UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRONOMICE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREŞTI
FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ
Splaiul Independenţei Nr. 105, sector 5, 050097, BUCUREŞTI, ROMÂNIA
Tel.: + + 4021 318 0469; Fax:+ + 40 21 318 0498
www.fmvb.ro, e-mail: info@fmvb.ro

SPECIALIZAREA CONTROLUL ŞI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE

DISCIPLINA CONTROLUL CALITĂŢII PRODUSELOR ALIMENTARE ANIMALE

1. Miozina este:
a. o globulină cu activitate ATP-azică;
b. o proteină miofibrilară ce intră în compoziţia microfilamentelor;
c. o proteină enzimatică mitocondrială;
d. o nucleoprotidă, cu localizare în sarcoplasmă;
e. o proteină sarcoplasmatică, cu rol în procesele de transformare biochimică.

2. Poate exista sub formă liberă sau sub formă esterificată cu acizi graşi:
a. sfingomielina;
b. lecitina;
c. catalina
d. colesterolul;
e. carnozina.

3. Cel mai ridicat scor chimic în ceea ce priveşte calitatea proteinelor este înregistrat de:
a. lapte
b. făina de soia
c. ou
d. gelatină
e. grâu

4. Cel mai bogat ţesut animal în ceea ce priveşte conţinutul de vitamine este:
a. ficatul;
b. rinichiul;
c. pulmonul;
d. ţesutul adipos;
e. ţesutul muscular.

5. Carnea de pasăre se distinge de carnea roşie prin:

a. repartiţia neuniformă a grăsimii printre fasciculele musculare;
b. „bobul” de carne mai puţin fin;
c. sarcolema fibrelor musculare mai subţire;
d. dezvoltarea sporită a ţesutului conjunctiv;
e. punctul de topire mai ridicat al grăsimii de pasăre comparativ cu grăsimea mamiferelor.

6. Carnea de vânat se distinge de carnea animalelor domestice prin:
a. mirosul şi gustul mai puţin pronunţate;
b. bobul de carne mai fin;
c. musculatura mai puţin densă;
d. culoarea mai închisă a fibrei musculare şi gradul ridicate de marmorare;
e. dezvoltarea redusă a ţesutului conjunctiv.

7. Calitatea totală integrează:
a. calitatea nutritivă şi calitatea estetică a produsului alimentar;
b. calitatea ideală şi calitatea estetică a produsului alimentar;
c. gradul de utilizare, economicitate şi estetica produsului;
d. gradul de realizare, folosire şi estetica produsului;
e. calitatea proiectată şi calitatea livrată a produsului.

8. Standardul pentru încadrarea în calităţi comerciale a bovinelor după conformaţia corporală cuprinde:
a. calitatea I şi calitatea a II-a;
b. calitatea I, calitatea a II-a şi subcalitatea a II-a;
c. categoriile: A, B, C şi D.
d. calitatea I, II şi III.
e. calitatea I, II, subcalitatea a II-a şi calitatea a III-a.

9. Metodele obiective de apreciere a calităţii comerciale a bovinelor vii sunt:
a. somatometria, barimetria, ecografia şi metoda penetrometrului;
b. somatometria, barimetria, biometria şi radiografia;
c. somatometria, radiografia, biometria şi ecografia;
d. somatometria, barimetria, radiografia şi ecografia;
e. somatometria, barimetria, biometria şi ecografia.

10. Aprecierea comercială în funcţie de greutate a suinelor crescute şi exploatate pentru carne-grăsime cuprinde la categoria I animale cu greutatea de:
a. 101-120 kg;
b. 121-130 kg;
c. 80-89 kg;
d. 90-100 kg;
e. peste 130 kg.

11. La aprecierea conformaţiei, porcii pentru bacon prezintă:
a. cap mic, trunchi cilindric, spatele convex, membre puternice;
b. cap relativ mic, trunchi cilindric şi foarte lung, spatele convex, membre scurte;
c. cap mic, trunchi cilindric şi foarte lung, spatele drept, membre de mărime mijlocie şi puternice.
d. cap relativ mic, trunchi bine dezvoltat şi drept, spatele convex, membre scurte;
e. cap relativ mic, trunchi cilindric, spatele convex, membre de mărime mijlocie.

12. La încadrarea ovinelor adulte în calităţi comerciale, calitatea I cuprinde animale cu:
a. musculatura bine dezvoltată, aspect corporal rotunjit, maniamente dezvoltate la baza cozii şi în regiunea dorsolombară;
b. musculatura bine dezvoltată, aspect corporal rotunjit, maniamente dezvoltate la baza cozii, în regiunea dorsolombară, pectoral şi prescapular;
c. musculatura dezvoltată, aspect corporal rotunjit, maniamente dezvoltate la baza cozii;
d. musculatura suficient dezvoltată, aspect corporal spre unghiulos, maniamente dezvoltate la baza cozii şi în regiunea dorsolombară;
e. musculatura suficient dezvoltată, aspect corporal spre unghiulos, maniamente dezvoltate în regiunea dorsolombară, pectoral şi prescapular.

13. În conformitate cu standardele de calitate, puii broiler şi tineretul din clasa de calitate a II-a prezintă:
a. masă corporală de 0,9 kg, piept cu musculatură bine dezvoltată, cu carenă sternală perceptibilă la palpare;
b. masă corporală de 0,9 kg, piept cu musculatură suficient dezvoltată, cu carenă sternală perceptibilă la palpare;
c. masă corporală de 0,9 kg, piept cu musculatură dezvoltată şi uniformă
d. masă corporală de 0,7 kg, piept cu musculatură suficient dezvoltată, cu carenă sternală perceptibilă la palpare;
e. masă corporală de 0,9 kg, piept lat cu musculatură dezvoltată şi uniformă.

14. Clasa R pentru conformaţie la carcasele de bovine mari cuprinde:
a. profile rectilinii, dezvoltare musculară bună, spata suficient de dezvoltată şi rampsteak uşor dezvoltat;
b. profile convexe, dezvoltare musculară bună, spata rotunjită şi rampsteak uşor dezvoltat;
c. profile convexe, dezvoltare musculară puternică, spata rotunjită şi rampsteak dezvoltat;
d. profile rectilinii, dezvoltare musculară puternică, spata şi rampsteak dezvoltate;
e. profile convexe în ansamblu, dezvoltare musculară bună, spata suficient de dezvoltată şi rampsteak uşor dezvoltat.

15. Clasificarea carcaselor de viţel se efectuează prin aprecierea succesivă a:
a. conformaţiei pe baza a 6 clase, stării de îngrăşare evaluată în 5 clase şi a culorii clasificată în 4 clase.
b. conformaţiei pe baza a 5 clase, stării de îngrăşare evaluată în 6 clase şi a culorii clasificată în 4 clase.
c. conformaţiei pe baza a 5 clase, stării de îngrăşare evaluată în 4 clase şi a culorii clasificată în 5 clase.
d. conformaţiei pe baza a 4 clase, stării de îngrăşare evaluată în 4 clase şi a culorii clasificată în 4 clase.
e. conformaţiei pe baza a 5 clase, stării de îngrăşare evaluată în 5 clase şi a culorii clasificată în 4 clase.

16. Clasa U de conformaţie pentru carcasele de viţel se caracterizează prin:
a. profile convexe spre superconvexe, cu musculatura profundă;
b. profile convexe în ansamblu, cu musculatura compactă şi masivă;
c. profile convexe în ansamblu, cu musculatura profundă;
d. profile convexe în ansamblu, cu musculatura de grosime medie;
e. profile convexe spre superconvexe, cu musculatura de grosime medie.

17. Clasele după conformaţie şi greutate la carcasa cabalinelor adulte sunt:

a. extra, bună şi medie;
b. foarte slabă, slabă, medie şi grasă
c. extra uşor, extra greu, bună şi medie;
d. foarte slabă, slabă, medie, grasă şi foarte grasă;
e. slabă, medie şi grasă.

18. Clasa ***medie*** de conformaţie la carcasele provenite de la cabalinele tinere se caracterizează prin:
a. profile rectilinii, coapsă alungită şi puţin profundă, rumpsteak larg, fără grosime şi spata alungită;
b. profile rectilinii, coapsă rotunjită, rumpsteak larg şi profund şi spata alungită;
c. profile convexe, coapsă alungită şi profundă, rumpsteak larg şi profund şi spata scurtă şi foarte musculoasă;
d. profile concave, coapsă rotunjită, rumpsteak larg, fără grosime şi spata alungită;
e. profile rectilinii, coapsă alungită şi puţin profundă, rumpsteak rotunjit, larg şi foarte profund şi spata profundă şi musculoasă.

19. Carcasele de cabaline adulte încadrate în funcţie de conformaţie şi greutate în clasa extra „uşor" se caracterizează prin:
a. profile convexe, coapsă rotunjită, profundă şi musculoasă, rumpsteak larg şi profund, spata musculoasă şi uşor rotunjită şi jaret alungit şi mai puţin profund;
b. profile rectilinii, coapsă foarte rotunjită şi musculoasă, rumpsteak larg şi profund, spata alungită, fără profunzime şi jaret alungit;
c. profile convexe, coapsă foarte rotunjită şi musculoasă, rumpsteak foarte rotunjit, larg şi profund, spata scurtă şi foarte musculoasă şi jaret scurt şi foarte musculos;
d. profile rectilinii, coapsă rotunjită, profundă şi musculoasă, rumpsteak larg şi profund, spata alungită, fără profunzime şi jaret mai alungit, dar profund;
e. profile convexe, coapsă rotunjită, profundă şi musculoasă, rumpsteak foarte rotunjit, foarte larg şi mai ales profund, spata musculoasă, uşor rotunjită şi jaret scurt şi foarte musculos;

20. Carcasele de miel se clasifică pe baza greutăţii în:
a. trei categorii: A,B şi C şi două calităţi pentru fiecare categorie;
b. trei categorii: A,B şi C şi trei calităţi pentru fiecare categorie;
c. cinci clase: E,U,R,O şi P;
d. patru categorii: foarte slabă, slabă, medie şi grasă;
e. cinci categorii: foarte slabă, slabă, medie, grasă şi foarte grasă.

21. Clasa R pentru conformaţia carcasei la ovinele adulte se caracterizează prin:
a. profile rectilinii în ansamblu, musculatura cu dezvoltare medie, musculatura dorso-lombară fără lărgime şi grosime şi spata cu tendinţă de îngustare şi mai puţin profundă;
b. profile rectilinii în ansamblu, cu musculatura bine dezvoltată, musculatura dorso-lombară profundă, mai puţin largă şi spata cu dezvoltare bună, dar mai puţin profundă;
c. profile rectilinii spre concave, musculatura cu dezvoltare medie, musculatura dorso-lombară fără lărgime şi grosime şi spata cu tendinţă de îngustare şi mai puţin profundă;
d. profile convexe în ansamblu, musculatura bine dezvoltată, musculatura dorso-lombară profundă, mai puţin largă şi spata cu dezvoltare bună, dar mai puţin profundă
e. profile rectilinii în ansamblu, musculatura bine dezvoltată, musculatura dorso-lombară largă şi profundă şi spata cu dezvoltare bună, dar mai puţin profundă.

22. Din punct de vedere tehnologic, carnea de suine se clasifică în:
a. carne de calitatea I, a II-a respectiv a III-a;

b. carne de tip I (carcasă copertată) şi de tip II (carcasă necopertată);
c. carne caldă, carne zvântată, carne refrigerată şi carne congelată;
d. carne zvântată, carne refrigerată şi carne congelată;
e. carne de suine îngrăşate şi carne de suine neîngrăşate.

23. Pentru carnea de mânzat şi vită adultă, categoria specialităţi cuprinde:
a. antricotul, pulpa, spata şi grebănul;
b. antricotul, pulpa, vrăbioara şi spata;
c. doar muşchiul fasonat;
d. muşchiul fasonat, antricotul şi vrăbioara;
e. muşchiul fasonat şi cotletul.

24. Calitatea a II-a la carnea de bovine adulte cuprinde:
a. gâtul cu junghetura şi salba, coada şi şira;
b. gâtul cu junghetura şi salba, rasoalele cu chei şi şira;
c. gâtul cu junghetura şi salba, coada rasoalele cu chei;
d. gâtul cu junghetura şi salba, pieptul coada şi şira;
e. gâtul cu junghetura şi salba, coada, şira şi capul de piept.

25. Bletul fără faţă include ca bază anatomică:
a. vertebrele 1-4, articulaţiile costo-vertebrale, treimea superioară costală împreună cu musculatura aferentă zonei;
b. musculatura intercostală situată sub vrăbioară, împreună cu toată musculatura abdominală;
c. treimea mijlocie costală, împreună cu musculatura intercostală aferentă zonei;
d. ultimele două vertebre toracale, toate vertebrele lombare, împreună cu musculatura aferentă zonei;
e. treimea mijlocie costală a primelor 4 coaste, împreună cu musculatura intercostală aferentă zonei;

26. Porţiunea ce cuprinde vertebrele toracale (de la IV-V la XIII-XIV) şi articulaţiile costo-vertebrale, treimea costală dorsală şi musculatura aferentă zonei la carcasele de suine poartă denumirea comercială de:
a. garf;
b. antricot cu coastă;
c. jigou;
d. blet cu faţă;
e. blet fără faţă.

27. Porţiunea ce include ca bază anatomică ultimele 2 sternebre, împreună cu musculatura pectorală descendentă, la care se adaugă porţiunea condro-costală delimitată dorsal de vrăbioară şi caudal de fleică poartă denumirea de:
a. piept propriu-zis;
b. cap de piept;
c. mugure de piept;
d. fleică;
e. jigou.

28. Calitatea a II-a la carnea de suine cuprinde categoriile:
a. capul de piept, mugurele de piept şi fleica;
b. pieptul, capul cu guşa şi rasoalele cu chei;
c. spata şi fleica;

d. pieptul, rasoalele cu chei şi fleica;
e. gâtul, spata şi fleica.

29. Calitatea I la carnea de ovine şi caprine cuprinde categoriile:
a. grebăn, fleică, cap de piept cu mugure de piept şi pulpa;
b. pulpa, antricotul şi spata;
c. pulpa, antricotul 1, antricotul 2 şi spata cu torace;
d. pulpa, spata şi fleica;
e. pulpa, antricotul, spata şi fleica.

30. Rasoalele cu chei sunt categorii specifice:
a. ovinelor şi suinelor;
b. ovinelor şi caprinelor;
c. suinelor şi bovinelor;
d. bovinelor şi caprinelor;
e. bovinelor şi ovinelor.

31. Calitatea I la categoria de vârstă „viţel" cuprinde:
a. antricotul, pulpa, vrăbioara şi muşchiul fasonat;
b. grebănul, antricotul, vrăbioara, spata, pulpa şi muşchiul fasonat;
c. grebănul, antricotul, vrăbioara, spata şi muşchiul fasonat
d. grebănul, antricotul, vrăbioara, spata, pieptul şi muşchiul fasonat
e. antricotul, vrăbioara, spata, pulpa şi muşchiul fasonat

32. Calitatea superioară la carnea de bovine cuprinde:
a. antricotul, pulpa, vrăbioara şi spata cu torace;
b. antricotul, pulpa, vrăbioara şi spata;
c. antricotul, pulpa, grebănul, vrăbioara şi spata;
d. antricotul cu coastă, pulpa, vrăbioara şi spata;
e. antricotul cu coastă, pulpa, grebănul şi vrăbioara.

33. Carcasele cu musculatură cu infiltraţii seroase masive, ce prezintă amiotrofie, cu grăsime cu aspect difluent, gelatinos şi cu serozităţi în structură provin de la animale:
a. surmenate;
b. prea slabe;
c. prea tinere;
d. febrile;
e. cu emisiune sangvină incompletă.

34. Mirosul de acetonă al cărnii apare la carcasele provenite de la animale:
a. cărora li s-au administrat terebentină;
b. care au suferit de metrite;
c. care au suferit de meteorism;
d. care au suferit de indigestie gazoasă;
e. cu omfaloflebite.

35. Se procedează la confiscarea întregii carcase în cazul apariţiei:
a. omfaloflebitelor acute;
b. atrofiei sau hipertrofiei;
c. pneumoniilor şi bronhopneumoniilor;
d. nefritelor şi pielonefritelor;

e. mamitei gangrenoase.

36. În cazul cărnii DFD:
a. carnea se poate procesa prin tocare;
b. carnea se pretează doar la procesare prin sărare;
c. pH-ul este mai mare decât normal, însă acest aspect nu influenţează calitatea igienică;
d. pH-ul este scăzut, favorizând dezvoltarea bacteriilor;
e. carnea se pretează la maturare.

37. În funcţie de cantitatea de grăsime, în categoria de peşti cu cantitate medie de grăsime se încadrează:
a. crapul, scrumbia şi morunul
b. scrumbia, stavridul şi şalăul
c. merlucius, scrumbia şi stavridul;
d. merlucius, şalăul şi stavridul
e. şalăul, nisetrul şi heringul.

38. Peştele proaspăt prezintă:
a. exoftalmie, cornee transparentă, solzi lucioşi şi anus retractat;
b. enoftalmie, cornee opacă, solzi lucioşi şi anus prolabat;
c. exoftalmie, cornee opacă, solzi lucioşi şi anus retractat;
d. enoftalmie, cornee transparentă, solzi maţi şi anus prolabat;
e. exoftalmie, cornee opacă, solzi maţi şi anus retractat.

39. Icrele roşii se obţin de la:
a. speciile de peşti oceanici;
b. speciile de peşti de apă dulce;
c. diferite specii de morun;
d. diferite specii de nisetru;
e. diferite specii de somon.

40. Calitatea trofică a proteinelor este dependentă de:
a. conţinutul în aminoacizi esenţiali;
b. conţinutul în acizi graşi esenţiali;
c. conţinutul în aminoacizi graşi esenţiali;
d. procesul tehnologic de obţinere;
e. raportul dintre carne şi vegetale .

41. Crustaceele prezintă:
a. valoare alimentară ridicată, cu un conţinut de proteine ridicat, în medie de 15 %;
b. conţinut în proteine sărace în aminoacizi esenţiali;
c. conţinut de lipide relativ mare, majoritatea fiind reprezentate de acizi graşi polinesaturaţi;
d. conţinut de glucide de până la 2,4 %, mai ales la homari şi languste;
e. conţinut în săruri minerale mai scăzut decât în carnea mamiferelor (1,6-1,7 %).

42. Scoicile sunt moluşte:
a. cu forma valvelor triunghiulară, ce se capturează din apele marine;
b. cu forma ovoidală a valvelor, ce se capturează din apele marine;
c. lamelibranhiate, care se capturează din apele dulci, cu valve de formă alungită sau ovală;
d. prezentate în cochilie, care se consumă doar în stare vie;

e. ce se conservă prin fierbere, dar şi prin congelare, în urma tratamentului termic, musculatura lor devenind galbenă sau galben-portocalie.

43. În cazul falsificării cu apă a laptelui:
a. scade vâscozitatea, creşte tensiunea superficială, creşte valoarea punctului crioscopic şi scade indicele de refracţie;
b. scade vâscozitatea, scade tensiunea superficială, scade valoarea punctului crioscopic şi creşte indicele de refracţie;
c. creşte vâscozitatea, creşte tensiunea superficială, scade valoarea punctului crioscopic şi creşte indicele de refracţie;
d. scade vâscozitatea, creşte tensiunea superficială, scade valoarea punctului crioscopic şi creşte indicele de refracţie;
e. scade vâscozitatea, scade tensiunea superficială, creşte valoarea punctului crioscopic şi scade indicele de refracţie;

44. La aprecierea stabilităţii micelelor de cazeină, trebuie luaţi în considerare factori precum:
a. legăturile de hidrogen, care se formează în număr mare între cazeinele individuale, în interiorul micelelor;
b. legăturile disulfurice, care reprezintă forţe puternic stabilizatoare, datorită prezenţei radicalilor de cisteină;
c. forţele van der Waals, cu intervenţie demonstrată în menţinerea stabilităţii micelare;
d. temperatura, la 0ºC având loc disocierea cazeinei din miceliu, iar la +4ºC realizându-se agregarea micelară.
e. rolul Ca^{++}, prin eliminarea sa determinându-se disocierea reversibilă a β-cazeinei, iar adiţia sa determinând agregarea proteinei.

45. În microflora de poluare a laptelui se încadrează specii din genurile:
a. *Streptococcus*;
b. *Leuconostoc*;
c. *Lactobacillus*;
d. *Propionibacterium*;
e. *Nitrosomonas*.

46. Faza bactericidă este o etapă datorată:
a. prezenţei în lapte a unor substanţe cu efect bactericid (lactemine, lactoperoxidază, aglutinine);
b. bacteriilor lactozo-fermentative care consumă lactoza şi determină producerea de acid lactic;
c. bacteriilor proteolitice;
d. prezenţei bacteriilor lactozo-fermentative, a levurilor şi mucegaiurilor;
e. consumării proteinelor din lapte, rezultând peptone, proteozo-peptone, aminoacizi liberi, amoniac, indoli şi scatoli.

47. Calitatea trofică a lipidelor este dependentă de:
a. aminoacizii esenţiali;
b. aminoacizii cu structură terţiară;
c. acizii graşi prezenţi în membranele celulare;
d. acizii graşi polinesaturaţi prezenţi în structura chimică;
e. acizii graşi saturaţi legaţi de colesteride.

48. Smântâna obţinută în urma procesului de separare a laptelui integral:
a. iese din separator la o concentraţie de grăsime de 45-55 %;
b. poate fi „plastică”, cu un conţinut de 80 % grăsime, sub formă de emulsie apă în grăsime;

c. se utilizează pentru frişcă, având un conţinut de 35 % grăsime;
d. se utilizează pentru cafea sau cereale, având un conţinut de 20 % grăsime;
e. se utilizează sub formă de double cream, cu un conţinut de 55-65 % grăsime.

49. În cazul laptelui condensat îndulcit:
a. sucroza sub formă de cristale sau în soluţie determină scăderea presiunii osmotice a lichidului, prevenind dezvoltarea microorganismelor;
b. concentraţia finală de zahăr este de aproximativ 55 %;
c. cristalizarea lactozei are loc prin o a doua etapă de evaporare;
d. se aplică un tratament termic de 85-90^{o}C, pentru câteva secunde;
e. adaosul de îndulcitori determină defectul de gelifiere în timp a produsului (age gelation).

50. Laptele praf degresat:
a. inferior tratat termic este utilizat în cofetării şi patiserii;
b. inferior tratat termic este utilizat ca ingredient al altor alimente care implică o denaturare proteică ridicată;
c. superior tratat termic este utilizat în alimentaţia sugarilor;
d. nu necesită omogenizare pe parcursul procesului de obţinere;
e. conţine grăsime în proporţie de 1,05-1,10 %.

51. Laptele bătut trebuie să prezinte o valoare a acidităţii titrabile la livrare de:
a. maxim 120 ^{o}T
b. maxim 110 ^{o}T
c. maxim 130 ^{o}T
d. maxim 140 ^{o}T
e. maxim 150 ^{o}T

52. În maiaua de obţinere a chefirului, în vederea peptonizării cazeinei şi producerii maturării se adaugă:
a. *Torulla kefiri*;
b. *Betabacterium caucasicum*;
c. *Saccharomyces* kiefiri;
d. *Streptococcus* ciremoris;
e. *Lactobacillus* biulgaricus.

53. Iaurtul de oaie are un conţinut de grăsime de:
a. 3,3 %
b. 3,5 %;
c. 6 %;
d. 7,8-8,9 %
e. 4 %.

54. Gustul acru al produselor lactate acide apare:
a. datorită apariţiei unor compuşi de proteoliză ce determină şi degajarea unor bule de gaz;
b. datorită putrefacţiei cazeinei;
c. datorită unor procese hidrolitico-oxidative favorizate de lumina solară;
d. atunci când maiaua de producţie conţine drojdii şi mucegaiuri;
e. în urma unei termostatări prelungite şi aplicării unor temperaturi mult prea ridicate pe parcursul maturării.

55. Consistenţa filantă a produselor lactate acide se datorează:

a. dezvoltării procesului fermentativ alcoolic determinat de levuri;
b. pasteurizării necorespunzătoare a laptelui materie primă;
c. transportului necorespunzător al conţinutului, determinând o agitare puternică a acestuia;
d. dezvoltării unor bacterii cazeolitice;
e. reducerii intensităţii proceselor fermentative lactice.

56. Datorită impurificării cu oxizi de magneziu sau plumb, glicozizi şi alcaloizi, untul capătă un gust:
a. metalic;
b. amar;
c. rânced
d. săpunos;
e. de mucegai.

57. Untul apos, ca defect de consistenţă a untului, apare datorită:
a. maturării fizice insuficiente a smântânii materie primă;
b. baterii prelungite a smântânii materie primă;
c. temperaturii ridicate în timpul baterii;
d. temperaturii prea scăzute în timpul baterii;
e. dispersării zare în compoziţia untului.

58. Calitatea nutritivă a icrelor este datorată:
a. procentului mare de proteine şi grăsimilor cu grad mare de digestibilitate;
b. vitaminelor unice, prezente în procente ridicate;
c. procentului mare de proteine polinesaturate ;
d. procentului mare de acizi graşi saturaţi;
e. vitaminelor tip P prezente în membranele ovulelor.

59. Presiunea necorespunzătoare la omogenizare determină obţinerea unei îngheţate cu:
a. consistenţă gumoasă;
b. textură prea aspră, de gheaţă;
c. textură spongioasă;
d. consistenţă apoasă;
e. textură nisipoasă.

60. Congelarea lentă, coroborată cu existenţa unui conţinut prea ridicat de grăsime poate conduce la obţinerea unei îngheţate:
a. care se topeşte sub formă de coaguli;
b. la nivelul căreia se separă zerul;
c. cu textură spongioasă;
d. la care se constată absenţa topirii;
e. cu textură nisipoasă.

61. Deshidratarea insuficientă a coagulului determină obţinerea unei brânze:
a. cu pastă prea tare;
b. cu pastă lipicioasă;
c. cu structură buretoasă;
d. cu goluri insuficiente;
e. cu coagul cu crăpături exterioare.

62. Calitatea nutritivă a moluştelor se datorează:
a. procentului mare de proteine formate din aminoacizi esenţiali;

b. procentului mare de lipide cu digestibilitate ridicată;
c. procentului mare de apă chimic pură;
d. procentului mare de vitamine şi săruri minerale;
e. digestibilităţii mari a lipidelor din compoziţie.

63. În urma dezvoltării excesive pe substrat a bacteriilor propionice se obţin brânzeturi cu gust:
a. rânced;
b. acid;
c. amar;
d. dulce-picant;
e. putrid.

64. Cancerul brânzeturilor apare la brânzeturile cu pastă tare şi semitare datorită dezvoltării intense a speciei:
a. *Clostridium tyrobutiricum*;
b. *Clostridium sporogenes*;
c. *Bacterium proteoliticum*;
d. *Oidium niger*;
e. *Chladosporium herbarum*.

65. Carnea congelată prezintă o valoare a pH-ului de:
a. 6,0-6,2
b. 6,2-6,4
c. 5,8-6,0
d. 5,8-6,2
e. 5,9-6,0

66. Preparatele din carne fără membrană prezintă:
a. aspect de bucăţi întregi sau batoane întregi, de formă specifică sortimentului;
b. suprafaţă curată, fără aglomerări de grăsime topită sau de lichid;
c. pe secţiune suprafaţă compactă, bine legată, cu porţiuni de slănină de mărime uniformă;
d. consistenţă uniformă, cu bucăţi de slănină bine circumscrise;
e. compoziţie suculentă, fără exprimare de lichid la presare moderată.

67. La preparatele din carne din categoria semiafumate, apa reprezintă:
a. 60-70 %;
b. 35-60 %;
c. 45-60 %;
d. 55-65 %;
e. 55-60 %.

68. La preparatele din carne categoria semiafumate, produsele de tip I prezintă o cantitate de grăsime de:
a. 25-30 %
b. 35-45 %
c. 20-42 %
d. 30-45 %
e. 35-55 %

69. Determinarea clorurii de sodiu se realizează prin utilizarea metodei:
a. Griess;

b. Soxhlet;
c. Mohr;
d. Kjeldahl;
e. Walkiewicz.

70. Produsele coapte, fără membrană, se obţin din:
a. organe şi carne fierte şi tocat grosier, cu adaosuri vegetale şi condimente;
b. carne de bovine, porc sau pasăre, cu tocătură fină;
c. carne de porc, uneori şi de vită, la care se adaugă diferite organe;
d. porţiuni anatomice fasonate şi eventual dezosate, care se tehnologizează ca atare;
e. carne de bovine, ovine sau porc, la care se adaugă diferite organe.

71. Reacţia chimică a cărnii proaspete de bovine trebuie să se încadreze într-un interval de pH:
a. 6,0-6,2;
b. 5,2-6,4;
c. 5,8-6,1;
d. 5,5-6,0;
e. 5,9-6,0.

72. La preparatele din carne din categoria prospături, cantitatea de proteine trebuie să fie de minim:
a. 9 %;
b. 10 %;
c. 12 %;
d. 14 %;
e. 16 %.

73. Reacţia Nessler este reacţia de:
a. identificare a hidrogenului sulfurat din extractul apos de carne;
b. determinare a amoniacului slab adiţionat din extractul apos de carne;
c. evidenţiere calitativă a amoniacului liber din extractul apos de carne;
d. evidenţiere a globulinelor din extractul apos de carne;
e. dozare a azotului total şi transformare a procentului de azot în proteine.

74. Reactivul Eber se utilizează pentru:
a. determinarea procentului de apă pentru preparatele din carne;
b. determinarea calitativă a grăsimii din preparatele din carne;
c. identificarea hidrogenului sulfurat în cazul extractului apos;
d. determinarea azotului uşor hidrolizabil din carne;
e. identificarea calitativă a amoniacului liber din carne.

75. Acetatul de plumb se utilizează ca reactiv principal în reacţia de:
a. identificare a hidrogenului sulfurat;
b. determinare a amoniacului slab adiţionat;
c. identificare calitativă a amoniacului liber;
d. determinare a azotului uşor hidrolizabil din extractul apos de carne;
e. evidenţiere a globulinelor.

76. Gradul de conformitate al produsului cu documentaţia tehnică reprezintă:
a. calitatea proiectată;
b. calitatea certificată;
c. calitatea reală;

d. calitatea fabricaţiei;
e. calitatea comercială.

77. Nu constituie un sistem eterogen cu funcţii enzimatice şi nu aparţine clasei albuminelor:
a. miogenul;
b. mioalbumina;
c. globulina X;
d. mioglobulina;
e. mioglobina.

78. Cea mai puţin susceptibilă în ceea ce priveşte probabilitatea de oxidare a acizilor graşi polinesaturaţi din compoziţie este carnea de:
a. curcan;
b. vită;
c. pui;
d. miel;
e. raţă.

79. Valoarea biologică nu ia în consideraţie:
a. digestibilitatea proteinelor;
b. cantitatea de azot eliminat prin urină şi fecale;
c. cantitatea de azot ingerat;
d. conţinutul proteinelor în diferiţi aminoacizi;
e. conţinutul de aminoacizi comparat cu proteina de referinţă.

80. Din categoria vânatului cu pene cu talie mică face parte:
a. sitarul;
b. fazanul;
c. cocoşul de munte;
d. gâsca de vară;
e. dropia.

81. La aprecierea comercială a bovinelor pe categorii de vârstă şi greutate, raportate la randamentul de tăiere net şi indicele de seu aderent, categoria baby-beef de 341-400 kg se încadrează la:
a. calitatea a II-a, cu un randament net minim de 51,0 şi indice de seu aderent 0,6.
b. calitatea a II-a, cu un randament net minim de 49,0 şi indice de seu aderent 0,5.
c. calitatea I, cu un randament net minim de 54,0 şi indice de seu aderent 0,8.
d. calitatea I, cu un randament net minim de 52,5 şi indice de seu aderent 0,7.
e. calitatea I, cu un randament net minim de 53,0 şi indice de seu aderent 0,7.

82. Încadrarea batalilor la calitatea a II-a în funcţie de indicii de abator se realizează cu:
a. un randament minim de 48,5 % şi un indice de seu de 0,4;
b. un randament minim de 46,5 % şi un indice de seu de 0,4;
c. un randament minim de 41,5 % şi un indice de seu de 0,4;
d. un randament minim de 41,5 % şi un indice de seu de 0,8;
e. un randament minim de 46,5 % şi un indice de seu de 0,8;

83. Calitatea igienică a produselor alimentare este influenţată negativ de:
a. procesarea termică;
b. microorganismele patogene;

c. produsele vegetale din compoziţie;
d. ambalarea în atmosferă necontrolată;
e. maturarea avansată.

84. La valorificarea păsărilor pe baza indicilor de abator, puii broiler şi tineretul din calitatea a III-a prezintă:
a. o masă corporală de 0,7 kg şi un randament minim de 75,0 %;
b. o masă corporală de 0,7 kg şi un randament minim de 80,2 %;
c. o masă corporală de 0,7 kg şi un randament minim de 77,0 %;
d. o masă corporală de 0,7 kg şi un randament minim de 79,7 %;
e. o masă corporală de 0,7 kg şi un randament minim de 80,0 %;

85. Porţiunea carne include ca bază anatomică primele 5 sternebre împreună cu musculatura pectorală ascendentă şi transversă şi porţiunea condro-costală situată sub grebăn şi antricot poartă denumirea de:
a. piept;
b. cap de piept;
c. mugure de piept;
d. piept propriu-zis;
e. cap de piept cu mugure de piept.

86. Antricotul 2 include ca bază anatomică:
a. vertebrele toracale (de la IV la XI), articulaţiile costovertebrale, treimea superioară costală şi musculatura iliospinală şi intercostală aferentă zonei;
b. ultimele două vertebre toracale (XII şi XIII), toate vertebrele lombare, împreună cu musculatura aferentă zonei;
c. ultimele două vertebre toracale, articulaţiile costovertebrale, toate vertebrele lombare cu musculatura aferentă zonei;
d. vertebrele toracale şi articulaţiile costo-vertebrale, treimea costală dorsală şi musculatura aferentă zonei;
e. toate vertebrele toracale, articulaţiile costovertebrale, treimea superioară costală şi musculatura iliospinală şi intercostală aferentă zonei;

87. La carnea de ovine şi caprine, mugurele de piept include ca bază anatomică:
a. sternul şi treimea superioară costală a primelor 5-6 coaste, împreună cu musculatura pectorală şi intercostală aferentă zonei;
b. sternul şi treimea inferioară costală a primelor 5-6 coaste, împreună cu musculatura pectorală şi intercostală aferentă zonei;
c. toate sternebrele împreună cu musculatura aferentă zonei şi porţiunea costală din treimea superioară;
d. ultimele 2 sternebre şi treimea inferioară costală de la a 5-a sau a 6-a coastă până la penultima coastă, împreună cu toată musculatura pectorală şi intercostală aferentă zonei;
e. ultimele 2 sternebre, împreună cu musculatura pectorală descendentă.

88. Măduva osoasă prezintă uneori aspect fetal la carcasele provenite de la animalele:
a. surmenate;
b. febrile;
c. prea slabe;
d. cu emisiune sangvină incompletă;
e. tăiate la „alb”.

89. După tăiere, se constată infiltraţie hemoragică în carcasă, însoţită de decolorarea musculaturii cu tentă spre cenuşiu şi cu miros al cărnii cu iz de cloroform la animalele:
a. intoxicate cu deparazitante volatile;
b. cu indigestie gazoasă;
c. febrile;
d. surmenate;
e. ce au suferit de febră vituleră.

90. Icrele negre:
a. se livrează pe 3 calităţi: calitatea superioară şi calitatea I la care icrele provin de la o singură specie şi de la acelaşi exemplar şi calitatea a II-a, icrele provin de la o singură specie, dar de la indivizi diferiţi;
b. se livrează pe 3 calităţi: calitatea superioară, ce cuprinde icre de la o singură specie şi de la acelaşi exemplar, calitatea I, cu icre de la o singură specie, dar de la exemplare diferite, şi calitatea a II-a cu icre ce provin de la specii diferite.
c. se livrează pe 3 calităţi: calitatea I, cu icre ce provin de la o singură specie, acelaşi exemplar, calitatea a II-a icre de la o singură specie, dar de la exemplare diferite şi calitatea a III-a, cu icre de la specii diferite;
d. se livrează pe 2 calităţi: calitatea I, cu icre ce provin de la o singură specie şi de la acelaşi exemplar şi calitatea a II-a, icre ce de la o singură specie, dar exemplare diferite.
e. se livrează pe 2 calităţi: calitatea I, cu icre ce provin de la o singură specie şi calitatea a II-a, icre ce provin de la specii diferite.

91. Calitatea nutritivă superioară a laptelui este dependentă direct de:
a. conţinutul ridicat în proteine;
b. conţinutul ridicat în grăsimi;
c. valoarea biologică a compuşilor cu fier;
d. digestibilitatea componentelor trofice;
e. digestibilitatea fibrelor din compoziţie;

92. Un parametru important pentru evaluarea calităţii igienice a produselor alimentare este:
a. azotul uşor hidrolizabil;
b. hidrogenul total;
c. azotul total;
d. globulinele disociate;
e. reacţia fizico-chimică;

93. Inocuitatea produselor alimentare este dependentă de:
a. inocularea aditivilor alimentari;
b. inocularea maielelor de producţie;
c. microflora de fermentaţie;
d. microorganismele acido-lactice;
e. microflora patogenă;

94. Carnea proaspătă prezintă următoarele caracteristici:
a. la suprafaţă prezintă o peliculă uscată, culoarea este mată, roză până la roşie, carnea este fermă şi elastică, grăsimea se separă în strat compact sau sub formă de insule mari;
b. la suprafaţă prezintă uneori o peliculă uscată, culoarea este mată, roşie, carnea este moale, grăsimea se separă în strat compact sau sub formă de insule mari;
c. la suprafaţă prezintă uneori o peliculă uscată, culoarea este roză până la roşie, carnea este fermă şi elastică, grăsimea se separă sub formă de picături mici;

d. la suprafaţă prezintă o peliculă uscată, culoarea este roză până la roşie, carnea este moale şi elastică, grăsimea se separă sub formă de picături mici;
e. la suprafaţă prezintă o peliculă uscată, culoarea este mată, roză până la roşie, carnea este moale şi elastică, grăsimea se separă în strat compact sau sub formă de insule mari;

95. Carnea relativ proaspătă de bovine prezintă un pH cu valori între:
a. 6,1-6,2
b. 5,5-6,0
c. 6,0-6,7
d. 6,2-6,4
e. 6,0-6,4

96. Conform normativelor în vigoare, carnea tocată provenită de la suine trebuie să prezinte o valoare a pH-ului de maxim:
a. 6,0;
b. 6,5;
c. 6,2;
d. 6,4;
e. 6,6.

97. Pentru carnea de pasăre relativ proaspătă, valoarea amoniacului slab adiţionat prezintă valori de:
a. 25-35 mg NH_3 %;
b. 30-35 mg NH_3 %;
c. 40-42 mg NH_3 %;
d. 25-42 mg NH_3 %;
e. 20-42 mg NH_3 %.

98. La preparatele de durată, în urma examenului bacteriologic:
a. stafilococii coagulazo-pozitivi să nu fie prezenţi în cantitate mai mare de 10/g;
b. bacteriile din genul *Proteus* trebuie să fie absente;
c. bacteriile din genul Salmonella să nu se izoleze din 25 g produs;
d. bacteriile coliforme să fie prezente în cantitate de 10/g;
e. E. coli să fie prezent în cantitate maximă de 1/g.

99. Cristalele de tirozină sau de fosfat disodic din preparatele din carne apar datorită:
a. folosirii unor membrane vechi sau care nu au fost bine pregătite înainte de utilizare;
b. învechirii produsului;
c. neomogenizării compoziţiei, constatându-se după aplicarea tratamentului termic;
d. procesării la temperaturi mult prea ridicate;
e. deficienţelor de zvântare şi uscare a produselor.

100. Dezvoltarea *Clostridium perfringens* în preparatele din carne determină apariţia:
a. salamului mâzguit;
b. salamului cu membrană încreţită;
c. salamului umflat;
d. salamului cu coajă;
e. salamului cu membrana crăpată.

101. Pentru carnea de pasăre proaspătă, valoarea amoniacului slab adiţionat prezintă valori de:
a. 10-25 mg NH_3 %;

b. 30-35 mg NH_3 %;
c. 40-42 mg NH_3 %;
d. 25-42 mg NH_3 %;
e. 20-42 mg NH_3 %.

102. Pentru carnea de pasăre alterată, valoarea amoniacului slab adiţionat prezintă valori de:
a. 35-50 mg NH_3 %;
b. 30-35 mg NH_3 %;
c. 40-42 mg NH_3 %;
d. 25-42 mg NH_3 %;
e. 20-42 mg NH_3 %.

103. Carnea proaspătă de bovine prezintă un pH cu valori între:
a. 5,5-6,0
b. 5,5-6,2
c. 6,0-6,7
d. 6,2-6,4
e. 6,0-6,4

104. Carnea alterată de bovine prezintă un pH cu valori între:
a. 6,7-7,2
b. 5,5-6,0
c. 6,0-6,7
d. 6,2-6,4
e. 6,0-6,4

105. Pentru carnea mamiferelor de măcelărie categoria foarte proaspătă, valoarea amoniacului slab adiţionat prezintă valori de:
a. 08-14 mg NH_3 %;
b. 30-35 mg NH_3 %;
c. 14-25 mg NH_3 %;
d. 25-42 mg NH_3 %;
e. 20-42 mg NH_3 %.

106. Pentru carnea mamiferelor de măcelărie categoria proaspătă, valoarea amoniacului slab adiţionat prezintă valori de:
a. 14-20 mg NH_3 %;
b. 20-35 mg NH_3 %;
c. 14-25 mg NH_3 %;
d. 25-42 mg NH_3 %;
e. 20-42 mg NH_3 %.

107. Pentru carnea mamiferelor de măcelărie categoria relativ proaspătă, valoarea amoniacului slab adiţionat prezintă valori de:
a. 20-42 mg NH_3 %;
b. 30-35 mg NH_3 %;
c. 14-25 mg NH_3 %;
d. 25-42 mg NH_3 %;
e. 20-52 mg NH_3 %.

108. Carnea proaspătă de ovine prezintă un pH cu valori între:

a. 6,1-6,2
b. 5,5-6,2
c. 6,0-6,7
d. 6,2-6,4
e. 6,0-6,4

109. Carnea relativ proaspătă de ovine prezintă un pH cu valori între:
a. 6,2-6,4
b. 5,5-6,0
c. 6,0-6,7
d. 6,1-6,7
e. 6,0-6,4

110. Carnea relativ proaspătă de cabaline prezintă un pH cu valori între:
a. 6,0-6,4
b. 5,5-6,0
c. 6,5-6,7
d. 6,1-6,7
e. 6,0-6,7

BIBLIOGRAFIE

Controlul calităţii produselor agroalimentare animale – Tudor Laurenţiu ; Editura Printech 2009, Bucureşti.

Titular disciplină,

Conf. univ. Dr. Habil. Laurenţiu TUDOR