

Klase: _____

Vārds, uzvārds: _____

TESTS

KUR RODAS SALDĒJUMS?

Apvelc atbildi, kuru uzskati par pareizu!

1. Kas ir taukskābju mono- un diglicerīdi?
 - Stabilizētāji
 - Emulgatori
 - Nezinu
2. No kā iegūst balto akāciju sveķus?
 - No priedes
 - No balto akāciju pupām
 - Nezinu
3. Kāpēc saldējuma masa ir jāfiltrē?
 - Lai atbrīvotos no masā neizšķīdušām daļiņām
 - Lai masa paliktu dzeltenā krāsā
 - Nezinu
4. Kā sauc iekārtu, kurā visas tauku lodītes paliek vienādā izmērā?
 - Baktofūga
 - Homogenizators
 - Nezinu
5. Kādā temperatūrā jāizkarsē masa, lai iznīcinātu nevēlamos mikroorganismus?
 - Ne vairāk par 57 °C
 - Ne mazāk kā 72 °C
 - Nezinu
6. Kā sauc procesu, kura laikā tiek iznīcināti nevēlamie mikroorganismi?
 - Homogenizācija
 - Pasterizācija
 - Nezinu
7. Kā sauc procesu, kura laikā maisījumu vienlaikus saldē un uzputo?
 - Frīzēšanas process
 - Kaltēšanas process
 - Nezinu

8. Vai frīzēšanas laikā maisījums kļūst par cietu ledus kluci?
- Jā
 - Nē
 - Nezinu
9. Kāpēc vafeļu konusu izsmidzina ar plānu šokolādes kārtiņu?
- Lai būtu garšīgāk
 - Lai pasargātu konusu no samirkšanas un saspiešanas
 - Nezinu
10. Kādā temperatūrā saldējums sasalsts nocietināšanas kamerā?
- -10 °C
 - -35 °C
 - Nezinu

Vērtējums: _____