- 3) гусиных и утиных яиц
- 4) овощных салатов

РОЖКИ СПОРЫШИ ПОРАЖАЮТ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ

- 1) кукурузу
- 2) овес
- 3) рожь
- 4) ячмень

К ПИЩЕВЫМ МИКОТОКСИКОЗАМ ОТНОСЯТ

- 1) иерсиниоз
- 2) ботулизм
- 3) афлатоксикоз
- 4) дизентерию

РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВ И ПРОЦЕСС ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ ЗАДЕРЖИВАЮТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 30
- 2) 50
- 3) 60
- 4) 40

ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) нитраты
- 2) нитрозамины
- 3) нитриты
- 4) нитрофураны

В КОТЛЕТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, МАКАРОНАХ ПО-ФЛОТСКИ ИЛИ МОЛОЧНОЙ КАШЕ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН СПОСОБЕН НАКАПЛИВАТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО ПОРОГОВОЙ ДОЗЫ В ТЕЧЕНИЕ ____ ЧАСОВ

- 1) 5-6
- 2) 3-4
- 3) 9-10
- 4) 7-8

ЭРГОТИЗМ - ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ СПОРЫНЬЕЙ _____ ПРОДУКТОВ

- 1) рыбных
- 2) зерновых
- 3) мясных
- 4) молочных

С ЦЕЛЬЮ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРЕМА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА ВОДНУЮ ФАЗУ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 20
- 2) 45
- 3) 60
- 4) 30

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ

- 1) микробиологических нормативов
- 2) температурного режима
- 3) личной гигиены
- 4) товарного соседства

СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ ЧАЩЕ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ

- 1) бобовых
- 2) зерновых продуктов
- 3) молочных продуктов
- 4) овощей

ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПРИ СТАФИЛОКОККОВОМ ТОКСИКОЗЕ СОСТАВЛЯЕТ В СРЕДНЕМ (В ЧАСАХ)

- 1) 2-4

- 2) 6-8
- 3) 10-12
- 4) 14-16

БИОМАТЕРИАЛОМ ОТ БОЛЬНОГО, ПОСЫЛАЕМОМ НА ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) желчь
- 2) слюна
- 3) кал
- 4) моча

К МАРИНОТОКСИНАМ ДИАРЕЙНОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ

- 1) тетродовая
- 2) домоевая
- 3) окадаиковая
- 4) липоевая

ПЕСТИЦИДЫ, ПОПАДАЯ В ОРГАНИЗМ

- 1) выводятся с мочой без химической трансформации
- 2) выводятся через кишечник, конъюгируясь с желчными кислотами
- 3) распадаются до углекислого газа и воды
- 4) подвергаются метаболической активации

РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККА И ПРОЦЕСС ТОКСИКООБРАЗОВАНИЯ ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В ПРОДУКТЕ НЕ МЕНЕЕ (В %)

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 30
- 4) 40

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ВЫЗВАННОЕ ТОКСИЧЕСКИМ ДЕЙСТВИЕМ ЦИАНИДОВ, МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

- 1) горького миндаля
- 2) бразильских орехов
- 3) арахиса
- 4) буковых орехов

ВТОРИЧНЫМ МЕТАБОЛИТОМ АФЛАТОКСИНА В1 ЯВЛЯЕТСЯ АФЛАТОКСИН

- 1) G1
- 2) B2 α
- 3) B2
- 4) M1

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ

ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ

- 1) температурного режима при хранении продукции
- 2) поточности технологического процесса
- 3) товарного соседства при хранении продукции
- 4) личной гигиены персоналом

ТОКСИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВОМ СТРОЧКОВ, ВЫЗЫВАЮЩИМ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) фаллоидин
- 2) аманитин
- 3) мускарин
- 4) гиометрин

ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ АКТИВНОСТИ ХОЛИНЭСТЕРАЗЫ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 5
- 2) 30
- 3) 20
- 4) 10

К ТОКСИЧНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ РАСТЕНИЙ СЕМЕЙСТВА ПАСЛЕНОВЫЕ (ТОМАТЫ, БАКЛАЖАНЫ, КАРТОФЕЛЬ) ОТНОСИТСЯ

- 1) соланин
- 2) фазин
- 3) амигдалин
- 4) фагин

МИКОТОКСИНЫ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ОРГАНИЧЕСКИМИ ПРИРОДНЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ, ЯВЛЯЮЩИМИСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ

- 1) почвенных микроскопических грибов
- 2) ядовитых растений
- 3) некоторых видов рыб
- 4) моллюсков

БОТУЛИЗМ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

- 1) колбасных изделий заводского приготовления
- 2) кремовых кондитерских изделий
- 3) салатов с использованием яиц
- 4) копченых продуктов домашнего приготовления

ЭРГОТИЗМ - ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ СПОРЫНЬЕЙ

- 1) хлеба и зерновых продуктов
- 2) овощей и плодов

- 3) молочных продуктов
- 4) мяса и мясопродуктов

К ПИЩЕВОМУ ОТРАВЛЕНИЮ ОТНОСИТСЯ

- 1) листериоз
- 2) дифиллоботриоз
- 3) фузариотоксикоз
- 4) сальмонеллёз

ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ АКТИВНОСТИ

- 1) лактатдегидрогеназы на 10-20%
- 2) холинэстеразы на 10-20%
- 3) холинэстеразы на 30% и более
- 4) лактатдегидрогеназы на 30% и более

ЗАБОЛЕВАНИЕ АФЛАТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО ПРЕИМУЩЕСТВЕННО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ АФЛАТОКСИНАМИ

- 1) зерновых
- 2) плодов
- 3) овощей
- 4) ягод

СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНЫМ ТОКСИНОМ РЫБ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) цигуатоксин
- 2) тетродотоксин
- 3) скомбротоксин
- 4) сакситоксин

КЛИНИЧЕСКИ ВЫРАЖЕННЫЕ ФОРМЫ БОТУЛИЗМА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) нарушением координации движений
- 2) диплопией
- 3) диареей
- 4) нарушением сна

ГЛАВНЫМ ПРИЗНАКОМ ПАТОГЕННОСТИ СТАФИЛОКОККОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) пигментообразование
- 2) ферментативная активность
- 3) способность коагулировать плазму крови
- 4) выработка гемолизинов

ГЛАВНЫМ КРИТЕРИЕМ ПАТОГЕННОСТИ СТАФИЛОКОККА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) реакция преципитации
- 2) реакция плазмокоагуляции

- 3) реакция агглютинации
- 4) определение термостабильной ДНК

К БИОМАТЕРИАЛУ ОТ БОЛЬНОГО, ПОСЫЛАЕМОМУ НА ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ОТНОСЯТ

- 1) мочу
- 2) желчь
- 3) слюну
- 4) промывные воды

ВЕДУЩИЙ КЛИНИЧЕСКИЙ СИНДРОМ ПРИ АФЛАТОКСИКОЗЕ ОБУСЛОВЛЕН ПОРАЖЕНИЕМ

- 1) органов дыхания
- 2) органов кроветворения
- 3) печени
- 4) сердечно-сосудистой системы

К НЕЙРОТОКСИЧЕСКОМУ ТИПУ МАРИНОТОКСИНОВ МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА

- 1) цигуатоксин
- 2) тетродотоксин
- 3) бреветоксин
- 4) скомбротоксин

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КРЕМЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 60
- 2) 50
- 3) 45
- 4) 30

НИТРИТЫ ОБЛАДАЮТ НЕБЛАГОПРИЯТНЫМ ДЕЙСТВИЕМ НА ОРГАНИЗМ

- 1) вызывая гемолиз эритроцитов
- 2) связывая SH-группы белков
- 3) образуя метгемоглобин
- 4) угнетая холинэстеразу

ОДНИМ ИЗ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ, ХАРАКТЕРНЫМ ДЛЯ БОТУЛИЗМА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) жидкий стул
- 2) высокая температура
- 3) боль в эпигастральной области
- 4) расстройство речи

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА

- 1) утиные
- 2) куриные 1 сорта
- 3) перепелиные
- 4) куриные столовые

ПОСЛЕДСТВИЕМ НИТРАТНО-НИТРИТНОЙ НАГРУЗКИ НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) нарушение азотовыделительной функции почек
- 2) диссеминированное внутрисосудистое свертывание
- 3) поражение легких
- 4) гипоксия гемического типа

К КОНТАМИНАЦИИ ПИЩИ СТАФИЛОКОКАМИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ ДОПУСК К РАБОТЕ СОТРУДНИКОВ С

- 1) гнойничковыми заболеваниями открытых частей тела и рук
- 2) аллергическим ринитом
- 3) атопическим дерматитом кистей рук
- 4) псориазом

СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В _____ТОМАТАХ

- 1) желтых
- 2) зеленых
- 3) оранжевых
- 4) красных

БОЛЕЗНЬ «ИТАЙ-ИТАЙ» ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМ В ИЗБЫТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ

- 1) ртути
- 2) меди
- 3) кадмия
- 4) свинца

ПОСЛЕДСТВИЕМ НИТРАТНО-НИТРИТНОЙ НАГРУЗКИ НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) поражение печени
- 2) гипоксия гемического типа
- 3) диссеминированное внутрисосудистое свертывание
- 4) нарушение азотовыделительной функции почек

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВОЗМОЖНОГО МИКРОБНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ НАРУШЕНИЕ

- 1) условий и сроков хранения продуктов и блюд
- 2) правил товарного соседства при хранении продуктов
- 3) технологии приготовления (рецептуры) продуктов
- 4) правил личной гигиены персоналом пищевого объекта

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ИХ ГРАДАЦИЮ ПО

- 1) стойкости в объектах окружающей среды
- 2) химической структуре
- 3) производственному назначению
- 4) органоспецифичности

ПОД МИКОТОКСИНАМИ ПОНИМАЮТ ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИРОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ

- 1) ядовитых растений
- 2) почвенных микроскопических грибов
- 3) моллюсков
- 4) некоторых видов рыб

ПРОФИЛАКТИКА ФИКОТОКСИКОЗОВ СВЯЗАНА С

- 1) сезонным регулированием вылова и употребления в пищу моллюсков
- 2) предварительной низкотемпературной (замораживание) обработкой сырья
- 3) предварительным вымачиванием и последующей тепловой обработкой сырья
- 4) тщательным удалением компонентов, аккумулирующих биотоксины

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ В РАМКАХ РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ С ПОМОЩЬЮ МЕТОДА

- 1) электронной микроскопии
- 2) реакции гемагглютинации
- 3) полимеразной цепной реакции
- 4) реакции плазмокоагуляции

ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПОСЛЕ

- 1) получения данных лабораторных исследований
- 2) анализа эпидемической обстановки
- 3) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- 4) анализа первичных симптомов заболевания

ВЕЛИЧИНА PH, ПРИ КОТОРОЙ СУЩЕСТВЕННО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ, СОСТАВЛЯЕТ

- 1) $> 7,4$
- 2) $< 4,6$
- 3) $< 9,4$
- 4) $< 8,4$

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НАКОПЛЕНИЯ (ЗА СЧЕТ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ) БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ

- 1) микробиологических нормативов продовольственного сырья

- 2) температурного режима хранения
- 3) личной гигиены персоналом пищевого объекта
- 4) товарного соседства при хранении продуктов

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ В РАМКАХ РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ С ПОМОЩЬЮ МЕТОДА

- 1) электронной микроскопии
- 2) реакции гемагглютинации
- 3) фаготипирования
- 4) реакции плазмокоагуляции

ПОЛНОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ РАЗВИТИЯ СТАФИЛОКОККОВ ПРОИСХОДИТ ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ (В ПЕРЕСЧЁТЕ НА ВОДНУЮ ФАЗУ) КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В КРЕМЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 30
- 4) 40

ВТОРИЧНЫМ МЕТАБОЛИТОМ АФЛАТОКСИНА В1 ЯВЛЯЕТСЯ АФЛАТОКСИН

- 1) В2
- 2) М1
- 3) В2?
- 4) G1

ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) вирусом
- 2) аэробом
- 3) строгим анаэробом
- 4) факультативным анаэробом

ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ В РЕСТОРАНЕ ОБРАЗЕЦ ПРОДУКЦИИ, АНАЛОГИЧНОЙ ПОДОЗРЕВАЕМОЙ, ОТБИРАЕТСЯ ИЗ

- 1) суточной пробы
- 2) холодильника для хранения пищевых отходов
- 3) недельного запаса
- 4) складских и производственных помещений

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ АНАЛОГИЧНОЕ ПО КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ СИНДРОМУ БАДДА – КИАРИ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ АЛКАЛОИДЫ _____ ПРИРОДЫ

- 1) индольной
- 2) ациклической
- 3) пирролизидиновой

4) пиперидиновой

ОСНОВНЫМИ ТОКСИЧЕСКИМИ СОЕДИНЕНИЯМИ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) аманитины
- 2) мускарины
- 3) гиометрины
- 4) орелланины

ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ В НЕЙ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ

- 1) сакситоксины
- 2) фумонизины
- 3) полихлорированные бифенилы
- 4) канцерогенные N- нитрозоамины

К МЕРАМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ АФЛАТОКСИКОЗОВ ОТНОСИТСЯ ОПТИМАЛЬНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ

- 1) железа
- 2) калия
- 3) кальция
- 4) магния

К МАРИНОТОКСИНАМ АМНЕСТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ КИСЛОТА

- 1) тетродовая
- 2) липоевая
- 3) окадаиковая
- 4) домоевая

К ПАРАЛИТИЧЕСКИМ ТОКСИНАМ МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ

- 1) цигуатоксин
- 2) тетродотоксин
- 3) сакситоксин
- 4) скомбротоксин

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ПАШТЕТОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) низкое содержание в них белка
- 2) высокое содержание в них животных жиров
- 3) повышенный риск накопления в них ксенобиотиков
- 4) риск интенсивного размножения в них микроорганизмов

НАИБОЛЕЕ ТЯЖЕЛЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ВОЗНИКАЮТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ

- 1) сыроежек
- 2) сморчков
- 3) бледной поганки
- 4) строчков

ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ОТНОСИТСЯ К

- 1) аэробам
- 2) вирусам
- 3) факультативным анаэробам
- 4) строгим анаэробам

ВЕЛИЧИНА PH, ПРИ КОТОРОЙ СУЩЕСТВЕННО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ, СОСТАВЛЯЕТ

- 1) $< 4,4$
- 2) $> 7,4$
- 3) $< 8,4$
- 4) $< 9,4$

К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ОТНОСЯТ

- 1) алкогольное опьянение
- 2) отравления ядовитым веществом, ошибочно используемым вместо пищевого
- 3) микотоксикозы
- 4) пищевые аллергии

ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ $4\pm 2^{\circ}\text{C}$

- 1) приводит к гибели микроорганизмов и инактивации токсинов
- 2) способствует накоплению токсинов и размножению микроорганизмов
- 3) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию
- 4) приводит к гибели микроорганизмов, но не способствует инактивации токсинов

ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- 1) консервированных грибов
- 2) кремовых кондитерских изделий
- 3) гусиных и утиных яиц
- 4) овощных салатов

ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ

- 1) грибных консервов
- 2) кремовых кондитерских изделий
- 3) кисломолочных продуктов
- 4) рыбы холодного копчения

СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПЕРВИЧНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- 1) работниками
- 2) посетителями
- 3) грызунами
- 4) насекомыми

К МАРИНОТОКСИНАМ ДИАРЕЙНОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ КИСЛОТА

- 1) тетродовая
- 2) домоевая
- 3) окадаиковая
- 4) липоевая

К КОНТАМИНАНТАМ ПИЩИ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТНОСЯТ

- 1) нитраты
- 2) диоксины
- 3) пестициды
- 4) микотоксины

ТОКСИНОМ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) соланин
- 2) мусциол
- 3) амигдалин
- 4) аманитин

К МАРИНОТОКСИНАМ ПАРАЛИТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСЯТСЯ

- 1) цигуатоксины
- 2) скомбротоксины
- 3) сакситоксины
- 4) бреветоксины

ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) строгим анаэробом
- 2) облигатным аэробом
- 3) факультативным анаэробом
- 4) микроаэрофилом

ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ

- 1) кисломолочных продуктов
- 2) мясных консервов
- 3) молока и молочных продуктов

4) рыбных консервов

К МАРИНОТОКСИНАМ АМНЕСТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ

- 1) липоевая
- 2) окадаиковая
- 3) домоевая
- 4) тетродовая

ПРИ РАЗМНОЖЕНИИ СТАФИЛОКОККОВ ПРОДУКТ

- 1) приобретает горький вкус
- 2) приобретает желтоватый оттенок
- 3) приобретает кислый вкус
- 4) сохраняет благоприятные органолептические свойства

НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫМ МАРИНОТОКСИНОМ, ИМЕЮЩИМ ВИДОВУЮ СПЕЦИФИЧНОСТЬ (РЫБЫ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ), ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сакситоксин
- 2) скомбротоксин
- 3) цигуатоксин
- 4) тетродотоксин

ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НИТРАТОВ С ОВОЩАМИ В ____ ОНИ ПРЕВРАЩАЮТСЯ В НИТРИТЫ

- 1) печени
- 2) желудочно-кишечном тракте
- 3) ротовой полости
- 4) кровеносном русле

ГРИБОМ, СПОСОБНЫМ ВЫЗВАТЬ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ СОВМЕСТНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) паутинник
- 2) навозник серый
- 3) волнушка
- 4) свинушка

ТОКСИН БОТУЛИЗМА ПОРАЖАЕТ

- 1) центральную нервную систему
- 2) желудочно-кишечный тракт
- 3) периферическую нервную систему
- 4) сердечно-сосудистую систему

ЗАБОЛЕВАНИЕ ФУЗАРИОТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ФУЗАРИОТОКСИНАМИ

- 1) мяса и мясопродуктов

- 2) рыбы
- 3) молочных продуктов
- 4) зерновых продуктов

**К ПРЕОБЛАДАЮЩИМ СИМПТОМАМ В КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ
СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ОТНОСЯТ ТОШНОТУ И**

- 1) боли за грудиной
- 2) жидкий стул до 20 раз в сутки
- 3) высокую температуру
- 4) многократную рвоту

**К ПИЩЕВОМУ ОТРАВЛЕНИЮ, ОТНОСЯЩЕМУСЯ К ГРУППЕ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ,
ОТНОСЯТ**

- 1) ботулизм
- 2) дизентерию
- 3) отравление, вызываемое бактериями рода *Proteus*
- 4) стафилококковое пищевое отравление

**ЗАБОЛЕВАНИЕ ФУЗАРИОТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ
ЗАГРЯЗНЕННЫХ ФУЗАРИОТОКСИНАМИ _____ ПРОДУКТОВ**

- 1) зерновых
- 2) молочных
- 3) мясных
- 4) рыбных

**БОЛЕЗНЬ «МИНАМАТА» ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМ В
ИЗБЫТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ**

- 1) ртути
- 2) меди
- 3) свинца
- 4) кадмия

**ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВОЙ АНАМНЕЗ У БОЛЬНОГО
СОБИРАЮТ ЗА**

- 1) 12 часов
- 2) 7 дней
- 3) 1 сутки
- 4) 2 суток

СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) кабачках
- 2) тыкке
- 3) дыне
- 4) баклажанах

Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний

[Вернуться в начало](#)

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К

- 1) анемии
- 2) кариесу
- 3) рахиту
- 4) флюорозу

НУТРИГЕНОМИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ПИЩИ И ОТДЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ПИЩИ НА

- 1) энергетический обмен
- 2) аминокислотный состав белков
- 3) экспрессию генов
- 4) витаминный статус организма

НУТРИГЕНЕТИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ГЕНОТИПА НА ПРЕДРАСПОЛОЖЕННОСТЬ К

- 1) заболеваниям, связанным с нарушением функции почек
- 2) онкологическим заболеваниям
- 3) инфекционным заболеваниям
- 4) алиментарно-зависимым заболеваниям

СИНДРОМ ВОЛЬФА – ЧАЙКОВА МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ

- 1) речной рыбы
- 2) соевых продуктов
- 3) морской рыбы
- 4) морских водорослей

АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМАЯ ПАТОЛОГИЯ НА ТЕРРИТОРИИ БИОГЕОХИМИЧЕСКОЙ ПРОВИНЦИИ, ГДЕ ПОЧВЫ И ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ПШЕНИЦА И ДР.) БЕДНЫ СЕЛЕНОМ, ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ВИДЕ

- 1) кардиомиопатии
- 2) эндемической подагры
- 3) остеопороза
- 4) анемии

МОДИФИЦИРУЕМЫМ ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) возраст
- 2) нерациональное питание
- 3) пол
- 4) наследственность

К ВЕЩЕСТВАМ, ПРОВОЦИРУЮЩИМ РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКОГО ЗОБА ПУТЕМ БЛОКИРОВАНИЯ УТИЛИЗАЦИИ ЙОДА ЩИТОВИДНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ, ОТНОСЯТ

- 1) ПНЖК омега 6
- 2) кверцитин
- 3) тиоцианаты
- 4) ПНЖК омега 3

ОГРАНИЧЕНИЕ ДЛЯ РАСШИРЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН СЫРОВ СВЯЗАНО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

- 1) белка
- 2) углеводов
- 3) жира
- 4) пищевых добавок

ЛИПИДНЫМ КОМПОНЕНТОМ, МЕТАБОЛИЧЕСКИ НОРМАЛИЗУЮЩИМ ОБМЕН ПИЩЕВОГО ХОЛЕСТЕРИНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) кефалин
- 2) сфингомиелин
- 3) олеиновая кислота
- 4) лецитин

[Вернуться в начало](#)