**Вопросы**

**по разделу №3 товароведение продовольственных товаров**

**МДК.02.01**

1.Какие методы консервирования основаны на консервирующем действии кислот?

2.Чем различаются между собой виды сливочного масла?

3.Какой жир лучше усваивается организмом и почему?

4.В чем сущность созревания сыров?

5.Что такое диетические кисломолочные продукты, приведите пример и укажите их лечебное значение?

6.Почему нежелательно замерзание соленой рыбы при хранении?

7.Что такое балычные изделия?

8.В чем сущность созревания мяса?

9.Как отличить полукопченые колбасы от копченых?

10.Какая зависимость между составом сырья, качеством и внешним видом разных видов печенья?

11.Какое печенье дольше хранится и почему?

12.Чем объясняется более темный цвет муки 1/с по сравнению с в/с?

13.Может ли чай дать яркий, прозрачный настой, если чаинки в сухом виде неровные, плохо скрученные и почему?

14. Что является причиной ломкости макаронных изделий?

15.Чем объясняется потемнение сердцевины картофеля?

16.Назовите виды шоколада?

17.Приведите пример бараночных изделий?

18.Какие продукты называют гигроскопичными?

19.Что относится к субтропическим плодам?

20.Что такое цукаты?