

ТЕСТЫ по теме «ПРОДУКТЫ ПЧЕЛОВОДСТВА»

1. Биологические основы получения пчелиной обножки.
 - а) необходимость выкармливать расплод побуждает пополнять запасы белкового корма.
 - б) запасают неограниченное количество белкового корма.
 - с) количество белкового корма пропорционально количеству расплода. *
2. Роль пчелиной обножки и перги для пчел.
 - а) белковый корм для личинок и пчел. *
 - б) белковый корм для личинок
 - с) белковый корм для личинок, куколок и пчел.
3. Значение пчелиной обножки для человека. Применение в апитерапии.
 - а) лекарство
 - б) биологически активные добавки *
 - с) пищевая добавка
4. Химический состав пчелиной обножки представляют:
 - а) в основном протеины и углеводы *
 - б) в основном белки и аминокислоты
 - с) в основном витамины и микроэлементы
5. Показатели качества пчелиной обножки:
 - а) содержание протеина и флавоноидов *
 - б) содержание аминокислот и витаминов
 - с) содержание липидов и микроэлементов
6. Показатели, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации пчелиной обножки.
 - а) вкус, цвет, запах *
 - б) содержание аминокислот
 - с) содержание витаминов
7. Оборудование для получения пчелиной обножки.
 - а) пыльцеуловители и сушильные шкафы *
 - б) пыльцеуловители и емкости для хранения
 - с) ящики для сбора пыльцы
8. В какой период ведут сбор пчелиной обножки?
 - а) в мае – июне *
 - б) в июне – июле
 - с) в июле – августе
9. У каких пчелиных семей проводят сбор пчелиной обножки?

- а) у сильных, нероящихся, здоровых *
- б) у племенных, здоровых
- с) у сильных в роевом состоянии

10. Какие технологии могут применяться для консервации пчелиной обножки?

- а) лиофильная сушка*
- б) высушивание на солнце
- с) прожаривание в печах

11. Оптимальные режимы и сроки хранения пчелиной обножки.

- а) без доступа воздуха и света течение 12 мес.
- б) при t от 0 до 15°C и влажности $\leq 75\%$ в течение 24 мес. *
- с) при t от 5 до 10°C и влажности $\leq 80\%$ в течение 18 мес.

12. Какого диаметра должны быть отверстия в заградительной решетке пылеуловителя?

- а) 2 – 3 мм
- б) 3 – 4 мм
- с) 4 – 5 мм *

13. Как часто следует вынимать обножку из пылеуловителя?

- а) каждые 4 часа
- б) каждые сутки *
- с) каждые 3 дня

14. Когда следует навешивать пылеуловители на летки?

- а) при выставке ульев из зимовника *
- б) при установке вторых корпусов
- с) при отборе пчелиной обножки

15. Когда следует вставить в пылеуловитель решетку – заградитель?

- а) при навешивании пылеуловителя.
- б) через 1 – 2 недели после навешивания пылеуловителя
- с) за 1 – 2 часа до сбора обножки *

16. Какие конструкции пылеуловителей обеспечивают получение обножки меньшей влажности

- а) навесные
- б) донные
- с) магазинные *

17. Какие пылеуловители наиболее технологичны?

- а) навесные *
- б) донные
- с) магазинные

18. Высушивание обножки следует проводить при температуре не выше
- а) 35°C
 - б) 45°C *
 - в) 55°C
19. От каких факторов зависит продолжительность высушивания обножки?
- а) от ее ботанического происхождения
 - б) от ее влажности *
 - в) от ее размеров
20. Каким методом определяют окончание сушки обножки?
- а) влагометром
 - б) органолептически *
 - в) интуитивно
21. До какой влажности следует высушивать обножку?
- а) 8 – 10% *
 - б) 6 – 8%
 - в) 4 – 6%
22. Каков размер ячеек сита, применяемого для просеивания обножки?
- а) 2,5 – 3 мм
 - б) 3,5 – 4 мм *
 - в) 4,5 – 5 мм
23. Для чего используют просеивание обножки?
- а) для ее калибровки.
 - б) для очистки от мусора. *
 - в) для получения монофлерной обножки
24. Партия обножки это.....
- а) пчелиная обножка одного года сбора.*
 - б) пчелиная обножка одного места сбора.
 - в) пчелиная обножка одного ботанического происхождения.
25. Упаковка сушеной пыльцы разрешена
- а) только в стеклянную тару
 - б) в стеклянную и полиэтиленовую тару *
 - в) в любую тару.
26. Какое количество обножки собирают от пчелиной семьи за сезон
- а) до 1 кг
 - б) до 10 кг *
 - в) до 20 кг

27. За счет каких преобразований происходит превращение обножки в пергу?
- а) биологических
 - б) химических
 - с) микробиологических *
28. Количество белка в перге по сравнению с обножкой
- а) всегда выше, чем в обножке
 - б) всегда ниже, чем в обножке
 - с) постоянно и не зависит от количества белка в обножке *
29. Когда следует проводить отбор м?ерговых сотов?
- а) до главного взятка
 - б) в период главного взятка *
 - с) после главного взятка
30. На каком принципе основана технология извлечения перги из сотов?
- а) охлаждение перговых сотов и их разрушение *
 - б) промывание перговых сотов водой
 - с) высушивание и измельчение перговых сотов.
31. Какие вещества содержатся в пчелином воске в большем количестве?
- а) свободные жирные кислоты
 - б) сложные эфиры *
 - с) углеводороды
32. По какому показателю оценивают содержание в воске свободных жирных кислот?
- а) йодное число
 - б) число омыления
 - с) кислотное число *
 - д) эфирное число
33. При какой температуре воск плавится?
- а) 50⁰ С
 - б) 60⁰ С
 - с) 65⁰ С *
34. При какой температуре воск закипает и горит?
- а) 100⁰ С
 - б) 200⁰ С
 - с) 300⁰ С *
35. В чем можно растворить воск?
- а) в любом полярном растворителе
 - б) в любом неполярном растворителе *

- с) в спирте
- д) в воде

36. Первичное восковое сырье это...

- а) воск и срезки вошины
- б) соты и вошина
- с) соты и восковые языки *

37. Вторичное восковое сырье это...

- а) соты
- б) вошина
- с) мерва *
- д) восковые языки

38. Как можно повысить восковыделительную деятельность пчелиной семьи?

- а) расширить гнезда сушью
- б) расширить гнезда вошиной *
- с) не расширять гнезда
- д) любить и кормить пчел

39. В какой период сезона в Сибири в пчелиной семье повышается восковыделительная деятельность?

- а) весной в период медосбора
- б) летом в период медосбора
- с) осенью в период медосбора
- д) весной при поддерживающем медосборе
- е) летом при поддерживающем медосборе *

40. При каких условиях пчелиная семья повышает восковыделительную активность?

- а) в период главного медосбора
- б) когда есть поддерживающий взятки
- с) когда разрушено гнездо *
- д) когда в семье много молодых ульевых пчел
- е) когда мы заботимся о пчелах и любим их

41. Каким образом следует пополнять запас сот на пасеке?

- а) аккуратно обращаться с сотами, не мять и не ломать их
- б) использовать для расширения гнезд только вошину
- с) использовать строительную энергию молодых пчел
- д) использовать строительную энергию роев *
- е) как можно дольше сохранять и использовать отстроенные соты

42. В какой период года проводят браковку сот на пасеке в Сибири?

- а) зимой и весной

- б) весной и летом *
- с) летом и осенью
- д) осенью и зимой
- е) весной и осенью

43. В каком возрасте у рабочих пчел максимально развиты восковыделительные железы?

- а) в 3...5-ти дневном возрасте
- б) в 13...15-ти дневном возрасте *
- с) в 23...35-ти дневном возрасте

44. Сколько воска можно получить при переработке одной гнездовой рамки суши?

- а) 50...100г
- б) 100...120г
- с) 120...140г *
- д) 140...160г

45. Сколько воска может содержаться в пасечной мерве?

- а) 5...10г\100г мервы
- б) 10...20г\100г мервы
- с) 20...30\100г мервы
- д) 30...40\100г мервы *

46. Какое восковое сырье перерабатывают на солнечной воскотопке?

- а) любое, которое помещается в солнечную воскотопку
- б) все сырье, которое получают на пасеке
- с) сырье с высокой восковитостью *
- д) сырье с низкой восковитостью

47. Какие методы переработки воскового сырья используют на пасеке?

- а) все известные
- б) методы прессования и вытапливания *
- с) методы прессования и экстрагирования

48. От чего зависят физические характеристики воска?

- а) от породы пчел, которые вырабатывают воск
- б) от качества воскового сырья *
- с) от способа получения воска
- д) от того, как Вы содержите пчел

49. При каких условиях происходит образование эмульсии «вода в воске»

- * а) при добавлении к смеси воска с водой щелочи или мыла
- б) кипячение воска или разваривание воскового сырья в жесткой воде
- с) длительное нагревание воска в воде

50. При каких условиях происходит образование эмульсии «воск с водой»
- а) при добавлении к смеси воска с водой щелочи или мыла
 - б) при кипячении воска или разваривании суши в «жесткой воде» *
 - с) при длительном нагревании воска в воде
51. Какой мед является не натуральным?
- а) полученный при переработке пчелами нектара
 - б) полученный при переработке пчелами пади
 - с) полученный при переработке пчелами сахарного сиропа *
 - д) смешанный
52. Каким способом получают центрифугированный мед?
- а) вырезают медовый сот из рамки
 - б) используют медогонку *
 - с) прессуют медовый сот
53. Какой мед считается зрелым?
- а) в котором содержится много углеводов
 - б) в котором содержится мало углеводов
 - с) в котором содержится много воды
 - д) в котором содержится мало воды *
54. По какому физико-химическому показателю судят о лечебных свойствах меда?
- а) по содержанию воды
 - б) по цвету
 - с) по содержанию ферментов*
 - д) по содержанию углеводов
55. По какому физико-химическому показателю судят о сроке хранения меда?
- а) по содержанию воды
 - б) по консистенции
 - с) по содержанию оксиметилфурфурола *
 - д) по содержанию ферментов
56. Чем определяется вкус меда?
- а) тем, каким способом его получили
 - б) тем, с каких растений был собран нектар или падь *
 - в) тем, какой он консистенции
57. Чем определяется качество меда?
- а) его цветом
 - б) его консистенцией
 - с) его химическим составом *

58. С какой целью проводят сертификацию меда?
- а) для оценки его качества
 - б) для оценки его вкуса
 - с) для оценки его безопасности *
59. От каких свойств меда зависит скорость его кристаллизации.
- а) от его вязкости
 - б) от его водности
 - с) от содержания в нем глюкозы *
 - д) от содержания в нем сахарозы
60. В какой период следует отбирать из улья медовые соты?
- а) когда это необходимо
 - б) после главного медосбора *
 - с) в период главного медосбора
 - д) перед зимовкой пчел
61. Какие медовые соты можно отбирать из улья
- а) любые
 - б) только магазинные
 - с) запечатанные восковой крышкой на 2/3 по поверхности сота *
 - д) полностью запечатанные восковой крышечкой
62. Как удалить пчел с медовых сотов?
- а) хорошенько «продымить» сот
 - б) хорошенько встряхнуть сот *
 - с) хорошенько уговорить пчел
 - д) использовать специальные соты
63. Какова продолжительность откачки меда из сотов на медогонке
- а) 5-15 мин.
 - б) 16-25 мин. *
 - с) 26-40 мин.
64. При каких режимах допускается темперирование меда?
- а) 40-42 °С; 10-12 час *
 - б) 60-65 °С; 5-10 мин.
 - с) 40-42 °С; 5-10 мин.
 - д) 60-65 °С; 10-12 час.
65. При каких условиях не рекомендуется хранение меда?
- а) в прозрачной таре
 - б) на холоде
 - с) при комнатной температуре
 - д) на свету *
66. Каков срок хранения меда в негерметично закупоренных таре
- а) ≤ 6 мес.

- * б) ≤ 8 мес.
 - с) ≤ 1 год
 - д) бессрочно
67. Каков срок хранения меда в герметично укупоренной таре?
- а) ≤ 6 мес.
 - б) ≤ 8 мес.
 - с) 1 год *
 - д) бессрочно
68. В каких целях более эффективно использование меда с повышенным содержанием моносахаров?
- а) в пищевых
 - б) в диетических *
 - с) в лечебных
69. В каких целях более эффективно использование меда с повышенной ферментативной активностью?
- а) в пищевых
 - б) в диетических
 - с) в лечебных *
70. От чего зависит консистенция меда?
- а) от породы пчел, которые его произвели
 - б) от места сбора (географического происхождения)
 - с) от ботанического происхождения
 - д) от срока хранения *
71. Как определить «зрелость» меда в соте?
- а) по запаху
 - б) по вкусу
 - с) по консистенции
 - д) по виду медовой ячейки *
72. В какой период мед используется пчелиной семьей
- а) в любой
 - б) в зимний
 - с) в весенний
 - д) при отсутствии медосбора *
73. Какова кислотность медов?
- а) рН = 2,5-3,5
 - б) рН = 3,5-5,5 *
 - с) рН = 5,5-7,5
 - д) рН = 7,5-6,5
74. Какова водность зрелого меда?
- а) 12-15%
 - б) 16-19% *
 - с) 20-23%
 - д) 24-25%
75. Какое количество сахаров в меде?

- а) 60-75 %
 - б) 75-95 % *
 - с) 95-99 %
 - д) 50-60 %
76. Каких сахаров в меде больше?
- а) моносахаров *
 - б) дисахаров
 - с) декстринов
77. Для чего пчелы собирают пыльцевую обножку?
- а) обеспечить себя белковым кормом
 - б) обеспечить семью белковым кормом *
 - с) выкормить личинок
 - д) на всякий случай
78. Почему пыльцевую обножку используют в качестве БАД
- а) содержит много белка
 - б) содержит много микроэлементов
 - с) содержит много флавоноидов *
 - д) содержит много витаминов
79. В какой период проводят сбор обножки?
- а) весной и летом
 - б) до главного медосбора
 - с) после главного медосбора
 - д) до медосбора за 40-50 дней *
80. Какую технологическую операцию выполняют после сбора обножки?
- а) обножку упаковывают
 - б) обножку сушат *
 - с) обножку очищают от мусора
 - д) обножку продают
81. Чем обножка отличается от перги?
- а) внешним видом
 - б) химическим составом *
 - с) назначением
82. Зачем пчелы используют прополис?
- а) для еды
 - б) для защиты гнезда от врагов
 - с) для утепления и дезинфекции гнезда *
 - д) для удовольствия
83. Сколько прополиса можно получить от пчелиной семьи?
- а) 50-100 г *
 - б) 100-200 г
 - с) 200-300 г
 - д) 300-400 г
84. Каковы оптимальные сроки сбора и прополиса?
- а) сразу после зимовки пчел
 - б) сразу после медосбора

- с) за 60 дней до медосбора
 - д) за 60 дней до постановки на зимовку *
85. Какие свойства прополиса определили его использование человеком
- а) хороший герметик
 - б) хороший антидепрессант
 - с) хороший антисептик *
 - д) хороший источник витаминов
86. Какие вещества преобладает в составе прополиса
- а) белки и жиры
 - б) витамины и ферменты
 - с) смолы и эфирные масла *
 - д) жиры и органические кислоты
87. В какой период онтогенеза пчелы накапливают яд?
- а) в имагинальный
 - б) в личиночный
 - с) имаго в возрасте 2-3 дней
 - д) имаго в возрасте 10-18 дней *
88. Пчелы какой породы секретируют больше яда?
- а) кавказская
 - б) карпатская
 - с) среднерусская *
89. Какое количество яда накапливается в железах пчел?
- а) 0,5-1 мг
 - б) 0,3-0,5 мг
 - с) 0,2-0,3 мг *
 - д) 0,1-0,2 мг
90. Сколько раз за сезон у пчелиной семьи можно получить пчелиный яд?
- а) сколько угодно
 - б) 10-20 раз
 - с) 50-10 раз
 - д) 1-5 раз *
91. Какое среднее количество яда можно получать от пчелиной семьи за сезон?
- а) 0,3-0,6 г
 - б) 3-6 г
 - с) 30-60 г
 - д) 300-600 *
92. Какие химические компоненты яда определяют его биологическую активность?
- а) аминокислоты
 - б) пептиды *
 - с) углеводы
 - д) флавоноиды
93. В каком возрасте рабочие пчелы секретируют маточное молочко?
- а) 1-3 дневные

- б) 4-14 дневные *
- с) 15-25 дневные
94. Для чего пчелы используют маточное молочко?
- а) кормят маток
- б) кормят личинок первых 3-х дней жизни
- с) кормят личинок маток *
- д) кормят личинок маток первых 3-х дней жизни
95. Какое количество маточного молочка может содержать один маточник?
- а) 2-4 мг
- б) 20-40 мг
- с) 200-400 мг *
- д) 0,2-0,4 мг
96. Какое количество личинок можно одновременно поместить в семью для получения маточного молока?
- а) 30-60 личинок
- б) 60-120 личинок *
- с) 120-180 личинок
- д) 180-240 личинок
97. При каком режиме хранят нативное маточное молочко?
- а) при 0° С
- б) при + 6° С
- с) при -6° С *
- д) при -20° С
98. На чем адсорбируют маточное молочко?
- а) на глюкозе и фруктозе
- б) на глюкозе и лактозе *
- с) на лактозе и фруктозе
- д) на лактозе
99. Какое количество маточного молочка получают в среднем от пчелиной семьи?
- а) 3-6 г *
- б) 30-60 г
- с) 300-600г
- д) 0,3-0,6 г
100. По каким компонентам и признакам маточного молочка можно его идентифицировать?
- а) по содержанию углеводов
- б) по содержанию диценовых кислот
- с) по флуоресценции *
- д) по окисляемости
101. Где используют маточное молочко?
- а) в пищевой промышленности
- б) в пчеловодстве
- * с) в медицине