

Question sheet

Name:	_____
ID number:	_____
Study code:	_____
Signature:	_____

How do I mark correctly?

This answer form will be scanned automatically. Please do not fold or spot. Use a black or blue pen to mark the fields. If you want to correct a marking, completely fill the box with color. This field will be interpreted like an empty box.

- 1) ID = 314101051133: Máy ép viên có thể được sử dụng trong công nghiệp chế biến thức ăn gì?
- a) Lít
 - b) Lít
 - c) Lít
 - d) Lít
- 2) ID = 114101071112: Máy sấy có thể được sử dụng trong dây chuyền sản xuất thức ăn gì?
- a) Lít
 - b) Lít
 - c) Lít
 - d) Lít
- 3) ID = 414301011334: Trong nồi hồ hoá, tiến hành hoà trộn 4400.4 kg nước ở nhiệt độ 45 °C với 733.4 kg gạo ở nhiệt độ 45 °C và 146.68 kg malt lứt ở nhiệt độ 55 °C. Biết gạo có độ ẩm bằng 12 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 63.2 %, hàm lượng protein bằng 7.5 %, hàm lượng chất xơ bằng 10.2 %, hàm lượng chất béo bằng 2.4 %, và hàm lượng khoáng chất bằng 4.7 %. Malt có độ ẩm bằng 5 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 77.5 %, hàm lượng protein bằng 7.5 %, hàm lượng chất xơ bằng 5 %, hàm lượng chất béo bằng 2.5 %, và hàm lượng khoáng chất bằng 2.5 %. Sau khi hoà trộn, hỗn hợp được gia nhiệt đến nhiệt độ bằng 65 °C trong khoảng thời gian bằng 15 phút. Xác định lượng nhiệt cần thiết cho quá trình gia nhiệt nêu trên
- a) 444336 kJ
 - b) 28109 kJ
 - c) 468 kJ
 - d) 399902 kJ
- 4) ID = 144401021442: Trong nồi đường hoá, tiến hành hoà trộn 3344.4 kg nước ở nhiệt độ 30 °C với 0 kg dịch cháo ở nhiệt độ 40 °C và 146.68 kg malt ở nhiệt độ 30 °C. Biết dịch cháo có độ ẩm bằng 85.22 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 10.87 %, hàm lượng protein bằng 1.24 %, hàm lượng chất xơ bằng 1.55 %, hàm lượng chất béo bằng 0.4 %, và hàm lượng khoáng bằng 0.718 %. Malt có độ ẩm bằng 5 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 77.5 %, hàm lượng protein bằng 7.5 %, hàm lượng chất xơ bằng 5 %, hàm lượng chất béo bằng 2.5 %, và hàm lượng khoáng bằng 2.5 %. Sau khi hoà trộn, hỗn hợp được gia nhiệt đến nhiệt độ bằng 65 °C trong khoảng thời gian bằng 15 phút. Xác định công suất của thiết bị gia nhiệt
- a) 554 kW
 - b) 517500 kW
 - c) 148 kW
 - d) 34500 kW

- 5) ID = 334501021324: Trong nồi nấu hoa, tiến hành hoà trộn 7803.5 kg nước ở nhiệt độ 90 °C với 15845 kg dịch đường ở nhiệt độ 90 °C và 11.82 kg dịch hoa ở nhiệt độ 30 °C. Biết dịch đường có độ ẩm bằng 85.22 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 10.87 %, hàm lượng protein bằng 1.24 %, hàm lượng chất xơ bằng 1.55 %, hàm lượng chất béo bằng 0.4 %, và hàm lượng khoáng bằng 0.718 %. Dịch hoa có độ ẩm bằng 5 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 77.5 %, hàm lượng protein bằng 7.5 %, hàm lượng chất xơ bằng 5 %, hàm lượng chất béo bằng 2.5 %, và hàm lượng khoáng bằng 2.5 %. Sau khi hoà trộn, hỗn hợp được gia nhiệt đến nhiệt độ bằng 100 °C trong khoảng thời gian bằng 15 phút. Xác định công suất của thiết bị gia nhiệt
- a) 68196 kW
 - b) 43 kW
 - c) 1022940 kW
 - d) 1044 kW
- 6) ID = 444601011323: Trong quá trình sản xuất thức ăn, tiến hành hoà trộn 40 kg nước ở nhiệt độ 25 °C với 440 kg gạo và phụ gia ở nhiệt độ 34 °C và 480 kg ngô ở nhiệt độ 26 °C. Biết gạo và phụ gia có độ ẩm bằng 12 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 60 %, hàm lượng protein bằng 13 %, hàm lượng chất xơ bằng 7 %, hàm lượng chất béo bằng 3 %, và hàm lượng khoáng bằng 5 %. Ngô có độ ẩm bằng 12.5 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 72.5 %, hàm lượng protein bằng 7.2 %, hàm lượng chất xơ bằng 3 %, hàm lượng chất béo bằng 3.3 %, và hàm lượng khoáng bằng 1.5 %. Sau khi hoà trộn, hỗn hợp được gia nhiệt đến nhiệt độ bằng 80 °C trong khoảng thời gian bằng 2 phút. Xác định nhiệt độ của hỗn hợp sau hoà trộn (giả thiết nhiệt dung riêng của các thành phần không đổi so với giá trị trước khi hoà trộn)
- a) 29.84 °C
 - b) 32.55 °C
 - c) 29.44 °C
 - d) 25.85 °C