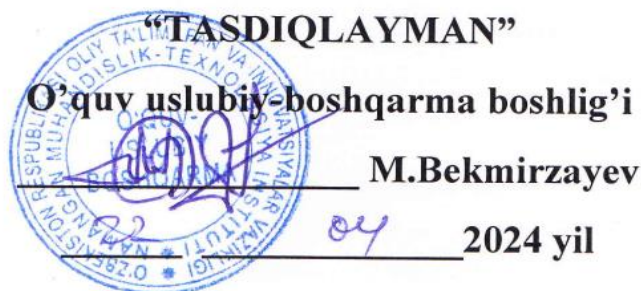


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI

OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

NAMANGAN MUHANDISLIK-TEXNOLOGIYA INSTITUTI



KIMYO TEXNOLOGIYA FAKULTETI

OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI KAFEDRASI

**5321000 – OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI SIRTQI TALIM
YO'NALISHI BITIRUVCHI KURS TALABALARI UCHUN
MUTAXASSISLIK FANLARIDAN YAKUNIY DAVLAT
ATTESTATSIYASI**

SAVOLLAR TO'PLAMI

NAMANGAN-2024

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI BIOKIMYOSI

| Oziq-ovqat mahsulotlari biokimyosi |
|--|
| 1. Insoniyat oldida turgan eng asosiy muammo – bu |
| 2. Funktsional oziq-ovqat mahsulotlari bu - |
| 3. Nutrientlar nima? |
| 4. O'rni qoplanmaydigan aminokislotalar nima? |
| 5. Makronutrientlar nima? |
| 6. O'lchashlar natijalari qonunlashtirilgan birliklarda ifodalanib, ularning xatoliklari belgilangan ehtimollik bilan ma'lum bo'lishiga nima deyiladi? |
| 7. Noallimentar ozuqa moddalar bu... |
| 8. Oziq-ovqat qo'shimchalari nima uchun qo'llaniladi? |
| 9. Biologik aktiv qo'shimchalar nima? |
| 10. Qancha oqsil turlari mavjud? |
| 11. Oqsil nima? |
| 12. Insonni 1 kunda oqsilga bo'lgan talabi necha gramni tashkil etadi ? |
| 13. Kvashiorkor kasalligi qaysi modda tanqisligi sababli kelib chiqadi ? |
| 14. Tabiatda peptidlarni nechta turlari mavjud? |
| 15. Gormon bu.... |
| 16. Neyropeptidlar nima ? |
| 17. Neyropeptidlarning nechta turi mavjud? |
| 18. Qanday peptidlar tomir tonusiga ta'sir etadi? |
| 19. Ta'm beruvchi peptidlar guruhini eng asosiyiga qanday peptidlar kiradi ? |
| 20. Boshqoqli don oqsillariga qaysilar kiradi? |
| 21. Dukkakli o'simliklarda oqsil umumiy og'irlikka nisbatan necha foizni tashkil qiladi ? |
| 22. Go'sht mahsulotlari tarkibida oqsil necha foizni tashkil qiladi ? |
| 23. Yangi oqsilli oziq-ovqat mahsuloti turlari bu... |
| 24. Lipidlar deb nimaga aytiladi ? |
| 25. Mahsulotning oziqaviy qiymati tushunchasi nima ? |
| 26. Oqsillar denaturatsiyasiga olib keladigan faktorlarni toping. |
| 27. Hom ashyoni qayta ishlashda fermentativ jarayonlarni to'htatish yo'llari qaysilar? |
| 28. Yog'da eruvchi biologik aktiv moddalar keltirilgan qatorni ko'rsating? |
| 29. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi yod moddasining yetishmasligi qanday kasalliklarga olib keladi ? |
| 30. Qaysi mahsulotlardan temir moddasi organizmga oson singadi ? |
| 31. Qaysi mahsulotlar vitamin A ga boy? |
| 32. Erkin suvning oziq-ovqat mahsulotlaridagi vazifasi nima? |
| 33. Harorat pasayishi bilan suvning qanday fizik ko'rsatkichlari kamayadi ? |
| 34. Oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ridan to'g'ri zararlanishi nimaga bog'liq? |
| 35. Oziq-ovqat havfsizligi deganda nimani tushunasiz? |
| 36. Funktsional mahsulotlar qanday iste'mol xususiyatlarini o'z ichiga olishi kerak? |

| |
|--|
| 37. Biologik faol moddalarni oziq-ovqat mahsulotlariga qo'shish uchun tibbiyot talablariga rioya qilish kerakmi? |
| 38. Og'ir bemorlar uchun kuniga necha gram oqsil talab qilinadi ? |
| 39. Essentsial aminokislotalar nima? |
| 40. Sutning asosiy oqsili nima ? |
| 41. Bug'doy unidan olingan kleykovinada necha foiz oqsil mavjud? |
| 42. Modifikatsiyalangan oqsillar qanday maqsadlarda ishlatiladi? |
| 43. O'rni qoplanmaydigan aminokislotalar qaysilar ? |
| 44. Oziq-ovqat alimantar komponentlariga nimalar kiradi? |
| 45. Noalimantar oziq-ovqat komponentlari bu... |
| 46. Denaturatsiya haqida tushunchani toping. |
| 47. Oqsil gidrolizi nima? |
| 48. Mahsulotni 85-100 gradus haroratga qizdirsak oqsil strukturasi qanday jarayon yuz beradi? |
| 49. Yog'larning biologik effektivligi nima bilan aniqlanadi ? |
| 50. Essentsial yog' kislotalarining organizmdagi vazifalari nimadan iborat ? |
| 51. Pektin moddalrining organizmdagi vazifasi nima? |
| 52. Disaharlarni parchalaydigan fermentlar qaysilar? |
| 53. ? – amilaza fermentining ta'sir qilish mehanizmini belgilang? |
| 54. ? – amilaza fermentining ta'sir qilish mehanizmini ko'rsating. |
| 55. 100°C haroratda monosaharlarning o'zgarishini ko'rsating? |
| 56. Uglevodlarning gidrolizi qaysi oziq-ovqat jarayonlarida foydalaniladi? |
| 57. Qaysi vitaminlar tez oksidlanish hususiyatiga ega? |
| 58. Vitaminlar — |
| 59. Ratsional ovqatlanishning printsiplari nima? |
| 60. O'simlik hom ashyosidagi reduktiv uglevodlarga qaysilar kiradi? |
| 61. Hayvon hom ashyosidagi reduktiv uglevodlarni toping. |
| 62. Singiydigan polisaharidlar qaysilar? |
| 63. Oziqaviy tolalarga ... kiradi. |
| 64. Krahmal va glkogen tuzilishidagi o'hshashliklarni ko'rsating? |
| 65. Oziqaviy tolalarning fiziologik ahamiyati qanday? |
| 66. Mono va disaharidlarning hususiyati nima? |
| 67. Pektin moddasiga boy bo'lgan mahsulotlarni ko'rsating? |
| 68. «Glutamin effekti» bu |
| 69. Oqsil qaysi modda bilan o'zaro reaksiyaga kirishganda jigarrang hosil qiladi? |
| 70. Pestitsid nima? |
| 71. Oziq-ovqat mahsulotlari inson organizmida qanday funktsiyalarni bajaradi? |
| 72. Oziq-ovqat mahsulotlari inson organizmida qanday funktsiyalarni bajaradi? |
| 73. Hozirgi zamon oziq-ovqat mahsulotlarining sinflanishi. |
| 74. Qanday oziq-ovqat mahsulotlariga genetik o'zgargan oziq-ovqat mahsulotlari deyiladi? |
| 75. Qaysi aminokislotalar mikroorganizmlardan olinadi? |

| |
|--|
| 76.Mioglobin (mioxrom) nima? |
| 77.Oziq-ovqat sanoatida emul'gatorlar nima uchun qo'llaniladi? |
| 78.Oqsilli hom ashyoni saqlashda sodir bo'ladigan kimyoviy o'zgarishlarni ko'rsating. |
| 79.Yog'larning oksidlanib buzilish turlarini ko'rsating. |
| 80.Yog'larning oksidlanishini keltirib chiqaruvchi sabablar qaysilar? |
| 81.Monosaharidlarni fermentlar ishtirokisiz oksidlanishi natijasida hosil bo'ladigan mahsulotlarni ko'rsating? |
| 82.Uglevodlar bijg'ishi natijasida hosil bo'ladigan ohirgi mahsulotlar qaysilar. |
| 83.Qaysi vitaminlar hom ashyoni texnologik qayta ishlash jarayonida oson parchalanadi? |
| 84.Balanslangan ovqatlanish nazariyasining asosiy qoidalarini belgilang. |
| 85.Bakterial toksinlar tufayli kelib chiqadigan oziq-ovqatdan zaharlanish kasalliklarini ko'rsating ? |
| 86.Mayyar reaksiyasi bu ... |
| 87.O'simliklarning o'sish regulyatorlari turlari. |
| 88.Bog'langan suv bu ... |
| 89.Erkin suv bu |
| 90.Proteoliz ... ijobiy rol o'ynaydi |
| 91.Hamma yog'lar ... tashuvchlari hisoblanadi |
| 92.Melanoidin – bu ... |
| 93.Gipervitaminoz – bu ... |
| 94.Suvda eruvchi vitaminlarga qaysilar kiradi ? |
| 95.Suvda eruvchi vitaminlarga qaysilar kiradi? |
| 96.Yog'da eruvchi vitaminlarga qaysilar kiradi? |
| 97.Provitaminlar – bu ... |
| 98.Pigment metmioglobin nima? |
| 99.Uzoq saqlash uchun go'sht qanday xaroratda muzlatiladi? |
| 100.Quvvat sarflanishi 2800 kkal bo'lgan holda ozuqaga necha gr go'sht kiritilishi kerak? |

| OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI SERTIFIKATLASH ASOSLARI VA XAVFSIZLIK | |
|--|--|
| 1. Mahsulotning sifatini nazorat qilishning qanday nazorat turlari bor? | |
| 2. O'lchash usuliga qaysi usullar kiradi? | |
| 3. Kimyoviy usulda nimalar aniqlanadi? | |
| 4. Fizik usulda nimalar aniqlanadi? | |
| 5. Polyarimetrik usulda nimalarni aniqlashda foydalaniladi? | |
| 6. Refraktometrik usulda nimalarni aniqlashda foydalaniladi? | |
| 7. Potentsiometrik usulda nimalarni aniqlashda foydalaniladi? | |
| 8. Biologik usulda nimalar aniqlanadi? | |
| 9. Qayd qilish qanday usul hisoblanadi? | |
| 10.Ekspert usuli qanday usul hisoblanadi? | |

| |
|--|
| 11. Mahsulotdagi aromatik moddalarga nimalar kiradi? |
| 12. Sotsiologik usul qanday usul hisoblanadi? |
| 13. Texnologik usulda nimalar aniqlanadi? |
| 14. Areometr nimani o'lcaydi? |
| 15. Bevosita titrlash qanday amalga oshiriladi? |
| 16. Qaytar titrlash qanday amalga oshiriladi? |
| 17. Ostvald viskozimetri yordamida nima o'lchanadi? |
| 18. Haydash uslubida aniqlanayotgan komponent qanday holatda ajraladi? |
| 19. Kalorimetriya usuli bu? |
| 20. Refraktometriya usul bu? |
| 21. Hisoblash usuli qanday usul hisoblanadi? |
| 22. Fiziologik usulda nimalar aniqlanadi? |
| 23. Laboratoriya tomizg'isini qanday haroratda saqlash mumkin? |
| 24. Atalasimon mahsulotda orgonaleptik tekshirilganda qum borligini bilish uchun qanday usuldan foydalaniladi? |
| 25. Pyuresimon mahsulotdagi qummi miqdorini qanday usul bilan aniqlash mumkin? |
| 26. ... organizmdagi ko'pchilik fermentativ jarayonlarni katalizlaydi va bakteritsid xossalariga ega. |
| 27. Ziravorlarning hozirda qancha turi ma'lum? |
| 28. Zira tarkibida limonen va degidrokarbon hushbo'y hid beruvchi efir moylari necha foizni tashkil etadi? |
| 29. Zira mevasining namligi necha foizdan oshmasligi kerak? |
| 30. Arpabodiyon efir moylari tarkibiga nimalar kiradi? |
| 31. Arpabodiyon mevasining namligi necha foizdan oshmasligi kerak? |
| 32. Koriandr urug'larining asosiy qismini qaysi efir moylari tashkil qiladi? |
| 33. Koriandr mevalarining tarkibidagi namlik necha foizdan oshmasligi kerak? |
| 34. Dolchinda efir moyining miqdori necha foizdan kam bo'lmasligi kerak? |
| 35. Qaysi ziravorni o'tkir hidini asosan uning tarkibidagi evganoldan iborat bo'lgan efir moylari ta'minlab beradi? |
| 36. Qalampirmunchoq tarkibidagi namlik necha foizdan oshmasligi kerak? |
| 37. Qalampirmunchoq tarkibidagi efir moylari necha foizni tashkil etadi? |
| 38. Za'far ziravori qancha mm qalinlikdagi elakdan o'tkaziladi? |
| 39. Rang beruvchi va non-bulka, qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishda ishlatiladigan ziravor nomi? |
| 40. Za'far ziravorining namligi necha foizdan yuqori bo'lmasligi kerak? |
| 41. Za'far tarkibidagi efir moyining miqdori nechi foiz bo'ladi? |
| 42. Qaysi ziravor tarkibida rang berish xususiyatiga ega bo'lgan pirokrosin va krosin glukozidlari mavjud? |
| 43. Vanilin kukuni tarkibida necha foiz kimyoviy toza vanilin aldegid bo'lishi mumkin? |
| 44. Vanilin va vanilin shakari necha gradusli haroratdagi suvda eritilganda cho'kmasiz, tiniq, rangsiz eritma hosil bo'ladi? |
| 45. Vanilin shakari tarkibida necha foiz vanilin bor? |

| |
|---|
| 46. Muskat yong`og`i mag`zining massasi necha grammgacha bo`ladi? |
| 47. Muskat yong`og`ining uzunligi qancha? |
| 48. Muskat yong`og`i tarkibidagi yog`ning miqdori qncha? |
| 49. Muskat yong`og`ining namligi necha foizdan oshmasligi kerak? |
| 50. Muskat guli (matsis) tarkibida necha foizgacha efir moylari bo`ladi? |
| 51. Muskat guli (matsis) ning namligi necha foizdan oshmasligi kerak? |
| 52. Ziravorlarni necha foizdan yuqori bo`lmagan nisbiy namlikdagi havoda saqlash lozim? |
| 53. Ziravorlar saqlanadigan xonaning harorati qanday ko`rsatgichda bo`lishi kerak? |
| 54. Essensiyalarning barcha turlari tarkibida qaysi moddalarning bo`lishiga yo`l qo`ymaydi? |
| 55. Essensiyalarning qaynash harorati to`g`ri ko`rsatilgan qatorni toipng? |
| 56. Essensiyalar qanday sharoitda saqlanishi lozim? |
| 57. Xlorafill nimada eriydi? |
| 58. Qizil uzum sharbatining tarkibida antotsianlar namoyondasidan qaysi biri uchraydi? |
| 59. Antotsianlar qanday muhitda yaxshi eriydi? |
| 60. Qaysi moddaning muhitiga tushganda, olcha va gilosda siyohrang ko`rinishga o`zgaradi? |
| 61. Flavonlar va flavanollar qanday rangga ega bo`ladi? |
| 62. Karotinoidlar – sabzavotlardagi qanday rang beruvchilar hisoblanadi? |
| 63. Karotinoidlar nimalarga ta`sirchan hisoblanadi? |
| 64. Karotin inson organizmidagi qaysi vitaminning tarkibiga o`tadi? |
| 65. Tabiiy rang beruvchi moddalar ko`rsatilgan qatorni belgilang? |
| 66. Mineral rang beruvchi moddalar ko`rsatilgan qatorni belgilang? |
| 67. Sintetik rang beruvchi moddalar qaysi qatorda ko`rsatilgan? |
| 68. Suvda eriydigan vitaminlar berilgan qatorni ko`rsating? |
| 69. Qaysi vitamin flavinli fermentlarning kofermenti hisoblanadi? |
| 70. Qaysi vitamin tirik organizmlarda boradigan oksidlanish-qaytarilish reaksiyalarida vodorodni ko`chiruvchi oraliq modda bo`lib xizmat qiladi? |
| 71. Suvda eriydigan vitaminlar berilgan qatorni ko`rsating? |
| 72. Qaysi vitamin flavinli fermentlarning kofermenti hisoblanadi? |
| 73. Qaysi vitamin tirik organizmlarda boradigan oksidlanish- qaytarilish reaksiyalarida vodorodni ko`chiruvchi oraliq modda bo`lib xizmat qiladi? |
| 74. Organizmdagi erkin radikallari hosil bo`lishini sekinlashtiradigan vitamin qaysi? |
| 75. Tilmans rangining konsentratsiyasi qanchaga teng? |
| 76. Polifenol moddalarining turli guruhlarini ajratish uchun qanday erituvchilardan foydalaniladi? |
| 77. Fenol moddalarining yig`indisini aniqlab, spektrning ultrabinafsha qismida nurni yutishni o`lchashga asoslangan usulning nomi? |
| 78. Qaysi vitamin flavinli fermentlarning kofermenti hisoblanadi? |
| 79. Qora qarag`atning kislotaliligi necha foizni tashkil etadi? |

| |
|--|
| 80.1 kg xom ashyoni yuvish uchun necha litr suv sarf qilinishi kerak? |
| 81.Konservalangan mahsulotlarni nazorat qilishda laboratoriyada ishlatiladigan K-1 shakldagi jildining vazifasi nima? |
| 82.Konservalangan mahsulotlarni nazorat qilishda laboratoriyada ishlatiladigan K-2 shakldagi jildining vazifasi nima? |
| 83.Konservalangan mahsulotlarni nazorat qilishda laboratoriyada ishlatiladigan K-4 shakldagi jildining vazifasi nima? |
| 84.Konservalangan mahsulotlarni nazorat qilishda laboratoriyada ishlatiladigan K-6 shakldagi jildining vazifasi nima? |
| 85.Konservalangan mahsulotlarni nazorat qilishda laboratoriyada ishlatiladigan K-8 shakldagi jildining vazifasi nima? |
| 86.Konservalangan mahsulotlarni nazorat qilishda laboratoriyada ishlatiladigan K-11 shakldagi jildining vazifasi nima? |
| 87.Aniq defektни aniqlash uchun me'yoriy xujjatlarida nimalar keltirilgan? |
| 88.Yashirin defektни aniqlash uchun me'yoriy xujjatlarida nimalar keltirilgan? |
| 89.Quruq dudlangan kolbasalarda reseptura bo'yicha tuz miqdori necha foiz bo'ladi? |
| 90.Bartaraf qilinadigan defekt - ? |
| 91.Kam ahamiyatli defekt – |
| 92.100 gr mahsulot uchun qancha nitrit eritma holda ishlatiladi? |
| 93.Bartaraf qilinmaydigan defekt - . |
| 94.Mahsulotdagi aromatik moddalarga nimalar kiradi? |
| 95.Konservalashda ishlatilgan osh tuzi Davlat standarti talabida tuz kristallarining kattaligi necha mm dan oshmasligi kerak? |
| 96.Sirka kislotasining solishtirma og'irligi qanday tarozi yordamida aniqlanadi? |
| 97.Bilvosita titrlash qanday amalga oshiriladi? |
| 98.Xromlangan laklangan tunukadan tayyorlangan taralarning sifatini tekshirishda vino kislotaning necha foizli eritmasi ishlatiladi? |
| 99.Ajralish uslubida aniqlanayotgan komponent qanday holatda ajraladi? |
| 100. Cho'kmaga tushish uslubida aniqlanayotgan komponent qanday holatda ajraladi? |

OZIQ-OVQAT MIKROBIOLOGIYASI VA BIOTEXNOLOGIYASI

| |
|---|
| 1. Qanday mikroorganizmlar prokariot mikroorganizmlar xisoblanadi ? |
| 2. Kokkilarga qanday mikroorganizmlar kiradi? |
| 3. Kapsula nima? |
| 4. Sitoplazmatik membrana nimalardan tuzilgan? |
| 5. Mezosomalar nima? |
| 6. Ribosomalar nimalardan tuzilgan? |
| 7. Spora qanday hujayralardan hosil bo'lishi mumkin? |
| 8. Bakteriyalarda spora hosil bo'lishi qancha vaqt davom etadi? |
| 9. Yetilgan bakteriyalar hujayrasi qancha muddatda bo'linishi mumkin? |

| |
|--|
| 10. Viruslar boshqa mikroblardan nimasi bilan farq qiladi? |
| 11. Turushlar qanday ko'payadi? |
| 12. Zamburug'lar jinsiy ko'payishining qanday bosqichlari mavjud? |
| 13. Mikroblar moddalarini necha % ini kul moddalari tashkil etadi? |
| 14. SPigmentlar nima? |
| 15. Mikroblar hujayrasining qanchasini suv tashkil qiladi? |
| 16. Mikroblarni turli xil ranga bo'yalishini nima taminlaydi? |
| 17. Mikroorganizmlardagi fermentlar qanday moddalar? |
| 18. Fermentlar reaksiya vaqtini qancha muddatga qisqartiradi ? |
| 19. Avtoliz jarayoni nima ? |
| 20. Qanday moddalar oksidoreduktazalar hisoblanadi? |
| 21. Lipazalar mikroblar hujayrasida qanday vazifani bajaradi? |
| 22. Bakteriyalar rivojlanishining qanday bosqichlarini bilasiz? |
| 23. Mikroorganizmlarni o'sish tempi qanday omillarga boliq? |
| 24. Differentsial diagnostik ozuqa muhiti nima? |
| 25. Ikkilamchi metabolitlarga nimalar kiradi? |
| 26. Insonning o'sish gormoni nima ? |
| 27. Muhit optimal haroratining ko'tarilishi mikroblar faoliyatiga qanday ta'sir qiladi? |
| 28. Spirtli bijg'ishni chaqiruvchi turishlarni asosiy oilasi qaysi javobda to'ri ko'rsatilgan? |
| 29. Bijg'ish jarayoni muhitdagi shakarlar konsentratsiyasining qanday miqdorida to'xtaydi? |
| 30. Tif va paratif bakteriyalari tashqi muhitda qancha vaqt yashay olishlarini ifodalangan javobni toping? |
| 31. Propion kislotali bijg'ish qaysi javobda to'ri ifodalangan? |
| 32. Mevalarning epifit mikroflorasi deb nimalarga aytiladi? |
| 33. Mevalarni himoya vositalari qanday vaqtlarda buziladi? |
| 34. Go'shtning bakteriyalar tomonidan parchalanishida uglevodlarni qanday moddalargacha parchalaydi? |
| 35. Tuzlangan baliqlarni qanday sharoitlarda qancha saqlash mumkin? |
| 36. Eukariot mikroorganizmlarga nimalar kiradi? |
| 37. Xozirgacha prokariot bakteriyalarning qancha turi aniqlangan? |
| 38. Dializ nima? |
| 39. Kapsulani hujayra uchun qanday ahamiyati bor? |
| 40. Sitoplazma nima ? |
| 41. Bakteriya hujayrasida nechtagacha ribosoma bo'lishi mumkin? |
| 42. Mezosomalar qanday shakllarda bo'ladi? |
| 43. Hujayradagi go'shilmalar qanday moddalardan iborat bo'lishi mumkin? |
| 44. Spora tarkibida dipokolin kislotasi nech foizgacha bo'lishi mumkin? |
| 45. Hujayra biotexnologiyasi nimaga asoslanadi? |
| 46. Faglar nima? |
| 47. Mikroorganizmlarning jinsiy ko'payish nima? |
| 48. Plazmogamiya nima? |

| |
|--|
| 49. Drojilar yoki achitqilar qaysi guruhga kiradi? |
| 50. Og'ir metallar moorganizmlarga qanday ta'sir qiladi? |
| 51. Mikroob tanasining mikroelementlari to'g'ri ifodalangan javobni toping. |
| 52. Fermentlar katalizlaydigan reaksiya tezligi fermentsiz reaksiya tezligidan necha marta ortiq? |
| 53. Transferazalar qanday kimyoviy guruhlarni tashiy oladi? |
| 54. Suv mikroob tanasida qanday asosiy vazifalarni bajaradi? |
| 55. Seleksiya bu nima? |
| 56. Tabiiy aminokislotalarni nechta xili bor? |
| 57. Muhitda erigan moddalar konsentratsiyasi osmotik bosimga qanday ta'sir etadi? |
| 58. Mikroorganizmlardagi plazmoliz nima? |
| 59. Mikrobiologik usulda olingan fermentlardan qanday soxada fydalaniladi? |
| 60. Quyultirilgan sutni qanday haroratda sterilizatsiya qilinadi? |
| 61. Bakteriyalar kushandalari qanday organizmlarga kiradi? |
| 62. Bakteriya sporalari chiday oladigan sovuq haroratning quyi chegarasi nechaga teng? |
| 63. Spirtli bijg'ish jarayoni nima? |
| 64. Pirouzum kislotasi etil spirtiga aylanishi necha bosqichda boradi? |
| 65. Muhitda bijg'ish jarayoni etil spirtining qanday konsentratsiyasi xosil bo'lganda bo'lganda to'xtaydi? |
| 66. Sut kislota bakteriyalari uchun optimal harorat to'ri ifodalangan javobni toping? |
| 67. Yog' kislotali bijg'ish jarayonida qanday moddalar hosil bo'ladi? |
| 68. Odamlarda terlama kasalligini qo'zatuvchi bakteriyalarni rivojlanishlari uchun optimal harorat qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan? |
| 69. Go'shtdagi uglevodlar qanday ko'rinishda uchraydi? |
| 70. Go'sht uglevodlarini parchalanishida ishtrok etadigan mikroorganizmlarni to'la oilalari qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan? |
| 71. Tabiatda eng ko'p tarqalgan mikroorganizmlar guruhini toping? |
| 72. Mikroorganizmlar Gramm usulida bo'yalishiga qarab qanday guruhlarga bo'linadi? |
| 73. Nukleotidlar nima? |
| 74. Sporaning asosiy vazifasi nima? |
| 75. Spora qulay sharoitda o'sishi uchun qancha vaqt kerak? |
| 76. Bakteriyalar qanday ko'payadi? |
| 77. Fermentlarni baromembranali tozalash usuliga nima kiradi? |
| 78. Kolbasa mahsulotlarini do'konlarda saqlash nimaga bog'liq? |
| 79. Jinsli ko'payish nima? |
| 80. Askolar nima? |
| 81. Quyultirilgan sutda bankalar bombajini nima keltirib chiqaradi ? |
| 82. Bog'langan suvning yo'qotilishi hujayraning quyidagi qaysi o'zgarishlariga olib kelishi mumkin? |
| 83. Sanoatda oqsillar qanday yo'l bilan cho'ktiriladi? |

| |
|--|
| 84.Hujayra fermentlari qaelarda uchraydi? |
| 85.Mikrob tanasining egzofermentlari nima? |
| 86.Oksidoreduktazalar hujayrada qanday vazifani bajaradi? |
| 87.Transferazalar qanday moddalar? |
| 88.Izomerazalar qanday fermentlar? |
| 89.Spirt, pivo ishlab chiqarishda keng qo'llaniladigan fermentlar nima |
| 90.Osh tuzi va shakarining yuqori bo'lmagan kontsentratsiyasida bemalol yashay oladigan mikroorganizmlarni qanday ataladi? |
| 91.Mezofillar qanday mikroorganizmlar ? |
| 92.Mikroblar chiday oladigan haroratning quyi chegarasi qanday miqdorni tashkil etadi? |
| 93.Turushlar ozuqa muhitlaridan qanday kontsentratsiyadagi shakarlarni o'zlashtira oladi |
| 94.Spirtli bijg'ishning borishi uchun optimal harorat necha gradus oralig'ida bo'lishi kerak? |
| 95.Past haroratda rivojlanuvchi turishlarning optimal rivojlanish harorati nechaga teng? |
| 96.Terlama kasalligini yashirin davri qancha vaqt oraligida davom etadi? |
| 97.Terlama qo'zg'otuvchisini yuqori haroratga qancha vaqt chiday olishi to'ri ko'rsatilgan javobni toping? |
| 98.Sut kislotali bijg'ishda qanday gaz ajralib chiqadi? |
| 99.Moy kislotali bijg'ishda qanday gaz ajralib chiqadi? |
| 100. Baliq konservalari bombajini qanday mikroorganizmlar keltirib chiqaradii? |

**OZIQ OVQAT MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRISHDA
ZAMONAVIY TEXNOLOGIYALAR**

| |
|---|
| 1. Semizligiga qarab mol va qo'y go'shti nechta kategoriyaga bo'linadi? |
| 2. Jilovka qanday jarayon? |
| 3. Go'sht jilovka qilinganda necha hil navlarga ajratiladi? |
| 4. Obvalka qanday jarayon ? |
| 5. Liver tipidagi kolbasalar nimalardan tayyorlanadi? |
| 6. Sosiskalarni pishirish davomida necha minut qaynatiladi? |
| 7. Sosiskalar uchun qovurish vaqti necha minut davom etadi ? |
| 8. Go'sht tarkibida miqdori yuqori bo'lgan oqsil qaysi? |
| 9. Standart talabga ko'ra qoramollar yoshi va jinsiga ko'ra necha guruxga bo'linadi? |
| 10.Xayvon go'shtlarini tamg'alashda muxirlar qanday shaklda bo'ladi? |
| 11.Iste'molga chiqariladigan go'shtlar qanday rangdagi siyoh bilan muxr uriladi? |
| 12.Qayta ishlash uchun mo'ljallangan go'shtlarga qanday rangdagi siyox bilan muhr bosiladi? |
| 13.Hayvonlarni so'yish jarayonida qaysi hayvonlar xushsizlantirilmaydi? |
| 14.Ishlab chiqariladigan go'shtning sifati nimalarga bog'liq ? |

| |
|--|
| 15.Go'shtni qayta ishlash korxonalarida yuk ko'tarish joyi yuk turiga qarab sig'im ko'rinishiga qarab idishlar nechchiga bo'linadi. |
| 16.Go'shtni qayta ishlash korxonalarida cho'michli pol usti aravachasi qanday mahsulotlarni tashish uchun mo'ljallangan. |
| 17.Go'shtni qayta ishlash korxonalarida o'ziyurar telejkalarning foydali yuk ko'tarish qobiliyati nechchiga teng va qancha tezlik bilan xarakatlanadi? |
| 18.Sub mahsulotlari morfologik belgilariga ko'ra nechchi katigoriyaga bo'linadi. |
| 19.Go'shtni asosan necha hil usulda tuzlash qo'llaniladi ? |
| 20.Muzlangan go'shtni muzdan tushirish nima deb ataladi ? |
| 21.Qoramollarni suyak to'qimasi salmog'i necha % ni tashkil etadi? |
| 22.Pashtet mahsulotlari chorva xayvonlarning qaysi qismlaridan tayyorlanadi? |
| 23.Go'sht va go'sht mahsulotlarini maydalab, bir xil massaga aylantirish qurilmasi nima deb ataladi? |
| 24.Go'shtli konservalar zanglamasligi uchun sirtiga nima suriladi? |
| 25.Go'shtli konservalar tayyorlashda go'sht muzlatilgan bo'lsa ta'mini yaxshilash uchun nima qilinadi? |
| 26.Kolbasa mahsulotlari tayyorlashda go'shtni tuzlash jarayon qancha vaqtgacha davom etadi? |
| 27.Go'shtni tuzlash jarayonida qanday salbiy jarayonlar kuzatiladi? |
| 28.Odam organizmi tomonidan qora mol yog'larning hazm bo'lishi necha % ni tashkil etadi? |
| 29.Yog'larning yopishqoqligi qanday birlik bilan nomlanadi? |
| 30.Texnik yog'lar xususiyatiga ko'ra nechchiga bo'linadi |
| 31.Sitni qayta ishlash korxonalarida dezinfeksiya tadbirlarini o'tkazishda, 1 kv.m. satx uchun necha litr eritma yetarli bo'ladi ? |
| 32.Sutning to'yimlik darajasini nima belgilaydi? |
| 33.Sutni bakteriosidligi deganda nimani tushinasiz ? |
| 34.Sutni kislotaligi necha tenerdan ohsa korxonalariga qabul qilinmaydi ? |
| 35.Yog' sharchalari 1 ml sutda qancha miqdorda bo'ladi ? |
| 36.Quydagi sut-achitqi mahsulotlaridan eng ko'r tarqalgani ichimligi nomi toping ? |
| 37.Bir millilitr yangi asidofilli sutda tirik bakterial xujayralar qancha miqdorda bo'ladi? |
| 38.Sutning tarkibidagi asosiy moddalarni aniqlang ? |
| 39.Sutning tarkibidagi qaysi moddalar energtik qiymatga ega ? |
| 40.Sutning tarkibida eng ko'p uchraydigan oqsilni ko'rsating ? |
| 41.Laktoza nima? |
| 42.Zardob oqsillari qaysi qatorga to'g'ri keltirilgan. |
| 43.Vitaminlashtirilgan sut ishlab chiqarishda sutga qanday vitamin qo'shiladi? |
| 44.Tabiiy sut necha turga bo'linadi? |
| 45.Sutga dastlabki ishlov berish jarayoni elementlari qaysilar ? |
| 46.Separator nima ? |
| 47.Pishloq qanday mahsulotga mansub ? |
| 48.Sariyog' ishlab chiqarishda qanday qo'shimcha mahsulot olinadi ? |

| |
|--|
| 49. Hayvonlarni hushsizlantirishning qanday usullari mavjud ? |
| 50. Quyultirilgan sut ishlab chiqarishda yog' qatlami xosil bo'lish tezligini kamaytirish maqsadida me'yorlashtirilgan sutni quyultirishdan oldin qanday jarayon bajariladi? |
| 51. Konserva korxonasiga kelayotgan xom ashyolar necha katigoriyaga bo'linadi? |
| 52. Xo'l meva va sabzavotlarni bir xil shaklga, bir xil o'lchamdagi kattaliklarga ajratish uchun qanday qurilmadan foydalaniladi? |
| 53. Bolalar konservalari ishlab chiqarishda qaysi jixoz mahsulotni yaxshi maydalaydi? |
| 54. Konservalarni sterilizasiyalovchi manb'a sifatida nimalardan foydalaniladi? |
| 55. Tomat sharbati ishlab chiqarishda eng ko'p yo'qatiladigan vitamin qaysi? |
| 56. Yog'larning hazm bo'lishi nimaga bog'liq? |
| 57. Yog'larning achishi qaysi ko'rsatkich bo'yicha aniqlanadi? |
| 58. Hayvonlardan tayyorlangan texnik yog'lar nech xil navga bo'linadi? |
| 59. Hayvon qonnini qayta ishlashda qanday mahsulotlar olinadi? |
| 60. Bijg'ish xarakteriga qarab parxezbop sut-achitqi ichimliklar nechchi guruhga bo'linadi? |
| 61. Kislotaliligiga qarab kefir nechchiga bo'linadi? |
| 62. Muzqaymoq ishlab chiqarishda to'ldirgichning tarkibiga qarab necha turda ishlab chiqariladi? |
| 63. Muzqaymoq aralashmasiga ishlovi berish qaysi jarayonlarni o'z ichiga oladi? |
| 64. Shakarninig muzqaymoq ishlab chiqarishdagi vazifasi qanday? |
| 65. Muzqaymoq ishlab chiqarishda frezirlash deganda qanday jarayon tushiniladi? |
| 66. Quyultirilgan qandli sut ishlab chiqarishda eng asosiy jarayon qaysi? |
| 67. Tayyorlanishiga qarab pishloqlar necha guruhga bo'linadi? |
| 68. Konserva korxonalarida ishlatiladigan mexanik qurilmalar bajarish vazifasiga ko'ra necha guruhga bo'linadi? |
| 69. Bug'latish jarayonini pastroq haroratda olib borish uchun qanday jarayonda ishlov berish kerak? |
| 70. Boshqa maqsadlar uchun ajratilgan ikkilamchi bug' nima deb nomlanadi? |
| 71. Qaynayotgan eritmani bug'latish paytida hosil bo'layotgan bug' nima dyeb ataladi? |
| 72. Korxonalarga sutlarni qabul qilishda qaysi sutlar qabul qilinmaydi? |
| 73. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida amalga oshiriladigan presslash jarayonlarini qanday guruxlarga ajratiladi? |
| 74. Sutni turli iflosliklardan tozalash jarayonida qanday suzgichlardan foydalaniladi? |
| 75. Normallashtirilgan sut deganda nimani nazarda tutiladi? |
| 76. Pasterizatsiyaning maqsadi nima? |
| 77. Kam nordon meva marinadlarida sirka kislotasining miqdori qancha? |
| 78. Tomat tarkibiga ko'ra.....? |
| 79. Gazak konservalarda quruq modda miqdori qancha? |
| 80. Gazak konservalardagi yog' miqdori necha foizni tashkil etadi? |
| 81. Gazak konservalarda tuz miqdori qancha? |

| |
|---|
| 82.Xom ashyolarni qovurib olishda rejimlar qanday bo'ladi? |
| 83.Kazein qanday idishlarga qadoqlanadi? |
| 84.O'simlik moylarida suv va uchuvchan moddalarning miqdori necha foizni tashkil etadi? |
| 85.Nima uchun benzin bug'lari polda va burchaklarda to'planadi |
| 86.Erituvchilar eng muhim fizik va kimyoviy xususiyatlariga nimalar kiradi? |
| 87.Pnevmatik aspirator qanday urug'larni tozalashga mo'ljallangan ? |
| 88.Pressdan chiqqan qora yog' tarkibida namlik necha foiz bo'ladi? |
| 89.Yog' bilan erituvchini aralashib ketgan eritmasi qanday nomlanadi? |
| 90.Soya moyning ba'zida yashil rangda tovlanishiga sabab nima? |
| 91.Ivitilgan urug' po'chog'idan oson ajratiladi. Bu usulda qanday urug'lar tozalanadi? |
| 92.Presslash vaqtida mezganing hajmini kichrayishiga sabab nima? |
| 93.Bog'langan gossipolning nima xususiyati bor? |
| 94.Inson kundalik hayot faoliyatida sarf qiladigan energiyaning necha qismini yog'lar hisobiga oladi? |
| 95.1 gramm yog'ning energiya berish qobiliyati necha kJni tashkil etadi? |
| 96.Yog'larning bir kunlik ilmiy asoslangan iste'mol me'yori o'rtacha necha grammni tashkil etadi? |
| 97.Saryog'ni orgonoleptik baxolash uchun uni xarorati necha gradusni tashkil etishi kerak? |
| 98.Pishloq o'zining ozuqaviy qiymati bo'yicha qaysi mahsulotlardan yuqori turadi? |
| 99.Sutni qaynash xarorati necha gradusni tshkil etadi ? |
| 100. Ionitli sutni iste'mol qilishni kimlarga tavsiya etiladi? |