Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів
з дисципліни **«ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ»**

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень:
початковий, середній, достатній, високий.

За темою
Значення харчових добавок у сучасному виробництві харчових продуктів Класифікація харчових добавок за їх технологічним призначенням та властивостями
Європейська система цифрової кодифікації харчових добавок , добавки з літерою Е Безпека застосування харчових добавок
Харчові емульгатори. Загальна характеристика. Призначення.

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Бали**
Початковий	0-6
Середній	7-14
Достатній	15-25
Високий	26-40

I. Початковий рівень

1. Що таке "харчова добавка"?
1. природні, ідентичні природним або штучно синтезовані речовини, які додають в їжу як інгредієнт з технологічних міркувань
2. природня сполука яку додають в їжу як інгредієнт з технологічних міркувань
3. хімічна речовина яку додають в їжу як інгредієнт з технологічних міркувань

2. Яку інформацію закладено в індекс Е, що у поєднанні з тризначним номером є символом складної назви конкретної сполуки, харчової добавки?
1. слово Європа
2. слово essbar
3. слово edible
4. всі варіанти вірні

3. З якої причини ввели в назву харчової добавки літеру Е
1. для спрощення подання інформації та уніфікації назв;
2. для розуміння того, що харчова добавка пройшла процедуру сертифікації
3. для спрощення системи обліку товарних груп

4. Назвіть консервант, відомий з давніх давен
1. ….сіль

5. Назвіть натуральний підсолоджувач, відомий з давніх давен
1. ….мед

6. Галичина, як територіальна назва України повязана із назвою харчової добавки. Як називається ця харчова добавка?
1…..сіль

II. Середній рівень

7. Коли виникла Е-нумерація харчових добавок?
1. 1960 р.
2. 1980 р.

3. 2000 р.
4. 2005 р.

8. Яка міжнародна організація здійснює сертифікацію харчових добавок?
1. немає єдиної міжнародної організації, яка «сертифікує» самі харчові добавки як продукт (це роблять національні регулятори, як-от FDA у США чи EFSA в ЄС)
2. комісія «Кодекс Аліментаріус» (Codex Alimentarius Commission)
3. міжнародна організація зі стандартизації (ISO)

9. Яку харчову добавку отримує людина з грудним материнським молоком?
1. глутамат
2. пектин
3. альгінат
4. полімери фосфорної кислоти

10. Яка харчова добавка асоціюється з "періодом дитинства"
1. Е-300
2. Е-270
3. Е-100
4. Е-440

III. Достатній рівень
11. Назвіть три групи харчових добавок в іменному ряді:
1. барвники
2. консерванти
3. антиоксиданти
4. хлорофіли

12. Як називають речовини, які уможливлюють утворення або підтримку в продукті харчування однорідної суміші двох або більше фаз, що не змішуються, як, наприклад, олія та вода?
1. емульгатори
2. стабілізатори
3. консерванти
4. покращувачі смаку

IV. Високий рівень
13. Яке призначення харчових емульгаторів?
1. створення емульсії жиру у воді
2. створення емульсії води в жирі
3. створення концентрованої суміші
4. зміна консистенції суміші

14. Для виготовлення майонезу використовують: олію рослинну, яєчний жовток, гірчицю, оцет (або лимонний сік), сіль і цуком. В складі якої сировини, що використовується для виготовлення майонезу міститься харчовий емульгатор, що називається "лецитин"?
1. яєчний жовток
2. олія рослинна
3. гірчиця
4. цукор

Варіанти підсумкового завдання з дисципліни «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТА АРОМАТИЗАТОРИ», структурованого за рівнями складності, підготувала викладач Куян Н.П.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Ольга СУХАРИНА