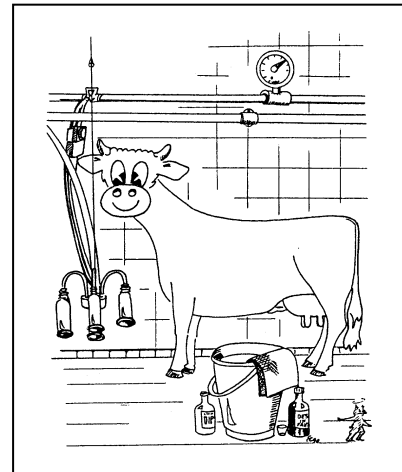


# 18. ročník celoštátneho kola **MLADÝ EKOFARMÁR**

**SÚŤAŽ O MLIIEKU**

**10.-12.5.2017, Pruské**

## **Test o mlieku**



**Číslo súťažiacej/ho:** .....

**Počet bodov:** .....

**Opravil:** .....

**1) Aké tri funkcie musí spĺňať príprava vmena dojnice na dojenie?**

- A. zdravotnú, dezinfekčnú a biologickú
- B. mechanickú, hygienickú a preventívnu
- C. preventívnu, hygienickú a fyziologickú**
- D. hygienickú, fyziologickú a neurohumorálnu

**2) Ktorá je vegetačná fáza zberu kukurice na výrobu siláže?**

- A. zelená zrelosť
- B. plná zrelosť
- C. mliečna zrelosť
- D. mliečno-vosková zrelosť**

**3) Aký je minimálny obsah bielkovín v kravskom mlieku podľa STN 57 0529?**

- A. najmenej 2,5 g/100 g
- B. najmenej 2,6 g/100 g
- C. najmenej 2,8 g/100 g**
- D. najmenej 3,3 g/100g

**4) Ako delíme mlieko podľa štádia laktácie:**

- A. mledzivo, mlieko
- B. nezrelé, zrelé, starodojné**
- C. štandardné, neštandardné
- D. kazeínové, albumínové

**5) Základnou jednotkou sekrečnej žľazy je:**

- A. mliečna cisterna
- B. cecok
- C. alveola**
- D. vemeno

**6) Aká sa požaduje dĺžka ceckov pri strojovom dojení?**

- A. viac ako 12 cm
- B. 7-8 cm
- C. 5 cm**
- D. 3 cm

**7) Ktoré druhy rastlín patria do 2. skupiny sena?**

- A. lucerna, ďatelinoviny, strukoviny
- B. ďatelinotrávy, lucernotrávy, strukovinoobilné miešanky**
- C. lúčny porast, trávy
- D. kyslé trávy

**8) Surové ovčie mlieko určené na výrobu tepelne ošetreného konzumného mlieka a mliečnych výrobkov musí spĺňať tieto štandardy:**

- A. CPM max. 100 000 a PSB max. 400 000 v 1 ml mlieka
- B. celkový počet mikroorganizmov max. 1 500 000 v 1 ml mlieka,**
- C. CPM max. 50 000 a PSB max. 300 000 v 1 ml mlieka
- D. celkový počet mikroorganizmov max. 500 000 v 1 ml mlieka,

**9) Ktoré nariadenie Európskeho parlamentu a rady ES stanovuje hygienické pravidlá pre potraviny živočíšneho pôvodu?**

- A. č. 854/2004
- B. č.352/2009**
- C. č. 853/2004
- D. č. 852/2009

**10) Aké biotechnologické metódy zneškodňovania odpadu sa používajú?**

- A. kvasenie a metanizácia
- B. kompostovanie a metanizácia**
- C. silážovanie a metanizácia
- D. kompostovanie a mechanizácia

**11) Krmivá podľa pomeru živín rozdeľujeme na:**

- A. živočíšne, polobielkovinové, minerálne
- B. rastlinné, sacharidové, minerálne
- C. bielkovinové, polobielkovinové, sacharidové**
- D. živočíšne, rastlinné, minerálne

**12) Moderné dojacie zariadenia pracujú najčastejšie pri parametroch:**

- A. 32 kPa podtlak, 60 : 40 pulzačný pomer, 60 cyklov za minútu
- B. 42 kPa podtlak, 60 : 40 pulzačný pomer, 50 cyklov za minútu
- C. 42 kPa podtlak, 60 : 40 pulzačný pomer, 60 cyklov za minútu**
- D. 42 kPa podtlak, 40 : 60 pulzačný pomer, 60 cyklov za minútu

**13) Stanovenie počtu somatických buniek sa určuje ako kĺzavý geometrický priemer (853/2004):**

- A. za jeden mesiac pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne
- B. za tri mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne
- C. za tri mesiace pri odbere najmenej jednej vzorky mesačne**
- D. za štyri mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne

**14) Prekurzorom mliečneho tuku sú:**

- A. Močovina
- B. Aminokyseliny
- C. Mastné kyseliny**
- D. Vitamíny skupiny B

**15) Dojiteľnosť je:**

- A. schopnosť tvoriť mlieko
- B. zručnosť v procese dojenia
- C. vlastnosť uvoľňovať mlieko rozdielnou intenzitou pri dojení**
- D. množstvo mlieka za laktáciu

**16) Čo je normovaná laktácia:**

- A. dojivosť za obdobie 305 dní**
- B. dojiteľnosť za obdobie 305 dní
- C. dojivosť stanovená normou STN 57 0529
- D. dojnnosť za obdobie 305 dní

**17) Čo je cmar:**

- A. Vedľajší produkt pri výrobe syra
- B. Vedľajší produkt pri výrobe jogurtu
- C. Vedľajší produkt pri výrobe masla**
- D. Vedľajší produkt pri výrobe zakysanky

**18) Čo je srvátka?**

- A. vedľajší produkt pri výrobe syra**
- B. vedľajší produkt pri výrobe sušeného mlieka
- C. vedľajší produkt pri výrobe masla
- D. vedľajší produkt pri výrobe jogurtu

**19) V minerálnom zložení sa tvaroch od syra líši hlavne**

- A. má menej NaCl
- B. má menej Ca**
- C. má viac Na
- D. má viac Ca

**20) Ktorá STN pojednáva o surovom kravskom mlieku pre mliekarenské ošetrovanie a spracovanie:**

- A. STN 57 0530
- B. STN 57 0531
- C. STN 57 0529**
- D. STN 57 0537

**21) Kedy sa zisťuje množstvo nadojeného mlieka, % obsahu bielkovín, tuku?**

- A. Pri mliečnej kontrole úžitkovosti
- B. Pri kontrole zdravotného stavu dojníc
- C. Pri mliekovej kontrole úžitkovosti**
- D. Pri kontrole mlieka od dojnice po otelení na 5 deň.

**22) Aká je optimálna servis-periódka?**

- A. 60-90 dní
- B. 90-120 dní**
- C. 120-150 dní
- D. Nesleduje sa.

**23) Dopln nasledujúcu vetu:** Nenormálna laktácia je obdobie, ktoré trvá \_\_\_\_\_ ako \_\_\_\_\_ dní a ročná produkcia mlieka je \_\_\_\_\_ kg

- A. Viac ako 350 dní.....nad 1 500 kg
- B. menej ako 250 dní.....nad 1 500 kg
- C. Viac ako 350 dní.....pod 3 500 kg
- D. menej ako 250 dní.....pod 1 500 kg**

**24) Vymenuj len mliekové plemená dobytky:**

- A.
- B.
- C.
- D.

**25) Funkčne patrí mliečna žľaza medzi:**

- A. Primárne pohlavné znaky
- B. Sekundárne pohlavné znaky**
- C. Terciárne pohlavné znaky
- D. Vonkajšie pohlavné znaky

**26) Mliečna žľaza u hovädzieho dobytky je:**

- A. rozdelená na polovice navzájom medzi sebou poprepájané
- B. rozdelená na štvrtky navzájom medzi sebou poprepájané
- C. rozdelená na štvrtky nezávislé od seba**
- D. rozdelená na polovice nezávislé od seba

**27) Vymenujte plemená oviec chovaných u nás:**

- A.
- B.
- C.
- D.

**28. Prvotné ošetrovanie mlieka po nadojení zahŕňa:**

- A. filtrovanie, čistenie, chladenie a úschovu
- B. čistenie, chladenie, separovanie a úschovu
- C. homogenizáciu, chladenie, odvetrávanie a úschovu
- D. čistenie, chladenie, odvetrávanie a úschovu**

**29. Pridojení do potrubia na stojisku v porovnaní s dojením v dojárni je podtlak:**

- A. nižší
- B. rovnaký
- C. vyšší**
- D. záleží od značky dojacieho zariadenia

**28) Vymenuj typy stacionárnych dojární:**

- A.
- B.
- C.

**29) Vymenuj štyri druhy tráv:**

- A.
- B.
- C.
- D.

**30) Pomer cisternového a alveolárneho mlieka vo vemene kôz pred dojením je:**

- A. 20:80
- B. 50:50
- C. 80:20**
- D. 60:40

**31) Aký môže byť počet psychrotrofných mikroorganizmov pre mlieko určeného na výrobu detskej a dojčenskej výživy v 1 ml?**

- A. Max. 10 000
- B. Max. 50 000
- C. žiadny
- D. Max. 5000**

**32) Centrálne poruchy ejakcie mlieka predstavujú zabránenie vylučovania:**

- A. adrenalínu
- B. estrogénu
- C. oxytocínu**
- D. prolaktínu

**33) Pomer cisternového a alveolárneho mlieka vo vemene kráv pred dojením je:**

- A. 20:80**
- B. 50:50
- C. 80:20
- D. 60:40

**34) Ako delíme osivá?**

- A.
- B.
- C.

**35) Dopln, ktoré objemové a jadrové krmivo je zdrojom dusíkatých látok pre prežúvavce?**

- A. Objemové krmivo: \_\_\_\_\_
- B. Jadrové krmivo: \_\_\_\_\_

**36) Ako delíme mastitídy podľa mikrobiálneho pôvodcu?**

- A.
- B.

**37) Ktoré nariadenie Európskeho parlamentu a rady ES stanovuje hygienické pravidlá pre potraviny živočíšneho pôvodu?**

- A. Nariadenie vlády č.853/2004**
- B. Nariadenie vlády č.283/2009
- C. Nariadenie vlády č.854/2004
- D. Nariadenie vlády č.238/2009

**38) Ako musí byť kapacita skladov na maštalný hnoj?**

- A. na dobu 6 mesiacov pri vyvážke tri krát ročne, na dobu 18 mesiacov pri vyvážke jeden krát ročne
- B. na dobu 9 mesiacov pri vyvážke dva krát ročne, na dobu 12 mesiacov pri vyvážke jeden krát ročne
- C. na dobu 6 mesiacov pri vyvážke dva krát ročne, na dobu 21 mesiacov pri vyvážke jeden krát ročne
- D. na dobu 6 mesiacov pri vyvážke dva krát ročne, na dobu 12 mesiacov pri vyvážke jeden krát ročne**

**39. Priemerné zloženie kravského mlieka:**

- A. 87,2% vody, 12,8% sušiny, z toho bielkovín 3,5%, tuku 3,7%, laktózy 4,9% a minerálnych látok 0,7%**
- B. 82,7% vody, 17,3% sušiny, z toho bielkovín 4,5%, tuku 8,0%, laktózy 4,7% a minerálnych látok 0,8%
- C. 83,9% vody, 16,1% sušiny, z toho bielkovín 5,2%, tuku 6,2%, laktózy 4,2% a minerálnych látok 0,9%
- D. 86,6% vody, 13,4% sušiny, z toho bielkovín 3,6%, tuku 4,2%, laktózy 4,8% a minerálnych látok 0,8%

**40) Ktoré sú chemické a fyzikálne vlastnosti mlieka?**

- A. **elektrická vodivosť, merná hmotnosť, titračná kyslosť, bod tuhnutia**
- B. kyslosť, bod tuhnutia, syriteľnosť, merná hmotnosť
- C. kysacia schopnosť, syriteľnosť, termostabilita, merná hmotnosť
- D. kysacia schopnosť, elektrická vodivosť, merná hmotnosť