



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՄՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

ԹԵՍՏ 1

ԽՄԲԻ ՀԱՄԱՐԸ

ՆՍՏԱՐԱՆԻ ՀԱՄԱՐԸ

Հարգելի՛ ուսուցիչ

Խորհուրդ ենք տալիս առաջադրանքները կատարել ըստ հերթականության:
Ուշադիր կարդացե՛ք յուրաքանչյուր առաջադրանք: Եթե չի հաջողվում որևէ
առաջադրանքի անմիջապես պատասխանել, ժամանակը խնայելու նպատակով կարող եք
դրան անդրադառնալ ավելի ուշ:

**Թեստ-գրքույկի էջերի դատարկ մասերը կարող եք օգտագործել սևագրության
համար:**

1 Նշված մթերքների խմբից ո՞րն է ավելի շատ սպիտակուցներ պարունակում:
(1 միավոր)

- 1) դդմային բանջարեղենը
- 2) ընդդեմային բանջարեղենը
- 3) պալարապտուղները
- 4) արմատապտուղները

2 Ո՞րն է վիտամինների դերը մարդու օրգանիզմում: (1 միավոր)

- 1) Էներգիա են տալիս:
- 2) Մասնակցում են նյութափոխանակության կարգավորմանը:
- 3) Օրգանիզմը մաքրում են ծանր մետաղներից:
- 4) Ակտիվացնում են գալարակծկումները:

3 Հետևյալ նյութերից ո՞րը կաթի բաղադրիչ մասն է: (1 միավոր)

- 1) կաթնայուղը
- 2) սպիտակուցը
- 3) կաթնաշաքարը
- 4) բջջանյութը

4 Որքա՞ն է կազմում ջրի քանակը կովի կաթի մեջ: (1 միավոր)

- 1) 60 - 65 %
- 2) 87 - 88 %
- 3) 70 - 75 %
- 4) 90 - 95 %

5 Տրվածներից ո՞րն է պատկանում աղաջրային պանիրների դասին: (1 միավոր)

- 1) չանախը
- 2) մոցառեղև
- 3) հոլանդականը
- 4) շվեյցարականը

6 Որքա՞ն է սերակարագի յուղայնությունը: (1 միավոր)

- 1) 90,0 – 95,0%
- 2) 70,0 - 72,5%
- 3) 80,0 - 82,5%
- 4) 75,0 - 78,0%

7 Ո՞ր տարբերակում են ճիշտ նշված այն թվերով, որոնցով համարակալվածները թթվասերի արտադրման եղանակներ են: (1 միավոր)

1. մամլում, 2. ռեգերվուարային, 3. թթվային, 4. թերմոստատային

- 1) 1 և 2
- 2) 2 և 4
- 3) 3 և 4
- 4) 4 և 1

8 Ո՞ր հյուսվածքն է գերակշռում մսեղիքում: (1 միավոր)

- 1) մկանային
- 2) ճարպային
- 3) ոսկրային
- 4) շարակցական

9 Ո՞ր ջերմաստիճանում են եփվում կիսաապխտած երշիկները: (1 միավոր)

- 1) 75 – 85 °C
- 2) 50 – 55 °C
- 3) 90 – 120 °C
- 4) 60 – 65 °C

10 Ո՞ր տեխնոլոգիական գործընթացը հում ապխտած երշիկներին չի վերաբերվում: (1 միավոր)

- 1) աղադրումը
- 2) եփումը
- 3) հասունացումը
- 4) չորացումը

11 Բաստուրմայի պատրաստի արտադրանքում որքա՞ն պիտի լինի աղի քանակը: (1 միավոր)

- 1) 3 – 6%
- 2) 1 – 2%
- 3) 9 – 10%
- 4) 7 – 8%

12 Մսային խճողակի քանակը պելմենների մեջ պիտի լինի ոչ պակաս, քան՝ (1 միավոր)

- 1) 50 – 53%
- 2) 40 – 43%
- 3) 30 – 33%
- 4) 55 – 60%

13 Նշված նյութերից ո՞րն է պահպանում երշիկային խճողակի գույնը և կանխարգելում մանրէների աճը: (1 միավոր)

- 1) նատրիումի նիտրատը
- 2) նատրիումի նիտրիտը
- 3) նատրիումի ցիտրատը
- 4) նատրիումի քլորիդը

14 Ձկնահումքում նշված մակրոտարրերից որի՞ պարունակությունն է գերազանցում մյուսներին: (1 միավոր)

- 1) ֆոսֆորի
- 2) կալիումի
- 3) նատրիումի
- 4) մագնիումի

15 Ո՞րն է ձկնկլիթի քիմիական կազմի հիմնական գերակշռող բաղադրիչ: (1 միավոր)

- 1) սպիտակուցը
- 2) յուղը
- 3) հանքային նյութերը
- 4) ածխաջրերը

16 Ինչպիսի՞ ջերմային մշակման են ենթարկում ձկնային պահածոները: (1 միավոր)

- 1) պաստերացման
- 2) ուլտրապաստերացման
- 3) մանրէազերծման (ստերիլացման)
- 4) պաղեցման

17 Որքա՞ն կարող են պահպանվել ձկան պահածոները: (1 միավոր)

- 1) 3 – 6 ամիս
- 2) 6 – 12 ամիս
- 3) 12 -24 ամիս
- 4) 2 – 4 ամիս

18 Ո՞ր նյութով են կատարում ձկան մարինացումը: (1 միավոր)

- 1) քացախաթթվով
- 2) լիմոնաթթվով
- 3) խնձորաթթվով
- 4) թրթնջկաթթվով

19 Մինչև սառը ծխեցումը ինչպիսի՞ գործընթացով է անցնում ձկնահումքը: (1 միավոր)

- 1) աղադրում
- 2) մարինացում
- 3) պաստերացում
- 4) սառեցում

20 Ո՞րն է բանջարեղենի դասակարգման տեսակ: (1 միավոր)

- 1) տերևային
- 2) վեգետատիվ
- 3) դդմային
- 4) դեսերտային

21 Ո՞րն է պահածոյացման կենսաքիմիական մեթոդ: (1 միավոր)

- 1) թթվեցումը
- 2) մարինացումը
- 3) չորացումը
- 4) սառեցումը

22 Ստերիլացման ջերմաստիճանի տևողությունը սկսում են հաշվել այն պահից, երբ՝ (1 միավոր)

- 1) ստերիլացման ջերմաստիճանին է հասնում ստերիլիզատորի պատերի ջերմաստիճանը
- 2) ջերմաստիճանը հասնում է ստերիլացման ջերմաստիճանին տուփի կենտրոնում
- 3) ստերիլիզատորում ջուրը եռում է
- 4) սկսվում է ստերիլիզատորի աշխատանքը

23 Գարեջրի արտադրման ժամանակ ո՞րն է շաղախման գործընթացի նպատակը: (1 միավոր)

- 1) գարեջրային քաղցուի խմորումը
- 2) օսլայի ֆերմենտատիվ հիդրոլիզը
- 3) ածխաթթու գազի հեռացումը
- 4) երիտասարդ գարեջրի հասունացումը

24 Ճարպերից ո՞րը մարգարինի տեսակ չէ: (1 միավոր)

- 1) բուսականը
- 2) կենդանականը
- 3) համակցվածը
- 4) տրանսը

25 Նշվածներից ո՞րն է մուրաբաների շաքարակալման պատճառը: (1 միավոր)

- 1) պտղի և օշարակի ոչ ճիշտ հարաբերությունը
- 2) մեկանգամյա ջերմային մշակումը
- 3) սախարոզայի և ինվերտ շաքարների չկարգավորված պարունակությունը
- 4) թերհասունացած պտղից պատրաստումը

26 Թթվեցման եղանակով պահածոյացման համար ինչպիսի՞ խմորում է անհրաժեշտ:
(1 միավոր)

- 1) սպիրտային
- 2) կաթնաթթվային
- 3) կարագաթթվային
- 4) քացախաթթվային

27 Պահածոյի պատրաստի արտադրանքը արտադրվելուց հետո ե՞րբ կարելի է իրացնել:
(1 միավոր)

- 1) նույն օրը
- 2) 15 օր հետո
- 3) 3 օր հետո
- 4) մեկ շաբաթից

28 Նշվածներից ո՞րն է մտնում «խորտիկային պահածոներ» դասակարգման մեջ:
(1 միավոր)

- 1) կանաչ ոլոռ բնականը
- 2) սպանախի պյուրեն
- 3) օղակաձև կտրատած բադրիչանը տոմատի սոուսում
- 4) պահածոյացված պատիսոնը

29 Նշված նյութերից ո՞րն է բջջում առաջացնում օսմոտիկ ճնշում: (1 միավոր)

- 1) աղը
- 2) թթուն
- 3) հիմքը
- 4) ածխաթթու գազը

30 Ո՞րն է թթու կաթնամթերքի ջերմային մշակման կարճատև ռեժիմը: (1 միավոր)

- 1) 63 - 65°C
- 2) 85 - 90°C
- 3) 72 - 75°C
- 4) 100 - 120°C

31 **Տրվածներից 3-ի նկատմամբ ասկորբինաթթուն զգայուն է: Նշել դրանց համարները:**
(3 միավոր)

1. արևի ճառագայթների
2. բարձր ջերմաստիճանով մշակման
3. թթվածնի հետ շփման
4. ժանգոտվող մետաղների հետ շփման
5. օդի հետ զգալի
6. խոնավության
7. աղաջրի

32 **Տրվածներից 3-ը համարվում են կաթի վերամշակումից ստացված երկրորդային հումք: Նշել դրանց համարները:** *(3 միավոր)*

1. սերը
2. թանր
3. յուղագուրկ կաթը
4. թթվասերը
5. շիճուկը
6. մածունը
7. կեֆիրը

33 **Տրվածներից 3-ը պատկանում են ցածր 2-րդ տաքացման շրջանային պանիրների դասին: Նշել դրանց համարները:** *(3 միավոր)*

1. էստոնական
2. յարոսլովյան
3. կոստրոմյան
4. հայկական
5. հոլանդական
6. լատվիական
7. շվեյցարական

34 **Տրված պնդումներից 3-ը ճիշտ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)**

1. Շվեյցարական պանիրը պատկանում է բարձր 2-րդ տաքացման պանիրների դասին:
2. Պանրի արտադրության համար նախատեսված կաթնային խառնուրդի պաստերացման ջերմաստիճանն է 90–100°C:
3. Լոռին թաղանթում հասունացող պանիր է:
4. Ռոկֆորը պատկանում է փափուկ պանիրների դասին:
5. Սուլուգունի պանիրը պատկանում է վերամշակված պանիրների դասին:
6. Ադաջրային պանիրները հասունանում են 30–35°C ջերմաստիճանում:
7. Հոլանդական պանիրը պատկանում է բարձր 2-րդ տաքացման պանիրների դասին:

35 **Տրվածներից 3-ը մարդու օրգանիզմում լրացնում են էներգիայի պահանջը: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)**

1. սպիտակուցները
2. հանքային նյութերը
3. ածխաջրերը
4. գլիկոլիդները
5. ճարպերը
6. օրգանական թթուները
7. ամիդոպլինը

36 **Նշվածներից 3-ը համարվում են պտուղ-բանջարեղենի հասունացման փուլեր: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)**

1. սպառողական
2. տեխնոլոգիական (տեխնիկական)
3. ֆիզիոլոգիական
4. մորֆոլոգիական
5. բակտերիոլոգիական
6. գենետիկական
7. տնտեսական

37

Նշվածներից 3-ից չի կարելի ստանալ պարզեցված հյուբ: Նշել դրանց համարները:
(3 միավոր)

1. ինձորից
2. գազարից
3. բալից
4. նարնջից
5. ծիրանից
6. սալորից
7. սև հաղարջից

38

Տրվածներից 3-ը համարվում են ակոռոլային խմիչքների *հիմնական* ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներ: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. թնդությունը
2. բույրը
3. տիտրվող թթվությունը
4. ցնդող թթուները
5. գույնը
6. ծանր մետաղների պարունակությունը
7. մանրէների պարունակությունը

39

Տրված պնդումներից 3-ը սխալ են: Նշել դրանց համարները: (3 միավոր)

1. Բջջաթաղանթը թափանցելի է:
2. Մթերքը լինում է պլազմոլիզ վիճակում, եթե գտնում է իրենից ավելի խիտ միջավայրում:
3. Բանջարեղեններից բոլորից շատ օսլա պարունակում է կարտոֆիլը:
4. Պահպանման ժամանակ մթերքում կենսաբանական փոփոխություն *չի կարող* տեղի ունենալ:
5. Պահեստներում մթերքի պահպանման ժամկետի երկարացման համար պարտադիր պայման է մթերքների հարևանության հանգամանքը:
6. Պլազմոլիզի ենթարկված բջջում միկրոօրգանիզմները գտնվում են ավելի ակտիվ վիճակում:
7. Աղադրումը պահածոյացման քիմիական մեթոդ չէ:

1. Քլոստրիդիում բոտուլինում (*Clostridium Botulinum*) միկրոօրգանիզմը տոկսիկ սպորներ է առաջացնում, երբ մթերքը գտնվում է անաերոբ պայմաններում և ակտիվ թթվությունը փոքր է 4-ից:
2. Մթերքի պահպանման բիոզի սկզբունքի դեպքում բջիջների կենսագործունեությունը և միկրոօրգանիզմների զարգացումը մնում են անփոփոխ:
3. Աերոբ շնչառությունը կատարվում է թթվածնի առկայությամբ:
4. Չրերի արտադրության ժամանակ ծմբահարումը նպաստում է ֆերմենտների ինակտիվացմանը:
5. Կոմպոտներում շաքարավազը պահածոյացնող նյութ է:
6. Բնական բանջարեղենային պահածոյի ստերիլիզացիոն ջերմաստիճանը **չպետք է** բարձր լինի 100 °C-ից:
7. Բանջարեղենային հյութերը պաստերացում են 85-95 °C-ում: