



ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԵՎ ՄԻՋԻՆ ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ
ՈՒՍՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՆԿԱՎԱՐԺԻ ԱՏԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

2024

ՄՆՆԴԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ

ԹԵՍՏ 4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Ճարպերը
2. օրգանական թթուները
3. ամիդոպրոլինը
4. սպիտակուցները
5. հանքային նյութերը
6. ածխաջրերը
7. գլիկոլիդները

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

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

37

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

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

38

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

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

39

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

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

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