



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՄՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

ԹԵՍՏ 2

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) արմատապտուղները
- 2) դդմային բանջարեղենը
- 3) ընդեղենային բանջարեղենը
- 4) պալարապտուղները

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) թրթնջկաթովով
- 2) քացախաթթվով
- 3) լիմոնաթթվով
- 4) ինձորաթթվով

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. ադաջրի
2. արևի ճառագայթների
3. բարձր ջերմաստիճանով մշակման
4. թթվածնի հետ շփման
5. ժանգոտվող մետաղների հետ շփման
6. ածխաթթու գազի
7. խոնավության

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

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

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

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

34

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

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

35

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

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

36

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

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

37

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

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

38

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

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

39

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

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

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