

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI

OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

NAMANGAN MUHANDISLIK-TEXNOLOGIYA INSTITUTI



“TASDIQLAYMAN”

O'quy uslubiy boshqarma boshlig'i

M.Bekmirzayev

04 2024 yil

KIMYO TEXNOLOGIYA FAKULTETI

OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI KAFEDRASI

5321000 – OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI (YOG'-MOY
MAHSULOTLARI) TALIM YO'NALISHI BITIRUVCHI KURS
TALABALARI UCHUN MUTAXASSISLIK FANLARIDAN YAKUNIY
DAVLAT ATTESTATSIYASI

SAVOLLAR TO'PLAMI

NAMANGAN-2024

“YOG’LARNI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI”

1. Jahon miqyosida miqdor jihatidan birinchi o’rinda turadigan o’simlik moyini tanlang?
2. Paxta moyining yod soni nechaga teng bo’ladi?
3. $C_{18}H_{34}O_2$ tarkibiga ega bo’lgan yog’ kislotasining nechta qo’sh bog’i mavjud bo’ladi?
4. Quyidagi to’yinmagan yog’ kislotalarining qaysi biri trans-olein izomeri tuzilishiga ega?
5. Trigliceridlardan qaysi yo’l bilan salomas olinadi?
6. Mumsimon moddalar yog’ moddalarining qaysi sinfiga kiradi?
7. Trigliceridlarni qaysi yo’l bilan suyuq holatdan quyuq holatga o’tkazish mumkin?
8. Hidrogenlashda yog’ kislotalarining tarkibini o’zgarishi qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?
9. Rafinatsiya jarayonining ohirgi bosqichi qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?
10. Uzluksiz dezodoratordagi qoldiq bosim necha mm.sim.ust. teng bo’ladi?
11. Filtrlash tezligini oshirish uchun nima qilinadi?
12. Paxta moyi tarkibidagi zaharli moddani nomi qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?
13. Sanoatda hidrogenlash necha °C temperaturada olib boriladi?
14. Distillyasion kubda yog’ kislotalari necha °C gacha qizdiriladi?
15. Sovun o’zi nima?
16. Yog’lardan yog’ kislotalari qaysi usul bilan olinadi?
17. Hidroliz jarayonini ohirgi mahsulotlari qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?
18. Elektrolit ta’sirida sovunning kaogulyasiyasi qanday nomlanadi?
19. Bakteriyalarni to’la yo’qotish uchun qaysi usul qo’llaniladi?
20. Margarin ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan sutning kislota soni va sutdagi quruq qoldiq miqdori qaysi javobda to’g’ri berilgan?
21. Moylarni gidroliz qilish deganda nima tushiniladi?
22. Moylarni to’liq rafinatsiya qilish ketma-ketligini ko’rsating.
23. Fizik-kimyoviy jarayonlarga qaysi rafinatsiya usullari kiradi?
24. Oziq-ovqat uchun ishlatiladigan yog’ning kislota soni necha mg KOH dan oshmasligi kerak?
25. Reaktor-turbulizatorning vazifasi to’g’ri ko’rsatilgan javobni aniqlang.
26. Yog’larni hidrogenlash qanday uskunalariga foydalaniladi?
27. Hidrogenlash jarayonida gazlift qanday vazifani bajaradi?
28. Hidrogenlash jarayonida asosan qanday katalizatorlar qo’llaniladi?
29. Vodorod ishlab chiqarishni 3 xil usuli mavjud. Shu usullar ko’rsatilgan javobni aniqlang.
30. Hozirgi vaqtda eng toza vodorod qanday usul bilan olinadi?
31. Gazgolderlar nima uchun xizmat qiladi?
32. Qurigan katalizatorning namligi necha foizni tashkil etadi?
33. Yog’ kislotalari nima uchun distillyatsiya qilinadi?
34. Distillyasion kubning tuzulishi to’g’ri ko’rsatilgan javobni aniqlang.
35. O’simlik moyi ishlab chiqarishda hosil bo’ladigan ohirgi chiqindi nima deb ataladi?
36. Vakuum quritish uskunasi nima uchun vakuum hosil qilinadi?
37. Uzluksiz distillyasiyada vakuum nechki bosqichda hosil qilinadi?
38. Yog’ kislotalarini distillyatsiyasi jarayonida distillyasion kubga qancha % miqdorda o’tkir bug’ berib turiladi?
39. Stearin kislotasini normal atm. bosimidagi qaynash harorati necha °C tashkil qiladi?
40. Sovun tarkibida uglerod atom soni nechadan kam bo’lsa yog’ kislotalarining tuzlari yuvish qobiliyatiga ega emas?
41. Sovun qaysi erituvchilarda erimaydi?
42. Paxta moyini antronil kislotasi bilan qayta ishlash uchun moydagi nativ gossipolning miqdori qancha bo’lishi kerak?
43. Oqlash jarayonining optimal davomiyligini qansay vaqt oralig’ida olib boriladi?
44. Ishqorsiz rafinatsiya qilish uchun salomasni kislota soni qanday bo’lishi kerak?

45. Katalizator yuzasida necha xil adsorbsiya yuz beradi?
46. Oziq-ovqat uchun ishlatilgan fosfatid konsentratidagi fosfatidlar miqdori qancha % ni tashkil qiladi?
47. O'simlik moylari tarkibidagi hamroh moddalar necha guruhga bo'lib o'rganiladi?
48. Katalizator aktiv markazlarining yuzasi umumiy katalizator yuzasining necha % tashkil qiladi?
49. Ni-Cu katalizatorini olish uchun, qanday nisbatda bo'lgan Ni va Cu sulfat eritmasi ishlatiladi?
50. Mayonez ishlab chiqarishda qanday emulgatorlar ishlatiladi?
51. Yog'larni gidrolizi necha usuldan iborat?
52. Glitserinni birinchi bo'lib nechanchi yilda kim tomonidan ajratib olingan?
53. Toza gliserinni qaynash harorati qanday bo'ladi?
54. Suvni sirt tarangligini kamaytiradigan moddalar qanday nomlanadi?
55. Sovun yelimi bu nima?
56. Yuqori va 1-navli gliserin olish uchun distillyasiyada gliserin qanday adsorbent ishlatiladi?
57. Margarin emulsiyasi sovutilganda qanday jarayon sodir bo'ladi?
58. Mayonezning asosiy komponenti nimadan iborat bo'ladi?
59. Mayonezning turlari qaysi qatorda to'liq va to'g'ri keltirilgan?
60. Achchiq ta'mli mayonezlar qaysi qatorda keltirib o'tilgan?
61. Glitserinni birinchi bo'lib qaysi olim tomonidan aniqlangan?
62. Glitserin dastlab qanday nom bilan atalgan?
63. Gidrolizlanish nima?
64. Tindirish glitserinli suv va yog' kislotalari qaysi ko'rsatkichga asosan amalga oshiriladi?
65. Yog' tabiati va rafinatsiya usuliga ko'ra soapstok tarkibida necha % yog' bo'ladi?
66. Glitserinli eritmani kontsentrlashdan avval, u aralashmalardan tozalanadi. Bundan maqsad nima?
67. Yog'larni reaktivsiz barcha javoblar to'g'ri gidrolizidan olingan glitserinli suv murakkab geterogen sistema bo'lib, hamda emulsiya ko'rinishda bo'ladi. Nuqtalar o'rnini to'ldiring.
68. Glitserinli suvni tozalash jarayonida yog'larni reaktivsiz parchalashdan olingan glitserinli suv tarkibida, glitserin va suvdan tashqari, xilma xil turdagi organik va mineral aralashmalar ham bo'ladi. Bu aralashmalar miqdori qanday moddalarga bog'liq?
69. Glitserinli suvni tozalash usullarida suvdan aralashmalarni ajratish uchun qanday asosiy texnologik jarayonlarni talab etadi?
70. Tindirish glitserinli suv va yog' kislotalarini qanday ko'rsatkichlari farqiga asoslangan bo'ladi?
71. Glitserinli suvni..... natijasida suv-yog' emul'siyasi buziladi, yog' kislotalari va neytral yog' ajraladi, so'ngra tindirish orqali ular ajratib olinadi.
72. Yog'larning kishi boshiga bir kunlik o'rtacha normasi qancha?
73. Yeryonoq moyi tarkibida yog' qanday miqdorni tashkil etadi?
74. Organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha qanday navdagi xom glitserin tiniq, sirtida ko'piksiz va och sariqdan to'q jigarranggacha bo'lishi lozim?
75. Yog'larni gidrogenlashda katalizning mexanizmi qanday boradi?
76. Hidrogenizasiya necha bosqichda amalga oshiriladi?
77. Katalizator yuzasida qanday adsorbsiya yuz beradi?
78. Nikel asosli katalizatorlar aktivligi bo'yicha necha guruhga ajratiladi?
79. Yog'larni gidrogenlash qanday jarayon hisoblanadi?
80. Hidrogenlash qanday usullar yordamida amalga oshiriladi?
81. Sanoatda ishlab chiqariladigan gidrogenlangan yog'lar qanday salomas turlariga bo'linadi?
82. Hidrogenlashda foydalaniladigan vodorodga to'g'ri ta'rif berilgan javobni aniqlang.
83. Hidrogenlashda foydalaniladigan vodorod sanoat miqyosida necha usulda ishlab chiqariladi?

84. Margarin mahsuloti tarkibiga qanday moddalar mavjud bo'ladi?
85. Birinchi marta margarin ishlab chiqaruvchi zavod qachon va qayerda ishga tushirilgan?
86. Margarin uchun ishlatiladigan yog'larning erish harorati qanday bo'lishi talab etiladi?
87. Margarin mahsulotining assortimentlari keltirilgan javobni aniqlang?
88. Yog'larni gidrogenlashda foydalaniladigan katalizatorlar reaksiya tezligiga qanday ta'sir etadi?
89. Katalizatorning aktiv markazlari nima?
90. Nikel asosli katalizatorlar aktivligi bo'yicha necha guruhga ajratiladi?
91. Gidrogenlash qanday usullar yordamida amalga oshiriladi?
92. Margarin birinchi marta qachon va kim tomonidan ishlab chiqarishni boshlangan?
93. Margarin mahsuloti tarkibiy jihatdan qanday moddalardan tashkil topgan?
94. Margarin ishlab chiqarish uchun asosiy xomashyolar keltirilgan javobni toping?
95. Margarin ishlab chiqarish uchun foydalaniladigan yog'larning kislota soni qanday ko'rsatgichga ega bo'lishi kerak?
96. Sovun sifati nimaga bog'liq bo'ladi?
97. Atir sovun uchun foydalaniladigan kokos yog'ining tarkibida qanday kislotalar mavjud bo'ladi?
98. Uzlüksiz dezodoratordagi qoldiq bosim necha mm.sim.ust. teng bo'ladi?
99. Yog'larni kontaktli gidrolizi qanday xaroratda olib boriladi?
100. Sanoatda elektroliz jarayoni qanday uskuna yordamida olib boriladi?

O'SIMLIK MOYLARI ISHLAB CHIQARISH TEXNOLOGIYASI

1. Texnologik sxemaga to'g'ri keltirilgan tavsifni toping.
2. Texnologik jarayonga to'g'ri keltirilgan tavsifni aniqlang.
3. Texnologik liniyaning unumdorligi- bu...
4. Texnologik rejimga to'g'ri keltirilgan tavsifni toping.
5. Texnologik jarayonni strukturaviy sxemasiga to'g'ri keltirilgan tavsifni toping.
6. Xom ashyo balansiga to'g'ri keltirilgan tavsifni toping.
7. Hozirgi vaqtda moyli o'simlik xom ashyolaridan moy qaysi usullar bilan olinadi?
8. Moyli xom ashyolardan moy olishda nechta asosiy texnologik sxemalar guruhi mavjud?
9. Moy olish uchun qaysi xom ashyolardan foydalanish to'g'ri keltirilgan javobni toping?
10. O'rta tolali chigitning tuklilik darajasi ikki marta tozalanganda necha foiz bo'ladi?
11. O'rta tolali chigitning tuklilik darajasi bir marta tozalanganda necha foiz bo'ladi?
12. O'rta tolali chigitning namligi qanday bo'ladi?
13. O'rta tolali chigitda begona aralash moddalar va moyli aralashmalar qanday miqdorda bo'ladi?
14. Mag'izi chala pishgan chigit bilan och mag'izli chigit qanday navga kiradi?
15. Mag'izi chala pishgan chigit bilan och mag'izli chigitning rangi qanday bo'ladi?
16. Ikkinchi navga kiruvchi mag'izi chala pishgan chigit bilan och mag'izli chigit tarkibida aralashmalar va namligi qanday bo'ladi?
17. Moyli urug' obi-xavoning noqulay kelishi natijasida to'liq pishib yetilmagan bo'lsa nima qilinadi?
18. Moyli urug' obi-xavoning noqulay kelishi natijasida buzilish turlari qaysi javobda to'g'ri berilgan?
19. Moyli xom ashyo tarkibidagi fermentlar ta'sirida ro'y beradigan buzilish natijasida qanday jarayon kuzatiladi?
20. Tashqi muhitdan kirgan tirik mikroorganizmlar (bakteriya, mog'or zamburug'lar), zararkunanda xashoratlarning ta'sirida ro'y beradigan buzilish...
21. Moyli xom ashyoda moy shakllanib bo'lganidan so'ng qanday jarayon boradi?
22. Kritik namlik nima?
23. Moyli urug'larning kritik namligi qancha bo'lishi kerak?
24. Kritik namlik bilan urug'ning moyligi o'rtasidagi bog'liqlik qanday aniqlanadi?
25. Moyli urug'larning o'z-o'zidan qizishi qanday ro'y beradi?
26. Moyli urug'larning kritik namligi necha% bo'ladi?
27. Urug' massasining harorati urug' mikroflora va zararkunandalari uchun qanday ta'sir qiladi?
28. Haroratning ma'lum bir miqdorgachasi ko'tarilishi, urug' tarkibidagi komponentlarga qanday ta'sir qiladi?
29. Urug' tarkibidagi oqsillarning denaturatsiyalanishi va fermentlarning inaktivatsiyasi qachon kuzatiladi?
30. Oqsillar denaturatsiyalanishi va fermentlarning inaktivatsiyasi natijasida qanday jarayon amalga oshadi?
31. Moyli urug'ni yetiltirish deb nimaga aytiladi?
32. Moyli urug'ni yetiltirish qancha muddat davom etadi?
33. Moyli urug'lar tarkibida ko'p uchraydigan mikroorganizmlarga nimalar kiradi?
34. Urug' tarkibida 25 % yog' bo'lganligi uchun qaysi urug' tez buziladi?
35. Uzoq muddatda maksimal balandlikga uyum holda saqlanadigan moyli xom ashyolarning namligi qanday bo'lishi kerak?
36. Xujayra devori nimadan tashkil topgan?
37. Chiqindilar qanday texnologik uskunalarni ishdan chiqaradi?
38. Yog'li urug'larning sorbsion (singdirish) qobiliyati deb nimaga aytiladi?
39. Urug'lardagi o'ziga xos desorbsiyasi nima?

40. Ichki diffuziya nima?
41. Rushanka nima?
42. Moyli urug'lar namligini optimalash nima?
43. Urug'larni namligi bo'yicha kondinsiyalash qaysi bosqichlarda amalga oshiriladi?
44. Urug'larni po'chog'idan ajratish qaysi bosqichlarda amalga oshiriladi?
45. Rushanka tarkibi nimalardan iborat?
46. Sanoatda moyli urug'larni maydalashning qaysi usullari qo'llaniladi?
47. Paxta chigitining asosiy tarkibi nimalardan iborat?
48. Sanoatda rushankani ajratishda qaysi usullar qo'llaniladi?
49. Moyli xom ashyolardan oxirigacha moy olish qaysi usullar bilan amalga oshiriladi?
50. Kungaboqar, paxta chigiti va shularga o'xshash xom ashyolardan dastlabki bosqichda yani pressda necha % moy olinadi?
51. Bir qism moyi olingan kunjarani moysizlantirilishi uchun qanday usullardan foydalaniladi?
52. Ikki marta presslash usulida moy olishda birinchi va ikkinchi bosqichda kunjaraning qoldiq moyliligi necha %ni tashkil qiladi?
53. Ohirigacha pressda moy olishda harorat va namlik qanday bo'lishi kerak?
54. Chigit mag'zini qovurishdan maqsad nima?
55. Qovurish vaqtida qanday jarayonlar aktivlashadi?
56. Fermentlar sistemasi qanday sharoitlarda inaktivatsiyaga uchraydi?
57. Lipaza, fosfolipaza fermentlarning aktivligi susayishi natijasida qaysi jarayonlar sodir bo'ladi?
58. O'zgarmagan gossipol bu nima?
59. Yanchilmaga issiqlik ishlovi berishdan maqsad nima?
60. Bog'langan gossipol qachon hosil bo'ladi?
61. Bog'lanmagan (o'zgarmagan) gossipolga organik erituvchilar qanday ta'sir ko'rsatadi?
62. Sheluxani tarkibida necha foiz yog' bo'ladi?
63. Yanchilma qaysi usullarda namlanadi?
64. Qovurishning birinchi davrida talqon kondensat va suv bug'i bilan namlab isitilganda nima yuz beradi?
65. Yanchilmani namlab isitishda qaysi jihozlar ishlatiladi?
66. Mag'iz sheluxadan qanday mashinada ajratiladi?
67. Presslash jarayonida siqilish ta'sirida moy olish jarayonning xarakatlantiruvchi kuchi nima?
68. Pressda hosil qilinadigan bosim qanday boshqariladi va uning miqdori qancha?
69. Moyli xom ashyolardan oxirigacha moy olish qaysi usullar bilan amalga oshiriladi?
70. Standart buyicha pressdan chiqqan qora moyning ko'rsatkichi qanday bo'lishi kerak?
71. Mag'izni quruq qovurish usulini qo'llash qaysi urug'larda maqsadga muvofiq emas?
72. Bir tonna yanchilmani qovurish uchun necha kg bug' sarflanadi?
73. Yuqori haroratda fosfatidlar uglevodlar bilan reaksyaga kirishib nima hosil qiladi?
74. Yaxshi pishib yetilgan urug' tarkibidagi moyda erkin moy kislotalarining miqdori necha foiz bo'ladi?
75. O'simlik moylari tarkibida qanday pigmentlar uchraydi?
76. Paxta moy tarkibidagi zaxarli pigment qanday nomlanadi?
77. Moydagi qattiq zarrachalarni qanday ajratiladi?
78. Ekstraksiyalash jarayonida oxirgi mahsulot nima?
79. Suyuqliklarning molekulalarini o'zaro ta'siri kuchini xarakterlovchi ko'rsatgich bu...
80. Nima uchun moylar ko'pgina organik erituvchilarda yaxshi eriydi?
81. Kungaboqar yanchilmasi necha gradusgacha qizdiriladi?
82. Alifatik uglevodorodlarga nimalar kiradi?
83. Nima uchun benzin bug'lari polda va burchaklarda to'planadi?
84. Erituvchilar eng muhim fizik va kimyoviy xususiyatlariga nimalar kiradi?
85. Pressdan chiqqan qora yog' tarkibida namlik necha foiz bo'ladi?

86. Yog' bilan erituvchini aralashib ketgan eritmasi qanday nomlanadi?
87. Bog'langan gossipolning nima xususiyati bor?
88. Jarayonni turli xil aralashma va gazlarni past qaynovchi komponentlar bilan boyitib qisman kondensatsiyalsh deb qaysi jarayonga aytiladi?
89. Regeneratsiya deb qanday jarayonga aytiladi?
90. Kungaboqarning yuqori darajada moy to'plovchi navlarida yog'ning miqdori necha foiz boladi?
91. Jami ishlab chiqiladigan moyning necha foizi soyaga to'g'ri keladi?
92. Yog'lar necha haroratda qizdirilsa erkin yog' kislotalari hosil bo'ladi?
93. Viskozimetrda yog'ning qaysi ko'rsatgichi aniqlanadi?
94. Yog'ning zichligi qaysi asbobda o'lchanadi?
95. Yog'larning kislota soni nimani bildiradi?
96. Distillyatsiya jarayoni necha bosqichda boradi?
97. Ekstraktordan chiqayotgan shrot tarkibida necha foizgacha benzin bo'ladi?
98. Ekstraktorda material oxirgi bosqichda nima bilan aralashtiriladi?
99. Kanakunjut (keleshivina) urug'ning namligi 6% gacha bo'lganda omborxonaga to'kilib urug'ning qalinligi necha metrgacha bo'lgan qalinlikda saqlanishi mumkin?
100. Kunjara tarkibida yog' miqdori necha foizni tashkil etadi?

OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI ASOSLARI

1. Oziq-ovqat mahsulotlarini uzoq-vaqt saqlashda vitaminlar biologik faollikka ega bolmagan moddalarga aylanib miqdori
2. Qanday mahsulotlar tez buziladigan hisoblanadi?
3. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida fizik va fizik-kimyoviy jarayonlar qanday tasirlar natijasida sodir boladi?
4. Don, mevalar, tuxumni saqlash vaqtida meyordagi nafas olishni taminlash uchun nima kerak boladi ?
5. Quruq mahsulotlar qanday vazifani bajaradi?
6. Namligi past bolgan mahsulotlarni saqlashda havoning nisbiy namligi qanday bo'lishi kerak?
7. Namligi yuqori bolgan mahsulotlarni saqlashda havoning nisbiy namligi qanday bo'lishi kerak?
8. Kraxmalning retrogradastiyalanishi, kraxmal donlarining kichrayishi va bog'langan namlikning erkin holatga o'tishi natijasida non mahsulotlarida qanday jarayon kuzatiladi?
9. Yorug'lik yog'larga qanday ta'sir qiladi?
10. Bolalar ovqatlanishi uchun mo'ljallangan mahsulotlarga nimalar kiradi?
11. Kartoshka o'sganida nimani yo'qotadi?
12. Don mahsulotlari o'sishi natijasida qandalar miqdori qanday o'zgaradi?
13. Mahsulotlarni past haroratlarda saqlash ularning o'sishiga qanday ta'sir ko'rsatadi?
14. Pivo, sharob va sutning bijgishi qaysi kislotalar bakteriyalari faoliyati hisoblanadi ?
15. Bijgigan karamdagi qaysi kislotali bijg'ish bu mahsulotlarga taxirlik va yoqimsiz hid beradi ?
16. Qaysi kislotali bijg'ish natijasida ichimliklar loyqalanadi, nordon tamga ega boladi?
17. Mog'orlash qaysi zamburuglar faoliyati natijasi bo'ladi?
18. Polipropilen plenklar nimasi bilan ajralib turadi ?
19. Mahsulotlarning buzilishi va taraning shikastlanishi natijasidagi yo'qotishlar tabiiy yo'qotish hisoblandimi ?
20. Qurish qanday mahsulotlarda ko'proq kuzatiladi?
21. Ovqatda yig'iladigan energiya, uni ishlab chiqarishda sarflanadigan energiyaga nisbatan qanday o'zgaradi?
22. 2012 yilga kelib insonlarda - 1 kall ovqatga necha kkal energiya sarflangan?
23. Sellyulozani glyukozaga aylantirish uchun nima qilish kerak?
24. D-glyukozadan qanday qand olish mumkin?
25. Invert qand qanday aralashmadan tarkib topgan?
26. Invert qandni makkajoxori tarkibidagi qanday moddadan olinadi?
27. Xamirdagi qaysi kislotali bijg'ish bu mahsulotlarga taxirlik va yoqimsiz hid beradi?
28. Achitqilarda qaysi kislotalar miqdori kop bo'ladi?
29. Nukleidlarda miqdori necha foizdan yuqorisi ovqat inson uchun zararli hisoblanadi?
30. Inson kundalik hayot faoliyatida sarf qiladigan energiyaning qariyb necha qismini yog'lar hisobiga oladi ?
31. Yog'lar inson organizmini faqatgina energiya bilan taminlab qolmasdan, hujayralarning tuzilishida ishtirok etib, organizmda qanday vazifasini ham bajaradi?
32. Yog'lar yuqori molekulari yog kislotalarining uch atomli spirtlar bilan hosil qilgan murakkab efirlaridir. Shu sababli bunday tuzilgan yog'lar nima deb nomlanadi?
33. Hayvon yog'lari o'simlik moylaridan qanday ko'rsatkich orqali farq qiladi?
34. Sut mahsulotlaridagi qaysi kislotali bijg'ish bu mahsulotlarga taxirlik va yoqimsiz hid beradi?
35. Hayvon yog'larida uchraydigan toyinmagan yog' kislotalaridan asosiysi qaysi kislotalar hisoblanadi?

36. Hayvon yog'lari tarkibida o'simlik moylarida uchramaydigan qaysi kislotasi bo'lishi aniqlangan?
37. Kakao yong'og'idan olingan moylar qanday moylar hisoblanadi?
38. Sobiq ittifoq paytida moy beruvchi asosiy o'simliklar qaysilar hisoblangan ?
39. Jami ishlab chiqiladigan moyning necha foizi soyaga to'g'ri keladi ?
40. Jami ishlab chiqiladigan moyning necha foizi g'o'zaga to'g'ri keladi ?
41. Jami ishlab chiqiladigan moyning necha foizi kungaboqarga to'g'ri keladi ?
42. Yog'larning erish harorati qancha yuqori bolsa, ular odam organizmida qanday holatda o'zlashadi?
43. Yog'lar tarkibida qancha to'yinmagan yog' kislotalari ko'p bo'lishi qanday jarayonga olib keladi ?
44. Bug'doyda lestitin moddasi necha foiz miqdorida bo'ladi ?
45. Toza xolestirin oq kristall holida bo'lib suvda eritilganda qanday holatda bo'ladi ?
46. 100g margarinning energiya berish qobiliyati necha kJ ni tashkil etadi ?
47. Grechixa tarkibida inson yurak-tomir sistemasini davolashda qo'llaniladigan qaysi moddasi borligi uchun muhim dorivor o'simlik hisoblanadi ?
48. Grechixa donidan necha xil yorma ishlab chiqariladi ?
49. Pishloqdagi qaysi kislotali bijg'ish bu mahsulotlarga taxirlik va yoqimsiz hid beradi ?
50. Qobiq ajratishdan oldin grechixa doni yirikligi bo'yicha necha xil frakstiyaga ajratiladi ?
51. Saralashda asosiy talab donni (grechixa) yirikligi bo'yicha juda katta aniqlikda taminlash qanday ko'rsatkichni ta'minlaydi?
52. Har qaysi frakstiyaning (grechixa) donlarini qobig'i qanday dastgoxda ajratiladi ?
53. Vallarning aylanish tezliklari I va II frakstiya (grechixa) uchun qanday belgilangan?
54. G'alvirlarning o'lchamlari qanday ko'rsatkichlarga qarab tanlanadi ?
55. Shishasimonligi guruch naviga va malum darajada etishtirish sharoitlariga bogliq boladi, ammo dondagi oqsil miqdori bilan shishasimonligi orasidagi qanday ko'rsatkichga asosan aniqlanadi?
56. Donlarni namlash va namiqtirish usuli qanday donlaridan yorma olishda qo'llaniladi ?
57. Diametri 1,6 mm g'alvirdan o'tgan mahsulot (bug'doy) nechanchi kategoriya chi-qindi hisoblanadi ?
58. Bug'doy mag'izini maydalash va saralashda vallarni tezligini nisbati qanday bo'ladi?
59. Xamir tayyorlash uchun ishlatiladigan suv ham toza, ichimlik suvi talabiga javob beradigan darajada bo'lishi va harorati necha gradusdan ortiq bo'lmasligi kerak ?
60. Xamir tayyorlashda suvning xarorati belgilanganidan yuqori bo'lsa takibidagi kraxmal qanday holatda vujudga keladi?
61. Spirtli bijg'ish jarayonida hosil bo'ladigan nonning g'ovakligini taminlashda muhim ro'l o'ynaydigan gaz qanday nomlanadi?
62. Tindirish jarayoni xamirni maxsus xonalarda qanday haroratda ushlab turiladi?
63. Bubliklarni magazin sharoitida qancha muddat saqlash mumkin?
64. Mayda teshik kulchalarni qancha muddat saqlash mumkin ?
65. Non konservalariga nimalar kiradi ?
66. Makaron mahsulotlari shakliga ko'ra necha tipga bo'linadi?
67. Makaron mahsulotlarning ozuqaviy qiymati nimalarga bog'liq boladi?
68. Makaron mahsulotlaring asosiy tarkibiy qismini nimalar tashkil etadi ?
69. Makaron mahsulotlari tayyorlashda tuhum kukunidan foydalanish tayyor mahsulotni birinchi navbatda qaysi vitamin bilan boyitadi ?
70. Muvozanatlashgan ovqatlanish normasiga binoan moddalarning organizmda to'liq hazm bo'lishi uchun oqsillarning uglevodlarga nisbati qanday bo'ladi?
71. Tuxum qo'shilgan makaronlarda oddiy makaronlarga nisbatan metoninning miqdori necha barobar ortadi ?
72. Tuxumli makaron mahsulotlari ishlab ishlab chiqarishda 100 kg unga qancha tuxum mahsuloti qo'shiladi ?

73. Uzoq muddat saqlashga va uzoq rayonlarga tashishga mo'ljallangan makaron mahsulotlarini necha foiz namlik qolguncha quritish tavsiya etiladi ?
74. Butilkalarda kamida necha yil saqlangan markali vinolar kolleksion vinolar deb yuritiladi?
75. O'ynoqi vinolar dep qanday gaz bilan toyingan vinolarga aytiladi ?
76. Vino ishlab chiqarishdagi asosiy jarayon qanday bijg'ish jarayoni hisoblanadi ?
77. Har bir tur vinoning harorati, kimyoviy tarkibiga qarab ma'lum miqdorda nima zarur bo'ladi ?
78. Muskat qanday vinolar tipiga kiradi ?
79. Tvorogdagi qaysi kislotali bijg'ish bu mahsulotlarga taxirlik va yoqimsiz hid beradi ?
80. Konyak spirtini saqlashda qanday yog'och bochkalardan foydalaniladi ?
81. Kupajlangan vinolar qanday vinolar hisoblanadi?
82. Quyidagi qaysi xom ashyodan faqatgina pivo ishlab chiqarish uchun foydalaniladi?
83. Kolbasa mahsulotlari qanday guruhga bo'linadi ?
84. Biriktiruvchi to'qimalar miqdorini ko'pligi go'sht sifatiga qanday ta'sir qiladi?
85. Sut tarkibida suv qanday miqdorni tashkil etadi?
86. Denaturatsiya nima?
87. Xamirda qandlar etishmasa qanday jarayon hosil boladi ?
88. Ekstraksiya-bu nima?
89. Saturatsiya nima ?
90. Presslash nima?
91. Normal hayot sharoiti uchun zarur boladigan energiyaning yarmidan ko'prog'ini odam organizmi nima orqali oladi ?
92. Kristalizatsiya deb nimaga aytiladi ?
93. Gomogenizatsiya nima ?
94. Passirovka nima ?
95. Diffuziya-nima ?
96. Sutni quritganda o'rtacha qancha miqdorda quruq qoldiq qoladi ?
97. Sutning sifatini va qiymatini belgilovchi xususiyati qanday ko'rsatkich bilan o'lchanadi?
98. Uglevodlar to'g'ri keltirilgan javobni aniqlang?
99. Respublikamizda kartoshka istemol qilish kishi boshiga o'rtacha kuniga necha grammni tashkil etadi ?
100. Sof uglevodlar qanday olinadi ?

ASOSIY TEXNOLOGIK JARAYONLAR VA QURILMALARI

1. Birlik hajmda modda og'irligi nima deb nomlanadi?
2. Birlik hajmdagi suyuqlik massasiga nima deyiladi?
3. Jism birlik massasiga to'g'ri kelgan hajmga yoki zichlikka teskari bo'lgan kattalik nomini toping.
4. Modda zichligining suv zichligiga nisbati nima deyiladi?
5. Suyuqlik qovushqoqligining uning zichligi nisbatiga nima deyiladi?
6. Suyuqlikning oqim harakatiga qarshilik qilish xususiyati nima deb nomlanadi?
7. Zichlikning SI Xalqaro o'lchov sistemasiga mos o'lchov birliklarini aniqlab bering.
8. Hodisalar o'xshash bo'lishi uchun qanday sharoitlar yetarli va zarur degan savolga qaysi teorema javob beradi?
9. Dinamik qovushqoqlikka mos formulalarni aniqlang.
10. Kinematik qovushqoqlikka mos formulalarni aniqlang.
11. O'xshash bo'lgan kattaliklar nisbati o'zgarmas bo'lsa, bunday hodisalar nima deb nomlanadi?
12. Vaqt birligi ichida ko'ndalang kesim orqali oqib o'tadigan suyuqlik miqdoriga nima deyiladi?
13. Tajriba natijalarini qanday qayta ishlash kerak, degan savolga qaysi teorema javob beradi?
14. Tajriba paytida qanday kattaliklarni o'lchash kerak, degan savolga qaysi teorema javob beradi?
15. Ma'lum bir me'yorda siqiladigan va qovushqoqlik xususiyatiga ega bo'lgan suyuqlikka qanday suyuqlik deyiladi?
16. Absolyut siqilmaydigan va ichki qarshilikka ega bo'lmagan suyuqlikka qanday suyuqlik deyiladi?
17. Hidrostatikaning asosiy tenglamasiga mos tenglamalarni aniqlang.
18. Gaz va $0,3-55 \text{ mkm}$ li suyuqlik zarrachalaridan tarkib topgan sistemalar nima deb nomlanadi?
19. Ekvivalent diametr - d_e ni qanday aniqlanadi?
20. Suyuqlikning massaviy sarfi qaysi formula bilan topiladi?
21. Oqim uzluksizlik tenglamasiga mos tenglamalarni aniqlang.
22. Suyuklik va $0,4-100 \text{ mkm}$ o'lchamli boshqa zarrachalardan tarkib topgan sistemalar nima deb nomlanadi?
23. Quyidagi kattaliklar $\frac{P}{\rho \cdot g}$ qanday sig'im (napor) va energiyani bildiradi?
24. Quyidagi kattaliklar $\frac{w^2}{2g}$ qanday sig'im (napor) va energiyani bildiradi?
25. Gaz va $3-70 \text{ mkm}$ o'lchamli qattiq zarrachalardan tarkib topgan sistemalar nima deb nomlanadi?
26. Quyidagi kattaliklar z qanday sig'im (napor) va energiyani bildiradi?
27. Real suyuqlik uchun Bernulli tenglamasiga mos tenglamalarni aniqlang.
28. Jalyuzili kamerada gazsimon turli jinsli sistema qaysi kuch ta'sirida ajratiladi?
29. Suyuqlik sarfi va tezligini o'lchovchi asbob nomini belgilang.
30. Modifikatsiyalashgan Reynolds kriteriyasiga qaysi formula mos keladi?
31. Agar suyuqlik zarrachalari oqim tezligi va ρ , t , P kattaliklar miqdori vaqt o'tishi bilan o'zgarmasa, bu suyuqlikning oqim harakati qanday oqim deb ataladi?
32. Laminar rejim harakatida o'rtacha tezlikka mos formulalarni aniqlang.
33. Suyuqlik zarrachalari betartib harakat qilib, zarrachalar aralish, xaotik harakat qilsa, u holda harakat nima deb nomlanadi?
34. Turbulent rejimda suyuqlikning o'rtacha tezligi qanday topiladi?
35. Ishqalanish uchun yo'qotilgan bosim qanday aniqlanadi?
36. Yangli filtrda gazsimon turli jinsli sistemalar qanday ajratiladi?
37. Suyuqlikning hajmiy sarfi qaysi formula bilan aniqlanadi?
38. Elektrofildrda gazsimon turli jinsli sistema qaysi kuch yordamida ajratiladi?
39. Gazlarni siqish natijasida uning hajmi qanday o'zgaradi?
40. Foydali quvvat qaysi formuladan aniqlanadi?
41. Nasosning ichki g'ildiragi aylanishi natijasida, markazdan qochma kuch yordamida suyuqlikning bosimini oshiradigan nasoslar qanday nomlanadi?
42. Nasosning to'liq sigimi (napori) qaysi formuladan aniqlanadi?

43. Turli jinsli gazlarni suyuqlik bilan yuvib tozalashga nimalar kiradi?
44. Bosimi atmosfera bosimidan past bo'lgan gazlarni so'rish uchun qanday mashinalar ishlatiladi?
45. Gazlarni siqish va uzatish uchun mo'ljallangan mashinalar nima deb ataladi?
46. $P_2/P_1 < 1,1$ bo'lganda, ko'p miqdordagi gazlarni uzatish uchun qanday mashinalar ishlatiladi?
47. Siqilgan gaz bosim P_2 ning siqilmagan gaz bosimi P_1 ga nisbati nima deb ataladi?
48. Cho'ktiruvchi elektrod qaysi manbaga ulanadi?
49. Elektrofilyr qaysi tokda ishlaydi?
50. P_2/P_1 nisbat $1,1 \div 3$ oraliqda bo'lsa, bunday gazlarni uzatish uchun qanday mashinalar ishlatiladi?
51. $P_2/P_1 > 3$ bo'lganda, yuqori bosim hosil qilish uchun qanday mashinalar ishlatiladi?
52. Yengli filtrning gidravlik qarshiligi?
53. Mexanika qonunlariga bo'ysunadigan suyuqlik oqimlarining harakati bilan bog'liq gaz, bug' va suyuqlik uzatish, aralashmalarni ajratish jarayonlari, chunonchi cho'ktirish, filtrlash, sentrifugalash kabi jarayonlar quyida keltirilgan qaysi asosiy jarayonlarga to'g'ri keladi?
54. Agar, cho'ktirgich ish unumdorligi ma'lum bo'lsa, cho'ktirish yuzasi qaysi formuladan topiladi.
55. Tindirish va cho'ktirish uchun mo'ljallangan qurilmalar ishlash printsipiga ko'ra qanday turlarga bo'linadi?
56. Turli jinsli sistemalarni g'ovak filtr to'siqlar yordamida fazalarga ajratish jarayoniga nima deyiladi?
57. Filtrlash jarayoni nimalar ta'sirida amalga oshiriladi?
58. Cho'ktirish qanday kuch yordamida amalga oshiriladi?
59. Filtrlash jarayonida ajratib olingan toza mahsulot nima deyiladi?
60. Sentrifugalash qanday kuch yordamida amalga oshiriladi?
61. Siklon diametri qaysi formuladan topiladi?
62. Suyuqlik hajmiy sarfini qatlam ko'ndalang kesimi yuzasiga nisbati nima deb ataladi?
63. Qatlam og'irligi va gidravlik qarshilik kuchlari teng bo'lganda, qaysi xodisa ro'y beradi?
64. Gaz faza va mayda qattiq zarrachalardan tashkil topgan sistemalar nima deb ataladi?
65. O'z tarkibida gaz pufakchalari tutgan suyuq sistemalar nima ataladi?
66. Bug'latish qurilmasining asosiy konstruktiv qismlarini ko'rsating.
67. Filtrlovchi qurilmalar qanday rejimda ishlaydi?
68. Agar gazlarni siqish paytida hamma issiqlik ajratib olinsa gaz va jarayonning harorati o'zgarmas bo'lsa, bu qanday jarayon?
69. Issiqlik o'tkazish jarayonida harakatga keltiruvchi kuch qaysi formuladan boshlanadi?
70. Qaysi moddalar issiqlikni yaxshi o'tkazadi?
71. Issiqlik almashinish jarayonida harakatga keltiruvchi kuch nima?
72. Qattiq moddalarda issiqlikning asosiy o'tishi qaysi usul bilan amalga oshiriladi?
73. Tekis devor qalinligi bo'yicha harorat tarqalishi qaysi qonunga bo'ysunadi?
74. Nurlangan issiqlik jism yuzasidan to'la qaytsa jism qanday nomlanadi?
75. Nurlangan issiqlik jism orqali to'la o'tib ketsa jism qanday nomlanadi?
76. Nurlangan issiqlik jismga to'la yutilsa jism qanday nomlanadi?
77. Issiqlik energiyasining elektromagnit to'lqin yordamida tarqalishi nima deb ataladi?
78. Qattiq jismlarda issiqlik tarqalishining asosiy turi nima?
79. Issiqlik o'tkazishning asosiy tenglamasidan qaysi kattalik hisoblab topiladi?
80. Eng keng tarqalgan va samarali issiqlik eltkich nima?
81. Harorati yuqori bo'lgan muhitdan harorati past bo'lgan muhitga vaqt birligi ichida ajratuvchi devorning 1 m^2 yuzasidan muhitlar haroratlari farqi 1°C bo'lganda o'tkazilgan issiqlik miqdori nima deb ataladi?
82. Berilgan tenglamalarning qaysi biri issiqlik o'tish tenglamasi deyiladi?
83. Issiqlik almashinish qurilmalarida muhitlarni qaysi yo'nalishi afzalroq?
84. Bug'latish jarayonida boshqa maqsadlar uchun ajratilgan ikkilamchi bug' nima deb nomlanadi?
85. Qaynayotgan eritmani bug'latish paytida hosil bo'layotgan bug' nima deb ataladi?
86. Bug'latish jarayonining moddiy balansini aniqlaydigan tenglama qaysi ko'rinishga ega?
87. Massa almashinish jarayonida harakatga keltiruvchi kuch nima?

88. Eritma yoki qattiq jismlar tarkibidan bir yoki bir necha komponentni maxsus suyuqlik yordamida ajratib olish jarayoni nima deb ataladi?
89. Fazalar qoidasi to'g'ri yozilgan formulani toping.
90. Rektifikatsiya kolonnasining quyi qismi uchun ish chizigi tenglamasini aniqlang.
91. Nam material muzlatilgan xoldan yuqori vakuum ostida namsizlantirilsa, bunday quritish turi nima deb nomlanadi?
92. $I-x$ diagrammasi nima uchun xizmat qiladi?
93. Kaloriferda havoni isitish qanday sharoitda o'tadi?
94. 2-0,075 mm o'lchamli zarrachalar olish uchun qaysi maydalash usuli qo'llaniladi?
95. Jismni maydalash uchun sarf bo'layotgan ish jism hajmiga (yoki massasiga) proporsional degan gipoteza kimniki?
96. Maydalanish darajasi qaysi formula yordamida hisoblanadi?
97. Qayta ishlanayotgan qattiq material yuzasini qaysi usulda oshirish mumkin?
98. Issiqlik tarqalishining prinsipial turlari keltirilgan javobni aniqlang?
99. Fazalar koidasiga binoan, ikki fazali va uch komponentli sistemaning erkinlik darajasi qanday bo'ladi?
100. Kolonnali absorberlarni turli xil shakldagi nasadkalar bilan to'ldirishdan asosiy maqsad nima?