

1. Tốc độ gia nhiệt lên nhiệt độ xử lý UHT trong quá trình UHT trực tiếp chậm hơn quá trình UHT gián tiếp **Đúng**
2. Trong sản xuất yaourt casein đông theo cơ chế do enzyme rennet **Sai**
3. Homogenation là quá trình ly tâm tách bào tử vi khuẩn khỏi sữa **Sai**
4. Sữa UHT có giá trị dinh dưỡng cao hơn sữa tiệt trùng gián tiếp bình thường **Đúng**
5. Khi phun sương sữa với vòi phun áp suất , áp suất vòi phun càng cao thì kích thước hạt sương càng nhỏ **Đúng**
6. Sữa sau khi được vắt nên đưa vào 4°C nhanh nhất có thể **Đúng**
7. Sữa UHT trực tiếp có giá trị dinh dưỡng cao hơn sữa UHT gián tiếp **Đúng**
8. Bactofugation là quá trình đồng hóa để tránh tách kem **Sai**
9. Trong ly tâm tách béo từ sữa , chất béo bị đẩy ra biên trong khi sữa gầy bị nén vào gần trục quay **Sai**
10. Tiệt trùng sữa tiêu diệt hoàn toàn vi sinh vật và ức hoạt hoàn toàn các enzyme có trong sữa **Sai**
11. Tỷ trọng của sữa tách kem lớn hơn tỷ trọng của sữa thô nguyên kem ban đầu **Đúng**
12. Người ta không chia phô - mai vào nhóm sản phẩm lên men vì trong sản xuất phô - mai thì người ta không dùng chủng khởi động để lên men **Sai**
13. Trong xử lý nhiệt nhẹ (thermization) , enzyme phosphatase phải bị ức hoạt **Sai**
14. Sữa thô sau khi vắt bảo quản ở 15 ° C có thời hạn bảo quản dài hơn bảo quản ở 4 ° C vì hạn chế được vi sinh vật ưa lạnh và chịu lạnh phát triển ? **Sai**
15. Béo còn sót lại trong sữa gây chứa các hạt cầu béo lớn **Sai**
16. Trong ly tâm sữa tách kem , hạt cầu béo càng lớn càng dễ tách **Đúng**

17. Hạt cầu béo càng lớn thì độ tách kem của quá trình ly tâm tách kem càng cao

Đúng

18. Mục đích của xử lý nhiệt nhẹ là để tiêu diệt: **C : Vi khuẩn chịu lạnh**

19. Tiệt trùng sữa thường được thực hiện ở điều kiện : **D : 109 ° C , 20-40p**

20. Trong máy đồng hóa sữa 3 bơm pit - tông các bơm hoạt động lệch pha nhau :

C:120

21. So sánh về thời gian xử lý trong các kỹ thuật thanh trùng : **A : Flash > HTST**

>LTLT

22. Sau quá trình đồng hóa : A : kích thước hạt cầu béo giảm xuống/ B : tổng diện

tích bề mặt các hạt cầu béo tăng lên /**C : cả A và B đều đúng**

23. Máy đồng hóa sữa thường có 3 bơm pit tông chứ không phải 1 bơm để : **A : đầu**

ra của sữa được liên tục Trong sữa

24. So sánh về nhiệt độ áp dụng trong các kỹ thuật thanh trùng : /**D : Flash > HTST >**

LTLT

25. Xử lý nhiệt nhẹ (thermization) được thực hiện ở điều kiện : **C : 60-65 ° C , 10-**

20 giây

26. Trong máy đồng hóa hai giai đoạn , thường : **A. áp suất giai đoạn đầu được**

chỉnh lớn hơn giai đoạn sau

27. Chất được dùng để khử trùng bao bì trong đóng gói vô trùng là **C : H2O2 (**

hydrogen peroxide

28. Mục đích của thanh trùng là để : **A : Tiêu diệt vi sinh vật gây bệnh**

29. Quá trình ly tâm tách kem trong công nghiệp chế biến sữa thường được thực hiện

ở : **45 ° C**

30. Lactobacillus delbrueckii spp. bulgaricus là chủng **A : ưa nhiệt**

31. Số nguyên tố N trong 1 phân tử melamine là : **B : 6**

32. So sánh giữa UHT trực tiếp và UHT gián tiếp **A : UHT trực tiếp giữ được cao**

hơn giá trị dinh dưỡng / C : UHT trực tiếp tổn kém hơn / D : A và C đúng

33. Vắt sữa có thể được thực hiện : **D : tất cả**

34. Trong buồng đóng gói vô trùng , áp suất khi được duy trì **A : cao hơn áp suất**

khí quyển

35. Độ tách kem E của quá trình ly tâm tách kem được tính bằng **tổng béo trong**

kem tách được / tổng béo có trong sữa nguyên béo ban đầu

36. So sánh về nhiệt độ xử lý : **B. xử lý nhiệt nhẹ < thanh trùng < tiệt trùng xử lý**

UHT

37. Các quá trình xử lý nhiệt trong công nghiệp chế biến sữa gồm có

-xử lý nhiệt nhẹ

-thanh trùng

- tiệt trùng (thường)

-UHT

38. Để tránh việc sản sinh enzyme không nhiệt do vi khuẩn chịu lạnh tạo ra , sữa nguyên liệu nhập vào nhà máy thường được trước khi bảo quản thêm ở điều kiện lạnh :

-xử lý nhiệt nhẹ

-thanh trùng

-tiệt trùng (thường)

-UHT

39.Quá trình xử lý nhiệt tiêu diệt được cả tế bào sinh dưỡng và bào tử của vi sinh vật là

- xử lý nhiệt nhẹ

. thanh trùng

. tiệt trùng (thường)

-UHT

40.Quá trình xử lý nhiệt có thể được chia thành ba kỹ thuật là LTLT,HTST và Slash

xử lý nhiệt nhẹ

. thanh trùng

. tiệt trùng (thường)

UHT

41.Các quá trình xử lý nhiệt trong công nghiệp chế biến sữa được thực hiện ở các mức độ khác nhau và tùy mục đích khác nhau . Các quá trình xử lý nhiệt để tạo sản phẩm an toàn cho người sử dụng là...

- xử lý nhiệt nhẹ

. thanh trùng

. tiệt trùng (thường)

-UHT

42.Theo quy định thì..... không được ức hoạt được hoàn toàn enzyme

phosphatase

- xử lý nhiệt nhẹ

. thanh trùng

. tiệt trùng (thường)

UHT

43.Mức độ tiêu diệt vi sinh vật là tương đồng nhưng hạn sử dụng của sữa (7).....

là ngắn hơn sữa tiệt trùng thực hiện sau rót vì mức độ ức hoạt enzyme không nhiệt tổng hợp bởi vi khuẩn chịu lạnh là thấp hơn

. xử lý nhiệt nhẹ

- thanh trùng

- tiệt trùng (thường)

- UHT

44.Các quá trình ức hoạt được enzyme phosphatase là

- xử lý nhiệt nhẹ

-thanh trùng

-tiệt trùng (thường)

-UHT