

2 ტესტი

მაგისტრატურის საგამოცდო ტესტები: სასურსათო პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია.

სახელი_____ გვარი_____

1) ტექსტურა არის ნივთიერების ფიზიკო-ქიმიური თვისება, რომელიც:

ა) წინათგრძნობით აღიქმება; ბ) აღქმის ორგანოებით აღიქმება; გ) საერთოდ არ აღიქმება

2) წარმოებაში რით ამუშავებენ ახლად მიღებულ შაქრიან ხსნარს?

ა) ცარციტ, ბ) თაბაშირით, გ) კირის რძით.

3) დეფლეგმატორი წარმოადგენს:

ა) გაციების სისტემას, ბ) გაცხელების სისტემას, გ) მაკონტროლებელ სისტემას

4) ყურძენში ყველაზე მეტი შემცველობის შაქარია:

ა) საქაროზა, ბ) ფრუქტოზა, გ) გლუკოზა, დ) მალტოზა.

5) სახამებლის დაშლა მიმდინარეობს:

ა) პექტოლიტური ფერმენტებით, ბ) კოფერმენტებით გ) ამილოლიტიკური ფერმენტებით.

6) საკონდიტრო წარმოებაში ჰომოგენიზაციის პროცესი ნიშნავს:

ა) მასის განცალკევებას ფენებად, ბ) მასის გამოშრობას,
გ) მასის ერთგვაროვნების უზრუნველყოფას, დ) მასის გაცივებას ;

7) პურის წარმოებისთვის ხორბლის მარცვალი უნდა შეიცავდეს წებოგვარას არანაკლებ:

ა) 10%-ს ბ) 25%-ს გ) 50%-ს დ) 60%-ს

8) სპირტისა და ლუდის წარმოებისთვის ალალს გაჯირჯვების დრო:

ა) 10 დღე/ღამე ბ) 7 დღე/ღამე გ) 3 დღე/ღამე დ) 30 დღე/ღამე

9) გლუკოზის პოლიმერია:

ა) ინულინი; ბ) სახამებელი; გ) დექსტრინი

10) თხევადი ფაზის გამოტოვებით შრობას ეწოდება:

ა) რადიაციული შრობა, ბ) სუბლიმაციური შრობა, გ) კონვექციით შრობა

მაგისტრატურის საგამოცდო ტესტები: სასურსათო პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია.

სახელი_____ გვარი_____

- 1) მიკრო და მაკრო ელემენტები,
ა)ორგანული ნივთიერებებია, ბ)არაორგანული ნივთიერებებია, გ)არც ერთი არ არის სწორი
- 2) კრისტალიზაციისთვის საჭიროა მივიღოთ შაქრიანი ხსნარი:
ა)უჯერი, ბ)ზენაჯერი, გ)ნაჯერი,
- 3) აერობული სუნთქვა.
ა) ჟანგბადის თანხლებით. ბ)ჟანგბადის გარეშე.
გ)აზოტის თანხლებით. დ) არც ერთი არ არის სწორი.
- 4) მმარმჟავა დუღილი ღვინის ხარისხზე მოქმედებს:
ა) კარგად, ბ) ცუდად, გ)საერთოდ არ მოქმედებს
- 5) ლუდის დუღილი მიმდინარეობს:
ა) ოთხ ეტაპად, ბ)ხუთ ეტაპად, გ) ორ ეტაპად, დ) ერთ ეტაპად
- 6) ქიმიური ბუნებით ფერმენტები:
ა) ნახშირწყლებია; ბ) ცილებია; გ) ცხიმებია; დ) მინერალებია
- 7) პურის ცხობისას ქერქის გამუქება ყავისფრად აიხსნება:
ა) შაქრების კარამელიზაციით, ბ) ცილების დენატურაციით, გ) სახამებლის აშაქრებით;
დ) სინესტის შემცირებით;
- 8) სხეულის თვისებას მექანიკური ზემოქმედების შედეგად პლასტიკური დეფორმაციის შედეგად დაინგრნენ, დაიშალონ - ეწოდება:
ა) სირბილე; ბ) სიმყიფე; გ) სიმტკიცე
- 9) მონოსაქარიდებია:
ა) გლუკოზა, ბ)ცელულოზა; გ)ჰემიცელულოზა
- 10) ხილის რა ნივთიერება აძლევს უალკოჰოლო სასმელ განსაკუთრებულ არომატსა და გემოს:
ა) ცილები; ბ) ცხიმები; გ) ნუკლეინის მჟავები; დ) ეთერზეთები.

4 ტესტი

მაგისტრატურის საგამოცდო ტესტები: სასურსათო პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია.

სახელი———— გვარი————

1) ნახშირწყლებში წყალბადის, ჟანგბადის და ნახშირბადის თანაფარდობითი განაწილებაა:

- ა) 2 : 2 : 2; ბ) 1 : 1 : 2; გ) 1 : 2 : 1; დ) 2 : 1 : 1

2) რა არის მიჩნეული სიტკბოს ერთეულად:

- ა) გლუკოზის სიტკბო, ბ) ფრუქტოზის სიტკბო, გ) სახაროზის სიტკბო, დ) მალტოზის სიტკბო;

3) რომელი ძირითადი პრიცესი მიმდინარეობს ცომის დუღილისას:

- ა) პროპიონმჟავა დუღილი, ბ) ძმარმჟავა დუღილი, გ) სპირტული დუღილი, დ) ერბომჟავა დუღილი;

4) ფერმენტები არიან:

- ა) ბიოკატალიზატორები; ბ) ანტიდეტონატორები; გ) ანტიოქსიდანტები

5) ალას შრობის ტემპერატურის მაქსიმუმია ღია ლუდებისთვის:

- ა) 120 °C ბ) 150°C გ) 80°C დ) 170°C

6) ბადაგს აქვს მაღალი სიბლანტე, რაც განპირობებულია მისი შემადგენელი :

- ა) სახაროზათი, ბ) დექსტრინებით, გ) გლუკოზათი, დ) მალტოზათი;

7) ძირითადად ჭვავის პური ფასობს:

- ა) სახამებელის დიდი რაოდენობით, ბ) მაღალი სინესტითა და მჟავიანობით,
გ) დეფიციტური ამინომჟავების შემცველობით; დ) მაღალი ცხიმოვანობით;

8) კონტრაქცია არის:

- ა) სპირტის აალება, ბ) ნარევის მოცულობის შეკუმშვა, გ) სპირტის აორთქლება

9) მყარი სიხისტეა;

- ა) 4 დან — 10 მგ-ექვ/ლიტრ. ბ) 1,5 დან — 4 მგ-ექვ/ლიტრ. გ) 0,8 დან - 1,0 მგ-ექვ/ლიტრ

10) ზეთი მცენარეთათვის:

- ა) ძირითადი ნივთიერებებია; ბ) სათადარიგო ნივთიერებებია; გ) ბალასტია.

მაგისტრატურის საგამოცდო ტესტები: სასურსათო პროდუქტების ზოგადი ტექნოლოგია.

სახელი _____ გვარი _____

- 1) რეოლოგია სწავლობს პროდუქტების (საგნების)
 - ა)ქიმიურ თვისებებს, ბ)სტრუქტურულ-მექანიკურ თვისებებს, გ)ფიზიკურ თვისებებს.
- 2) გლუკოზის სიროფის მისაღებად ტექნოლოგიაში გამოიყენება:
 - ა) მჟავური და პიროლიზური მეთოდი, ბ)მჟავური და ფერმენტული მეთოდი გ)არცერთი
- 3) მონოსაქარიდებია:
 - ა) გლუკოზა, ბ)ცელულოზა; გ)ჰემიციელულოზა
- 4) რეაქცია $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5CHOH + COOH$ შეესაბამება:
 - ა) სახაროზას ინვერსიას, ბ) სპირტულ დუღილს, გ) რძემჟავურ დუღილს, დ) ცხიმის გახლეჩას;
- 5) ფოტოსინთეზის პირველი პროდუქტია:
 - ა) გლიკოგენი; ბ) სახაროზა; გ) ფრუქტოზა
- 6) კარამელის მასის ხარშვისას წარმოიქმნება შაქრების ღრმა დაშლის პროდუქტები; ამის თავიდან აცილების მიზნით საჭიროა:
 - ა) ხარშვა დაბალ ტემპერატურაზე და ხარშვის დროის შემცირება;
 - ბ) ხარშვა დაბალ ტემპერატურაზე და ხარშვის დროს გაზრდა;
 - გ) ხარშვა მაღალ ტემპერატურაზე და ხარშვის დროის შემცირება ;
 - დ) ხარშვა მაღალ ტემპერატურაზე და ხარშვის დროის გაზრდა ;
- 7) რომელი ძირითადი პრიცესი მიმდინარეობს ცომის დუღილისას:
 - ა) პროპიონმჟავა დუღილი, ბ) ძმარმჟავა დუღილი, გ) სპირტული დუღილი, დ) ერზომჟავა დუღილი;
- 8) ძირითადად მყარ მდგომარეობაში გვხვდება:
 - ა) ცხოველური ცხიმები; ბ) მცენარეული ცხიმები; გ) არც ერთი
- 9) ვიტამინები არიან:
 - ა) ორგანული ნაერთები; ბ) არაორგანული ნაერთები; გ) მინერალები

10) ცილის სტრუქტურაში ორგანიზაციის:

ა) ორი დონეა; ბ) ოთხი დონეა; გ) შვიდი დონეა; დ) ათი დონეა.