

1)	<b>Na vývinu lepku při výrobě pšeničného těsta se podílí</b>	
A	albuminy	
B	globuliny	
C	prolaminy	
2)	<b>Nízkovymleté mouky</b>	
A	mají vyšší obsah minerálních látek a vitamínů než vysokovymleté mouky	
B	mají vyšší obsah vlákniny než vysokovymleté mouky	
C	mají světlejší barvu než vysokovymleté mouky	
3)	<b>Na kypření těsta biologickou cestou se podílí</b>	
A	kvasinky	
B	bakterie mléčného kvašení	
C	hydrogenuhličitan sodný	
4)	<b>Mezi pseudocereálie řadíme</b>	
A	kukuřici	
B	pohanku	
C	oves	
5)	<b>Do rozpustné vlákniny významně zastoupené v ovesném a ječném zrně řadíme</b>	
A	celulózu	
B	škrob	
C	$\beta$ glukany	
6)	<b>Největší část obilky tvoří</b>	
A	klíček	
B	endosperm	
C	obalové vrstvy	
7)	<b>Optimální skladovací vlhkost obilí je</b>	
A	14%	
B	45%	
C	60%	
8)	<b>Obilí se ve velkých mlýnech mele na</b>	
A	reformách	
B	válcových stolicích	
C	drtičích	
9)	<b>Pro průmyslovou výrobu těstovin je nejvhodnější</b>	
A	ječná mouka	
B	hladká mouka z pšenice špaldy	
C	polohrubá semolinová mouka z tvrdé pšenice <i>Triticum durum</i>	
10)	<b>Mezi luštěniny řadíme</b>	
A	cizrnu	
B	amarant	
C	proso	
11)	<b>Do skupiny antinutričních látek obsažených v sóje patří</b>	
A	kyselina linolová	
B	inhibitory proteáz	
C	celulóza	
12)	<b>Vyberte luštěninu, která je zároveň významnou olejinou</b>	
A	hrách	
B	lupina	
C	sója	
13)	<b>Světově nejvýznamnější olejinou je</b>	
A	olivovník evropský	
B	podzemnice olejná	
C	palma olejná	

14)	<b>Extra panenské rostlinné oleje se vyrábí</b>	
A	lisováním za studena při teplotě okolo 27 °C	
B	lisováním při minimální teplotě 95 °C	
C	extrakcí	
15)	<b>Základem konzervace při výrobě kysaného zelí je</b>	
A	máselné kvašení	
B	mléčné kvašení	
C	propionové kvašení	
16)	<b>Jáhly jsou</b>	
A	vyčištěná zrna amarantu upravená loupáním a leštěním	
B	stará odrůda pšenice	
C	vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním	
17)	<b>Nejvíce zastoupenou živinou v bramborách je</b>	
A	tuk	
B	bílkoviny	
C	škrob	
18)	<b>Brambory obsahují antinutriční látku</b>	
A	kyanogenní glykosidy	
B	glukosinoláty	
C	solanin	
19)	<b>Světově nejvýznamnější plodinou pro výrobu cukru je</b>	
A	cukrová třtina	
B	cukrová řepa	
C	cukrový čirok	
20)	<b>Vedlejším produktem při výrobě cukru jsou</b>	
A	otruby	
B	melasa	
C	pokrutiny	
21)	<b>Odpad po zcezení sladiny se nazývá</b>	
A	bláto	
B	dláto	
C	mláto	
22)	<b>Do kategorie trvanlivé pečivo řadíme</b>	
A	bábovky a biskupské chlebíčky	
B	preclíky a suchary	
C	žemle a bagety	
23)	<b>Moderní odrůdy řepky olejně poskytují olej</b>	
A	s velmi nízkým obsahem kyseliny erukové	
B	s vysokým obsahem kyseliny erukové	
C	s více jak 50 % podílem nasycených mastných kyselin	
24)	<b>Tofu je výrobek</b>	
A	ze sóje	
B	z čočky	
C	z hrachu	
25)	<b>Mezi svrchně kvašená piva nepatří</b>	
A	IPA	
B	pšeničné pivo	
C	ležák	