

Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2  
H1DP

---

Otázky pro závěrečný test v e-learningovém systému  
MOODLE z předmětu

„Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

DP

Přiřadte správné tvrzení:

- Datum minimální trvanlivosti

Odpověď 1

- Datum minimální trvanlivosti

Odpověď 2

- Datum minimální trvanlivosti

Odpověď 3

- Datum použitelnosti

Odpověď 4

- Datum použitelnosti

Odpověď 5

- Datum použitelnosti

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Odpověď 6

- Datum použitelnosti

Odpověď 7

### Mléka

Přiřadte správná tvrzení.

- Čerstvé mléko

Odpověď 1

- Trvanlivé mléko

Odpověď 2

### Tepelné ošetření

Přiřadte správné tvrzení pro tepelné ošetření mlék:

- UHT záhřev

Odpověď 1

- Čerstvé mléko

Odpověď 2

- Selské mléko

Odpověď 3

### "Čerstvé" mléčné výrobky

Termínem "čerstvé" lze dle legislativy označit tyto mléčné výrobky

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Mléko
- Smetanu
- Sýr
- Máslo

### Adresa výrobce

Kdo nese zodpovědnost za potravinu?

- Ten kdo je uveden na obalu
- Výrobce, balírna nebo dovozce
- Prodávající

### Alergeny

Musí být na obale uvedeno, že potravina obsahuje alergen  
uvedené ve vyhl. 113/2005 Sb.?

- Musí být uvedeny vždy.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

nemusí být uvedeny pokud to vyplývá z názvu nebo složení potraviny (např. trvanlivé mléko).

- 

Tyto alergeny jsou povinni uvádět všichni výrobci potravin, nevyplývá -li to jasně z jejich názvů.

- 

Je to na výrobcích (zpracovatelích) jestli uvedou alergeny na obalech potravin.

### Alergeny

Mezi alergeny, které musí být označeny na obalu potraviny dle vyhlášky 113/2005 patří:

- 

vejce a výrobky z nich

- 

hořčice

- 

ořechy a mandle

- 

celer

### Alergeny

Mezi alergeny, které je povinnost označit na obalu nepatří:

- 

Kukuřičný škrob

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Sezam

- 

Sója

- 

Vejce

- 

Ořechy

### Alergeny

Mezi alergeny, které je povinné uvádět na obalech potravin (dle vyhlášky 113/2005) patří:

- 

Sója

- 

Arašídny

- 

Vlašské ořechy

- 

Sezam

### Bezpečná potravina

Bezpečná potravina je potravina

- 

kteřá je zdravotně nezávadná (dle zákona 110/1997 Sb.)

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- která je hygienicky nezávadná
- u které je doložitelný původ alespoň poloviny surovin, ze kterých je vyrobena

### Bílé sýry

Mezi tzv. bílé sýry řadíme:

- Balkánský sýr
- Tvarůžky
- Ementál
- Jadel
- Camembert

### Biologické vlivy

Mezi biologické vlivy, které mohou negativně ovlivnit kvalitu potravin patří

- bakterie
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

kvasinky

- rezidua desinfekčních přípravků
- kamínky

### Biopotravina

Pro biopotravinu je charakteristické:

- Označení "bio" nebo "eko"
- Že se při výrobě nemohou použít žádné přídavné látky
- Se označují příslušným logem (zebrou, zeleným lístkem)
- Že je vyrobena z 95 % bioproduktů
- Je vyrobena z 90 % bioproduktů.

### Biopotraviny

V čem se liší výroba biopotravin od konvenční výroby?

- Zákaz přidávání některých přídavných látek.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Omezení některých operací během výroby.

- Musí být vyrobena převážně z bioproduktů.
- Je zákaz používat dusitanovou solící směs.
- Při výrobě potravin se mohou používat geneticky modifikované organismy.

### Biopotraviny

Jako biopotraviny mohou být označeny jen ty potraviny, které jsou vyrobeny z bioproduktů a to z:

- Více než 50 %
- Více než 75 %
- Více než 85 %
- Více než 95 %

### Čerstvé mléko

Čerstvé mléko je ošetřeno:

- UHT záhřevem



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pasterací
- Není tepelně ošetřeno - jedná se o syrové mléko.

### Čerstvé mléko

Pro čerstvé mléko neplatí toto tvrzení (vyberte):

- Je ošetřeno tepelným záhřevem.
- Je ošetřeno pasterací.
- Je ošetřeno tepelným záhřevem nad 100°C.
- Je na obale uvedeno "spotřebujte do".

### Chemické vlivy

Mezi chemické vlivy, které mohou znehodnotit kvalitu potravin patří

- oxidace
- světlo
-

vysoká teplota

### Chráněné zeměpisné označení

Mezi masné výrobky označeny jako "zaručené tradiční speciality" (označení kvality v rámci EU) patří:

- Lovecký salám
- Špekáčky
- Spišské párky
- Liptovský salám
- Vysočina

### Chráněné zeměpisné označení

Mezi masné výrobky označené jako "zaručené tradiční speciality" (označení kvality v rámci EU) patří:

- Lovecký salám
- Špekáčky
- Špekáčky

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Spišské párky
- Liptovský salám
- Vysočina

### Dělení medu

Med se podle původu dělí na

- květový
- medovicový
- lesní
- luční

### Dělení sýrů

Sýry můžeme rozdělit do dvou základních kategorií:

- Na sýry přírodní a tavené
- Na sýry přírodní a umělé

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Na sýry naturální a tavené
- Na sýry bílé a tavené

DMT

Datum minimální trvanlivosti nemusí být u veden u:

- U čerstvého pečiva
- Žvýkaček
- kvasného octa
- trvanlivého mléka

DMT

Potraviny, které "nepodléhají rychlé zkáze" se označí:

- Datem minimální trvanlivosti
- Datem použitelnosti

DMT

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Datum minimální trvanlivosti nemusí být uveden v případě:

- konzumního lihu
- Jedlé soli
- limonád
- vína
- trvanlivého mléka

DMT, DP

Uvedení skladovacích podmínek je povinné u potravin označených

- Datem použitelnosti
- Datem minimální trvanlivosti

Doplňky stravy

Doplňky stravy jsou:

- Potravinový
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Léčiva

Doplňky stravy

Doplňky stravy musí být uváděny na trh pouze:

- Balené
- Nebalené
- Zabalené
- Rozbalené

Doplňky stravy

Při uvádění doplňků stravy na trh je za jejich bezpečnost a správnost deklarovaných údajů odpovědná osoba:

- Fyzická nebo právnická osoba, která tento doplněk stravy prodává.
- Fyzická nebo právnická osoba uvádějící doplněk stravy na trh.
- Distributor.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Výrobce.

Doplňky stravy

Účinnost doplňků stravy posuzuje:

- Ministerstvo zdravotnictví
- Úřad pro jadernou bezpečnost
- Ministerstvo zemědělství
- Evropský úřad pro bezpečnost potravin

Doplňky stravy

Nad prodejem "doplňků stravy" dozoruje:

- SZPI
- Krajská veterinární správa
- Státní zdravotní ústav.

Dozor

Který orgán státní správy bude dozоровat nad prodejem masa a masných výrobků v místní samoobsluze, kde nedochází k žádným úpravám masa nebo masných výrobků.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Orgány veterinární správy
- Orgány ochrany veřejného zdraví
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Potravinářská komora ČR

### Druhy olejů

Podle zpracování se rozlišují následující druhy olejů:

- extra panenský
- panenský
- rafinovaný
- extrahovaný

### Druhy skladů

Jaké známe druhy skladů potravin?

- suché



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- chladné
- chlazené
- mrazící

### Dusitanová solící směs

Dusitanová solící směs (E 250) se do masných výrobků přidává především z důvodu:

- Vybarvení masného výrobku na žádoucí červeno-růžovou barvu.
- Ke zvýraznění masové chuti.
- Snižuje obsah tuku.
- Zvyšuje obsah čistých svalových bílkovin.

### Evropské označení Bio

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

V případě, že se na obale potravin objeví tento symbol - pro spotřebitele je to informace o tom že:

- Tato potravina byla vyrobena na území Evropské unie.
- Tato potravina byla vyrobena na území evropské unie v systému ekologického (organického) zemědělství.
- Jedná se o potraviny rostlinného původu, které byly vyprodukovány na území Evropské unie.
- Jedná se o potraviny, které obsahují GMO a byly vyrobeny na území Evropské unie.

Evropské označení Bio

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

V případě, že se na obale potravin objeví tento symbol - pro spotřebitele je to informace o tom že:

- Tato potravina byla vyrobena na území Evropské unie.
- Tato potravina byla vyrobena na území evropské unie v systému ekologického (organického) zemědělství.
- Jedná se o potraviny rostlinného původu, které byly vyprodukovány na území Evropské unie.
- Jedná se o potraviny, které obsahují GMO a byly vyrobeny na území Evropské unie.

### Falšování

U medu je zakázáno:

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Med zahřívát cca na více než na 50°C.

- Med vytáčet.
- Přidávat do něho přídatné látky.
- Ostraňovat jakékoliv složky.
- Přidávat cukr.

### Falšování medu

Mezi možné způsoby falšování medu řadíme:

- Přídavek cukrů.
- Přídavek karamelu.
- Aplikace barviv.
- Zmrazování medu.
- Zahřívání medu.

### Falšování medu

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Falšování medu kontroluje:

- SZPI
- Hygiena
- Ministerstvo zdravotnictví
- Česká obchodní inspekce

Falšování medu

Zahřívání medu odhalíme stanovením jakého parametru?

- Stanovením kyselosti
- Stanovením barvy.
- Stanovením fruktózy.
- Stanovením hydroxymethylfurfuralu.

Falšování medu

Zvýšený limit hydroxymethylfurfuralu v medu změříme po:

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Zahřátí medu na teplotu vyšší než 50°C.

- Degradaci aminokyselin.
- Přídavku barviv.
- Přídavku cukrů.

### Falšování potravin

Falšování potravin zahrnuje

- záměnu potraviny za jinou levnější
- nastavování potravin levnější složkou
- přítomnost deklarovaných složek
- nedodržení deklarovaného technologického postupu

### Falšování potravin

Falšování potravin zahrnuje

- uvádění vyššího než skutečného podílu složky
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

nesprávné uvádění geografického původu

- 

zneužití známé značky

Fermentované (kysané) mléčné výrobky

Kysané mléčné výrobky se vyrábějí převážně ze:

- 

Syrového mléka

- 

Pasterizovaného mléka

- 

Z mléka ošetřeného UHT záhřevem.

- 

Z mléka sterilovaného.

Fermentované (kysané) mléčné výrobky

Fermentované (kysané) mléčné výrobky se vyrábějí přidáním tzv. ČMK - čistých mlékařských kultur z rodu:

- 

*Lactococcus*

- 

*Streptococcus*

- 

*Lactobacillus.*

### Funkční potravina

Vyberte nesprávné tvrzení o funkční potravine:

- Dozorem nad funkčními potravinami se zabývá SÚKL
- Nemá podobu lékové formy
- Je doporučena jako součást běžné stravy
- Vědecké studie prokazují příznivé účinky

### Funkční potravina

Vyberte správná tvrzení o funkčních potravinách:

- Nad prodejem funkčních potravin dozoruje SZPI.
- Je konzumována jako součást běžné stravy.
- Nemá podobu lékové formy
- Vědecké studie prokazují příznivé účinky.

### Funkční složky



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Mezi příklady funkčních složek funkčních potravin můžeme zařadit:

- Vláknina
- Probiotika
- Minerální látky
- Vitaminy
- Škroby

### Glutaman sodný

Přídatná látka - E 621 glutaman sodný se přidává do masných výrobků hlavně z důvodu:

- Zvýraznění chuti.
- K prodloužení údržnosti.
- K vůli barvě masného výrobku - vybarvuje tento masný výrobek do růžovo-červené barvy.

### GMO

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Jestliže byla potravina vyrobena za použití GMO na obale tento údaj nemusí být uveden v případě:

- Obsahuje-li méně než 0,9 % GMO z celkového složení potraviny a jeho použití je technologicky nevyhnutelné.
- Údaj o obsahu GMO musí být na obale uveden vždy.
- Obsahuje-li méně než 1,9 % GMO z celkového složení potraviny a jeho použití je technologicky nevyhnutelné.
- Tento údaj musí být na obale uveden vždy, když obsah GMO v potravíně je vyšší než 0,9 %.

### GMO

Pro transgenní plodiny platí:

- Jsou odolné proti nepříznivým abiotickým podmínkám.
- Jsou odolné vůči suchu, chladu.
- Jsou obohacené o látky, které jsou pro lidský organizmus prospěšné (např. omega 3 mastné kyseliny).
- Jsou odolné vůči nepříznivým klimatickým podmínkám.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- 

Jedná se o geneticky modifikované organismy.

### GMO

S jakými potravinami upravenými pomocí genového inženýrství se spotřebitel může v ČR setkat?

- 

Rostlinné oleje

- 

Zelenina

- 

Obiloviny

- 

Čekanka

### GMO

Na českém trhu se můžeme setkat s těmito geneticky modifikovanými organismy:

- 

GMO losos

- 

GMO kukuřice

- 

GMO sója

-

# Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

GMO brambory

HMF

Hydroxymethylfurfural

- vzniká zahříváním glukózy a fruktózy
- jeho přítomnost poukazuje na stáří nebo nadměrné zahřívání medu
- způsobuje fermentaci medu

Hmotnost vajec

U vajec rozlišujeme tyto hmotnostní třídy:

- XL
- L
- M
- S
- D

## Homogenizace

Vyberte správná tvrzení o homogenizaci mléka:

- Homogenizace zabraňuje vyvstávání tuku na povrch.
- Homogenizace zabraňuje ulpívání tuku na obalech.
- Homogenizací dosáhneme plnější a jemnější chuť
- Všechny mléka z tržní sítě musí být homogenizována.
- Homogenizací mléka dochází k rozptýlení bílkovin do celého objemu.
- Homogenizací mléka nedochází k změnám v nutričním profilu mléka.

## Hovězí maso

Hovězí maso

- obsahuje 65% tuku
- obsahuje významné esenciálních AMK, MK
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

z celkové spotřeby masa v ČR je jeho podíl 12 %

### Hydrolýza

Hydrolýza je?

- Přeměna tuku na glycerol a mastné kyseliny.
- Přeměna tuku na glycerol a aminokyseliny.
- Přeměna tuku na ketony a mastné kyseliny.
- Přeměna bílkovin na glycerol a mastné kyseliny.

### Hydrolýza

Míru hydrolýzy v tucích zjistíme stanovením?

- Čísla sladkosti
- Čísla kyselosti.
- Čísla hořkosti.
- Peroxidového čísla.

### Hydrolýza tuků

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Důsledkem hydrolýzy tuků stoupá:

- číslo kyselosti
- glykemický index
- stoupají chloridy
- jodové číslo

Hydrolýza tuků

Důsledkem hydrolýzy je:

- Dostupnost aminokyselin pro oxidaci.
- Dostupnost mastných kyselin pro oxidaci.
- Dostupnost glycerolu pro oxidaci.
- Dostupnost sterolů pro oxidaci.

Informace o nutriční hodnotě

Jestliže je na obalu potravin uvedena informace o výživovém tvrzení je tato informace:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- pravdivá
- Definice výživových tvrzení jsou uvedeny v nařízení EU
- Definice výživových tvrzení jsou uvedeny v zákonu o potravinách (č. 110/1997 Sb.)
- Jsou založená na vědeckých faktech.

### Jakost vajec

Při zařazování vajec do tříd jakosti zohledňujeme především:

- velikost vzduchové bubliny
- hmotnost vajec
- poměr velikosti žloutku a bílku
- poměr jednotlivých aminokyselin

### Jakosti vajec

Vejce rozlišujeme do těchto jakostních tříd:

-



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Čerstvá vejce EXTRA A

- 

Čerstvá vejce A

- 

Vejce B

- 

Vejce C

- 

Vejce D

### Jogurt

Vyberte správná tvrzení o jogurtu:

- 

Jedná se o funkční potravinu

- 

Počet živých MO musí být minimálně 10 na 7 / 1g.

- 

Jedná se o probiotikum.

- 

Výroba je klasická (ve skle) nebo tanková.

- 

Při pravidelné konzumaci působí příznivě na lidské zdraví.

### Jogurt

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Vyberte nepravdivé tvrzení o jogurtu:

- Jogurt je doplněk stravy.
- Jogurt je funkční potravina.
- Jeho konzumace má příznivé účinky na lidský organismus.

Jogurt

Vyberte správná tvrzení o jogurtu:

- Jedná se o probiotikum
- Je zakázáno přidávat stabilizátory
- Pravidelná konzumace má příznivý účinek na lidské zdraví.
- Všechny jogurty v tržní síti jsou vyrobeny "klasickou" technikou (tzn, že zrají přímo v obalu).
- Obsahují bakterie mléčného kysání (tzv. ČMK).

Jogurt

Technologie výroby jogurtů může být:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Tanková
- Klasická
- Tradiční
- Obalová
- Cisternová

### Jogurt

V každém výrobku, který nese označení "jogurt" bychom našli:

- Probiotika
- Prebiotika

### Jogurt

Mezi povinnými údaji na obalech kysaných mléčných výrobků patří:

- Název druhu nebo skupiny dle vyhlášky č. 77/2003 Sb.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Obsahem tuku

- 

Použitou ochucující složkou

- 

Obsahem ochucující složky (přírodní sladidlo nebo umělé sladidlo)

### Kažení rybího masa

Rybí maso se snadno kazí z důvodu

- 

vysokého obsahu vody

- 

vhodného prostředí pro pomnožování mikroorganismů

- 

specifického složení rybího tuku

- 

nízkého obsahu celkových dusíkatých látek

### Kažení rybího masa

Rybí maso se snadno kazí z důvodu

- 

kuchání a tím pádem snadného přístupu mikroorganismů

- 

rychlého průběhu proteolýzy

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- nevyváženého poměru složení minerálních látek
- přítomnosti trimethylaminu

### KLASA

Podíl tuzemské suroviny v masných, mléčných, drůbežích, rybích a mlynářských výrobcích, těstovinách, chlebu a pečivu označených značkou kvality "KLASA" musí být:

- min. 90 %.
- min 80 %
- min 70 %
- min 95 %

### Konzerva

Masné konzervy:

- Prochází tepelným ošetřením nad 100°C.
- Se tepelně ošetřují sterilací.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Prochází tepelným ošetřením do 100°C.

- Se tepelně ošetří pasterací.

### Koření

Koření se technologicky upravuje do formy

- mleté
- drcené
- celé

### krystalizace

Technologický proces jimž zabráníme krystalizaci medu se nazývá:

- plánování
- planýrování
- pastování
- vytáčení

## Krystalizace medu

Krystalizace medu je:

- přirozená vlastnost medu
- shlukování sacharidů do krystalizačních center a tím tvorba tuhé konzistence medu
- krystalizace medu značí falšování medu
- zkrystalizovaný med je vysoce nekvalitní med

## Krystalizace medu

Nejpomaleji krystalizuje med?

- řepkový
- lesní
- vřesový
- akátový

Kuchyňský masný polotovar

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Pro kuchyňský masný polotovar neplatí:

- Je tepelně neopracovaný.
- Je částečně tepelně opracovaný.
- Je možné do tohoto výrobku přidávat přídatné látky, koření.
- Je určen k tepelné úpravě u spotřebitele.

Kvalita oleje

Nejkvalitnější olej se získává

- lisováním za studena
- lisováním za tepla
- extrakcí rozpouštědly

Kvasinky

Při výrobě některých druhů sýrů se využívají:

- Kvasinky
-



Plísně

### Kysané mléčné výrobky

Při výrobě kysaných mléčných výrobků dochází k rozkladu složek mléka a to hlavně:

- Laktózy
- Bílkovin
- Tuků
- Vitamínu

### Kysané mléčné výrobky

Mezi kysané (fermentované) mléčné výrobky patří:

- Acidofilní mléko
- Kefír
- Jogurt
- Kysané mléko

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- 

Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou

### Kysané mléčné výrobky

Mezi kysané (fermentované) mléčné výrobky patří:

- 

Acidofilní mléko

- 

Kefír

- 

Jogurt

- 

Kysané mléko

- 

Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou

- 

Máslo

- 

Selské mléko

### Kysané MV

Kyselina mléčná je příčinou charakteristické nakyslé chuti mléčných výrobků, která vzniká rozkladem:

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

laktózy

- 

Sacharózy

- 

Laktulózy

- 

Celulósy

### Kysané MV

Mezi kysané mléčné výrobky nepatří:

- 

UHT mléko

- 

Acidofilní mléko

- 

Kefírové mléko

- 

Jogurt

### Kysané MV

Kysané mléčné výrobky typu Kefír a jogurt se liší:

- 

Složením a počtem mikroorganismů

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Množstvím tuku

- 

Zastoupením bílkovin

- 

Množstvím použitého mléka.

### Kysané MV

Ve kterém z typů mléčného výrobku bychom se mohli setkat s kvasinkami?

- 

Kefír

- 

Jogurt

- 

Pomazánkové máslo

- 

Podmáslí

### Kyselina askorbová

Přídavná látka - E 300 kyselina askorbová (vitamin C) se do masných výrobků přidává z důvodu:

- 

Zvýraznění chuti.

- 

K vybarvení masného výrobku.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Zabránění oxidace. Kyselina askorbová je antioxidant.
- Snížení obsahu soli v masném výrobku.

### Lab. vyšetření mléka

V případě, že místní farmář prodává syrové mléko musí dávat mléko pro laboratorní vyšetření vždy když:

- Žádá o prodej syrového mléka.
- Při změně chovu
- Při změně zpracování mléka.
- Po každém nadojení mléka.
- Nejméně 1x za 6 měsíců.

### Legislativa

Definice, rozdělení na skupiny a požadavky pro mléko a mléčné výrobky najdeme v příslušné legislativě:

- Ve vyhlášce č. 77/2003 Sb.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Ve vyhlášce č. 326/2001 Sb.

- 

Ve vyhlášce č. 333/1997 Sb.

- 

V zákoně o potravinách č. 110/1997 Sb.

Lůj

Lůj je tuk?

- 

Krav

- 

Ovcí

- 

Koní

- 

Drůbeže

Luštěniny

Mezi luštěniny patří

- 

cizrna

- 

sója

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

proso

- 

rýže

### Majonéza

Základní suroviny pro výroby majonézy jsou:

- 

žloutky

- 

olej

- 

mouka

- 

ocet

- 

mléko

### Majonéza

pH majonézy musí klesnout pod:

- 

5,5

- 

4,5

-

Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2  
H1DP

---

3,5

- 

7,5

Máslo

Máslo je:

- 

Výhradně emulze rostlinného tuku s vodou.

- 

Výhradně emulze mléčného tuku s vodou.

- 

Tuk, který byl vyroben z mléčného a rostlinného tuku.

- 

Směs mléčného tuku a sádla.

Máslo

Máslo musí obsahovat minimálně:

- 

75 % mléčného tuku

- 

90 % mléčného tuku

- 

80 % mléčného tuku

-



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

50 % mléčného tuku

- 

60 % mléčného tuku

### Máslo

V tžní síti se můžeme setkat s těmito druhy másel:

- 

Čerstvé máslo

- 

Stolní máslo

- 

Přírodní máslo

- 

Zdravé máslo

- 

Racionální máslo

### Masné výrobky

Mezi skupinu masných výrobků rozdělených dle vyhlášky 326/2001 nepatří:

- 

Vařené masné výrobky

- 

Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Trvanlivé (fermentované) tepelně neopracované masné výrobky
- Tepelně opracované masné výrobky
- Konzervy

### Masné výrobky

Jsme v podniku, který vyrábí masné výrobky, který orgán státní správy bude kontrolovat provoz v tomto podniku?

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Orgány státní veterinární správy
- Orgány ochrany veřejného zdraví
- Úřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

### Masné výrobky

Který orgán státní správy bude dozorovat nad prodejem masa a masných výrobků v Tesco, kde dochází ke krájení a porcování masa.

- Orgány veterinární správy

- 

Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

### Masné výrobky

Pro kterou skupinu masných výrobků označujeme údajem o hmotnosti složek použitých k přípravě 100 g hotového výrobku?

- 

Trvanlivé (fermentované) masné výrobky.

- 

Vařené masné výrobky.

- 

Tepelně ošetřené masné výrobky.

- 

Konzervy.

- 

Šunkové salámy.

### Masné výrobky

Masné výrobky se dělí na

- 

polokonzervy

- 

konzervy

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

masný polotovar

- kuchyňský masný polotovar
- trvanlivý fermentovaný

### Masný polotovar

Pro masný polotovar platí:

- Je tepelně nepracovaný.
- Je zachována struktura a vlastnosti čerstvého masa.
- Výrobek, kde bylo přidáno více než 1 % soli.
- Zákaz přidavku jakýchkoliv přídatných látek či koření.

### Mastné kyseliny

Mastné kyseliny se dělí na

- polynenasycené
- transmastné
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

mononenasycené

- 

nasycené

### Med

Med je potravina přírodního sacharidového charakteru složena převážně z:

- 

glukózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic z nektaru a medovice

- 

glukózy, furanózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic z nektaru a medovice

- 

laktózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic z nektaru a medovice

- 

galaktózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic z nektaru a medovice

### Med

Včely obohacují sladinu v medném volátku o:

- 

enzymy

- 

aminokyseliny

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- vitaminy
- prokarcinogeny
- pylové částice

### Med

Trofolaxie je:

- Termín, který znamená, že kapka sladiny, kterou včely nasbírají předávána všem úlovým včelám a ty ji dále obohacují až na výsledný produkt.
- Další typ galaxie.
- Proces při kterém dochází k vysušování medu.
- Proces, kterým včela ukazuje ostatním včelám vzdálenost a směr potravy.
- Prostřednictvím trofolaxie dochází k přeměně včely na matku.

### Med

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Kde je ukládán med z medného volátka a kde dochází k jeho dalšímu vysušování a zrání?

- V chlástech
- Ve vacích.
- Na stromě.
- V plástech.
- Ve sklenici.

Med

Jakými způsoby je med falšován?

- Smícháním tuzemského medu se zahraničními.
- Zahříváním medu.
- Přídavkem lesních plodů.
- Smícháním s rostlinným olejem.

## Métský salám

Métský salám je masný výrobek (dle vyhlášky 326/2001 Sb.):

- Tepelně neopracovaný
- Trvanlivý (fermentovaný) tepelně neopracovaný
- Tepelně opracovaný
- Trvanlivý tepelně opracovaný

## Mléčný cukr

Sacharid obsažený v mléce se nazývá

- laktóza
- galaktóza
- sacharóza
- xylóza

## Mléčný tuk

Pro mléčný tuk je charakteristické:



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Obsahuje pouze nenasycené mastné kyseliny.
- Obsahuje převážně nasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem.
- Obsahuje nasycené mastné kyseliny s dlouhým a krátkým řetězcem.
- Neobsahuje žádný cholesterol.

### Mléčný tuk

Pro mléčný tuk neplatí:

- Konzistence mléčného tuku je jiná v zimě a jiná v létě.
- Obsahuje mastné kyseliny s krátkým řetězcem.
- Obsahuje velké množství nenasycených mastných kyselin.
- Obsahuje cholesterol.

### Mléčný tuk

V mléčném tuku jsou zastoupeny vysokomolekulární mastné kyseliny. Jedná se zejména o:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- palmitovou, stearovou a olejovou
- palmitovou, stearovou a máselnou.
- máselnou, palmitovou a olejovou.
- stearovou, máselnou a olejovou.

### Mléko

Mléko je dobrý zdroj

- vápníku
- riboflavinu
- vlákniny

### Mléko

Homogenizace mléka je:

- Vystávání tuku - smetany na povrch mléka.
- Chemický zásah do mléka.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Zničení tukových kuliček působením tepelného záhřevu
- Zmenšení a rozptýlení tukových kuliček do celého objemu mléka působením mechanické síly.

### MO

U kterého mléka zničíte tepelným ošetřením všechny patogenní, toxikogenní a choroboplodné mikroorganismy včetně spor.

- U čerstvého mléka
- U trvanlivého mléka
- U mléka, které byla ošetřeno tepelným záhřevem nad 100°C.
- U syrového mléka.
- U mléka z mléčných automatů.

### MV

Do jaké skupiny masných výrobků (dle vyhlášky č. 326/2001) by jste zařadili výrobek, který není tepelně opracovaný, byla u něho zachována struktura masa, je určený k tepelně úpravě a byl nějakým způsobem zpracován (přidání koření, pomocných látek)

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Masný polotovar

- 
- Kuchyňský masný polotovar
- Tepelně neopracovaný masný výrobek.
- Trvanlivý tepelně neopracovaný masný výrobek

MV chráněné vyhláškou

Mezi masné výrobky "chráněné vyhláškou č. 326/2001 Sb." nepatří:

- 
- Opekáčky
- Vysočina
- Vídeňský párek
- Herkules

Negativní vlastnosti tuků

Mezi negativní vlastnosti tuků řadíme:

- Rychlé podléhání rozkladným změnám (hydrolýza, oxidace).

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Zdroj lipofilních vitaminů.
- Zlepšení sensorických vlastností potravin.
- Zdroj esenciálních mastných kyselin.

Nejkvalitnější olej

Za nejkvalitnější rostlinný olej je považován olej

- olivový
- řepkový
- slunečnicový
- Iněný

Nejrozšířenější olejnina v ČR

Nejvýznamnější olejninou v ČR je

- Řepka olejná
- Slunečnice roční

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Mák setý

- Len setý

Nejrozšířenější sladkovodní ryba

Nejrozšířenější sladkovodní rybou v ČR je

- Kapr obecný

- Amur bílý

- Štika obecná

- Cejn velký

- Tolstolobik bílý

Obiloviny

Mezi obiloviny patří

- pšenice

- žito

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- ječmen
- fazole

### Obiloviny

Mezi obiloviny patří

- oves
- kukuřice
- lupina
- cizrna

### Obiloviny

Hlavní složku obilného zrna tvoří

- škrob
- mastné kyseliny
- minerální látky

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- tuk

### Obsah soli

Musí se na obalech potravin udávat obsah soli?

- Ano, v případě převyšuje-li obsah soli více než 2,5 %.
- Ne, jen v případě převyšuje-li obsah soli 2,5 %.
- Nemusí nikdy.
- Tento údaj musí být na obalu vždy uveden.

### Ochranná známka

Ochranná známka

- je jakékoliv označení, které je způsobilé odlišit výrobky nebo služby jedné osoby od výrobků nebo služeb druhé osoby
- má platnost 10 let
- vlastník této známky má výlučné právo tuto známku využívat
-



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

nelze ji převádět na jiného vlastníka

### Odstředěné mléko

Obsah tuku v odstředěném mléce je minimálně

- 0,5 %
- 1,5 %
- 3 %

### Okopaniny

Mezi okopaniny patří

- brambory
- čekanka
- kukuřice
- slunečnice

### Orgány kontroly potravin

Kontrolu kvality a bezpečnosti potravin na území ČR provádí

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Státní veterinární správa

- 

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

- 

Ústřední kontrolní ústav zemědělský

- 

Státní zdravotní ústav

Ovoce

Podle plodů se ovoce dělí na

- 

jádrové

- 

peckové

- 

bobulové

- 

skořápkové

Oxidace tuků

K oxidaci jsou náchylnější?

- 

Tekuté oleje

-

Tuhé tuky

Oxidace tuků

Oxidace hlavně nenasycených mastných kyselin má za následek vznik zapáchajících meziproductů. Kterých?

- Hydroperoxidů
- Triacelylglycerolů
- Aminů
- Čpavků.

Oxidace tuků

Oxidaci tuků podporuje?

- Mikrovlnný ohřev
- Teplo
- Světlo
- Nepřístup vzduchu.

## Oxidace tuků

Tuky chráníme před oxidací:

- Znepřístupněním vzduchu.
- Přídavkem antioxidantů.
- Snížením teploty.
- Přístupem světla.

## Označení bio v rámci ČR

Potravina nebo produkt, který byl vypěstován nebo vyroben v souladu s pravidly ekologického zemědělství se v rámci ČR označuje grafickým obrázkem tzv.

- Biokoněm
- Biožirafou
- Biopsem
- Biozebrou

## Označování

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

U kterých potravin je z hlediska označování povinnost uvést "zemi původu"?

- U ovoce a zeleniny
- U hovězího masa
- U medu
- U mléčných výrobků

### Označování

Požadavky na označování masných výrobků se vztahují na:

- Balené masné výrobky.
- Zabalené masné výrobky.
- Nebalené masné výrobky.
- Se nevztahují na žádné masné výrobky.

### Označování

Mezi povinné údaje na etiketě masného výrobku patří:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Obsah masa
- Nejvyšší obsah tuku.
- Nejvyšší obsah soli.
- Použití strojně odděleného masa.
- Použitá technologie výroby.

### Označování potravin

Jaké předpisy se uplatňují při dozoru nad potravinami?

- Legislativa EU
- Vyhlášky k zákonu o potravinách č. 110/1997 Sb.
- Vyhláška k zákonu o potravinách č. 113/2005 Sb.
- Legislativa ČR

### Označování potravin

Čím se zabývá vyhláška č. 113/2005 Sb.?

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Označováním potravin
- Přidatnými látkami v potravinách
- Alergeny
- Povinnostmi výrobců označovat potraviny na obale

### Označování potravin

Mezi údaje o fyzikálním stavu potraviny řadíme:

- pasterizovaná
- sušená
- zmražená
- sterilovaná

### Pangas spodnooký

Pangas spodnooký žije ve vodách

- sladkovodních

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- mořských
- brakických

### Pařené sýry

Mezi "pařené sýry" řadíme:

- Jadel
- Korbačky
- Oščepky
- Balkánský sýr
- Tvaroh

### Pařené sýry

Mezi "pařené sýry" nepatří:

- Balkánský sýr
- Jadel



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Mozarella
- Korbačky
- Oščepky

### Parmská šunka

Parmská šunka nese v rámci EU označení:

- Chráněné zeměpisné označení
- Chráněné označení původu
- Zaručená tradiční specialita
- Produkt organického zemědělství

### Pastování medu

Pastujeme med především z důvodu:

- zvýšení atraktivity medu
- změně barvě medu

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- zabránění krystalizace
- snížení aktivity vody

### Plísně

Mezi ušlechtilé plísně, které jsou využívány při výrobě sýrů řadíme:

- *Penicillium roqueforti*
- *Penicillium camemberti*
- *Penicillium candidum*
- *Lactobacillus bulgaricus*

### PNT

Při uvádění "potravin nového typu" na trhu musí být podána žádost na:

- Ministerstvo zdravotnictví
- Ministerstvo zemědělství
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Státní úřad pro jadernou bezpečnost.

- 

Potravinářskou komoru ČR.

### Polotvrdé sýry

Mezi přírodní sýry polotvrdé patří:

- 

Pivní sýr

- 

Hermelín

- 

Madeland

- 

Parmazán

### Polypragmazie

Polypragmazie je:

- 

Vzájemná interakce (ovlivňování) mezi různými druhy potravin.

- 

Podávání několika léků současně.

- 

Mnoho názorů na určitou problematiku.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Znehodnocování doplňků stravy.

Potraviny podléhající rychlé zkáze

Mezi potraviny podléhající rychlé zkáze nepatří:

- Čerstvé sýry
- Šunky
- Trvanlivé salámy
- Konzervy

Potraviny pro zvláštní výživu

Potraviny pro zvláštní výživu jsou určeny spotřebitelům u kterých:

- Je trávicí proces nebo látková přeměna narušená.
- Nastal zvláštní fyziologický stav.
- Byla aplikována léčba antibiotiky.
- Je riziko kardiovaskulárních onemocnění.

## Potraviny pro zvláštní výživu

Mezi potraviny pro zvláštní výživu patří:

- Potraviny pro počáteční a pokračovací kojeneckou výživu a výživu malých dětí
- Potraviny pro obilnina a ostatní výživu jinou než obilnou určenou pro výživu kojenců a malých dětí
- Potraviny bez fenylalaninu
- Potraviny s nízkým obsahem laktózy nebo bezlaktózové

## Potraviny pro zvláštní výživu

Mezi zrušené skupiny potravin určené pro zvláštní výživu patří:

- Potraviny pro diabetiky
- Potraviny pro fenylketonuriky
- Potraviny bezlaktózové.
- Potraviny pro kojence.

## Potraviny pro zvláštní výživu

Při uvádění do oběhu potravin pro zvláštní výživu platí:

- Obecné požadavky na uvádění potravin do oběhu
- Potraviny se mohou uvádět do oběhu pouze balené.
- 
- Platí oznamovací povinnost o uvádění do oběhu (MZd, MZe, SZPI).
- Prodej těchto potravin musí schválit SÚKL.

## Potraviny rostlinného původu

Mezi potraviny rostlinného původu patří

- obiloviny a výrobky z obilovin
- luštěniny a výrobky z luštěnin
- med
- houby

Povinné údaje uváděné na obalech

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Povinnosti výrobce je na obale uvádět tyto informace:

- Použití umělého sladidla
- Obsah jedlé soli převyšuje-li 2,5 %
- Obsah etanolu převyšuje-li 1,2%
- Obsah etanolu převyšuje-li 5 %
- Obsah jedlé soli převyšuje-li 3,5 %

Pozitiva tuků

Mezi pozitivní vlastnosti tuků nepatří:

- Nadměrný příjem energie a následná vyšší incidence kardiovaskulárních onemocnění.
- Zdroj esenciálních mastných kyselin.
- Zdroj vitamínů rozpustných ve vodě.
- Ovlivnění chuti v potravinách (plnější, jemnější).

## Prebiotika

Prebiotika jsou:

- Vybrané kmeny bakterií mléčného kysání.
- Nestravitelné oligosacharidy

## Prebiotikum

Vyber nesprávné tvrzení pro prebiotikum:

- Jedná se o kultury tzv. BIFI nebo BIJO.
- Jsou substrátem pro probiotika.
- Jedná se o nestravitelné oligosacharidy.
- Dostávají se do tlustého střeva nerozštěpené.

## Prevence nežádoucích změn

Nežádoucím změnám v potravinách lze zabránit

- konzervací potravin
- použitím nízkých nebo vysokých teplot



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- sušením
- skladováním při pokojové teplotě

### Přídavné látky

Mezi kategorií přídavných látek nepatří:

- regulátory kyselosti
- stabilizátory
- zahušťovadla
- regulátory chuti
- konzervanty

### Přídavné látky

Přídavné látky se do potravin přidávají při:

- výrobě
- balení

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- distribuci
- skladování

### přídavné látky

Aspartam patří do skupiny přídavných látek.

- Sladidla
- Konzervanty
- Zahušřovadla
- Regulátory kyselosti

### Přídavné látky

Mezi skupiny přídavných látek nepatří:

- Barviva
- Konzervanty
- Sladidla

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Modifikované plyny
- Kyseliny a zásady

### Přídavné látky

Mezi přídavné látky nepatří:

- Vitamin C (kyselina askorbová)
- Barvivo anatto
- Kuchyňská sůl (NaCl)
- Modifikovaný kukuřičný škrob

### Přídavné látky

Mezi přídavné látky patří:

- Kyselina mléčná
- Kyselina askorbová
- Dusitanová solící směs

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- 

Fosforečnan sodný

### Přídavné látky

Mezi přídavné látky s označením písmene E a příslušným číslem nepatří:

- 

Bramborový škrob

- 

Kuchyňská sůl

- 

Vláknina

### Přídavné látky

Mezi konzervační látky nepatří:

- 

Dusitanová solící směs

- 

Kyselina benzoová

- 

Kyselina mléčná

- 

Modifikovaný kukuřičný škrob

### Přírodní sýry

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Při výrobě sýrů dochází po přidavku syřidla k vysrážení mléčných a následnému oddělení:

- Vody
- Syrovátky
- Podmáslí
- Tuku

### Probiotikum

Vyberte správná tvrzení pro probiotikum:

- Působí blahodárně na střevní mikroflóru.
- Posiluje imunitní systém.
- Ve studiích bylo potvrzeno, že mohou být prevencí proti některým typům rakovin.
- Synonym pro probiotikum je prebiotikum.
- Nejedná se o funkční potraviny.

## Probiotikum

Vyberte správné tvrzení o probiotiku:

- Působí příznivě na střevní mikroflóru
- Má pozitivní účinek na imunitní systém
- Při trávení potravy zabraňuje vzniku škodlivých látek.
- Vyskytuje se v kysaných mléčných výrobcích
- Jedná se o nestravitelné oligosacharidy.

## Probiotikum

Probiotika jsou:

- Nestravitelné oligosacharidy
- Vybrané kmeny bakterií mléčného kysání.

## Pršut

Dle vyhlášky č. 326/2001 Sb. byste pršut zařadili do které skupiny masných výrobků?

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Trvanlivé fermentované

- 

Trvanlivé tepelně opracované

- 

Tepelně opracované

- 

Polokonzervy

### Řetězová reakce

Řetězová reakce zahrnuje?

- 

Iniciaci, propagaci, terminaci

- 

Iniciaci, produkci, terminaci

- 

Inovaci, propagaci, terminaci

- 

Inovaci, produkci, terminaci

### Rozdělení

Mezi skupiny masných výrobků rozdělených dle vyhlášky č. 326/2001 nepatří:

- 

Polokonzervy

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Tepelně opracované masné výrobky
- Trvanlivé tepelně neopracované (fermentované).
- Masný polotovar
- Vařené masné výrobky

rozdělení medů

Dle vyhlášky 76/2003 Sb. rozlišujeme medy:

- květové, medovicové a smíšené
- lesní, medovicové a smíšené
- lesní, luční, smíšené
- luční, medovicové, smíšené

Rozdělení MV

Do jaké skupiny masných výrobků by jste zařadili výrobek, který kromě tepelného opracování prošel procesem zrání (fermentace)?

-



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Trvanlivý tepelně neopracovaný masný výrobek

- 

Trvanlivý tepelně opracovaný masný výrobek

- 

Konzerva

- 

Polokonzerva

### Rozdíly

Jaký je rozdíl mezi turistickým salámem a dunajskou klobásou?

- 

Žádný.

- 

Turistický salám je trvanlivý tepelně neopracovaný MV a dunajská klobása je trvanlivě tepelně opracovaný masný výrobek.

- 

Turistický salám je trvanlivý tepelně opracovaný MV a dunajská klobása je trvanlivě tepelně neopracovaný masný výrobek.

- 

Oba masné výrobky musí být bezpodmínečně uchovávány při chladničkové teplotě.

### Rozdíly

Jaký je základní rozdíl mezi Turistickým salámem a Herkulesem?

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Žádný.
- Herkules neprošel v rámci technologie výroby tepelným ošetřením min.70°C po dobu 10 min v jádře výrobku.
- Turistický salám neprošel v rámci technologie výroby tepelným ošetřením min.70°C po dobu 10 min v jádře výrobku.
- Liší se odlišnou teplotou skladování.

### Sádlo

Sádlo je tuk kterých druhů jatečných zvířat?

- Drůbež
- Prase
- Kráva
- Ovce

### Sádlo

Rozlišujeme vepřové sádlo:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Hřbetní
- Plstní
- Střevní
- Kruponové
- Obratlové

### Sběr medu

Sběrem nektaru a medovice včelami vzniká:

- mladina
- kyslina
- sladina
- cukrovina

### Selské mléko

Tepelně ošetřené mléko bez úpravy tučnosti je:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Selské mléko
- Trvanlivé mléko
- Čerstvé mléko
- Plnotučné BIO mléko

### Selské mléko

Selské mléko je:

- Syrové mléko.
- Tepelně neošetřené mléko
- Mléko bez úpravy tučnosti, tepelně ošetřené.
- Mléko z farem pocházejícího z ekologického zemědělství.

### Skladování

Při pokojové teplotě můžeme skladovat mléko:

- Syrové

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Trvanlivé
- Čerstvé.
- Mléko ošetřeno pasterací.

### Škroby v MV

Škroby se do masných výrobků přidávají nejčastěji z důvodu:

- Vaznosti vody a tím zvětšení objemu suroviny.
- Zvýraznění chuti masného výrobku.
- Zvýšení kvality konečného výrobku.
- Zvýšení obsahu tuku.

### Sladina

Sladina je:

- Sesbíraný nektar a medovice, kterou včela dále zpracovává.
- Tekutina, kterou včela ukládají do plástu.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Sladká tekutina podobná medu, která se vytáčí a po vytáčení se nazývá med.
- Sladká tekutina podobná medu.
- Vedlejší produkt včel.

### Složení

Kdy lze označit mléčný výrobek slovy "mléčný, tvarohový, jogurtový"?

- Obsahuje-li více než 50 % "mléka, tvarohu, jogurtu"
- Obsahuje-li více než 20 % "mléka, tvarohu, jogurtu"
- Obsahuje-li více než 40 % "mléka, tvarohu, jogurtu"
- Obsahuje-li více než 80 % "mléka, tvarohu, jogurtu"

### Složení potravin

Na pořadí složek uvedených na obale potraviny záleží:

- vždy
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

nezáleží

- nezáleží v případě je-li jejich obsah méně než 2 %
- Nezáleží v případě je-li jejich obsah méně než 3 %

Složení potravin

Složení potravin

- musí být uvedeno na balených potravinách
- údaje o složkách jsou na obalu řazeny sestupně
- množství jednotlivých složek nemusí být uvedeno

Smetana

Za "smetanu" lze označit mléčný výrobek, který má:

- Minimálně 30 % mléčného tuku.
- Minimálně 50 % mléčného tuku.
- Minimálně 10 % mléčného tuku.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Minimálně 5 % mléčného tuku.

Snáška vajec

Slepice snese za rok v průměru kolem:

- 290 ks vajec
- 160 ks vajec
- 190 ks vajec
- 390 ks vajec

Snáška/rok/slepice

Kolik kusů vajec snese průměrně slepice za rok?

- 525 ks
- 362 ks
- 290 ks
- 166 ks

Spotřeba vajec



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Spotřeba vajec v ČR se pohybuje kolem:

- 260 ks/os/rok
- 350 ks/os/rok
- 170 ks/os/rok
- 200 ks/os/rok

Srážení

Při výrobě sýrů dochází zejména k vysrážení:

- Mléčných sacharidů (zejména kaseinu)
- Mléčných bílkovin (zejména syrovátkových)
- Mléčných bílkovin (zejména kaseinových)
- Mléčných tuků

Šunky

Do kolika jakostních tříd (dle vyhlášky 326/2001Sb.) dělíme šunky?

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Do tří jakostních tříd.
- Šunky nemají třídy jakosti.
- Do čtyř tříd jakosti.
- Do dvou tříd jakosti.

### Šunky

Kritérium pro zařazení šunky do třídy jakosti je:

- Obsah čistých svalových bílkovin.
- Obsah tuku.
- Obsah masa.
- Množství přídatných látek.

### Šunky

Šunka II. jakosti je ve vyhlášce 326/2001 označována jako:

- Výběrová.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Standardní.
- Střední jakosti.
- Průměrná.

### Šunky

Šunka III. jakosti je ve vyhlášce 326/2001 označována jako:

- Standardní.
- Výběrová.
- Nejnižší jakosti.
- Terciální.

### Šunky

Používáme-li název šunka - takový to býrobek musí být vyroben výhradně z:

- Vepřové pečeně
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Vepřové kýty

- Hovězí pečeně.
- Hovězí kýty.
- Z vepřové krkovice.

Suroviny pro výrobu sýru

Mezi základní suroviny k výrobě sýrů nepatří:

- Sůl
- Mikrobiální kultury
- Mléko
- Syřidlo
- Syrovátka
- Barviva

Suroviny pro výrobu sýrů

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Mezi základní suroviny pro výrobu sýrů patří:

- Sůl
- Mikrobiální kultury
- Mléko
- Syřidlo
- Škroby

Syrové mléko

Pro syrové mléko platí:

- Jeho prodej je upraven ve veterinárním zákone č. 166/199 Sb.
- Může se prodávat v malém množství tzv. "ze dvora"
- Musí být laboratorně vyšetřeno.
- Se nesmí prodávat v tržní síti.

## Sýry

Sýry bychom nemohli vyrobit bez mléčných:

- bílkovin
- sacharidů
- tuků
- antimikrobních látek

## Sýry

Příkladem sýru zrající pod mazem je:

- Niva
- Romadůr
- Tavený sýr
- Hermelín

## Sýry

Mezi plísňové sýry patří:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Rokfór
- Tvarůžky
- Eidam
- Cottage

### Sýry

Mezi plísňové sýry nepatří:

- Tvarůžky
- Rokfór
- Niva
- Hermelín

### Sýry

Konzumace tavených sýrů se nedoporučuje dětem z důvodu:

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Vysoké teploty během výroby, kdy dochází k denaturaci bílkovin a ty jsou pro dětský organizmus nebezpečné.

- Přidavku dusitanové solící směsi.
- Vysoké tučnosti.
- Přidavku tavících solí, které obsahují fosfor a ten zabraňuje vstřebávání vápníku v organismu.

### Sýry

Přírodní sýry mohou být:

- Tvrdé
- Plísňové
- Zrající v chladu
- Zrající pod mazem
- Sladké

Sýry s plísní na povrchu

Mezi sýry s plísní na povrchu patří:



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Hermelín
- Camembert
- Roquefor
- Eidam
- Vltavín

### Sýry s plísní v těstě

Mezi sýry zrající s plísní v těstě (uvnitř) patří:

- Niva
- Hermelín
- Vltavín
- Tvarůžky
- Čedar

## Sýry zrající pod mazem

Mezi sýry zrající pod mazem patří:

- Tvarůžky
- Pivní sýr
- Niva
- Cottage
- Tvaroh

## TAG

Triacylglyceroly jsou:

- estery mastných aminokyselin a glycerolu
- estery mastných kyselin a glycerolu
- estery mastných kyselin a etanolu
- estery mastných kyselin a metanolu

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

### TAG

Fyzikální vlastnosti triacylglycerolů jsou dané:

- Počtem uhlíků (délkou řetězce)
- Dle mastných kyselin v nich obsažených
- Počtem dvojných vazeb
- Konfigurací cis/trans

### TAG

Vyberte nesprávné tvrzení o triacylglycerolech:

- Jejich fyzikální vlastnosti jsou dány počtem uhlíků
- Jejich fyzikální vlastnosti jsou dány počtem dvojných vazeb
- Jejich fyzikální vlastnosti jsou dány zastoupením jednotlivých MK
- Jejich fyzikální vlastnosti jsou dány počtem OH skupin na glycerolu

Tavené sýry

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Mezi tavící soli patří:

- Fosfáty
- Citráty
- Peroxidy
- Hydroxidy
- Nitráty

Tavení a škvaření

Vedlejším produktem tavení a škvaření jsou:

- Kvarky
- Škvarky
- Sádlo a lůj
- Kerky

Tepelně neopracované masné výrobky

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Mezi tepelně neopracované (NETRVANLIVÉ) masné výrobky dle vyhlášky 326/2001 patří:

- Čajový salám
- Frankfurtské párky
- Salám Junior
- Poličan

Tepelně neopracované masné výrobky

Mezi tepelně neopracovaný masný výrobek patří:

- Métský salám
- Vysočina
- Lovecký salám
- Turistický salám
- Herkules

### Tepelně nepracované MV

Mezi tepelně nepracované (NETRVANLIVÉ) masné výrobky (dle vyhlášky 326/2001) patří:

- Métský salám
- Anglická slanina
- Turistický salám
- Lovecký salám

### Tepelné ošetření

Tepelné ošetření na 85°C po dobu 1-2 s se nazývá:

- Pasterace
- Sterilace
- UHT záhřev
- Mžikový UHT záhřev.

### Tepelné ošetření

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Tepelné ošetření mléka při teplotě 137°C-142°C, po dobu nejméně 1 s je:

- UHT záhřev
- Pasterace
- Mžiková pasterace
- Jedná se o tepelný záhřev, kterým se ošetřuje čerstvé mléko.

### TNMV

Pro trvanlivé tepelně neopracované masné výrobky platí:

- Maso a tuková tkáň v nich obsažena je syrová.
- Můžeme je uchovávat při pokojové teplotě.
- Musí zde klesnou aktivita vody ( $a_w$ ) pod 0,93
- Dlouho dobu trvanlivosti si uchovávají mimo jiné tím, že zde výrazně klesne hodnota pH.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Typickým zástupcem je Turistický salám.

TNMV

Mezi trvanlivé tepelně neopracované masné výrobky nepatří:

- Vysočina
- Lovecký salám
- Dunajská klobása
- Herkules
- Paprikáš

TNMV

Mezi tepelně neopracované masné výrobky patří:

- Herkules
- Vysočina
- Turistický salám
-



Šunkový salám

TOMV

Mezi trvanlivé tepelně opracované masné výrobky patří:

- Turistický salám
- Poličan
- Lovecký salám
- Dunajská klobása

TOMV

Mezi trvanlivé tepelně opracované masné výrobky nepatří:

- Lovecký salám
- Dunajská klobása
- Vysočina
- Selský salám

Třídy jakosti

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Do kolika jakostních tříd (dle vyhlášky 326/2001) dělíme šunkový salám?

- Šunkové salámy nemají třídy jakosti.
- Do tří tříd jakosti.
- Do dvou tříd jakosti.
- Do čtyř tříd jakosti.

Trvanlivé mléko

Pro trvanlivé mléko platí:

- Je ošetřeno UHT záhřevem.
- Trvanlivost u tohoto mléka byla dosažena přidáním konzervačních látek.
- Je ošetřeno tepelným záhřevem do 100°C.
- Doba minimální trvanlivosti je několik let.

Trvanlivost mléka

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Na kterém z tržně dostupných mlék může být uvedeno "minimální trvanlivost do":

- Na čerstvém mléku.
- Na trvanlivém mléku.
- Na všech tržních druzích mlék musí být uvedeno "spotřebujte do".
- Na čerstvém selském mléku.

Tuk jatečných zvířat

Živočišný tuk jatečných zvířat je?

- Modifikace kolagenního vaziva
- Modifikace pojivového vaziva.
- Modifikace řídkého vaziva.
- Modifikace hustého vaziva.

Tuk jatečných zvířat

Základem tuku jatečných zvířat jsou?

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Tukové buňky a osteocyty.
- Tukové buňky a mezibuněčná hmota, která tvořena zejména vazivovými kolagenními vlákny.
- Pouze mezibuněčná hmota.
- Pouze tukové buňky.

tuk v sýrech

Které typy sýrů jsou nejtučnější?

- Tvrdé sýry
- Tvarohy
- Sýry typu Cottage
- Tvarůžky

Tuky

Mezi tuky se kterými se setkáme v potravinách řadíme:

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

### Triacylglyceroly

- 
- steroly
- 
- lipoproteiny
- 
- fosfolipidy
- 
- esenciální aminokyseliny

### Tuky

Vyberte nesprávné tvrzení o tucích:

- 
- Jsou složkou biologických membrán.
- 
- Jsou rozpouštědlem vitamínů, hormonů, léčiv a barviv.
- 
- Jsou zdrojem energie.
- 
- Jsou to stavební látky pro enzymy.

### Tuky

U kterých zvířat je možno složení mastných kyselin v tucích ovlivnit krmnou dávkou?

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- U monogastrů
- U polygastrů

### Tuky

U kterých zvířat lze větší mírou ovlivnit složení mastných kyselin v jejich tukové tkáni?

- Prase
- drůbež
- kráva
- ovce

### Tuky

Vyberte nesprávné tvrzení o tucích:

- Tuky jsou rozpustné ve vodě.
- Tuky jsou rozpustné v polárních rozpouštědlech.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Konzistence tuků závisí na složení mastných kyselin.

- 

Snadno přijímají pachy.

Tuky

Peroxidové číslo udává?

- 

Stupeň hydrolýzy tuků.

- 

Míru oxidativního poškození tuků (resp. mastných kyselin).

- 

Odráží míru sekundárního poškození tuků.

- 

Odráží míru sekundárního poškození aminokyselin.

Tuky

Jedna z hlavních nevýhod živočišného tuku proti rostlinnému je?

- 

Přítomnost cholesterolu.

- 

Přítomnost esenciálních mastných kyselin.

- 

Velké množství nenasycených mastných kyselin.

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Přítomnost amoniaku.

Tuky

Větší zastoupení nenasycených mastných kyselin bychom našli u kterého druhu tuku?

•   
Loje

•   
Sádla

Tuky v mase

Které druhy tuku v mase je zastoupeny z 99%?

•   
Steroly

•   
Fosfolipidy

•   
Triacylglyceroly

•   
lipoproteiny

Tvaroh

U technologie výroby tvarohu převládá vysrážení mléčné bílkoviny pomocí:

•   
Kyselin



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Enzymů
- Syřidel
- Škrobů

tvarůžky

Tvarůžky řadíme do kategorie sýrů:

- S plísní
- Zrající v chladu
- Zrající pod mazem
- Nezrající vůbec.

Tvarůžky

Základní surovinou pro výrobu tvarůžku je:

- Tvaroh
- EIDAM

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Čerstvý sýr
- Přírodní sýr

### Tvrdé sýry

Do kategorie tvrdých sýrů řadíme:

- Parmazán
- Gran Moravia
- Bláťácké zlato
- Tvarůžky
- Korbačky

### Tvrzení

Mezi zdravotní tvrzení nepatří:

- Se sníženým obsahem energetické hodnoty
- Se sníženým obsahem tuku

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- S vysokým obsahem vlákniny
- Tvrzení, že pokud spotřebitel bude konzumovat tuto potraviny ovlivní to jeho zdraví.
- Tvrzení, že výrobek předchází nemocem.

### Vařené masné výrobky

Mezi vařené masné výrobky patří:

- Jaternice
- Tlačenka
- Jelítka
- Junior
- Vídeňské párky

### Vařené masné výrobky

Mezi vařené masné výrobky nepatří:

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Jemné párky

- 

Anglická slanina

- 

Jaternice

- 

Jelítka

- 

Tlačenka

### Vejce

Mezi technologické vlastnosti vajec patří:

- 

šlehatelnost

- 

emulgační schopnost

- 

dostatečná produkce

- 

nízká energetická hodnota

- 

cenová přijatelnost

### Vejce

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Vyberte nesprávné tvrzení o vejcích:

- Jedná se o poměrně levnou potravinu.
- Produkce vajec je nedostatečná.
- Vejce obsahuje všechny esenciální aminokyseliny.
- Vejce obsahuje cholesterol.
- Vejce tvoří bílek a žloutek.

Vejce

Energetická hodnota vajec je:

- 330 kJ/1ks
- 330 kcal/1ks
- 5500 kJ/1ks
- 5500 kcal/1ks

Vejce

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

V ČR převažuje export nebo import vajec?

- export
- import

Vejce

Pro zařazení vajec do tříd jakosti slouží technika:

- prosvěcování
- hmotnostního třídění
- kapalinové chromatografie
- atomové absorpční spektrometrie

Vejce

Vejce zařazujeme do tříd XL, L, M, S na základě:

- Prosvěcování.
- Velikosti vzduchové bubliny.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Hmotnostního třídění.

- 

Na základě barvy skořápky.

### Vejce

Na obalech vajec je povinností uvádět:

- 

datum minimální trvanlivosti

- 

způsob výkrmu

- 

barvu skořápky

- 

datum snášky

### Vejce

Kód na vejcích musí obsahovat:

- 

označení o způsobu chovu

- 

Původ vajec (DE, PL, CZ)

- 

Registrační číslo chovu

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

datum minimální trvanlivosti

- 

datum snášky

### Vejce

Nezbytný technologický krok při výrobě majonézy je:

- emulgace oleje a žloutků
- šlehatelnost žloutků
- gelotvorná činnost žloutků
- enzymatická činnost žloutků
- denaturace bílkovin

### Vepřové droby

Mezi vepřové droby patří

- játra
- ledviny
-



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

uši

- 

tlusté střevo

### Vitamíny v olejích

Rostlinné tuky obsahují vitamíny

- 

A

- 

B

- 

C

- 

E

### Vláknina

Vláknina

- 

patří mezi sacharidy

- 

patří mezi bílkoviny

- 

její struktura je tvořena podjednotkami z mastných kyselin

-

její struktura je tvořena podjednotkami z aminokyselin

### Výroba přírodních sýrů

Doplňte chybějící krok při výrobě přírodní sýrů (označený otazníky ????): Pasterace mléka → standardizace tučnosti →přídavek bakterií →přídavek syřidla →???? →Oddělení syrovátky →formování →.....

- Solení
- Zrání
- Srážení
- Přídavek plísní

### Výroba přírodních sýrů

Doplňte chybějící krok při výrobě přírodní sýrů (označený otazníky ????): Pasterace mléka → standardizace tučnosti →přídavek bakterií →přídavek syřidla →srážení →????→formování →solení.....

- Oddělení syrovátky
- Oddělení tuku
- Zrání

- 

Prokysání

### Výroba přírodních sýrů

Doplňte chybějící krok při výrobě přírodní sýrů (označený otazníky ????): ????? → standardizace tučnosti → přidavek bakterií → přidavek syřidla → srážení → Oddělení syrovátky → formování → solení

- 

Sterilizace mléka

- 

Chlazení mléka

- 

Pasterace mléka

- 

UHT záhřev mléka

### Vysrážení MB

Při výrobě sýrů dochází k vysrážení mléčné bílkoviny dvěma způsoby.

- 

Sladkým srážením

- 

Hořkým srážením

-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Kyselým srážením

- 

Slaným srážením

- 

Kombinací kyselého a hořkého srážení

### Vysrážení MB

Vysrážení mléčné bílkoviny při výrobě sýrů probíhá několika způsoby např.:

- 

Sladkým srážením

- 

Kyselým srážením

- 

Kombinací kyselého a sladkého srážení

- 

Hořkým srážením

### Vysrážení MB

Sladké srážení (výroba sýrů) je vysrážení mléčných bílkovin působením:

- 

Kyselin

- 

Syřidel

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Škrobů
- Zásad

### Vysrážení MB

Kyselé srážení mléčných bílkovin při výrobě sýrů se provádí působením:

- Enzymů
- Syřidel
- Kyselin
- Zásad

### Výživová tvrzení

Mezi příklady "výživových tvrzení" nepatří:

- Konzumací této potraviny snížíte riziko infarktu myokardu.
- Se sníženým obsahem sodíku.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Zdroj vlákniny.

- 

Bez přidaného cukru.

### Výživová tvrzení

Informace o nutriční hodnotě se uvádějí:

- 

V množství na 100g

- 

V množství na 100ml

- 

V množství na dávku.

- 

V množství na porci.

### Základní nutrienty

Mezi základní živiny patří

- 

tuky

- 

sacharidy

- 

konzervanty

-

voda

## Základní nutrienty

Mezi základní živiny nepatří

- tuky
- bílkoviny
- sacharidy
- minerální látky
- voda

## Zbarvení MV

Abychom dosáhli u masného výrobku atraktivní červeno-růžové barvy přidáváme do nich z tohoto důvodu nejčastěji:

- Dusitanovou solící směs.
- Kyselinu askarbovou.
- Glutamát sodný.

- Kuchyňskou sůl.

### Zdražování vajec

Příčinou zdražování vajec na počátku roku 2012 bylo:

- Zpřísnění normy na chov slepic.
- Za účelem vyššího výdělku producentů.
- Z důvodu ptačí chřipky.
- Z důvodu snížení dotací na chov slepic.

### Zdroj masa

Jako zdroj masa slouží

- jatečná zvířata
- jatečná drůbež
- lovná zvěř
- zvířata v zájmovém chovu



# Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

## Zelenina

Podle užitkových částí se zelenina dělí na

- plodovou
- kořenovou
- listovou
- bobulová

## Země původu

Uvádět na obale potravin zemi původu, ze které daná potravina pochází je povinností u těchto druhů potravin:

- Ovoce
- Zelenina
- Hovězí maso
- Med
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Drůbeží maso

Země původu

Uvádět na obale potravin zemi původu, ze které daná potravina pochází je povinností u těchto druhů potravin:

- Máslo
- Zelenina
- Hovězí maso
- Med
- Drůbeží maso

Získávání tuku

Mezi způsoby získávání jatečného tuku nepatří?

- Tavení
- Škvaření
- Extrakce

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Mrazení
- Hydromechanická izolace

### Získávání tuků

Získávání tuků tzv. mokrou cestou tj. za přídavku vody se nazývá?

- Škvaření
- Tavení
- Extrakce
- Hydromechanická izolace

### Živočišný tuk

Pro živočišný tuk s výjimkou rybího tuku neplatí:

- Obsahuje velké množství nenasycených MK
- Obsahuje velké množství nasycených mastných kyselin.
-

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Jeho konzistence je převážně tuhá.

- 

Mléčný tuk obsahuje nasycené mastné kyseliny s krátkým řetězcem.

### Živočišný tuk

Mezi živočišný tuk patří?

- 

Mléčný tuk

- 

Rybí tuk

- 

Sádlo

- 

Hovězí a beraní lůj.

### zpracování sladiny

Po sběru nektaru a medovice dochází ke zpracování sladiny. V medném volátku dochází k těmto pochodům:

- 

Vyšší cukry se odbourávají na nižší.

- 

K obohacení sladiny o zdraví prospěšné látky.

- 

K vysušování sladiny.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Již nedochází k žádným dějům.
- Medné volátko má včela pouze pro přenos trubců.

### Způsoby uchovávání potravin

Mezi základní způsoby uchovávání potravin patří

- sušení
- uzení
- nasolování
- ohřev

### Zrající v chladu

Mezi sýry zrající v chladu patří:

- Bláťácké zlato
- Pivní sýr
- Tvaroh

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Čerstvý sýr
- Hermelín

ZTS

Masný výrobek označen v rámci EU jako "zaručená tradiční specialita" a patří do skupiny trvanlivých fermentovaných masných výrobků:

- Lovecký salám
- Český salám
- Vysočina
- Špekáčky
- Turistický salám

ZTS

Masný výrobek označen v rámci EU jako "zaručená tradiční specialita" a patří do skupiny tepelně opracovaných masných výrobků:

- Lovecký salám

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Český salám
- Vysočina
- Špekáčky
- Dunajská klobása

### Zvýrazňovač chuti

Jako zvýrazňovač chuti se do masných výrobků přidává nejčastěji:

- E 621 glutaman sodný
- E 250 dusitanová solící směs
- E 300 kyselina askorbová
- Modifikovaný škrob.

### Biopotravina

Jak se označuje surovina, která je rostlinného nebo živočišného původu a pochází z ekologického zemědělství a produkty a výrobky, které je možno použít v ekologickém zemědělství.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Odpověď

Datum minimální trvanlivosti

Co znamená zkratka DMT?

- Odpověď

Datum použitelnosti

Datum použitelnosti je na obalech uveden slovy:

- Odpověď

Datum použitelnosti

U potravin, které podléhají rychlé zkáze se "trvanlivost" označuje slovy:

- Odpověď

Informace o nutriční hodnotě.

Jestliže je na obale potravin uvedeno množství energie, bílkovin, sacharidů atd. jedná se o: informace

- Odpověď

Jogurt

Napište název látek, které příznivě ovlivňují lidský organizmus, jsou obsaženy v jogurtu a jsou považovány za účinnou látku této funkční potraviny:

- Odpověď

Krystalizace medu

Nejrychleji krystalizuje med?

- Odpověď



## Přídavné látky

Jak se označují přídavné látky na obalech potravin prostřednictvím kódu?

- Odpověď:

## Probiotikum

Živinami probiotik jsou nestravitelné oligosacharidy, které nazýváme:

- Odpověď:

## Rozdělení

Do jaké skupiny masných výrobků by jste zařadili "Turistický salám"

- Odpověď:

## Rozdělení

Do jaké skupiny masných výrobků (dle vyhlášky 326/2001) by jste zařadili šunkový salám?

- Odpověď:

## Tuky

Získávání živočišných tuků tzv. suchou cestou tj. bez přídavku vody se nazývá?

- Odpověď:

## Tuky

Získávání živočišných tuků při kterém se využívá teplota nad 100°C se nazývá?

- Odpověď:

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

### tuky

Způsoby získávání živočišných tuků při kterých se využívá teplota do 100°C se nazývá?

- Odpověď:

### Tvarůžky

Základní surovina pro výrobu tvarůžků je:

- Odpověď:

### Zákon o potravinách

Jaké nese číslo zákon o potravinách a z kterého roku je? (odpověď napište ve formě př.: 999/2544)

- Odpověď:

### Zařazení

Do jaké skupiny masných výrobků (dle vyhlášky 326/2001) by jste zařadili Lovecký salám?

- Odpověď:

### Získávání tuků

Získávání tuků tzv. mokrou cestou se nazývá?

- Odpověď:

### Značky kvality

Jaká je nejznámější národní značka kvality potravin?

- Odpověď:

### Alergeny

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Intolerance na laktózu je forma alergie.

- Pravda
- Nepravda

### Alergeny

Nesnášenlivost lepku je forma alergie.

- Pravda
- Nepravda

### Alergeny

Při intoleranci na laktózu chybí ve střevě enzym laktáza, který štěpí laktózu na dva jednoduché cukry.

- Pravda
- Nepravda

### Alergeny

Problémem při laktózové intoleranci je, že se nám v těle tvoří protilátky proti mléčnému cukru, tedy laktóze.

- Pravda
- Nepravda

### Alergeny

Laktóza je mléčný cukr složený z glukózy a galaktózy.

- Pravda
- Nepravda

### Alergeny

Laktóza je hroznový cukr složený z glukózy a galaktózy.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Alergeny

Sacharóza je mléčný cukr - složená z glukózy a galaktózy.

- Pravda
- Nepravda

### Alergie

Jestliže člověk trpí nesnášenlivostí na mléčný cukr tj. laktózu jedná se o alergii na mléko.

- Pravda
- Nepravda

### Alergie.

Laktózová intolerance je alergie na mléko.

- Pravda
- Nepravda

### Alimentární infekce

Alimentární infekce je případ, kdy potravina obsahuje mikroorganismy, které kolonizují organismus člověka.

- Pravda
- Nepravda

### Alimentární intoxikace

Alimentární intoxikace je situace, kdy mikroorganismus rostoucí v potravě vytváří toxin nebo přeměňuje potravu na toxický produkt.

- Pravda
- Nepravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

### Anglická slanina

Anglická slanina je tepelně opracovaný masný výrobek.

- Pravda
- Nepravda

### Biopotraviny

Musí být biopotravina vyrobena "pouze a výhradně" z bioproduktů?

- Pravda
- Nepravda

### Biopotraviny

Do biopotravin není zakázáno používat geneticky modifikované organismy.

- Pravda
- Nepravda

### Biopotraviny

Biopotraviny jsou suroviny rostlinného nebo živočišného původu získané z ekologického zemědělství.

- Pravda
- Nepravda

### Biopotraviny

V biopotravinách se mohou vyskytovat GMO v množství menším než 0,9 %.

- Pravda
- Nepravda

### Čaj

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Pravý čaj je vyrobený z výhonků, listů, pupenů a jemných částí zdřevnatělých stonků ovoce a lesních plodů.

- Pravda
- Nepravda

### Čajovka

Čajový salám je tepelně neopracovaný masný výrobek.

- Pravda
- Nepravda

### Čajovka

Čajový salám je tepelně neopracovaný trvanlivý (fermentovaný) masný výrobek.

- Pravda
- Nepravda

### Čerstvé mléko

Čerstvé mléko není tepelně ošetřeno.

- Pravda
- Nepravda

### Charakteristika medu

Med je potravinou přírodního sacharidového charakteru, která je vytvořena společenstvím včel z nektaru nebo medovice z živých částí rostlin.

- Pravda
- Nepravda

### Chlazení masa

Jatečně upravené maso se chladí na teplotu 5 °C.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Co je maso

Pod pojmem maso jsou myšleny všechny části těl živočichů v čerstvém nebo upraveném stavu, vhodné k lidské výživě, včetně živočišné tuků, krve, drobů, kůže.

- Pravda
- Nepravda

### Cukr

Pod pojmem cukr se podle zákona o potravinách chápe pouze glukóza.

- Pravda
- Nepravda

### Definice

Sýr je mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky.

- Pravda
- Nepravda

### Definice

Sýr je mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu tuku.

- Pravda
- Nepravda

### Doplňky stravy

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Uvádění doplňků stravy do oběhu v ČR podléhá notifikační povinnosti (§3d odst. 1 zákona o potravinách) – tj. povinnost před jejich prvním uvedením do oběhu zaslat Ministerstvu zdravotnictví ČR, v kopii Ministerstvu zemědělství ČR, český text označení, který bude uveden na obale výrobku.

- Pravda
- Nepravda

### Dozor

Dozorem nad výrobou, zpracováním, distribucí a prodejem (tam kde dochází k jejich úpravě - krájení apod.) masa a masných výrobků jsou orgány veterinární správy.

- Pravda
- Nepravda

### Dozor

Úřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský se zabývá dozorem nad klasifikací jatečně upravených těl.

- Pravda
- Nepravda

### Dozor

Úřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský se zabývá dozorem při zpracování masa.

- Pravda
- Nepravda

### Falšování

Do medu je zakázáno přidávat přídatné látky a jakékoliv látky z něho odstraňovat.

- Pravda



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Falšování medu

Med je možné zahřívat na jakoukoliv teplotu, pouze z důvodu, aby byla odstraněna krystalizace.

- Pravda
- Nepravda

### Fermentované (kysané) mléčné výrobky

Fermentované (kysané) mléčné výrobky vznikaly v minulosti samovolně - kysáním mléčných bakterií, které byly přirozenou součástí mléka.

- Pravda
- Nepravda

### Fermentované (kysané) mléčné výrobky

Fermentované (kysané) mléčné výrobky se vyrábějí převážně z pasterizovaného mléka.

- Pravda
- Nepravda

### Funkční potravina

Funkční potravina je svým charakterem běžná potravina, její pozitivní účinky na lidské zdraví jsou založeny na vědeckém základě.

- Pravda
- Nepravda

### Funkční potravina

Funkční potravina má příznivé účinky na lidské zdraví a/nebo snižuje riziko lidského onemocnění.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Funkční potravina

Rozhodněte zda je pravdivé toto tvrzení o funkčních potravinách. Funkční potravina má: "Prokázaný příznivý vliv na jednu nebo více tělesných funkcí mimo přiměřených výživových účinků, nepříznivý vliv na zdravotní stav a/nebo snížení rizika onemocnění".

- Pravda
- Nepravda

### Funkční potraviny

Rozhodněte zda je pravdivé toto tvrzení o funkčních potravinách. Funkční potravina má: "Prokázaný příznivý vliv na jednu nebo více tělesných funkcí mimo přiměřených výživových účinků, příznivý vliv na zdravotní stav a/nebo snížení rizika onemocnění".

- Pravda
- Nepravda

### GMO

Obsahuje-li potravina produkt, který byl upraven pomocí genového inženýrství musí to být na obalu uvedeno?

- Pravda
- Nepravda

### GMO

Obsahuje-li potravina geneticky modifikovaný organismus, musí být tento údaj vždy uveden na obalu?

- Pravda
- Nepravda

## GMO

Na trhu v rámci EU se můžeme setkat s geneticky modifikovaným lososem.

- Pravda
- Nepravda

## GMO

Na českém trhu se můžeme setkat mimo jiné s těmito geneticky modifikovanými organismy: sója, kukuřice, kvasinková kultura nebo hrách.

- Pravda
- Nepravda

## Homogenizace

Homogenizace je proces při kterém dochází k rozptýlení a zmenšení tukových globulí do celého objemu mléka působením enzymů.

- Pravda
- Nepravda

## Homogenizace

Homogenizace je proces při kterém dochází k rozptýlení a zmenšení tukových globulí do celého objemu mléka působením mechanické síly.

- Pravda
- Nepravda

## Ionizace

Údaj uváděný na obale: "ošetřeno ionizací nebo ošetřeno ionizujícím zářením" je povinný údaj.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Jakost vajec

U vajec rozlišujeme tři třídy jakosti.

- Pravda
- Nepravda

### Játrovka

Požadavky na obsah jater či obsah tuku v "játrovém salámu nebo játrové paštice" jsou definovány ve speciální vyhlášce pro masné výrobky č. 326/2001 Sb.

- Pravda
- Nepravda

### Jednosložková potravina

Můžeme považovat "sýr" za jednosložkovou potravinu?

- Pravda
- Nepravda

### Jód ve sladkovodních rybách

Maso sladkovodních ryb slouží jako zdroj jódu pro organismus člověka.

- Pravda
- Nepravda

### Jogurt

Smetanový jogurt musí mít minimálně 10 % tuku.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Jogurt

Smetanový jogurt musí mít minimálně 7 % tuku.

- Pravda
- Nepravda

### Jogurt

Nizkotučné jogurty nemohou obsahovat žádné stabilizátory.

- Pravda
- Nepravda

### Jogurt

Ve správném jogurtu bychom měli najít vyvážený poměr bakterií rodu *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus bulgaricus*.

- Pravda
- Nepravda

### Jogurt

Ve správném jogurtu bychom měli najít vyvážený poměr bakterií rodu *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus bulgaricus* s přísadkou kvasinek.

- Pravda
- Nepravda

### Kefír

Do vybraných druhů kysaných (fermentovaných) mléčných výrobků se přidávají kromě bakterií i kvasinky.

- Pravda
- Nepravda

### Kefír

Do vybraných druhů kysaných (fermentovaných) mléčných výrobků se přidávají kromě bakterií i ušlechtilé druhy plísní.

- Pravda
- Nepravda

### Kefíry

Při výrobě kefíru a kefírového mléka se do tohoto výrobku přidávají kromě bakterií mléčného kysání i kvasinky.

- Pravda
- Nepravda

### Kefíry

Při výrobě jogurtu a kefíru se do tohoto výrobku přidávají kromě bakterií mléčného kysání i kvasinky.

- Pravda
- Nepravda

### Klasa

Pro všechny potraviny označené národní značkou kvality "KLASA" platí, že musí být vyrobeny výhradně z 90 % z tuzemských surovin.

- Pravda
- Nepravda

### Klasa

Pro potraviny označené národní značkou kvality "KLASA" platí, že podíl tuzemské práce na výrobě této potraviny je 100%. Výrobce tuto skutečnost dokládá čestným prohlášením.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### KLASA

Některé potraviny označené značkou kvality "KLASA" mohou mít podíl tuzemské suroviny pouze 40 %.

- Pravda
- Nepravda

### Konzerva

Konzerva je výrobek, který byl ošetřen sterilací.

- Pravda
- Nepravda

### Konzerva

Konzerva je masný výrobek, který prošel pasterací.

- Pravda
- Nepravda

### Konzervy

Konzerva i polokonzerva jsou masné výrobky.

- Pravda
- Nepravda

### Konzistence tuků

Zastoupení mastných kyselin je stejné u loje i u sádla.

- Pravda
- Nepravda

### Kuchyňský masný polotovar

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Kuchyňský masný polotovar je tepelně neopracovaný masný výrobek.

- Pravda
- Nepravda

Kvalita medu

Kvalita medu v ČR je nízká u producentů, ale vysoká u zpracovatelů.

- Pravda
- Nepravda

Kvěťový med

Kvěťový med se dělí podle rostlin, jejichž pyl obsahuje.

- Pravda
- Nepravda

Kysané mléčné výrobky

Při výrobě fermentovaných mléčných výrobků hraje klíčovou roli laktóza - mléčný cukr, který je procesem fermentace rozložen až na kyselinu máselnou.

- Pravda
- Nepravda

Kysané mléčné výrobky

Při výrobě fermentovaných mléčných výrobků hraje klíčovou roli laktóza - mléčný cukr, který je procesem fermentace rozložen až na kyselinu mléčnou.

- Pravda
- Nepravda

Kysané mléčné výrobky



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Ve vyhlášce č. 77/2003 Sb. najdeme v příloze požadavky na počet živé mikroflóry v 1g pro kysané mléčné výrobky.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Fermentované (kysané) mléčné výrobky se vyrábějí přidáním tzv. ČMK - čistých mlékařských kultur z rodu Lactococcus, Streptococcus, Lactobacillus.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Před výrobou kysaných mléčných výrobku typu - kyška, jogrut, acidofilní mléko se mléko tepelně ošetřuje.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Před výrobou kysaných mléčných výrobku typu - kyška, jogrut, acidofilní mléko se mléko tepelně neošetřuje.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Charakteristickou nakyslou chuť fermentovaných mléčných výrobků způsobuje kyselina mléčná, která vzniká rozkladem sacharózy.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Během výroby (fermentace) kysaných mléčných výrobků dochází k rozkladu laktózy, bílkovin a ve vyjimečných případech také tuků. Vznikají tak nové látky charakteristické pro daný výrobek dodávající chuť a aroma.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Při výrobě kysaných mléčných výrobků se pasteurace mléka provádí po přidavku čistých mlékařských kultur.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Kysané (fermentované) mléčné výrobky - jogurt a keřírové mléko se liší počtem mikroorganismů.

- Pravda
- Nepravda

### Kysané MV

Mezofilní a termofilní kultury patří mezi bakterie mléčného kvašení.

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Požadavky a charakteristika jednotlivých masných výrobků jsou uvedeny ve vyhlášce 326/2001 Sb.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Legislativa

Rozdělení masných výrobků je uvedeno v zákonu o potravinách č. 110/1997 Sb.

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Rozdělení a charakteristiku masných výrobků nenajdeme ve speciální vyhlášce pro maso a masné výrobky.

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Požadavky na mléko a mléčné výrobky jsou dány ve speciální vyhlášce č. 77/2003 Sb. pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy....

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Požadavky na mléko a mléčné výrobky jsou dány ve stejné vyhlášce jako pro maso a masné výrobky.

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Pro sýry a fermentované mléčné výrobky je platná vyhláška č. 77/2003 Sb.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Definice a požadavky na sýry jsou uvedeny v samostatné vyhlášce "o sýrech" č. 111/2012.

- Pravda
- Nepravda

### Legislativa

Pro mléka a mléčné výrobky a maso a masné výrobky platí jedna vyhláška a to, vyhláška 77/2003 Sb.

- Pravda
- Nepravda

### Margaríny

Výroba margarínů a ztužených pokrmových tuků se provádí emulgací nebo ztužováním.

- Pravda
- Nepravda

### Máslo

Do másla v ČR je zakázáno přidávat konzervanty.

- Pravda
- Nepravda

### Masné polotovary

Kuchyňský masný polotovar a masný polotovar je přesně definován ve vyhlášce 326/2001 Sb.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Masné polotovary

Masný polotovar a kuchyňský masný polotovar jsou identické typy masných výrobků.

- Pravda
- Nepravda

### Masné výrobky

Pro určité masné výrobky "tzv. vybrané masné výrobky" existují specifické požadavky na obsah masa, tuku atd..., které jsou uvedeny ve vyhlášce č. 326/2001 Sb.

- Pravda
- Nepravda

### Masný polotovar

Masný polotovar je tepelně neopracovaný.

- Pravda
- Nepravda

### Maso

V užším slova smyslu se masem rozumí pouze kosterní svalovina.

- Pravda
- Nepravda

### Mastné kyseliny

Sladkovodní ryby obsahují na rozdíl od mořských ryb polynenasycené mastné kyseliny.

- Pravda
- Nepravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Med

Med je rostlinný produkt.

- Pravda
- Nepravda

Med

Český med má vysokou jakost a je vyhledáván.

- Pravda
- Nepravda

Med

Český med je nízké kvality a nejsme schopni ho ve světě prodat.

- Pravda
- Nepravda

Med

Kvalita českého medu je vysoká u producentů, ale nízká u zpracovatelů.

- Pravda
- Nepravda

Med

Český med není závislý na tuzemských výkupech.

- Pravda
- Nepravda

Med.

Po českém medu není v Evropě poptávka.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Mléčné výrobky

Na každém kysaném mléčném výrobku je povinností uvést obsah tuku.

- Pravda
- Nepravda

### Mléčný tuk

Mastné kyseliny s krátkým řetězcem, které jsou obsaženy v mléčném tuku jsou pro lidský organismus dobře stravitelné.

- Pravda
- Nepravda

### Mléčný tuk

Mastné kyseliny s krátkým řetězcem, které jsou obsaženy v mléčném tuku jsou pro lidský organismus špatně stravitelné.

- Pravda
- Nepravda

### Mléčný tuk

Mastné kyseliny s krátkým řetězcem se do mléčného tuku dostávají bacherovou fermentací.

- Pravda
- Nepravda

### Mléka

Trvanlivé mléko má vyšší nutriční hodnotu.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Mléka

Čerstvé mléko má vyšší nutriční hodnotu než mléko trvanlivé.

- Pravda
- Nepravda

### Mléko z kravských sýrů

Druh hospodářského zvířete od kterého mléko k výrobě sýrů pochází, se musí uvádět jen, pokud se nepoužije mléko kravské, ale např. ovčí, kozí.

- Pravda
- Nepravda

### Nanotechnologie

Nanotechnologie se zabývá strukturami majícími minimálně jeden rozměr v rozmezí 0,1-1 mm

- Pravda
- Nepravda

### Nečokoládové cukrovinky

Pod pojmem nečokoládové cukrovinky se rozumí potraviny, jejichž základní složku tvoří cukry, které obsahují nejvýše 5 % kakaových součástí v přepočtu na sušinu.

- Pravda
- Nepravda

### Neplnohodnotné bílkoviny

Neplnohodnotné bílkoviny se vyskytují zejména v potravinách živočišného původu



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Obsah soli

Obsah soli u masných výrobků může být nejvýše 2,5 %.

- Pravda
- Nepravda

### Obsah vody v mléce

Mléko obsahuje 87-90 % vody (v závislosti na původu)

- Pravda
- Nepravda

### Ochranná známka původu

Třeboňský a pohořelický kapr mají ochrannou známku původu EU.

- Pravda
- Nepravda

### označování

Je povinné z hlediska legislativy na obale potravin uvádět jméno a adresu toho kdo uvádí potravinu na trh?

- Pravda
- Nepravda

### Označování

Pro masné výrobky platí, že existují specifické pravidla pro označování těchto výrobků.

- Pravda
- Nepravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

### Označování

Obsah masa je povinný údaj při označování masných výrobků.

- Pravda
- Nepravda

### Označování masa

Hovězí a vepřové maso se označuje bez rozlišení pohlaví a stáří.

- Pravda
- Nepravda

### Označování masa

Skopové, jehněčí, kozí a kůzlečí maso se označuje s rozlišením pohlaví ale bez rozlišení stáří.

- Pravda
- Nepravda

### Označování potravin

Jsou pro všechny potraviny stejná pravidla co se týká označování potravin na obale?

- Pravda
- Nepravda

### Označování potravin

Je stanoveno, co musí splňovat potravina, použije-li se pro ni určitý název?

- Pravda
- Nepravda

### Označování potravin

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Je vyjádřeno v názvu "tavený sýr" údaj o fyzikálním stavu potravin?

- Pravda
- Nepravda

Označování potravin

Je stanoveno, co musí splňovat potravin, použije-li se pro ni určitý název?

- Pravda
- Nepravda

Označování potravin

Je rozdíl mezi "názvem potravin" a "obchodním názvem potravin"?

- Pravda
- Nepravda

Pastování

Pastování medu předchází krystalizaci medu.

- Pravda
- Nepravda

Plnohodnotné bílkoviny

Plnohodnotné bílkoviny se vyskytují zejména v potravinách živočišného původu

- Pravda
- Nepravda

PNT

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Definice potravin nového typu: Potraviny nového typu jsou podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 258/1997/ES, o nových potravinách a nových složkách potravin se jedná o takové potraviny a složky, které do roku 1997 (15.5.1997) nebyly ve významné míře používány v EU k lidské spotřebě.

- Pravda
- Nepravda

Pojem "kvalita potravin"

Pod pojmem kvalita potravin rozumíme souhrn vlastností výrobku vyjadřujících schopnost plnit požadavky, které mu byly určeny.

- Pravda
- Nepravda

Polokonzerva

Polokonzerva podléhá tepelnému ošetření do 100°C.

- Pravda
- Nepravda

Polokonzerva

Polokonzerva je výrobek, který byl ošetřen sterilací.

- Pravda
- Nepravda

Polygastří

U polygastrů jsou vyšší mastné kyseliny (PUFA, MUFA) v batoru hydrogenovány a mění se tak v nasycené s pevnou konzistencí.

- Pravda
- Nepravda

Polynenasycené MK

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Mezi polynenasycené MK patří kyselina alfa-linolenová.

- Pravda
- Nepravda

Pomazánkové máslo

Pomazánkové máslo se vyrábí z rostlinného tuku.

- Pravda
- Nepravda

Pomazánkové máslo

Pomazánkové máslo obsahuje mléčný a rostlinný tuk.

- Pravda
- Nepravda

Pomazánkové máslo

Pomazánkové máslo se vyrábí z pasterované smetany, soli, sušeného mléka a škrobu.

- Pravda
- Nepravda

Pomazánkové máslo

Tuková složka pomazánkového másla je složena jen z mléčného tuku.

- Pravda
- Nepravda

Potraviny pro zvláštní výživu

Potravinám pro zvláštní výživu se mohou přisuzovat vlastnosti prevence, léčby nebo vyléčení lidských onemocnění, i když

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

potraviny pro zvláštní lékařské účely nejsou určeny pro dietní režim určitých pacientů.

- Pravda
- Nepravda

povinné údaje na obale

Z hlediska označování potravin na obalu - je povinný údaj "země původu"?

- Pravda
- Nepravda

Prebiotikum

Prebiotikum jsou nestravitelné oligosacharidy, které slouží jako potrava probiotikům.

- Pravda
- Nepravda

Přídavné látky

Kuchyňská sůl (NaCl) nese označení přídavných látek a je známa pod označením E250.

- Pravda
- Nepravda

Přídavné látky

Fosforečnany (přídavné látky označeny symbolem např. E450-452) je možné najít v masných výrobcích.

- Pravda
- Nepravda

Přídavné látky

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Dusitanovou solící směs (E250) je zakázáno přidávat do masných výrobků.

- Pravda
- Nepravda

### Přídavné látky

Modifikovaný kukuřičný škrob je přídavná látka s označením E14XX.

- Pravda
- Nepravda

### Prodej po expiraci

Potraviny, které prošly datem minimální trvanlivosti se již nesmí uvádět do oběhu.

- Pravda
- Nepravda

### Prodej po expiraci

Potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti se mohou nadále uvádět do oběhu pouze v případě jsou-li uskladněny odděleně od ostatních potravin a řádně označeny nápisem: "Toto zboží má prošlou dobu minimální trvanlivosti."

- Pravda
- Nepravda

### Prodej potravin po expiraci

Potraviny označeny datem použitelnosti se po uplynutí data spotřeby mohou uvádět do oběhu v případě jsou-li odděleny od ostatních potravin a v případě jsou-li řádně označeny slovy: "Zboží s prošlým datem spotřeby".

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Produkce

Domácí chovy se podílí z jedné třetiny na celkové produkci vajec v ČR.

- Pravda
- Nepravda

### Produkce vajec

Česká republika je v produkci vajec soběstačná.

- Pravda
- Nepravda

### Rostlinné oleje

Rostlinné oleje jsou produkty, které jsou směsí nasycených a nenasycených mastných kyselin.

- Pravda
- Nepravda

### Rozdělení sýrů

Sýry můžeme dělit dle různých parametrů. Základní rozdělení sýrů je do 2 kategorií: na sýry přírodní a sýry tavené.

- Pravda
- Nepravda

### Sádlo

Sádlo je tužší konzistence než lůj.

- Pravda
- Nepravda



Sádlo.

Lůj je tužší konzistence než sádlo.

- Pravda
- Nepravda

Selské mléko

Selské mléko je mléko, které nebylo ošetřeno pasterací, sterilací nebo UHT záhřevem.

- Pravda
- Nepravda

Selské mléko

Selské mléko je tepelně ošetřené mléko (pasterací či UHT záhřevem) u kterého nebyla upravována tučnost.

- Pravda
- Nepravda

Skladování

Trvanlivé tepelně neopracované (fermentované) a trvanlivě tepelně opracované masné výrobky lze skladovat při pokojové teplotě.

- Pravda
- Nepravda

Skladování

Trvanlivé tepelně neopracované (fermentované) a trvanlivě tepelně opracované masné výrobky musíme bezpodmínečně skladovat při teplotě 4 - 8°C.

- Pravda
- Nepravda

### skladování vajec

Sklad tříděných a netříděných vajec musí být stavebně oddělen.

- Pravda
- Nepravda

### Škvaření

Škvaření je způsob získávání tuků tzv. mokrou cestou.

- Pravda
- Nepravda

### Škvarky

Na "selské škvarky" existují zvláštní požadavky a liší se od lisovaných a technických škvarků.

- Pravda
- Nepravda

### Sladidla

Je nutné uvádět na obale potravin použití umělého sladidla?

- Pravda
- Nepravda

### Sladidla

Je sladidlo sacharin nebezpečné pro určitou skupinu spotřebitelů?

- Pravda
- Nepravda

### Sladidla

Je sladidlo "aspartam" nebezpečné pro nějakou skupinu spotřebitelů?

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Složení bílkovin

Bílkoviny jsou makromolekulární látky složené z mastných kyselin

- Pravda
- Nepravda

### Složení bílkovin

Bílkoviny jsou makromolekulární látky složené z aminokyselin

- Pravda
- Nepravda

### Složení potravin

V souvislosti s označováním potravin se pod termínem "složení potravin" rozumí, z jakých potravinových složek byla potravina vyrobena.

- Pravda
- Nepravda

### Složení potravin

Z chemického a výživového hlediska se termínem „složení potravin“ míní obsah aditivních látek (tzv. éček).

- Pravda
- Nepravda

### Špekáčky

Špekáčky jsou masné výrobky tepelně opracované a požadavky na jejich složení jsou přesně dány ve vyhlášce 326/2001.

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Špekáčky

Špekáčky jsou masné výrobky tepelně opracované a požadavky na jejich složení jsou přesně dány ve vyhlášce 111/2001.

- Pravda
- Nepravda

### Šunkový salám

Do šunkového salámu je zakázáno přidávat strojně oddělené maso.

- Pravda
- Nepravda

### Šunkový salám

Do šunkového salámu je povoleno přidávat strojně oddělené maso.

- Pravda
- Nepravda

### Šunkový salám

V šunkovém salámu může být vedle vepřového masa i maso hovězí.

- Pravda
- Nepravda

### Šunky

Název šunka se smí používat jen pro výrobky, které byly vyrobeny pouze z vepřové šunky.

- Pravda

- Nepravda

### Šunky

Šunkový salám je vyroben výhradně z vepřového masa a to konkrétně z vepřové kýty.

- Pravda
- Nepravda

### Šunky

Do všechny typů šunek je zakázáno přidávat strojně oddělené maso.

- Pravda
- Nepravda

### Syrové mléko

Syrové mléko se nesmí prodávat v tržní síti.

- Pravda
- Nepravda

### Syrové mléko

Čerstvé mléko je to samé, jako mléko syrové.

- Pravda
- Nepravda

### Syrové mléko

Prodej syrového mléka se musí nahlásit SZPI.

- Pravda
- Nepravda

### Syrové mléko

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Syrové mléko se nesmí nikde a nikdy prodávat.

- Pravda
- Nepravda

Syrové mléko

Prodej ze dvora je definován jako: "Přímé dodávání produktů prvovýroby konečnému spotřebiteli v místě výroby"

- Pravda
- Nepravda

Sýry

Sýry se vyrábějí kyselým nebo sladkým srážením.

- Pravda
- Nepravda

Sýry

Sýry jsou mléčné výrobky vyrobené vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla, prokysáním a oddělením podílu syrovátky.

- Pravda
- Nepravda

Sýry

První krok výroby tavených sýrů je, že se pomelou sýry přírodní (např. sýr typu EIDAM).

- Pravda
- Nepravda

Tavené sýry

Bez tavících solí (citráty, fosfáty) bychom tavené sýry nevyrobili.

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Pravda
- Nepravda

### Tavené sýry

Výroba tavených sýrů: 1. Přírodní sýry se pomelou→přídavek tavících solí→míchání a zahřátí

- Pravda
- Nepravda

### Tavené sýry

Přidá-li se do sýrů rostlinný tuk nemůže se jmenovat "sýr".

- Pravda
- Nepravda

### Tavené sýry

Součástí technologie výroby tavených sýrů je přídavek tavících solí a zahřátí na 85-95°C.

- Pravda
- Nepravda

### Tavení

Tavení je způsob získávání tuků tzv. suchou cestou.

- Pravda
- Nepravda

### Tavící soli

Množství tavících solí, které jsou přidávány v technologii výroby tavených sýrů jsou regulovány legislativou (max. množství nesmí překročit 3 %).

- Pravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

- Nepravda

### Tepelné opracování

Za dostatečné tepelné opracování masných výrobků (dle legislativy) je 70°C po dobu 10 min. v jádře výrobku.

- Pravda
- Nepravda

### Tepelné opracování

Za dostatečné tepelné opracování masných výrobků (dle legislativy) je považováno 70°C po dobu 10 minut v jádře výrobku nebo kombinace jiných teplot a času u kterého bude dosaženo stejného účinku.

- Pravda
- Nepravda

### Tepelné opracování

Za dostatečné tepelné opracování masných výrobků (dle legislativy) je považováno 75°C po dobu 10 minut v jádře výrobku nebo kombinace jiných teplot a času u kterého bude dosaženo stejného účinku.

- Pravda
- Nepravda

### Tepelné ošetření

Během tepelného ošetření mléka nedochází k žádným fyzikálním a chemickým změnám.

- Pravda
- Nepravda

TMV



## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Trvanlivé masné výrobky mohou být tepelně opracované i tepelně neopracované.

- Pravda
- Nepravda

Trvanlivé fermentované masné výrobky

Skupina trvanlivých fermentovaných masných výrobky se dále ještě může dělit na dvě pod skupiny a to: 1. Trvanlivé šunky a sušená masa a 2. Trvanlivé fermentované salámy

- Pravda
- Nepravda

Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky

Prodloužení údržnosti u trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků dochází tepelným záhřevem (70°C/10 min) a následujícími technologickými kroky při kterých klesla aktivita vody ( $a_w$  pod 0,93).

- Pravda
- Nepravda

Trvanlivost

Minimální trvanlivost trvanlivých tepelně neopracovaných (fermentovaných) a trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků dle vyhlášky 326/2001 Sb. je 21 dní.

- Pravda
- Nepravda

Tuk v mléce

Obsah tuku v mléce je do 8 %.

- Pravda
- Nepravda

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

### Tuky

U zvířat typu kráva a ovce (polygastři) lze snadno složení mastných kyselin v jejich tukové tkáni ovlivnit krmnou dávkou.

- Pravda
- Nepravda

### Tuky

U monogastrů je možné krmnou dávkou ovlivnit složení mastných kyselin v jejich tukové tkáni.

- Pravda
- Nepravda

### Tuky

Získávání tuků při které se využívá teplota nad 100°C se nazývá škvaření.

- Pravda
- Nepravda

### Tvaroh

Tvaroh se z mléka vyrábí tzv. kyselým srážením.

- Pravda
- Nepravda

### Tvorba vejce

Žloutek vzniká ve vaječniku a slouží k výživě budoucí embrya a jsou v něm uloženy lipidy a proteiny.

- Pravda
- Nepravda

### Tvorba vejce

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Zvýšením teploty vajec po snesení dochází k vytvoření vzduchové bubliny a nasátím vzduchu z prostředí může dojít ke kontaminaci mikroorganismy.

- Pravda
- Nepravda

### Tvrzení

Je rozdíl mezi výživovým tvrzením a tvrzením o zdravotní prospěšnosti?

- Pravda
- Nepravda

### Údaje o třídě jakosti

Údaje o třídě jakosti musí být uvedeny na obale u všech potravinách.

- Pravda
- Nepravda

### Vejce

Vejce je díky svým antimikrobiním látkám považováno za přírodní konzervu.

- Pravda
- Nepravda

### Vejce

Vejce není referenční bílkovina.

- Pravda
- Nepravda

### Vejce

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Produkce vajec v ČR klesá.

- Pravda
- Nepravda

Vejce

Produkce vajec v ČR stoupá.

- Pravda
- Nepravda

Vejce

Vejce zařazujeme do tříd XL, L, M, S na základě hmotnosti.

- Pravda
- Nepravda

Vejce

Kód na vejcích je požadován legislativně a to vyhláškou č. 326/2001 Sb.

- Pravda
- Nepravda

Vitamín C

Vitamín C je rozpustný v tucích

- Pravda
- Nepravda

Vitamín E

Vitamín E je rozpustný v tucích

- Pravda
- Nepravda

### Výroba sýrů

Naprostá většina sýrů se v ČR vyrábějí z pasterovaného mléka.

- Pravda
- Nepravda

### Výroba sýrů

Většina sýrů na území ČR se vyrábí z nepasterovaného mléka.

- Pravda
- Nepravda

### Výroba sýrů

Při výrobě některých sýrů se využívají ušlechtilé kvasinky.

- Pravda
- Nepravda

### Vysrážení MB

Sladké srážení mléčných bílkovin při výrobě sýrů se provádí působením syřidel (enzymů).

- Pravda
- Nepravda

### Vysrážení MB

Sladké srážení mléčných bílkovin při výrobě sýrů se provádí působením kyselin.

- Pravda
- Nepravda

### Vysrážení MB

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Kyselé srážení mléčných bílkovin při výrobě sýrů se provádí působením syřidel (enzymů).

- Pravda
- Nepravda

### Výživové tvrzení

„Výživovým tvrzením“ se rozumí každé tvrzení, které uvádí naznačuje nebo ze kterého vyplývá, že potravinu má určité prospěšné výživové vlastnosti v důsledku energetické hodnoty.

- Pravda
- Nepravda

### Zakysané mléčné výrobky

Zakysané mléčné výrobky neobsahují živé mléčné kultury.

- Pravda
- Nepravda

### Žluknutí tuku

Žluknutí tuku je oxidace nenasycených mastných kyselin v oleji.

- Pravda
- Nepravda

### Změny tuků

Při rozkladných změnách tuků v potravinách dochází nejprve k oxidaci a potom k hydrolýze.

- Pravda
- Nepravda

### Změny v tucích

## Testové otázky - „Druhy a složení potravin“ KA 2210/3-2 H1DP

---

Při rozkladných změnách tuků v potravinách dochází nejprve k hydrolýze pak k oxidaci.

- Pravda
- Nepravda

### Zpracování vajec

Součástí technologie zpracování vajec je hmotnostní a jakostní třídění.

- Pravda
- Nepravda

### Zrání sýrů

Při zrání přírodních sýrů dochází ke štěpení bílkovin.

- Pravda
- Nepravda

### Zrání sýrů

Při zrání sýrů dochází k štěpení laktózy.

- Pravda
- Nepravda