

TESTE SUPORT

EXAMEN LICENȚĂ

NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

1. Dieta din astmul bronșic ar trebui să respecte următoarele recomandări:

- a. consum redus de sodiu
- b. aport optim de acizi grași omega 3
- c. consum de ceai, cacao
- d. nici un răspuns corect
- e. toate răspunsurile corecte

2. Dieta din bronhopneumopatia cronică obstructivă - următoarele afirmații sunt adevărate:

- a. Evitarea alimentelor care duc la formare de gaze
- b. Consum de cafea
- c. cina ar trebui să fie masa cea mai importantă
- d. nerestricționarea consumului de sare
- e. consum redus de fibre

3. Necesarul energetic la femeia gravidă crește în trimestrul III de sarcină cu:

- a. 300 kcal/zi
- b. 350 kcal/zi
- c. 400 kcal/zi
- d. 500 kcal/zi
- e. 600 kcal/zi

4. În sarcină, administrarea suplimentelor de fier poate împiedica absorbția următorului element chimic:

- a. zinc
- b. cupru
- c. iod
- d. fosfor
- e. magneziu

5. Durata recomandată pentru alăptare exclusivă este de:

- a. 2 luni
- b. 3 luni
- c. 4-6 luni
- d. 6-8 luni
- e. 8-10 luni

6. Dintre proteinele componente ale laptelui matern NU face parte:

- a. α -lactalbumina
- b. β -lactoglobulina
- c. lizozimul
- d. lactoza
- e. IgA secretorie

7. În comparație cu laptele matur, colostrul este mai bogat în:

- a. proteine totale
- b. carbohidrați
- c. lipide
- d. vitamine hidrosolubile
- e. lactoză

8. Pentru producerea a 100 ml de lapte, mama consumă aproximativ:

- a. 70 kcal
- b. 75 kcal
- c. 80 kcal
- d. 85 kcal
- e. 90 kcal

9. Ce procent din aportul energetic zilnic îl reprezintă energia pentru creștere și dezvoltare la copilul de 1 lună?

- a. 5%
- b. 10%
- c. 15%
- d. 25%
- e. 35%

10. Proteine alimentare complete (de calitate înaltă) se găsesc în:

- a. carne
- b. ouă
- c. lapte
- d. nici un răspuns
- e. toate răspunsurile corecte

11. În alimentația copiilor cu vârsta 0-1 an, se recomandă ca raportul dintre acizii ω -6 și ω -3 să fie de:

- a. 5-10/1
- b. 3/1
- c. 1/1
- d. 1/3
- e. 1/5-10

12. Îmbogățirea unui aliment cu micronutrienți semnifică:

- a. adăugarea unui micronutrient la un aliment pentru a corecta o problemă de sănătate
- b. adăugarea unui micronutrient la un aliment pentru a înlocui cantitatea pierdută prin procesare
- c. adăugarea unui micronutrient la un aliment pentru a preveni o îmbolnăvire
- d. adăugarea unui micronutrient la un aliment pentru a satisface o cerință a pieței
- e. adăugarea unui micronutrient la un aliment în cursul procesării casnice a acestuia

13. Administrarea folaților în exces la copii poate masca semnele deficitului de:

- a. vitamină A
- b. vitamină B1
- c. vitamină B6
- d. vitamină B12
- e. vitamină D

14. Nivelul activității fizice este dat de raportul dintre consumul energetic total și:

- a. consumul energetic bazal
- b. energia necesară termoreglării
- c. acțiunea dinamică specifică a alimentelor
- d. energia pentru creștere și dezvoltare
- e. suma dintre energia pentru termoreglare și cea pentru creștere și dezvoltare

15. Comparativ cu laptele uman matur, laptele de vacă are conținut mai mic de:

- a. glucide
- b. proteine
- c. lipide
- d. calorii
- e. minerale

16. Alimentația la sân exercită asupra mamei următoarele efecte:

- a. inhibă ovulația
- b. c. reduce riscul de diabet zaharat tip 2
- c. diminuează probabilitatea apariției neoplasmului ovarian
- d. toate răspunsurile corecte
- e. nici un răspuns corect

17. Începerea diversificării copilului nu trebuie efectuată mai târziu de:

- a. 16 săptămâni
- b. 18 săptămâni
- c. 22 săptămâni
- d. 26 săptămâni
- e. 30 săptămâni

18. Începerea diversificării copilului nu trebuie efectuată mai devreme de:

- a. 12 săptămâni
- b. 15 săptămâni
- c. 17 săptămâni
- d. 20 săptămâni
- e. 22 săptămâni

19. Dacă apar semne de intoleranță digestivă la introducerea unui nou aliment în dieta copilului, se va proceda în felul următor:

- a. se va renunța definitiv la acel aliment
- b. se va renunța temporar (1-2 săptămâni) la acel aliment, urmând a se reintroduce cu prudență
- c. se va insista cu administrarea sa, deoarece, de obicei, intoleranța digestivă se remite în 2-3 zile
- d. se va administra în continuare, dar în cantitate mai mică
- e. toate cele de mai sus pot fi adevărate, procedându-se individualizat

20. Necesarul energetic al unui copil preșcolar (4-6 ani) este de:

- a. 100 kcal/kg/zi
- b. 90 kcal/kg/zi
- c. 80 kcal/kg/zi
- d. 70 kcal/kg/zi
- e. 50-60 kcal/kg/zi

21. Necesarul energetic al unui copil de vârstă școlară (7-14 ani) este de:

- a. 100 kcal/kg/zi
- b. 90 kcal/kg/zi
- c. 80 kcal/kg/zi
- d. 70 kcal/kg/zi
- e. 50-60 kcal/kg/zi

22. Necesarul energetic al unui copil mic (1-3 ani) este de:

- a. 100 kcal/kg/zi
- b. 90 kcal/kg/zi
- c. 80 kcal/kg/zi
- d. 70 kcal/kg/zi
- e. 50-60 kcal/kg/zi

23. Necesarul energetic al unui adolescent (14-18 ani) de sex masculin este de:

- a. 100 kcal/kg/zi
- b. 90 kcal/kg/zi
- c. 80 kcal/kg/zi
- d. 70 kcal/kg/zi
- e. 50-60 kcal/kg/zi

24. Necesarul energetic al unui adolescent (14-18 ani) de sex feminin este de:

- a. 45-50 kcal/kg/zi
- b. 50-60 kcal/kg/zi
- c. 70 kcal/kg/zi
- d. 80 kcal/kg/zi
- e. 90 kcal/kg/zi

25. Aportul zilnic maxim de colesterol recomandat unui copil de 14 ani este:

- a. 150 mg
- b. 200 mg
- c. 250 mg
- d. 300 mg
- e. 350 mg

26. Deficitul de vitamină C în alimentația copilului duce la apariția:

- a. bolii beri beri
- b. Scorbutului
- c. tulburărilor de coagulare
- d. rahitismului
- e. anemiei

27. Care dintre următorii factori impun anumite particularități nutriționale la vârstnici?

- a. prezența gastritei atrofice
- b. afectarea sintezei cutanate, activării renale și răspunsului intestinal la vitamina D₃
- c. reducerea capacității de apărare imună
- d. reglarea deficitară a balanței hidrice
- e. toate de mai sus

28. Gastrita atrofică, frecvent prezentă la vârstnici, crește necesarul acestora de:

- a. calciu
- b. fier
- c. folaț
- d. vitamină B12
- e. Toate de mai sus

29. Pentru care dintre următoarele vitamine necesarul este mai scăzut la vârstnici?

- a. vitamină A
- b. vitamină D
- c. vitamină K
- d. vitamină B1
- e. vitamină B6

30. Detectarea hipoalbuminemiei la un vârstnic poate semnifica:

- a. malnutriție
- b. afecțiuni hepatice severe
- c. sindrom nefrotic
- d. toate răspunsurile de mai sus
- e. nici un răspuns

31. Markerii ai statusului proteic, care aduc informații referitoare la starea de nutriție a vârstnicului, sunt:

- a. concentrația aminoacizilor plasmatici
- b. albuminemia
- c. nivelul β -globulinelor
- d. nivelul λ -globulinelor
- e. concentrația hemoglobinei

32. În care dintre următoarele cazuri se impune recomandarea suplimentelor la sportivi?

- a. în caz de malnutriție
- b. după probele importante
- c. în cazul participanților la proba de tir
- d. în caz de consum de alimente cu conținut scăzut de micronutrienți
- e. la atleții participanți la curse de sprint

33. Cauze ale oboselii la sportivii de performanță sunt:

- a. hipoglicemia
- b. acumularea rapidă a acidului lactic
- c. carența glicogenului muscular
- d. toate de mai sus
- e. nici un răspuns corect

34. Principalii electroliți ce se pierd prin transpirație, a căror suplimentare este extrem de importantă la sportivii de performanță, sunt:

- a. sodiul
- b. potasiul
- c. magneziul
- d. iodul
- e. calciul

35. Cafeina, în cazul sportivilor de performanță:

- a. este permisă
- b. este interzisă
- c. C nu influențează performanța sportivă
- d. scade performanța sportivă
- e. este toxică

36. Care este procentul de lipide din necesarul energetic care se utilizează în dieta unui bolnav normoponderal cu diabet zaharat, care nu asociază hiperlipidemie?

- a. 60%
- b. 30%
- c. 50%
- d. 45%
- e. 15%

37. Care este necesarul zilnic de proteine la un pacient cu diabet zaharat și nefropatie diabetica?

- a. 0,8 g/kg/zi
- b. 1,5 g/kg/zi
- c. 0,5 g/kg/zi
- d. 2 g/kg/zi
- e. 0,3 g/kg/zi

38. Când va reduce doza un pacient cu diabet zaharat tratat cu insulină?

- a. premergător unei mese cu conținut glucidic mai mare decât de obicei
- b. când anticipează un efort fizic semnificativ
- c. în cursul unei infecții intercurrente
- d. dacă are cetoză
- e. înaintea unor explorări de laborator

39. Care din următoarele afirmații este adevărată despre dieta unui pacient diabetic:

- a. calculul necesarului caloric nu ia în considerare statusul ponderal
- b. planul alimentar nu se adaptează obiceiurilor alimentare ale pacientului
- c. planul alimentar este standardizat și nu necesită individualizare în funcție de caracteristicile pacientului
- d. persoana cu diabet este elementul-cheie în deciziile referitoare la tratamentul nutrițional
- e. regimul dietetic optim scade HbA1c cu aprox. 4% la toți pacienții diabetici

40. Care este necesarul zilnic de glucide la o persoană cu diabet zaharat?

- a. 0,8 g/kg/zi
- b. 45-55% din necesarul caloric zilnic
- c. 0,5 g/kg/zi
- d. 10-15% din necesarul caloric zilnic
- e. 25-30% din necesarul caloric zilnic

41. Printre efectele dietelor cu index glicemic scăzut asupra persoanelor cu diabet zaharat se numără:

- a. creșterea nivelului trigliceridelor
- b. scăderea nivelului trigliceridelor
- c. creșterea nivelului LDL-colesterolului
- d. creșterea riscului cardiovascular
- e. controlul foarte dificil al glicemiei postprandiale

42. Care din următoarele afirmații este adevărată despre rolul metabolic al proteinelor din dieta unui pacient diabetic:

- a. normoinsulinizarea determină un catabolism proteic crescut
- b. subinsulinizarea determină hiperglicemie, explicată prin inhibarea gluconeogenezei din surse proteice
- c. gradul de conversie al proteinelor alimentare la glucoză este constant, indiferent de calitatea insulinizării
- d. prevenția catabolismului proteic se face prin echilibrarea glicemică riguroasă și printr-un aport adecvat de proteine
- e. aportul proteic de peste 20% din necesarul energetic zilnic inhibă pierderile urinare de albumine și reduce riscul de dezvoltare a nefropatiei diabetice

43. Care din următoarele afirmații este adevărată despre rolul metabolic al lipidelor din dieta unui pacient diabetic:

- a. lipidele au efect hiperglicemiant
- b. lipidele accelerează evacuarea gastrică și cresc riscul de hipoglicemie
- c. o gustare mixtă formată din glucide și lipide este utilă pentru profilaxia hipoglicemiilor nocturne
- d. aportul de acizi grași mononesaturați poate determina accentuarea insulinorezistenței
- e. dietele hipolipidice hiperglicidice agravează dezechilibrul glicemic

44. Care din următoarele afirmații este adevărată despre rolul metabolic al fibrelor din dieta unui pacient diabetic:

- a. copiii cu diabet zaharat au un necesar de minimum 30 g fibre alimentare pe zi
- b. consumul unor cantități mari de fibre alimentare agravează hiperglicemia postprandială
- c. consumul unor cantități mari de fibre alimentare accelerează evacuarea gastrică
- d. consumul unor cantități mari de fibre alimentare ameliorează controlul glicemic
- e. consumul unor cantități mari de fibre alimentare agravează o eventuală dislipidemie asociată

45. Obezitatea androidă se caracterizează prin:

- a. excesul de grăsime în regiunea gluteală și femurală
- b. indice abdomino-fesier <1 la bărbați
- c. circumferința abdominală mai mare de 94 cm la bărbați
- d. asocierea cu un risc crescut cardiovascular
- e. un risc crescut de apariție a diabetului zaharat tip 2

46. Sunt tipice pentru dislipidemia pacientului diabetic următoarele modificări:

- a. creșterea colesterolului total
- b. scăderea HDL-colesterolului
- c. creșterea HDL-colesterolului
- d. scăderea trigliceridelor
- e. creșterea LDL-colesterolului total

47. În mod obișnuit, dieta prescrisă în obezitate este:

- a. hipocalorică, hipoglicidică, hipolipidică și normoproteică
- b. normocalorică, hipoglicidică, normolipidică și hiperproteică
- c. hipocalorică, cu excluderea glucidelor și lipidelor
- d. hipocalorică, cu excluderea lipidelor și aport normal de glucide și proteine
- e. normocalorică, hipoglicidică, hipolipidică și hiperproteică

48. Următoarele afirmații caracterizează artrita acută gutoasă, cu excepția:

- a. este mai frecventă la bărbați
- b. poate fi declanșată de consumul de alcool și de alimentația bogată în purine
- c. este foarte dureroasă
- d. apare mai adesea la subiecți de sex feminin cu vârsta sub 30 de ani
- e. poate fi declanșată de traumatisme, efort fizic

49. Care din următoarele alimente sunt permise fără restricție în hiperuricemie:

- a. creier
- b. ciocolata
- c. rinichi
- d. ficat
- e. iaurt

50. La un pacient cu înălțimea de 175 cm și G=130 kg calculați IMC și încadrați-l din punct de vedere al statusului ponderal:

- a. greutate normală
- b. obezitate gradul II
- c. obezitate gradul III
- d. suprapondere
- e. subponderal

51. Necesarul energetic al unei persoane nu depinde de:

- a. Activitate fizică
- b. Febră
- c. Creștere
- d. Boală
- e. Status socio-cultural

52. Persoanele cu riscul cel mai mic de a dezvolta subnutriție sunt:

- a. Adulții
- b. Bătrânii
- c. Copiii
- d. Femeile însărcinate
- e. Persoanele cu venituri mici

53. Denutriție de grad II înseamnă:

- a. IMC între 18.5-24.9 kg/m²
- b. IMC între 10-12.9 kg/m²
- c. IMC între 16-16.9 kg/m²
- d. IMC între 24.9-29.9 kg/m²
- e. IMC între 13-15.9 kg/m²

54. Obezitate de grad II înseamnă:

- a. IMC între 25-29.9 kg/m²
- b. IMC între 18.5-24.9 kg/m²
- c. IMC între ≥ 40 kg/m²
- d. IMC între 35-39.9 kg/m²
- e. IMC între 30-34.9

55. În practică, cele patru pliuri cutanate utilizate frecvent în evaluarea stării de nutriție sunt următoarele, cu excepția:

- a. Tricipital
- b. Bicipital
- c. Nucal
- d. Subscapular
- e. Suprailiac

56. Suspiciunea unei carențe minerale și/sau de vitamine nu poate apărea în urma examinării atente a:

- a. Posturii
- b. Tegumentelor
- c. Mucoaselor
- d. Fanerelor
- e. Corneei

57. Cei mai utilizați indici de evaluare care se bazează pe datele clinice și biologice sunt următorii, cu excepția:

- a. Indicele de prognostic nutrițional (IPN)
- b. Indicele glicemic
- c. Indicele de risc nutrițional (IRN)
- d. Indicele Maastricht
- e. Indicele McClave

58. Metodă fizică de evaluare a statusului nutrițional nu este:

- a. Măsurarea apei corporale
- b. Rezonanța magnetic nucleară
- c. Tomodensitometria
- d. Densiometria osoasă
- e. Impedanța bioelectrică

59. Ancheta alimentară nu evaluează:

- a. Cunoașterea obiceiurilor alimentare
- b. Cunoașterea variațiilor sezoniere
- c. Raportarea consumurilor alimentare la datele clinice
- d. Cunoașterea antecedentelor personale patologice
- e. Cunoașterea ingestiei ca aport energetic total

60. Metodele de culegere a datelor alimentare sunt următoarele, cu excepția:

- a. Metoda jurnalului alimentar
- b. Metoda interogatoriului de rapel a ultimelor 24 h
- c. Metoda podometrică
- d. Metoda chestionarului de frecvență alimentară
- e. Istoria alimentară

61. Metoda jurnalului alimentar are următorul avantaj:

- a. Metoda se adresează doar indivizilor care doresc să colaboreze și sunt capabili să o facă
- b. Prizele alimentare în afara domiciliului sunt subestimate
- c. Există posibilitatea de a determina selecția anumitor alimente
- d. Înregistrarea unei singure zile este puțin reprezentativă pentru obiceiurile alimentare ale unui individ sau grup
- e. Studiul pe mai multe zile permite stabilirea obiceiurilor alimentare

62. Dezavantajul metodei chestionarului de frecvență alimentară este următorul:

- a. Face apel la memorie
- b. Metodă ieftină
- c. Reflectă obiceiurile alimentare
- d. Permite stabilirea unei relații între obiceiurile alimentare și patologice
- e. Capacitate de estimare a aportului alimentar pe o perioadă mai lungă de timp

63. Dezavantajul metodei chestionarului de frecvență alimentară este următorul:

- a. Face apel la memorie
- b. Metodă ieftină
- c. Reflectă obiceiurile alimentare
- d. Permite stabilirea unei relații între obiceiurile alimentare și patologice
- e. Capacitate de estimare a aportului alimentar pe o perioadă mai lungă de timp

64. Depozitele energetice ale organismului sunt determinate de balanța existentă între:

- a. Aportul de alimente și consumul de energie
- b. Aportul de apă și aportul de alimente
- c. Consumul de energie și activitatea fizică
- d. Consumul de apă și activitatea fizică
- e. Aportul de macronutrienți și aportul de micronutrienți

65. În cazul unei persoane slabe țesutul adipos depozitează energia necesară pentru aproximativ:

- a. 4-5 zile
- b. 20-25 zile
- c. 1 lună
- d. 2-3 luni
- e. 6 luni

66. Nu este o componentă principală a consumului energetic:

- a. Metabolismul bazal
- b. Termogeneza indusă de alimente
- c. Termogeneza termoreglatoare
- d. Activitatea fizică
- e. Neoglucogeneza

67. Metabolismul bazal poate fi definit:

- a. Nivelul maxim de energie necesar menținerii vieții
- b. Nivelul maxim de energie necesar desfășurării activității fizice
- c. Nivelul de energie necesar termoreglării
- d. Nivelul minim de energie necesar procesului de digestie
- e. Nivelul minim de energie necesar menținerii vieții

68. La adultul normal, valoarea estimativă a metabolismului bazal este de:

- a. 2 Kcal/h/Kg la bărbați și 1 Kcal/h/Kg la femei
- b. 1 Kcal/h/Kg la bărbați și 0.9 Kcal/h/Kg la femei
- c. 0.5 Kcal/h/Kg la ambele sexe
- d. 5 Kcal/h/Kg la bărbați și 2.5 Kcal/h/Kg la femei
- e. 0.7 Kcal/h/Kg la bărbați și 0.1 Kcal/h/Kg la femei

69. Principalii factori ce influențează metabolismul bazal sunt următorii, cu excepția:

- a. Compoziția corporală
- b. Sexul
- c. Vârsta
- d. Aportul de proteine
- e. Condițiile mediului extern

70. Următoarea afirmație nu este adevărată în ceea ce privește metabolismul bazal:

- a. Valoarea metabolismului bazal este mai mare în perioada de creștere rapidă din primii doi ani de viață și mai atinge un vârf în perioada pubertății și adolescenței
- b. La vârstnicii sănătoși s-a constatat creșterea metabolismului bazal odată cu înaintarea în vârstă
- c. Femeile prezintă o valoare a metabolismului bazal mai mică cu 5-10% în comparație cu bărbații de aceeași greutate și înălțime
- d. Statusul hormonal poate influența metabolismul bazal
- e. Metabolismul bazal poate fi influențat de condițiile de mediu

71. Sterilizarea reprezintă :

- a. Distrugerea formelor vegetative ale bacteriilor
- b. Omorârea sporilor bacterieni
- c. Încalzirea repetată la 100°C
- d. Omorârea formelor vegetative și sporilor
- e. Nici una de mai sus

72. Dezinfecția reprezintă:

- a. Distrugerea formelor vegetative ale bacteriei
- b. Distrugerea sporilor bacterieni
- c. Distrugerea sporilor și a formelor vegetative
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

73. Tyndalizarea se realizează cu:

- a. Aparatul Tyndall
- b. Etuva Koch
- c. Pupinel
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

74. Bacteriile se pot observa:

- a. Cu ochiul liber
- b. Cu microscopul, obiectiv x 10
- c. Cu microscopul, obiectiv x 90
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

75. Virusurile cultivă pe:

- a. Geloza sânge
- b. Mediu geloza chocolate cu ados de polimixină
- c. Linii celulare permanente
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

76. Mediul Loffler se sterilizează prin:

- a. Tyndalizare
- b. Căldura uscata-pupinel
- c. Autoclavare
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

77. Pulberile se sterilizează la:

- a. Autoclav
- b. Pupinel
- c. Flacăra
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

78. Uleiul de parafină se sterilizează la:

- a. Etuva Koch
- b. Autoclav cu perete simplu
- c. Pupinel
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

79. Parametrii sterilizării la pupinel:

- a. 134°C, 2 atmosfere, 30 minute
- b. 180 °C, o oră
- c. 121 °C, o atmosferă, 15 minute
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

80. Mycobacterium leprae cultivă pe:

- a. Geloza sânge
- b. Mediu Lowenstein Jensen
- c. Este necultivabil in vitro
- d. Nici una de mai sus
- e. Toate de mai sus

81. Gastrotehnia (tehnologia culinară) este procesul tehnologic de transformare a materiilor prime în produse finite sau semifinite numite produse culinare. Produsele culinare se servesc în meniuri într-o anumită ordine. Preparatele lichide în ce ordine se servesc și ce rol au privind apetitul ?

- a. Se servesc la felul I, deschid și întrețin apetitul ;
- b. Se servesc la felul I, întrețin apetitul ;
- c. Se servesc la felul II, întrețin apetitul ;
- d. Se servesc la prânz și cină;
- e. Se servesc la cină.

82. Gradul de prospețime al cărnii se apreciază prin examen organoleptic a proprietăților senzoriale, care sunt complexe și se referă la următoarele caracteristici: aspect, culoare, frăgezime, gust și miros. Ce culoare prezintă carnea alterată la examenul organoleptic ?

- a. Culoare verde sau albăstruie ;
- b. Culoare cenușie sau verzuie ;
- c. Culoare maronie spre brună;;
- d. Culoare maronie spre gălbuie;
- e. Culoare maronie spre deschis.

83. În practica culinară înainte de procesul tehnologic de preparare a materiilor prime în produse culinare se impune o examinare atentă a gradului de prospețimii la materiile prime de origine animală și vegetală, cât și a ingredientelor folosite la preparare. Care sunt examenele care se efectuează la recepția materiilor prime și a ingredientelor ?

- a. Examen microbiologic privind contaminarea microbiologică ;
- b. Examen organoleptic, chimic și microbiologic privind salubritatea;
- c. Examen organoleptic privind prospețimea .
- d. Examen chimic privind compoziția nutrițională;
- e. Examen organoleptic și chimic privind salubritatea;

84. Tehnica de efectuare a examenului organoleptic la carne, are în vedere aprecierea celor 5 caracteristici (aspect, consistență, culoare, miros și gust). Mirosul se apreciază atât la suprafața cărnii cât și în straturile profunde din imediata apropiere a oaselor. La ce temperatură a cărnii se examinează mirosul ?

- a. Mirosul se apreciază la temperatura de 10 – 12⁰ C ;
- b. Mirosul se apreciază la temperatura de 15 – 20⁰ C ;
- c. Mirosul se apreciază la temperatura de 4 – 8⁰ C ;
- d. Mirosul se apreciază la temperatura de 10 – 20⁰ C ;
- e. Mirosul se apreciază la temperatura de 10 – 15⁰ C .

85. Carnea este un aliment indispensabil omului, datorită componentelor nutritive pe care le conține și rolul acestora pentru organism. La examenul organoleptic criteriul de consistență la carnea proaspătă, cum trebuie să fie?

- a. Consistența trebuie să fie tare, fermă ;
- b. Consistența trebuie să fie tare, elastică ;
- c. Consistența trebuie să fie fermă și tare ;
- d. Consistența trebuie să fie semi tare, elastică;
- e. Consistența trebuie să fie fermă și semi tare ;

86. Carnea folosită pentru preparatele de bază trebuie să fie de calitate superioară. Carnea congelată este supusă decongelării înainte de preparare. La ce temperatură se face decongelarea cărnii ?

- a. Decongelarea cărnii se face la temperatura de 4 – 8⁰ C ;
- b. Decongelarea cărnii se face la temperatura de 0 – 8⁰ C ;
- c. Decongelarea cărnii se face la temperatura de 5–10⁰ C ;
- d. Decongelarea cărnii face la temperatura de 10–15⁰ C ;
- e. Decongelarea cărnii face la temperatura de 15–20⁰ C .

87. Fezandarea naturală este procesul de maturare mai îndelungată, care asigură frăgezimea cărnii de vânat. În câte zile se realizează fezandarea cărnii de vânat ?

- a. Fezandarea se realizează în 1 – 2 zile;
- b. Fezandarea se realizează în 2 – 3 zile;
- c. Fezandarea se realizează în 2 – 5 zile;
- d. Fezandarea se realizează în 5 – 10 zile;
- e. Fezandarea se realizează în 6 – 8 zile;

88. Marinarea sau fezandarea artificială la carnea de vânat se aplică după fezandarea naturală. La ce temperatură se realizează marinarea cărnii de vânat într-un baiț crud cu legume ?

- a. Carnea în baiț se lasă la temperatura de $4 - 8^{\circ}\text{C}$;
- b. Carnea în baiț se lasă la temperatura de $10 - 15^{\circ}\text{C}$;
- c. Carnea în baiț se lasă la temperatura de $15 - 20^{\circ}\text{C}$.
- d. Carnea în baiț se lasă la temperatura de $5 - 8^{\circ}\text{C}$;
- e. Carnea în baiț se lasă la temperatura de $8 - 10^{\circ}\text{C}$.

89. Caracteristica generală a cărnii de pește este culoarea alb-roz la majoritatea speciilor, motiv pentru care este încadrată în categoria „Cărnuri albe”. Care este consistența și culoarea grăsimii de pește ?

- a. Grăsimea de pește este moale de culoare galben - citrin ;
- b. Grăsimea de pește este semi moale de culoare galbenă ;
- c. Grăsimea de pește este moale de culoare galben - aurie ;
- d. Grăsimea de pește este semi moale de culoare alb - gălbuie;
- e. Grăsimea de pește este semi moale de culoare galbuie .

90. Peștele este un aliment cu valoare nutritivă mare și este delicios în consumul public. Pe lângă aceste avantaje, carnea de pește poate induce fenomenul de sensibilizare la unii consumatori și chiar toxicitate. Peștii din regiunile tropicale și subtropicale sunt vectori a unor toxine și anume :

- a. Vectori a toxinei halucinogene ;
- b. Vectori a toxinei hematoxine ;
- c. Vectori a toxinei cyguatoxine;
- d. Vectori a toxinei neurale;
- e. Vectori a unor alergotoxine.

91. Laptele este un aliment ce conține toate trofinele necesare organismului uman în proporții foarte echilibrate. Aprecierea gradului de prospețime a laptelui se face prin determinarea proprietăților organoleptice. Mirosul laptelui la ce temperatură se determină ?

- a. Mirosul laptelui se determină la temperatura de $20-30^{\circ}\text{C}$;
- b. Mirosul laptelui se determină la temperatura de $30-40^{\circ}\text{C}$;
- c. Mirosul laptelui se determină la temperatura de $40-50^{\circ}\text{C}$;
- d. Mirosul laptelui se determină la temperatura de $50-60^{\circ}\text{C}$;
- e. Mirosul laptelui se determină la temperatura de $35-45^{\circ}\text{C}$.

92. Care dintre următoarele elemente chimice intră în categoria microelementelor?

- a. Zn, Fe, Se, Cu, Co;
- b. Mn, B, Cu, Si, Ca;
- c. Mo, Fe, Na, Cl, Pt;
- d. Ag, S, U, Sn, V;
- e. As, P, Cr, Mg, K.

93. Care dintre următoarele elemente chimice intervin în procesele redox?

- a. H;
- b. O;
- c. N;
- d. primele două;
- e. toate trei.

94. Care este rolul apei în organismele vii?

- a. permite formarea de legături coordinative în metaloproteine.
- b. disociază compușii chimici asimilați la nivel celular;
- c. favorizează formarea legăturilor de hidrogen între bazele azotate complementare;
- d. asigură presiunea osmotică necesară fenomenelor de transport din organisme;
- e. dizolvă compușii chimici asimilați la nivel celular.

95. Care este rolul sulfului în organismele vii?

- a. intră în compoziția unor proteine;
- b. permite asimilarea fosforului la nivel celular;
- c. intră în compoziția unor compuși cu rol energetic la nivel celular;
- d. intră în compoziția unor compuși cu rol de stocare a informației la nivel celular;
- e. protejează o serie de sisteme enzimatice.

96. Care este rolul fosforului în organismele vii?

- a. intră în compoziția unor proteine;
- b. permite asimilarea sulfului la nivel celular;
- c. intră în compoziția unor compuși cu rol energetic la nivel celular;
- d. intervine în homeostazia unor lipide;
- e. intră în compoziția unor compuși cu rol plastic la nivel celular.

97. Care dintre următorii compuși chimici naturali au rol plastic?

- a. lipidele;
- b. proteinele;
- c. plastidele;
- d. aminele biogene;
- e. primele două.

98. Mutarotația glucidelor este dată de:

- a. reactivitatea hidroxilului semiacetalic;
- b. prezența hidroxilului semiacetalic
- c. enantiomeria aldozelor;
- d. interconversia în soluție a structurilor Haworth și Tollens;
- e. solubilitatea glucidelor.

99. Hidroxilul semiacetalic din glucide poate forma:

- a. inozitoli;
- b. polioli
- c. glicozide;
- d. holozide;
- e. heterozide.

100. Maltoza are caracter:

- a. oxidant;
- b. reducător;
- c. alcalin;
- d. acid;
- e. amfoter.