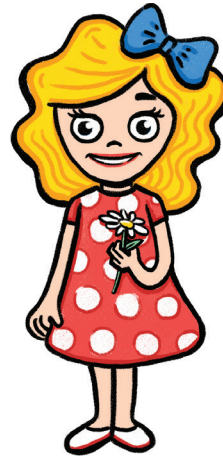


Pārbaudi savas zināšanas Kur rodas piens?

Atzīmē pareizo atbildi

1. Kāda ir govju ķermeņa temperatūra?

- 36,6 °C
- apmēram 38 °C
- 42 °C



2. Vai tikko slauktu pienu drīkst dzert?

- jā
- nē
- pirms dzeršanas tas jāuzvāra

3. Kāds process notiek iekārtā, ko sauc par baktofūgu?

- piena samaisīšana
- mikroorganismu atdalīšana no piena
- piena karsēšana

4. Ko var saskatīt pienā, aplūkojot to mikroskopā 600 reižu palielinājumā?

- tauku bumbiņas
- netīrumus
- mikroorganismus

5. Kādu produktu veido lielās tauku bumbiņas?

- vājpienu
- saldo krējumu
- rūgušpienu



6. Kādu produktu veido mazās tauku bumbiņas?

- vājpienu
- saldo krējumu
- pilnpienu



7. Cik procentu tauku ir govs pienā?

- 10%
- 4%
- 0,5%

8. Kāpēc nepieciešams, lai tauku bumbiņas būtu vienāda izmēra?

- lai lielās tauku bumbiņas nenosētos piena virspusē
- lai mazās tauku bumbiņas nenosētos piena virspusē
- lai piens nepārvērstos par rūgušpienu

9. Cik daudz tauku (%) ir pilnpienā?

- 2%
- 3,5%
- 1,5%



10. No kādiem iepakojamo materiālu slāņiem sastāv piena paka, ko neatvērtu var glabāt istabas temperatūrā?

- polietilēna, kartona
- polietilēna
- polietilēna, kartona, folijas