

Oziq-ovqat texnologiya asoslari fanidan Yakuni nazorat test savollari

1.	O'simlik moylarini ishqoriy rafinatsiyalashda qaysi ishqor eritmasidan foydalaniladi?
2.	Gul nektarlaridan olinadigan hom ashyo nima deyiladi?
3.	Rafinatsiya deb –
4.	Ferment – bu:
5.	Sut shakari qaysi javobda ko'rsatilgan ?
6.	Ekstraksiya tsehning xomashyosi:
7.	Go'shtni ozuqaviy qiymati qaysi oqsillar bilan aniqlanadi?
8.	Poliz ekinlariga nimalar kiradi?
9.	Don massasini o'z-o'zidan siljish qobiliyati nima deyiladi?
10.	Go'shtli yarim tayyor maxsulotlar ishlov turiga ko'ra ... bo'ladi
11.	Viruslar keltiradigan kasalliklar?
12.	Kazein oqsili asosan nimani tarkibida ko'proq uchraydi?
13.	Sut kislotali bijg'ish jarayonida qaysi tarkibiy qismi asosiy ro'lni o'ynaydi?
14.	Sirka nimadan olinadi?
15.	Sovun qaysi erituvchilarda erimaydi?
16.	Mikroorganizmlarning rivojlanishi uchun optimal harorat?
17.	Trubkasimon, ipsimon, tasmaimon, shakldor nimani turlari?
18.	ekstraksiyada asosan qaysi erituvchilar yordamida eritiladi?
19.	Olma tarkibida eng ko'p uchraydigan mikroelement nima?
20.	Bug'doy doni tarkibidagi aralashmalarni necha guruxga bo'linadi?
21.	Hamirni jelatinligi, plastikligi, qattiqligi qanday hossani anglatadi
22.	Ferment – bu:
23.	Retsept asosida tayyorlanadigan hayvonlar uchun mo'ljallangan oziqaviy mahsulot nima deyiladi?
24.	Makaron maxsulotlari ishlab chiqarishdagi asosiy hom ashyo qatorini ko'rsating?
25.	Moyli urug'lar tarkibidagi aralashmalarni to'g'ri sinflanishini ko'rsating
26.	Go'sht va go'sht mahsulotlari necha haroratgacha sovitiladi va saqlanadi?
27.	Moylarni qayta ishlash jarayonlari ketma – ketligi:
28.	Makaron maxsulotlari shakliga qarab qaysi turlarga bo'linadi?
29.	Paxta moyi tarkibidagi zaxarli moddani nomi qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?
30.	Oliy bug'doy unining kuldorligini ko'rsatkich qatorini ko'rsating.
31.	Non maxsulotlarini ishlab chiqarishni asosiy bosqichlari nechta?
32.	Moy tarkibidagi uch atomli spirt nima deb ataladi?
33.	Bijg'itishga asoslangan ishlab chiqarishlarda mikroorganizmlar qaysi muhitlarda yashaydi?
34.	Birlamchi sharob ishlab chiqarish korxonalarining vazifasi?
35.	Moylarni gidrogeniza-tsiyalash maxsuloti bu –
36.	Sterilizatsiya jarayoni natijasida nima bo'ladi?
37.	Xomashyoni saqlash masalasini xal qilish uchun amalda qo'llaniladigan usullar nech turlari bor.
38.	To'yinmagan yog' kislotalarni vodorod bilan to'yintirish nima deyiladi?
39.	Mis-nikel katalizatorlaridan moylarga ishlov berishning qaysi jaraynida keng foydalaniladi?
40.	Oziq-ovqat sanoatida ishlatiladigan spirtni olish uchun qanday hom ashyolar ishlatiladi?
41.	Pivo tarkibidagi hmel'ni vazifasi?
42.	Osh tuzining nechta navlari mavjud?

43.	Unning kleykovinasi tashkil etadigan oqsil qatorini ko'rsating?
44.	Asosiy tarkibini tsellyuloza tashkil qilgan moddalar nimalar?
45.	Sut tarkibida necha foiz laktoza bo'ladi?
46.	Margarina emulgator nega qo'shiladi?
47.	Tvorog tayyorlash uchun tayyorlangan aralashmaning kislotaliligi qanchaga teng bo'lishi kerak?
48.	Gidrogenlash jarayonida asosan qanday katalizatorlar qo'llaniladi?
49.	Ozuqa etil spirti tayyorlashdagi donli hom ashyolar qatorini ko'rsating?
50.	Moylarni oqlashdan maqsad nima?
51.	O't uni qaysi korxonaning qimmatli hom ashyosi xisoblanadi?
52.	Pivo ishlab chiqarishda sun'iy ravishda undirilgan va quritilgan don nima deyiladi?
53.	Sutni qayta ishlash korxonalarida qabul qilinadigan sutga qo'yiladigan asosiy talab
54.	Pardoz kosmetika uchun asosan qanday moylar ishlatiladi?
55.	Oqsil nimadan tashkil topgan
56.	Ozuqa salomaslarining texnik salomaslardan asosiy farqi:
57.	Solod deganda
58.	Omihta emni necha turi mavjud?
59.	Uzum yanchilganda qanday chiqindi olinadi
60.	Sut tarkibidagi asosiy oqsil nomi to'g'ri ko'rsatilgan javobni belgilang?
61.	Aerob va anaerob nafas olishlar qaysi holatda to'g'ri bo'ladi?
62.	Non ishlab chiqarishda retseptura deganda nimani tushunasiz?
63.	Moylarni gidrogenlash jarayoni qaynday jarayon?
64.	Efir moylarini asosan nimalar uchun ishlatiladi?
65.	Omihta emni boyitishda qo'llaniladigan hom ashyolar qatorini ko'rsating.
66.	Sabzi tarkibida asosan qaysi vitamin mavjud?
67.	Pivo ishlab chiqarishda nechta bosqich mavjud?
68.	Tehnologik jarayonlarni homashyoga ishlov berish usulining o'hashshligi ko'ra nechta guruhga bo'lish mumkin?
69.	Kofe tarkibida asosan qanday moda mavjud?
70.	Yarim dudlangan kolbasalarning pishirilgan kolbasalardan farqi nimada?
71.	Aroq spirtli ichimligi tarkibida spirt miqdori necha foizga teng bo'ladi?
72.	Moylarga ishlov berishda natriy ishqoridan qaysi jarayonda keng foydalaniladi?
73.	Asal asosan nimadan tashkil topgan?
74.	Asal asosan nimadan tashkil topgan?
75.	Hamirturush bu
76.	Ishqorli rafinatsiyadan asosiy maqsad?
77.	Makaronning vatani qaysi mamlakat hisoblanadi?
78.	Bug'doy qaysi turdagi hom ashyolarga kiradi.
79.	Davomiy pasterizaiya necha minut davomida necha gradusda olib boriladi?
80.	Uzum tarkibidagi uglevodlar?
81.	Pishirilgan kolbasa mahsulotlarida qaysi jarayon umuman bo'lmaydi
82.	Homashyoni saqlash masalasini hal qilish uchun amalda qo'llaniladigan usullar qaysilar?
83.	Konservalash usullari biologik asosiga ko'ra nechta guruxga bo'linadi?
84.	Don o'simliklarini sochiluvchanligi bu:
85.	Qaysi mamlakat uzumni mste'mol qilishda birinchi o'rinda turadi?
86.	Moylarni ekstraksion benzin yordamida ajratib olish qaysi jarayonda amalga oshiriladi?
87.	Smetana tayyorlash uchun tayyorlangan aralashmaning kislotaliligi qanchaga teng bo'lishi kerak?
88.	Spirt hom ashyosi orasida uglevodlari ko'p deb topilgan o'simliklar:

89.	Go'sht maxsulotlarini dudlash qaysi haroratda necha kun davomida olib boriladi?
90.	Bug'doy donining anatomik qismlari qatorini ko'rsating.
91.	Melassa qaysi ishlab chiqarish korhona chiqindisi xisoblanadi?
92.	Avtoklavda sterilizatsiya qanday rejimda olib boriladi?
93.	Tayyorlov bo'limidagi jarayonlar ketma – ketligi:
94.	Nonni tayyorlashni necha hil usuli mavjud?
95.	Terner o'lchov birligi nimani kislotaliligi o'lchanadi?
96.	Urug'larni saqlash sharoiti talabga javob bermagan xolatda homashyodan olingan moy sifati qanday bo'ladi?
97.	Makaron hamirini tayyorlashda un va qo'shimcha hom ashyolar nisbatini ko'rsating?
98.	Oziq-ovqat hom ashyolarini qayta ishlash umumiylikiga ko'ra nechta guruhga bo'lib o'rganiladi?
99.	Omihta emning tarkibida 70% ni qaysi hom ashyo tashkil etadi?
100.	Dastlab kon'yak qaysi mamlakatda tayyorlangan?
101.	Pahta chigiti yanchilmasiga suv va bug' bilan ishlov berish nima deyiladi?
102.	Non-bulka mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini nima o'rgatadi?
103.	Oziq-ovqat maxsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi jarayonlarini sinflash
104.	I va II kategoriya go'shtlarini qanday muxr bilan belgilanadi?
105.	Omixta em ishlab chiqarish korxonalarining hom ashyosiga qaysi korxonalarining chiqindisi kiradi?
106.	Non ishlab chiqarish sanoatini asosiy vazifisi?
107.	Go'sht mahsulotlarini dudlash nimani yordamida amalga oshirilad?
108.	Qaysi nurlar amaliyotda sterillash uchun qo'llanadi ?
109.	Oddiy kon'yak necha yil saqlanadi?
110.	Omihta - em nima?
111.	Makroelementlar qatorini ko'rsating
112.	Un yorma ishlab chiqarish korxonalaridagi maydalash jarayoni qaynday jarayon?
113.	Turli muzqaymoqlarning asosiy farqi nimada?
114.	Pomol partiyasi (aralashma) nima uchun tuziladi?
115.	Bijg'itilgan aralashma suslo achitqi bilan birga nima deb aytiladi
116.	Margarin ishlab chiqarish jarayonlari ketma-ketligi qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?
117.	Don moddasining qaysi xususiyatlari bilan havo separatorda tozalanadi?
118.	Kulinar yog'larning margarinlardan farqi
119.	"Usushka" jarayoni og'irlikni necha foizga kamaytiradi?
120.	Temir elementi quyidagi mevalarning qaysi birida ko'proq uchraydi?
121.	Birinchi navli bug'doy unining kleykovinasi qatorini belgilang.
122.	Non ishlab chiqarishda "VINKLER" pechlari kaysi mamlakatniki?
123.	Vatatorning vazifasi.
124.	Kon'yakning quvvati necha foizga teng?
125.	Krahmalni suv shimishi nima deb ataladi?
126.	Cho'chqa tanasini to'liq tozalaganda nechchi foiz suyak tushadi?
127.	Gripp, chechak, qutirish, qizamiq, rak, polimielit, tamaki, garimdor mazaikasi kabi kasalliklar nimani hisobiga kelib chiqadi?
128.	Makaron maxsulotlarini namligi necha foizni tashkil etadi?
129.	Poliz hom ashyolari nechta guruhga bo'linadi?
130.	Non maxsulotlari tayyorlashda unning namligi standartga muvofiq necha % dan oshmasligi kerak?
131.	Yorma maxsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida donlarga gti necha hil usuli mavjud?
132.	Qo'y tanasini to'liq tozalaganda nechchi foiz suyak tushadi?

133.	Yorma maxsulotlari ishlab chiqaradigan donlar qatorini ko'rsating.
134.	Hamirturush bu.....?
135.	Donni tozalash va navlarga ajratishda qanday hususiyatlarga ahamiyat beriladi?
136.	Donni tozalash va navlarga ajratishda qanday hususiyatlarga ahamiyat beriladi?
137.	1-gidrogenizatsiya korxonasi nechani yilda qaerda ishga tushirilgan?
138.	Non maxsulotlari ishlab chiqarishdagi asosiy hom ashyo qatorini ko'rsating?
139.	Spirтли bijg'ish jarayonida achitqiar nimani hisobiga bijg'ish jarayonini keltirib chiqaradi?
140.	Kartoshka saqlashda eng katta o'zgarishlarga duch keladigan modda qaysi?
141.	Termik qisqa muddatli ishlov nima deyiladi.
142.	Birlamchi sharob ishlab chiqarish korxonalarining vazifasi?
143.	Don tayyorlov bo'limidagi jarayonlar qatorini ko'rsating.
144.	Magnit seperatorlar yordamida hom ashyo tarkibidagi qanday aralashmalar tozalanadi?
145.	Non mahsulotlari tehnologiyasi nimani o'rgatadi?
146.	Termosterilizatsiya jarayonida harorat nechchiga teng bo'ladi?
147.	Necha hil un tortish usuli mavjud?
148.	Makaron maxsulotlari tayyorlashda qaysi dondan tortilgan un ishlatiladi?
149.	Sharob tayyorlashdagi asosiy hom ashyo qatorini ko'rsating?
150.	Bug'doy donining qaysi qismidan un olinadi?
151.	Necha hil hamirturush non maxsulotlari ishlab chiqarishda ishlatiladi?
152.	Donning natura og'irligi deganda nimani tushunasiz?
153.	Tarkibida etil spirti bo'lgan mahsulotlar olish uchun mikroorganizmlar qaysi muhitda yashashlari kerak bo'ladi?
154.	O'simlik moyi ishlab chiqarish jarayonlari ketma – ketligini toping.
155.	Moylarni gidrogenlashda ishlatiladigan katalizatorlarga qo'yiladigan talablar qaysi qatorda to'g'ri ko'rsatilgan?
156.	Go'shtli konservalar necha guruhga bo'linadi?
157.	Moylarni to'liq rafinatsiya qilish ketma-ketligini ko'rsating
158.	Birlamchi sharob ishlab chiqarish korxonalarida qanday jarayonlarni amalga oshiradi?
159.	Pivo ishlab chiqarishda foydalaniladigan asosiy hom-ashyo ?
160.	Respublikamizdagi yog'-moy korxonalarida qaysi moyli ekinlardan moy ajratib olinadi?
161.	Moylarni oqlash jarayonida nimadan foydalaniladi
162.	Tehnologik hususiyat bu –?
163.	Sharob tayyorlashda sanoatda asosan qanday hom ashyodan foydalaniladi
164.	Omihta em hom ashyolariga nimalar kiradi.
165.	Oziq-ovqat hom ashyolarini qayta ishlash umumiyiligiga ko'ra bo'lib o'rganiladigan guruhlarni ko'rsating?
166.	Non zavod laboratoriyalari qaysi xom-ashyoni birinchi bulib sifatini tekshiradi?
167.	Arpa donidan olinadigan yorma qatorini toping.
168.	Respublikamizdagi yog'-moy korxonalarida qaysi moyli ekinlardan moy ajratib olinadi?
169.	Vaqt birligi ichida tez rivojlanib, ko'payadigan organizmlar?
170.	Go'sht oziq-ovqat sifatida qanday ko'rinishlarda etkazib beriladi?
171.	Shakar, qand maxsulotlari ishlab chiqarish korxonasining chiqindisi nima deyiladi?
172.	Bijg'ishga asoslangan ishlab chiqarishlar:
173.	Sovun o'zi nima?
174.	Hamirning biologik hossalari qatorini ko'rsating?
175.	Tarkibida uglevod, krahmal, dekstrinlar va ular kabi moddalar bor bo'lgan hom ashyolardan qanday mahsulot ishlab chiqarishda keng foydalaniladi?

176.	Suyuq moylar asosan nimadan olinadi?
177.	Etil spirti formulasida necha molekula C atomi keltirilgan qatorni toping?
178.	Muzqaymoq tayyorlashda aromatizatorlar roli nimadan iborat?
179.	To'liq ratsionli omihta em nima.
180.	Non mahsulotlari texnologiyasi nimani o'rgatadi?
181.	Pivo, vino, achitqilar ishlab chiqarishda qanday jarayon ro'y beradi?
182.	Bug'doy doni tarkibida endosperm qatlami qancha foizni tashkil etadi?
183.	Spirt olish korxonalarida hom ashyo tarkibidagi eng kerakli modda
184.	Respublikamiz bo'yicha 1-non korxonasi qaerda qachon qurilgan?
185.	"Brajka" bu -?
186.	Go'sht nimadan tashkil topgan?
187.	Yog'larni gidrogenlash uskunalariqa nimalar kiradi?
188.	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish va iste'mol qilish bo'yicha 1 chi o'rinda qaysi mamlakat turadi?
189.	Margarinning erish harorati nechchiga teng?
190.	Tvorogning yuqori ozuqaviy va biologik darajali mahsulot ekanligiga nima sabab?
191.	Donni pishirishdan maqsad
192.	Qaysi gazlar mikroorganizmlar uchun zaxarli ?
193.	Don tarkibining nechchi foizini aleyron qatlam tashkil qilladi?
194.	Moyli urug'larni saqlanish davrida ularning qaysi fizik hossalari xisobga olinadi?
195.	Navli un tortishdagi bo'lib o'tadigan jarayonlar sonini ko'rsating.
196.	Asal asosan nimadan olinadi?
197.	Katalizator olinish turiga ko'ra nechta turga bo'linadi?
198.	Don o'z-o'zidan qizib ketishini:
199.	72 %li sovun belgisi nimani bildiradi?
200.	Pivo tarkibidagi hmel'ni vazifasi