



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ  
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՄՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

ԹԵՍՏ 3

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 Որքան է սերակարագի յուղայնությունը: (1 միավոր)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

37

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

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

38

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

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

39

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

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

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