

1. Mezi suroviny živočišného původu patří:
 - a) Polyester
 - b) Hedvábí
 - c) Bavlina

2. Celková roční produkce masa ve světě od roku 1960:
 - a) Stagnuje
 - b) Kontinuálně stoupá
 - c) Klesá

3. Mezi senzorické parametry kvality masa patří
 - a) Obsah bílkovin a tuku
 - b) pH hodnota
 - c) Chuť

4. Jatečná výtěžnost se stanoví jako:
 - a) Procentuální podíl hmotnosti jatečně opracovaného trupu a porážkové hmotnosti zvířete
 - b) Procentuální podíl libového masa a hmotnosti jatečně opracovaného trupu
 - c) Podíl porážkové hmotnosti a věku zvířete ve dnech

5. U skotu je hodnocení systémem SEUROP založeno na:
 - a) Průměrném denním přírůstku
 - b) Zmasilosti a protučnělosti
 - c) Obsahu vnitrosvalového tuku

6. Mramorování masa je dáno:
 - a) Obsahem mezisvalového tuku
 - b) Obsahem podkožního tuku
 - c) Profilem nenasycených mastných kyselin

7. Pro PSE vadu masa je charakteristické:
 - a) Tmavá barva
 - b) Vysoká hodnota pH
 - c) Nízká hodnota pH

8. Mezi nevýhody objektivních metod hodnocení kvality masa patří:
 - a) Získání přesných výsledků
 - b) Finanční náročnost z důvodu nutnosti pořízení speciálního přístrojového vybavení
 - c) Závislost výsledků na osobě hodnotitele

9. Vpichovými sondami (např. FOM) lze měřit:
 - a) Výšku hřbetního tuku
 - b) Rychlost růstu zvířete
 - c) Stupeň mramorování masa

10. Na základě korelační a regresní analýzy byla zjištěna těsná závislost mezi podílem libového masa (y) v jatečně opracovaném trupu a výškou hřbetního tuku (x_1) a výškou dlouhého zádového svalu (x_2) daná rovnicí

$$y = 62 - 0,97x_1 + 0,25x_2$$

Jaký podíl libového masa lze očekávat u jatečně opracovaného trupu, u kterého byly naměřeny tyto hodnoty: Výška tuku = 12 mm, Výška svalu = 64 mm:

- a) 58 %
- b) 65 %
- c) 49 %