



РБ	ПИТАЊА	П
	Део А	
A 1.	Основне групе фактора квалитета су: 1.; 2. 3.; 4. 5.	0 0,5 1
A 2.	У тестове разлика спадају (заокружите два тачна одговора): а) парни тест б) профил тест в) тест троугла г) ранг тест	0 1
A 3.	Наведите две основне просторије лабораторије за сензорну анализу намирница:	0 1
A 4.	За одстрањивање „наконадног укуса“, оцењивачи би требало често да једу односно пију (заокружите тачне одговоре): а) сок б) јабуке в) јогурт г) хлеб д) крушке ђ) дестиловану воду	0 0,5 1
A 5.	Заокружите производе од меса који имају ознаку географског порекла: а) панонска кобасица б) чајна кобасица в) говеђа ужичка пршута г) петровачка кобасица д) сремски кулен ђ) моравска кобасица	0 1
РБ	ПИТАЊА	П
	Део Б	
Б 1.	Које податке декларација мора да садржи (најмање пет)?	0 0,5 1
Б 2.	Месо рибе је хигијенски исправно за исхрану људи уколико (заокружите два тачна одговора): а) очи су упале са замућеном корнеом б) на кожи се налази млечно замућена и лепљива слуз в) шкрге су влажне и јасно црвене боје г) месо је чврсте конзистенције	0 0,5 1
Б 3.	Ваздушна комора код јаја „А“ класе није виша од милиметара , док код јаја која носе ознаку „екстра“ не прелази милиметара.	0 1
Б 4.	Куване кобасице се деле на на следеће подгрупе (заокружите тачне одговоре): а) јетрене кобасице и паштете б) фино уситњене в) крвавице г) кобасице са желеом д) грубо уситњене ђ) месне хлебове	0 0,5 1
Б 5.	Под којим именима се ферментисани производи од млека стављају у промет? (наведите најмање три)	0 0,5 1
Б 6.	Који показатељи квалитета носе највећи број бодова код сензорне оцене полутврдых сирева: 1. Укус и мирис; 2. Укус и конзистенција; 3. Укус и изглед пресека	0 1