

Téma : **MLYNÁRSTVO**

1/ Rast a vývin obilnín prechádza cez tieto rastové a vývojové fázy:

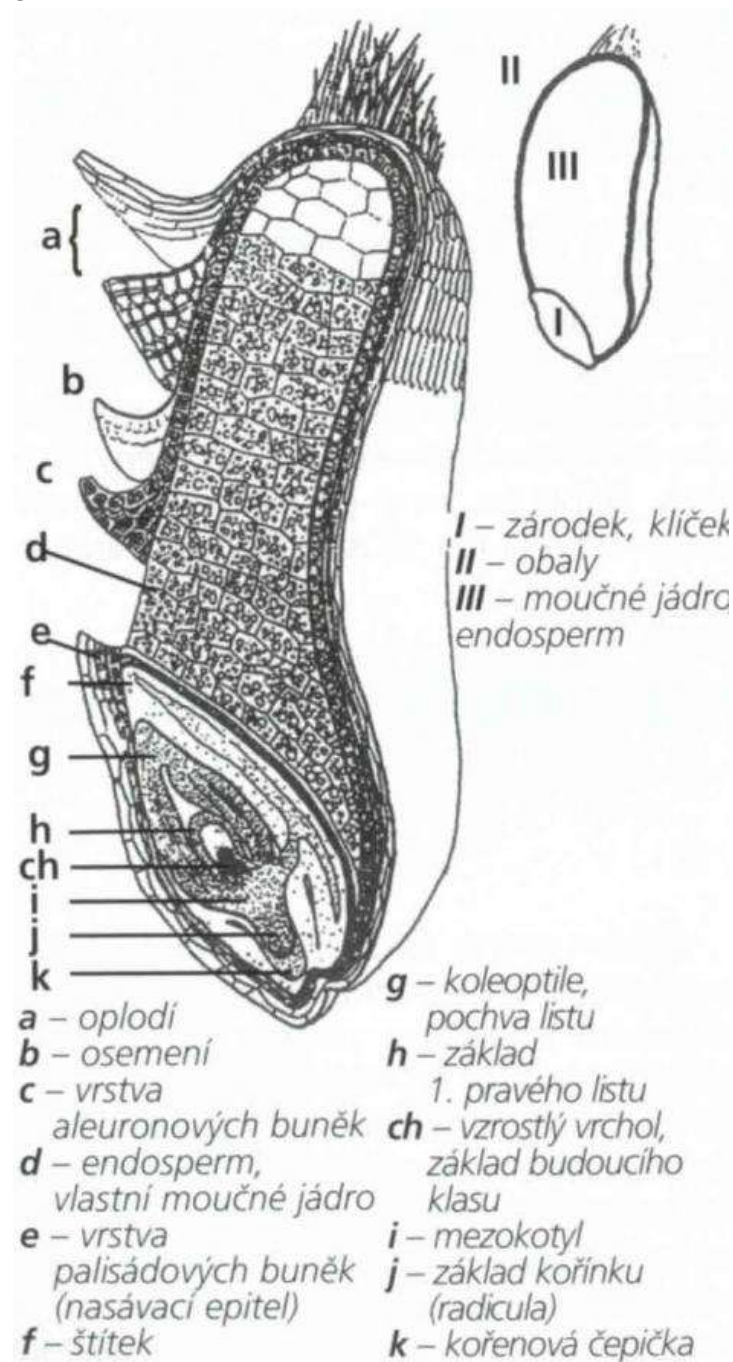
- a/ Klíčenie a vschádzanie, odnožovanie, steblovanie a klasenie, kvitnutie+opelenie, dozrievanie
- b/ Klíčenie a vschádzanie, steblovanie a klasenie ,odnožovanie, kvitnutie+opelenie, dozrievanie
- c/ Klíčenie a vschádzanie, odnožovanie, Kvitnutie a opelenie, steblovanie a klasenie,dozrievanie

A

2/ Plod obilnín tvorí ZRNO / OBILKA / , ktorá sa skladá :

- a/ Endosperm-múčne jadro, Klíček-zárodok, obaly - oplodie + aleurónová vrstva
- b/ Endosperm-aleurónova vrstva, Klíček-zárodok, obaly - oplodie + bielok
- c/ Endosperm-múčne jadro, Klíček-zárodok, obaly - oplodie + osemenie

C



3/ Na dlhotrvajúce uskladnenie v silách je vhodné len suché obilie s vlhkosťou :

- A/ do 4%
- B/ do 14 %
- C/ do 0,4%

B

4/ Technologické vlastnosti obilia rozdeľujeme na :

- A/ Mlynárske a pekárske vlastnosti
- B/ Mlynárske, pekárske a senzorické vlastnosti
- C/ Mlynárske, pekárske a fyzikálne vlastnosti

A

5/ Ako sa volá hmotnosť jedného litra zrna a aká je hodnota tejto hmotnosti pre pšenicu?

- A/ HMOTNOSŤ 1000 ZŔN a 0,77 dkg
- B/ HMOTNOSŤ PODIELU PLNÝCH ZŔN a 770 g
- C/ OBJEMOVÁ HMOTNOSŤ a 770 g

C

6/ Medzi najdôležitejšie pekárenské vlastnosti pšenice a raži patrí :

- A/ OBSAH SUCHÉHO LEPKU A JEHO VLASTNOSTI + OBSAH MALTÓZY
- B/ OBSAH SUCHÉHO LEPKU A JEHO VLASTNOSTI
- C/ OBSAH MOKRÉHO LEPKU A JEHO VLASTNOSTI + OBSAH MALTÓZY

C

7/ Lepok je výsledkom schopnosti bielkovín tvoriť pružný a ťažný gel vypieraním pšeničného cesta vodou. Od jeho obsahu závisí:

- A/ SILA BIELKOVÍN PŠENICE
- B/ SILA MÚKY PŠENICE
- C/ SILA CESTA ZO PŠENICE

B

8/ Ktoré sú základné vlastnosti lepku a aký je jeho minimálny obsah v potravinárskej pšenici?

- A/ PRUŽNOSŤ, ŤAŽNOSŤ, NAPÚČAVOSŤ + 0,23%
- B/ PRUŽNOSŤ, ŤAŽNOSŤ, NAPÚČAVOSŤ, ČÍROSŤ + 23%
- C/ PRUŽNOSŤ, ŤAŽNOSŤ, NAPÚČAVOSŤ + 23%

C

9/ Ako sa volajú zariadenia, ktoré triedia obilnú masu podľa hrúbky a šírky na sitách a podľa aerodynamických vlastností prúdom vzduchu ?

- A/ TRIÉRY
- B/ ASPIRÁTERY
- C/ SEPARÁTORY

B

10/ Ako sa volajú čistiace zariadenia, ktoré z obilnej masy oddeľujú častice a/ kratšie ako zrno b/ dlhšie ako zrno?

- A/ a/ ASPIRÁTERY KÚKOLNÍKOV, b/ OVSENNÉ ASPIRÁTERY
- B/ a/ TRIÉRY KÚKOLNÍKOV b/ OVSENNÉ TRIÉRY
- C/ a/ OVSENNÉ TRIÉRY b/ TRIÉRY KÚKOLNÍKOV

B

11/ Na oddelenie kovových častí z obilnej masy sa používajú :

- A/ MAGNETICKÉ SEPARÁTORY
- B/ MAGNETICKÉ TRIÉRY
- C/ MAGNETICKÉ ASPIRÁTERY

A

12/ KONDICIONOVANIE v rámci úpravy obilia predstavuje:

- A/ HYDROTERMICKÚ ÚPRAVU / voda, teplo, čas a vzduch /
- B/ TERMICKÚ ÚPRAVU / voda, teplo, čas a vzduch /
- C/ HYDROLOGICKÚ ÚPRAVU / voda, teplo, čas a vzduch /

A

13/ Drvenie zrna v rámci mletia obilia je kombináciou týchto spôsobov drvenia:

- A/ TRENIE, ÚDER, SEDIMENTÁCIA, STRIH, TLAK
- B/ TRENIE, ÚDER, SEDIMENTÁCIA, STRIH, TLAK, PODTLAK
- C/ TRENIE, ÚDER, STRIH, TLAK

C

14/ Jednoduché mletie je technologický proces, pri ktorom sa zrno vedie len :

A/ Raz cez mlecí stroj / výroba celozrnnnej múky /

B/ Dva razy cez mlecí stroj / výroba celozrnnnej múky /

C/ Raz cez mlecí stroj / výroba jemnej a polohrubej múky /

A

15/ Opakovaný prechod meliva mlecími strojmi s následným triedením meliva sa volá :

A/ NIEKOĽKONÁSOBNÉ MLETIE / MLECÍ CHOD alebo PASÁŽ /

B/ NIEKOĽKONÁSOBNÉ MLETIE / KONDICIONOVANIE alebo PASÁŽ /

C/ NIEKOĽKONÁSOBNÉ MLETIE / SEPAROVANIE alebo HYDROTERMOVANIE

A

DRUHY MÚKY

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=druhy+muky+na+slovensku>

https://www.google.com/search?q=druhy+muky+na+slovensku&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=vid&sa=X&ved=2ahUKEwj3zLryl9ToAhWD3KQKH07DfAQ_AUoAnoECAsQBA&biw=981&bih=526

MLETIE OBILIA

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&biw=981&bih=526&tbm=vid&ei=dLSLXuS2FIH16Qsko4eADQ&q=Mletie+obilia+na+m%C3%BAku&oq=Mletie+obilia+na+m%C3%BAku&gs_l=psy-ab.3...61715.68017.0.69233.21.15.0.6.6.0.120.1355.11j4.15.0....0...1c.1.64.psy-ab.0.17.984...0j0i273k1j0i131k1j0i10k1j0i30k1j33i160k1j33i21k1.0.khKnL0JLOcQ