

- 1) ID = 314101051133: Máy ép viên có thể được sử dụng trong công nghiệp chế biến thức ăn gì?
- a) Lt (0%)
 - b) Lt (0%)
 - c) Lt (0%)
 - d) **Lt (100%)**
- 2) ID = 414101061332: Giới thiệu về nguyên lý hoạt động và chức năng của máy phủ trong dây chuyền sản xuất thức ăn cho người
- a) Lt (0%)
 - b) Lt (0%)
 - c) **Lt (100%)**
 - d) Lt (0%)
- 3) ID = 234301041224: Trong nồi hồ hoá, tiến hành hoà trộn 1320.15 kg nước ở nhiệt độ 45 °C với 3826.44 kg dịch cháo ở nhiệt độ 75 °C và 36.67 kg malt lút ở nhiệt độ 45 °C. Biết dịch cháo có độ ẩm bằng 80.89 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 13.986 %, hàm lượng protein bằng 1.61 %, hàm lượng chất sơ bằng 2.047 %, hàm lượng chất béo bằng 0.519 %, và hàm lượng khoáng bằng 0.949 %. Malt có độ ẩm bằng 5 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 77.5 %, hàm lượng protein bằng 7.5 %, hàm lượng chất sơ bằng 5 %, hàm lượng chất béo bằng 2.5 %, và hàm lượng khoáng bằng 2.5 %. Khi sử dụng 299.47 kg hơi bão hoà khô có áp suất bằng 0.1704 MPa để gia nhiệt, nhiệt độ dịch cháo bằng 100 °C. Xác định thời gian gia nhiệt biết hơi ra khỏi thiết bị gia nhiệt là lỏng bão hoà.
- a) **32 phút (100%)**
 - b) 26 phút (0%)
 - c) 48 phút (0%)
 - d) 38 phút (0%)
- 4) ID = 314401051244: Trong nồi đường hoá, tiến hành hoà trộn 1750 kg nước ở nhiệt độ 45 °C với 3826.44 kg dịch cháo ở nhiệt độ 75 °C và 36.67 kg dịch đường ở nhiệt độ 75 °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 sơ bằng 1.55 %, hàm lượng chất béo bằng 0.4 %, và hàm lượng khoáng bằng 0.718 %. Dịch đường có độ ẩm bằng 74.999 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 20.395 %, hàm lượng protein bằng 1.974 %, hàm lượng chất sơ bằng 1.316 %, hàm lượng chất béo bằng 0.658 %, và hàm lượng khoáng bằng 0.658 %. Sử dụng 99.08 kg hơi bão hoà khô có áp suất bằng 0.1704 MPa để gia nhiệt trong thời gian 10 phút. Xác định nhiệt độ của dịch đường sau khi được gia nhiệt biết hơi ra khỏi thiết bị gia nhiệt là lỏng bão hoà.
- a) **75 °C (100%)**
 - b) 70 °C (0%)
 - c) 115 °C (0%)
 - d) 80 °C (0%)

- 5) ID = 444501041113: Trong nồi nấu hoa, tiến hành hoà trộn 11181.8 kg nước ở nhiệt độ 90 °C với 15845 kg dịch đường ở nhiệt độ 90 °C và 13.51 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 74.999 %, hợp chất của cacbon-hydro chiếm 20.395 %, hàm lượng protein bằng 1.974 %, hàm lượng chất xơ bằng 1.316 %, hàm lượng chất béo bằng 0.658 %, và hàm lượng khoáng bằng 0.658 %. Khi sử dụng 475.89 kg hơi bão hoà khô có áp suất bằng 0.233 MPa để gia nhiệt, nhiệt độ dịch bằng 100 °C. Xác định thời gian gia nhiệt biết hơi ra khỏi thiết bị gia nhiệt là lỏng bão hoà.
- a) 12 phút (0%)
 - b) 15 phút (0%)
 - c) 10 phút (100%)**
 - d) 8 phút (0%)
- 6) ID = 414601041414: Hơi bão hoà khô có nhiệt độ bằng 105 °C được đưa trực tiếp vào hỗn hợp thức ăn đã được hoà trộn từ 35 kg nước ở nhiệt độ 25 °C với 450 kg gạo và phụ gia ở nhiệt độ 32 °C và 480 kg ngô ở nhiệt độ 28 °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 tro 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 tro bằng 1.5 %. Xác định độ ẩm của hỗn hợp sau khi được gia nhiệt đến nhiệt độ bằng 77.5 °C trong khoảng thời gian 1.5 phút (nhiệt của nước nóng toả ra rất nhỏ so với nhiệt ẩn ngưng tụ nên bỏ qua ảnh hưởng của nhiệt của nước nóng)
- a) 19.83 % (0%)
 - b) 19 % (100%)**
 - c) 14.79 % (0%)
 - d) 15.44 % (0%)