

1. Що таке крафтові технології в харчовій промисловості?

- а) Масове виробництво
- б) Виробництво з натуральних інгредієнтів у невеликих обсягах
- в) Використання синтетичних добавок

2. Які інгредієнти найчастіше використовуються у крафтовому виробництві?

- а) Консерванти
- б) Натуральні інгредієнти
- в) Генетично модифіковані Organisms (ГМО)

3. Який із зазначених методів використовується для квашення овочів?

- а) Використання оцту
- б) Ферментація з натуральними заквасками
- в) Сушіння на сонці

4. Які фактори впливають на якість крафтових макаронних виробів?

- а) Вибір борошна
- б) Температура приготування
- в) Обидва вище

5. Що таке НАССР?

- а) Система управління якістю
- б) Система аналізу небезпек і контролю критичних точок
- в) Система утилізації відходів

6. Які документи необхідні для сертифікації продуктів у крафтових технологіях?

- а) Технічний паспорт продукту

б) Сертифікат якості

в) Обидва є правильними

7. Які види консервування використовуються у крафтовому виробництві?

а) Соління

б) Квашення

в) Всі вищезазначені

8. Яким чином крафтові виробники можуть зберігати смак та натуральність продуктів

а) Використання синтетичних добавок

б) Використання традиційних методів обробки

в) Довгочасне зберігання при високій температурі

9. Що таке крафтове пиво?

а) Пиво, яке виробляється на великих промислових заводах

б) Пиво, що виготовляється невеликими пивзаводами з використанням традиційних технологій

в) Пиво, яке завозиться з інших країн

10. В чому полягає концепція "локального" крафтового пива?

а) Пиво, яке варять тільки для експорту

б) Пиво, виготовлене з використанням місцевих інгредієнтів і продаж, яке підтримує місцеву економіку

в) Пиво, яке варять у великих обсягах

11. Який етап є критично важливим для перетворення сировини в шоколад?

а) Випарювання

б) Процес ферментації какао-бобів

в) Упакування

12. Як зберігати крафтовий шоколад для збереження його якості?

- а) У холодильнику на нижній полиці
- б) У прохолодному, сухому місці, далеко від світла
- в) У морозильній камері

13. Які основні інгредієнти використовуються у виробництві крафтових м'ясних виробів?

- а) Тільки м'ясо
- б) М'ясо, спеції, сіль, натуральні консерванти (наприклад, нитрати)
- в) М'ясо, соуси і штучні ароматизатори

14. Який процес є критично важливим для виробництва ковбас?

- а) Випарювання
- б) Набивання та витримка
- в) Замороження

15. Які технології зберігання крафтових м'ясних виробів допомагають підтримувати їх якість?

- а) Вакуумна упаковка та охолодження
- б) Тільки замороження
- в) Сушіння на сонці