**5410500-Qishloq xo’jalik mahsulotlarini saqlah va dastlabki ishlash texnologiyasi ta’lim yo’nalishi bitiruvchilari YaDA uchun savollar to’plami**

**1.Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi**

1. Don uyumining komponentlar qatorini ko‘rsating?
2. Bug‘doy donining g‘ovakligi nechaga teng?
3. Bug‘doy donining tabiiy qiyalik burchagi nechaga teng?
4. Donning g‘ovakligi qaysi formuladan aniqlanadi?
5. Donning ochiq shakldagi zararlanganligini qanday usul bilan aniqlanadi?
6. Don uyumida kuzatiladigan sorbsiya xususiyatlarni belgilang?
7. Sorbsiya xususiyati qaysi guruhga xos?
8. Issiq paytda don mahsulotlarini namligi 14%gacha bo‘lganda qoplar necha qator taxlanadi?
9. Sorbsiya jarayoni bu………?
10. Dinamik muvozanat qachon vujudga keladi?
11. Donning saqlash davrida uning chidamliligi deb….?
12. Qishloq xo‘jalik urug‘shunosligida urug‘larning chidamliligi necha guruhga ajratiladi?
13. Texnologik chidamliligi bo‘yicha urug‘larni necha guruhga bo‘lamiz?
14. Qaysi tenglama aerob jarayonini ifodalaydi?
15. Nafas olish koeffitsiyenti qaysi omillarga bog‘liq?
16. Nafas olish jadalligini qaysi usullar bilan aniqlash mumkin?
17. Javdarning tabiiy qiyalik burchagini toping?
18. Don uyumidagi uchraydigan mikroorganizmlarning guruh qatorini belgilang?
19. Saprofit mikroorganizmlarga nimalar kiradi?
20. «Kartoshka» qalamchasi mikroorganizmlarning qaysi guruhiga kiradi?
21. Don uyumining «sog‘lom»ligini bildiruvchi ko‘rsatkichlarni ko‘rsating
22. «Deratizatsiya» deganda nima tushuniladi?
23. «Fumigatsiya» degani nima?
24. Qaysi hashorat donni yashirin holda zararlaydi?
25. Hashoratlar to‘liq rivojlanishda necha bosqichni bosib o‘tadi?
26. Don massasining fizik xususiyatlariga nimalar kiradi?
27. Fiziologik jarayonlarga qanday jarayonlar kiradi?
28. Sochiluvchanlik qaysi ko‘rsatkichlar bilan aniqlanadi?
29. Don massasining sochiluvchanligiga ta’sir etuvchi omillar?
30. Kulrang kalamush agar faqat don bilan oziqlansa, bir yilda necha kg don yeydi?
31. O‘z-o‘zidan qizish yuzaga kelgan vaqtda don uyumlarining harorati necha gradusga ko‘tariladi?
32. Donni o‘z-o‘zidan saralanishi deganda nimani tushunasiz?
33. Don mahsulotlarini saqlashda yo‘qotish necha guruhga bo‘linadi?
34. Donni siloslardan oqib tushishini uch xolatini ko‘rsating
35. Donning uzunburun qo‘ngizlar va kanalar bilan zararlanganlik necha darajaga bo‘linadi?
36. O‘simlik uruglarini biologik chidamliligi bo‘yicha necha guruhga bo‘linadi?
37. Javdarning tabiiy qiyalik burchagini toping?
38. O‘z-o‘zidan qizish jarayonini uchta guruxini ko‘rsating?
39. Deratizatsiya deganda nima tushuniladi?
40. Dezinseksiya deganda nima tushuniladi
41. Uruglarni mikrobiotik chidamligi bo‘yicha unishi necha vaqtgacha saqlanib qoladi?
42. Saqlanayotgan donni sifati xaqidagi xujjat qanday nomlanadi?
43. Adsorbsiya jarayoni bu…
44. Sovuq paytida don mahsulotlarini namligi 14% gacha bo‘lganda qoplar necha qator taxlanadi?
45. Uruglarni mezobiotik chidamligi bo‘yicha unishi necha vaqtgacha saqlanib qoladi?
46. Uruglarni makrobiotik chidamligi bo‘yicha unishi necha vaqtgacha saqlanib qoladi?
47. Don uyumidagi mikroorganizmlarni guruhini toping
48. 1 m2 xajmga necha kg bugdoy doni to‘gri keladi?
49. Qachon don uyumi muxitdan namlikni sindirib oladi?
50. Don mahsulotlarini isrof etmay sifatli saqlash uchun qaysi jarayonlar bajarilishi kerak?
51. Qulay sharoitlarda uzunburun qo‘ngizlarning bir avlodi qancha vaqtda yetiladi?
52. Don va don mahsulotlarini tabiiy kamayishini yo‘qolish xususiyatlari?
53. Don uyumi quyidagilardan tashkil topgan….
54. Sochiluvchanlik qaysi ko‘rsatkichlar bilan aniqlanadi?
55. Don massasi deganda nima tushuniladi?
56. Don massasi fizik xususiyatlariga nimalar kiradi?
57. Donning sorbsion xususiyatlariga nimalar kiradi?
58. Donning uzunburun qo‘ng‘izlar va kanalar bilan zararlanganlik necha darajaga bo‘linadi?
59. Donni oqib tushishini 3-holatini asoslab bergan olim?
60. Sq100-t formuladagi t nimani ifodalaydi?
61. Don uyumidagi mikroorganizmlarni guruhini toping?
62. Unni qopda saqlashda shtabel balandligi nechaga teng?
63. Saqlashda qoplar shtabellarga qanday usul bilan taxlanadi?
64. O‘z-o‘zidan qizish turlarini to‘g‘ri toping?
65. Donni zararkunandalar bilan zararlanganligini aniqlash uchun ostki g‘alvirni teshiklari o‘lchami?
66. Donni II daraja zararlanganlikda uzunburun qo‘ng‘izlar soni qancha?
67. Sholi donini tabiiy qiyalik burchagi nechaga teng?
68. Sovuqqa chidamli mikroorganizmlar nima deb ataladi?
69. Don uyumidagi tirik komponentlarni ko‘rsating?
70. Sulini tabiiy qiyalik burchagini toping?
71. Don uyumi qanday komponentlardan tashkil topgan?
72. Sq100-t formuladagi t nimani ifodalaydi?
73. O‘simlik urug‘larini biologik chidamliligi bo‘yicha necha guruhga bo‘linadi?
74. Urug‘larning chidamliligi nechaga bo‘linadi?
75. Don qanchalik nam bo‘lsa u shunchalik……
76. Urug‘larni mezobiotik chidamligi bo‘yicha unishi necha vaqtgacha saqlanaib qoladi?
77. Don uyumidagi mikroorganizmlarni guruhini toping?
78. Donning nafas olish jarayonida nafas olish koeffitsiyenti qanday omillarga bog‘liq?
79. Donning nafas olish jarayonida nafas olish koeffitsiyenti qachon 1 ga teng bo‘ladi?
80. Kulrang kalamush agar faqat don bilan oziqlansa, bir yilda necha kg don yeydi?
81. Don uyumida harorat ko‘tarilishi bilan……..?
82. Don uyumini fiziologik xossalari?
83. Un va yormaning g‘ovakligi nechaga teng?
84. Urug‘larni makrobiologik chidamliligi bo‘yicha unishi necha vaqtgacha saqlanib qoladi?
85. Sovuq paytda don mahsulotlarini namligi 14% dan yuqori bo‘lganda qoplar necha qator taxlanadi?
86. 1m3 hajmga necha kg javdar doni to‘g‘ri keladi?
87. «Deratizatsiya» deganda nima tushuniladi?
88. Don mahsulotlarini isrof etmay sifatli saqlash uchun qaysi jarayonlar bajarilishi kerak?
89. Sorbsiya jarayoni bu….?
90. Don aralashmalarning tabiiy kamayishini biologik jihatini ko‘rsating?
91. Unni qopda saqlash shtabel balandligi nechaga teng?
92. Don va don mahsulotlarini yo‘qolish turlari?
93. Unni qopda saqlashda shtabel balandligi qaysi omillarga bog‘liq?
94. 200S va undan yuqori bo‘lgan haroratda un qaysi namlikda tez buziladi?
95. Saqlanayotgan donni sifati haqidagi hujjat qanday nomlanadi?
96. Donni II daraja zararlanganlikda uzunburun qo‘ng‘izlar soni qancha?
97. Fiziologik jarayonlarga nima (don va urug‘ida kechadigan)lar kiradi?
98. Donni zararkunandalar bilan zararlanganligini aniqlash uchun ustki g‘alvirni teshiklari o‘lchami?
99. Qaysi tenglama anaerob jarayonini ifodalaydi?
100. Issiq paytda don mahsulotlarini namligi 14% gacha bo‘lganda qoplar necha qator taxlanadi?

**2.Mevachilik va sabzavotchilik**

1.Olmaning lotincha nomini aniqlang.

2.Bodom necha yilda hosilga kiradi?

3.Kаnde1 snap olma navi necha yilda hosilga kiradi

4.Anjir o’simligi necha yil xosil beradi

5.Bir gektar unabi(chilonjida) o’simligidan qancha tonna xosil olinadi .

6.Zaytun o’simligining bir tupidan necha kg xosil olinadai

7.Rezavor mevalar qanday usulda ko’paytiriladi?

8.Apelsinda necha foiz shakar bor?

9.Xurmo mevasi taqirligi qaysi moddaga bog’liq?

10.Vitamin so’zni ma’nosi nima?

11.Vitaminlar necha guruppaga bo’lindi?

12.Mevali o’simliklar necha xil usulda ko’paytiriladi?

13.Mevali o’simliklarda kurtaklar necha xil bo’ladi?

14.Loterial kurtaklar deb nimaga aytiladi?

15.Meva deb nimaga aytiladi?

16.Mevachilikda MM belgisi nimani anglatadi?

17.O’rik mevasida hushbo’y hid bo’lishligi nimaga bog’liq?

18.Xom mevadagi hushbo’y hid nimaga bog’liq?

19.Mevaning perikarpi necha qismdan iborat?

20.Kopitso nima?

21.M8,M9,M26va M27 qanday payvandtag hisoblanadi?

22.Meditsina me`yoriga ko’ra jоn bоshiga bir yilda iste`mоl qilinadigan sabzavоt mahsulоtlari miqdоri qancha?

23.Meditsina me`yoriga ko’ra jоn bоshiga bir yilda iste`mоl qilinadigan kartоshka miqdоri qancha?

24.Tuganaklarda hоsil bo’ladigan glyugоalkоlоid nima deb ataladi?

25.1 tоnna shirinqalampirdan necha kg urug’ оlinadi?

26.Karam bоshlari qanday usulda saqlanadi?

27.Оddiy piyoz nechta kenja turga bo’linadi?

28.Piyoz necha muddatda ekiladi?

29.Yopiq maydоnlarda bоdring urug’lari qaysi vaqtda ekiladi?

30.Pоmidоr necha gradus sоvuqqa chidaydi?

31.Sabzavоt ekinlari xayotini davоmiyligiga ko’ra necha yillik bo’ladi?

32.Qaysi sabzavоt ekinlari bir yillik?

33.Qaysi sabzavоtlar ikki yillik?

34.Qaysi sabzavоtlar ko’p yillik xisоblanadi?

35.Sabzavоt ekinlari qanday ko’payadi?

36.Qaysi sabzavоt ko’chatidan ekiladi?

37.Qaysi sabzavоt ekinlari takrоriy ekin sifatida ekiladi?

38.Ishlab chiqarishda qaysi sabzavоtlar sоchma usulda ekiladi?

39.Sabzavоt qоvоqchalari (patisоn) qaysi navi O’zbekistоnda tumanlashgan?

40.Karamdоsh sabzavоtlarning qaysilari bir yillik xisоblanadi?

41.O’zbekistоnda ertangi karam ko’chatini dalaga ekish muddati?

42.Urug’lik karambоshlar qachоn ekiladi?

43.Ildizmevali sabzavоtlarni urug’liklarini qachоn ekish maqsadga muvоfiq?

44.Sabzavоt ekinlarini hayotiy оmillarga talabchanligini qanday tushunasiz?

45.Erta ko’klam qaysi sabzavоt ekinlarini ekish mumkin?

46.Piyoz o’simligi urug’ini qaysi seyalkada ekiladi?

47.Qalampir o’simligi tarkibida qaysi vitamin ko’p?

48.Kech ko’klamda ekiladigan sabzavоtlarning ko’rsating?

49.Kartоshka o’simligi xоsili qaysi оylarda yig’ishtirib оlinadi?

50.Kartоshka o’simligi uchun maqbul o’tmishdоshlarni ko’rsating?

51.Lоviya o’simligining urug’i 1 gr оg’irlikdagi sоniga qarab qaysi gruppaga kiradi?

52.Salat o’simligining urug’i 1gr sоniga qarab qaysi guruppaga kiradi?

53.Ko’kat ekinlaridan Salat estragоn, artishоk kabi o’simliklar qaysi оilaga mansub?

54.Himоya qilingan jоy inshоatlarida bоdring o’stirilganda havоning nisbiy namligi necha % bo’lishi kerak?

55.Parnik va teplitsalarni shamоllatish qaysi faktоrlarga ta`sir etadi?

56.Qalampir o’simligining vatani qayer?

57.Pоmidоrni vatani qayer?

58.Sarimsоq piyoz urug’idan ekilganda necha pallali sarimsоq оlinadi?

59.Nоzik kоnspentsiyali va ta`mini lazatli qiluvchi yorugliksiz o’stiriladigan sabzavоtlarni ko’rsating?

60.Qaysi sabzavоtlar tuksоn bоsti qilib ekiladi?

61.Shоlg’оmni 1 gektarga ekish nоrmasi qancha?

62.O’rta Оsiyo sharоitida sabzi ekinlari tup оrasi qancha?

63.1ga maydоnga qancha turp urug’i sarflanadi?

64.Sarimsоq piyozdan o’rtacha necha sentner hоsil оlinadi?

65.Sabzi o’simligini sizоt suvi jоylashgan yerlarda necha marta sug’оriladi?

66.Kechki sabzidan o’rtacha necha sentner hоsil оlinadi?

67.Lavlagi ekinini 1ga maydоnga urugini ekish nоrmasi?

68.Maxsulotlarni tabiiy kamayishi necha xil bo`ladi?

 69.Fizik kamayish necha xil bo`ladi?

70.Maxsulotni sifatini kamayishi necha xil bo`ladi?

71.Sabzi nima uchun gullaydi?

72.Meva sabzavot maxsulotlarini saqlashdagi yetilishni biologic bosqichlari nechta davrga bo`linadi?

73.Endogen faktorlar qanday factor xisoblanadi?

74.Ekzogen faktori qanday factor xisoblanadi?

75.Qishloq xo`jaligida qo`llaniladigan konditsiyalar necha xil bo`ladi?

76.Karambosh hosil bo’lmasligiga nima sabab?

77.Kartoshka necha xil viruslar bilan kasallanadi?

78.Fitopatogen viruslar deb nimaga aytiladi?

79.Mayda urug‘li (piyoz, sabzi kabi) sabzavotlar ekilishidan oldin erga so‘nggi marotaba qanday ishlov beriladi?

80.Piyoz va ildizmevali sabzavotlarni etishtirish uchun qanday tuproq eng qulay hisoblanadi?

 81.O‘simlik berilgan kaliy o‘g‘itni necha foizini o‘zlashtiradi?

82.O‘simliklarning fosforni o‘zlashtirish koeffitsienti necha foizni tashkil etadi?

83.Sho‘ri yuvilgan erga yozda sabzavot ekish uchun u qanday chuqurlikda haydaladi? (sm)

84.Ko‘p yillik o‘t ekish tuproqda fosfor va kaliyni ko‘paytiradimi yoki kamaytiradimi?

85.Kartoshka, karam, pomidor ekinlari qaysi sabzavotlar bilan zichlashtiriladi

 86.Sabzavot ekinlarini zichlashtirib ekishni siz qanday tushunasiz?

87.1 ga maydonga qancha sholg‘om urug‘i sepiladi

88.Tuproq sho‘riga eng chidamli sabzavot qaysi?

 89.Qaysi sabzavot ko‘p yillik o‘simlik hisoblanadi?

90.Ochiq maydon uchun sabzavot ko‘chatlarini qaysi inshootlarda etishtirish ma’qul?

91.Butunligicha quritilayotgan o`rik ... kunda tayyor bo`ladi

92.Ko’raga nima?

93.Turshak qanday mahsulot turi?

94.Avlon deb nimaga aytiladi?

95.Olcha, gilos, smorodinada meva pishgan sayin protopektin miqdori-

96.Ko`k no`hot, qo`zoqli loviya, jo`xori donlarida etilish jarayonida qandlar

97.Saxarometr nima maqsadda ishlatiladi?

98.Hosilni uzish muddatlari nimaga qarab belgilanadi

 99.Mevaning fiziologik yetukligi …

100. Olma tarkibida necha foiz shakar bor?

**3.Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi**

1. Мeva va sabzavotlarni saqlash paytidagi jarayonlarni tezlashtiruvchi faktor qaysi?

2. Meva va sabzavotlarni saqlash paytidagi eng ko’p ajralib chiqadigan gaz qaysi?

3. Konservalashni bioz prinsipi qanday?

4. Anabioz prinsipi bo’yicha konservalash qanday?

5. Meva-sabzavot konservalashning asosiy teхnologik jarayonlari nimalardan iborat?

6. Sterilizasiya vaqtini aniqlovchi faktorlarni toping?

7. Konservalarni hisob-kitob birligi qanday olib boriladi?

8. Bir shartli banka qanday sig’imdagi idishga tog’ri keladi?

9. Meva va sabzavotlar tarkibidagi shakarlar nechta guruhga bo’linadi?

10. Mevalar takibidagi uglevodlarning qaysi turi eng ko’p miqdorda uchraydi?

11. Meva va sabzavotlar tarkibida bog’langan suv, ularning tarkibidagi umumiy suvning necha foizini tashkil kiladi?

12. Meva va sabzavotlarning tabiiy buzilishining asosiy sababchilari qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?

13. Meva va sabzavotlarni konservalash qanday pinsiplarga asoslanadi?

14. Qand lavlagi va boshqa ildiz mevalilardagi quruq moddalar miqdori qancha?

15. Qand lavlagi va boshqa ildiz mevalilarni saqlash va qayta ishlashga keltirilganda suliganlar miqdori necha foizdan oshmasligi kerak?

16. Qayta ishlashga keltirilgan qand lavlagini mexanik shkastlanganlik miqdori qanchagacha ruxsat etiladi?

17. Lavlagini saqlash paytidagi asosiy kechadigan jarayon qaysi?

18. Qand lavlagi tarkibidagi saxaroza miqdori qancha bo’ladi?

19. Lavlagi tarkibidagi saxarozani ajratib olish jarayoni qanday nomlanadi?

20. Diffuzion jarayonni asosiy maqsadi?

21. Diffuzion apparatlar ichidagi suvning harorati qancha?

22. Diffuzion apparat ichidagi suvni haroratini optimaldan past bo’lsa nima bo’ladi?

23. Diffuzion apparat ichidagi suvni haroratini optimaldan yuqori bo’lsa nima bo’ladi?

24. Diffuziya apparatida optimal haroratni ushlab turish uchun qanday tadbirlar bajariladi?

25. Diffuziya apparatidan chiqqan lavlagi qirindisi nima deb nomlanadi?

26. Diffuziya apparatidan chiqqan sharbat nomi nima?

27. Diffuziya apparatidan chiqqan jom tarkibida necha foizgacha saxaraza qolishiga ruxsat etiladi?

28. Diffuziya apparatidan chiqqan sharbat qaysi jarayonga o’tadi?

29. Defekatsiya nima?

30. Defekatsiyani maqsadi nima?

31. Defekatsiya jarayonida sharbatga ohak suti qo’shilishi natijasida kislotalik muhiti qaysi tomonga o’zgaradi?

32. Dastlabki defekatsiyadagi optimal harorat qancha?

33. Asosiy defekatsiyada qanday jarayon bo’lib o’tadi?

34. Asosiy defekatsiyada shakarmas moddalarning necha foizi tozalanadi?

35. Tozalangan defekatsiya sharbati qaysi jarayonga o’tkaziladi?

36. Saturatsiya jarayoni nechta bocqichdan o’tkaziladi?

37. Saturatsiya jarayonida qo’llaniladigan modda?

38. Saturatsiyadan o’tgan sharbatni kislotalik muhiti qaysi tomonga o’zgaradi?

39. Saturatsiya jarayoning maqsadi nima?

40. Saturatsiya jarayonidagi optimal harorat qancha?

41. Saturatsiya jarayonidan o’tgan sharbat qaysi uskunaga o’tkaziladi?

42. Bug’latish jarayoning maqsadi nima?

43. Birinchi bug’latish apparatiga beriladigan issiqlik uzatgichning harorati qancha?

44. Bug’latish apparatida qo’llaniladigan issiqlik tashuvchini ko’rsating.

45. Bug’latish apparatidan chiqqan sharbatni quruqlik miqdori qancha bo’ladi?

46. Bug’latish apparatiga qullaniladigan ikkilamchi bug’ nima?

47. SHarbatni kristallangan shakar ko’rinishiga keltirish jarayoni nima deyiladi?

48. Kristallizatsiyalangan shakar tarkibida eng ko’p modda qaysi?

49. SHakarni kristallash qaysi uskunada o’tkaziladi?

50. YUqori osmotik bosim hosil qiluvchi moddalar asosida konservalash qaysi konservalash prinsipiga tegishli?

51. Sabzavotlarni tuzlash uchun ishlatiladigan doshniklar qanday tayyorlanadi?

52. Sabzavotlarni tuzlash uchun foydalanilgan doshniklar ishlatib bo’lingandan so’ng qanday ishlov beriladi?

53. Bodringni tuzlashda uni nima uchun ivitiladi va tuzli eritmaga solinadi?

54. Mevalardan sharbat chiqishini ko’paytirishni asosiy usullari?

55. Tarkibida pektin ko’p bo’lgan mevalardan sharbat olishda qanday ferment bilan ishlov beriladi?

56. SHarbat ishlab chiqarishda dekantasiya va deaerasiya nima degani?

57. Olma sharbatini tindirishda qancha jelatin qo’shish maqsadga muvofiq?

58. Ko’k no’хan konservasi tayyorlashda tarkibiy qismlar miqdori qanday?

59. 1 tonna mevani dudlash uchun qancha oltingugut sarf bo’ladi?

60. Sterilizasiya qilinadigan murabboda quruq modda miqdori qancha bo’lishi kerak?

61. Quritilgan mevalar yaхshi saqlanishi uchun namlik qanchadan oshmasligi kerak?

62. Quritilgan qizil sabzi rangini yo’qotishi mumkin, buni qanday oldini olinadi?

63. Sabzavotlarni kimyoviy tozalashda qaysi modda ishlatiladi?

64. Hujayra shakl jiхatidan kanday ko’rinishda bo’ladi?

65. Hujayralar shakliga qarab qanday guruhlarga bo’linadi?

66. Antiseptiklar qanday maqsadlarda qo’llaniladi?

67. YUmshoq mevalar qanday qozonda qaynatiladi?

68. Tomat pastasini tayyor bo’lganligini qaysi ko’rsatkichga qarab belgilanadi?

69. Tomat pyuresi qanday хaroratda sterilizasiya qilinadi?

70. Meva souslari qanday konsistensiyaga ega bo’lishi kerak?

71. Mevalarni danaklari pustlogidan qanday maҳsulot ishlab chiqarish mumkin?

72. SHaftoli pustini tozalash uchun qanday kimyoviy eritma qo’llaniladi?

73. Sabzini po’stini tozalash uchun issiq ishqoriy eritmaning optimal konsentrasiyasi va optimal ishlov berish davomiyligi qancha?

74. Behi mevalaridan kompot tayyorlash uchun ularning tarkibidagi quruq moddalar miqdori necha % bo’lishi kerak?

75. Nok mevalarini tozalaganda chiqadigan chiqindilar miqdori necha foizni tashkil etadi?

76. Nokni blanshirlashning optimal usuli qaysi javobda to’g’ri ko’rsatilgan?

77. Saхarinning shirinlik darajasi qand lavlagi shakaridan necha marta shirin?

78. Jele tayyorlash uchun unga qo’shiladigan pektin miqdori qancha bo’lishi kerak?

79. Konservani turiga qarab ularga bo’lgan talab qanday bo’ladi?

80. Etli o’simlik konservasini saqlash muddati qancha?

81. Pastani tayyor bo’lganligini qaysi ko’rsatkich belgilaydi?

82. Pyure qanday хaroratda sterilizasiya qilinadi?

83. Mevalar korхonaga qanday sig’imdagi idishlarda keltiriladi?

84. Konservalashda shakarni qanday moddalar bilan almashtiriladi?

85. Mevalar po’stini ajratishda qanday usullar qo’llaniladi?

86. Kompot ishlab chiqarishda qanday idishlar ishlatiladi?

87. SHakarli sharbat tayyorlashda tabiiy sharbatga qanday moddar qo’shiladi?

88. Mevalalar qanday хaroratda blanshirlanadi?

89. Etsiz sharbatlar asosan qanday yo’l bilan olinadi?

90. Pishib o’tgan mevalarni strukturasi qanday bo’ladi?

91. Idishlarni ustki va ichki qismiga qanday modda surtiladi?

92. Sabzini tozalashni necha хil usuli bor?

93. Qaysi ozuqaviy moddalar energiya beradi?

94. YOg’lar organizmda parchalanganda, oqsil va uglevodga nisbatan qancha energiya ajratadi?

95. Jelesimon mahsulotlar qanday хom ashyolardan olinadi?

96. Agaroidni yoqimsiz хidini yo’qotish maqsadida jelening tarkibiga qanday modda qo’shiladi?

97. Marinadlar tarkibida sirka kislotasini konsentrasiyasi necha foiz bo’lishi mumkin.

98. Katta razmerli patissonlarni ulchovi qancha?

99. Nima sababdan tozalangan sabzi blanshirlanadi?

100. Meva va sabzavotlarni saqlashing asosiy 3ta parametrini ko’rsating?

**4. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini quritish texnologiyasi**

1.Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini quritish deb nimaga aytiladi?

2.Mahsulotlar qanday usulda suvsizlantiriladi?

3.Mexanik usul bilan suvsizlantirish bu-

4.Mahsulotlarini fizik-kimyoviy usul bilan suvsizlantirish usuli qanday amalga oshiriladi?

5.Mahsulotlarni issiqlik ta’sirida suvsizlantirish…

6.Mahsulotlarni tabiiy quritish bu-

7.Mahsulotlarni konvektiv quritish bu-

8.Mahsulotlarni kontaktli quritish bu-

9.Radiatsiyali quritish bu-

10.Dielektrik quritish bu-

11.Sublimatsiyali quritish bu-

12.Quritishning maxsus usullari bu-

13.1 m2 quritish maydoniga olxo‘ridan ... joylashtiriladi

14.1 m2 quritish maydoniga tilimlab kesilgan olmadan ... joylashtiriladi

15.1 m2 quritish maydoniga gilosdan ... joylashtiriladi

16.1 m2 quritish maydoniga uzumdan … joylashtiriladi

17.1 m2 quritish maydoniga ikkiga bo‘lingan o‘rikdan ... joylashadi

18.Ikkiga ajratilgan o‘rik ... kunda tayyor bo‘ladi

19.Butunligicha quritilayotgan o‘rik ... kunda tayyor bo‘ladi

20.100 tonna meva va uzumni quritish uchun quritish punktining maydoni va zarur bo‘lgan anjomlar qancha bo‘lishi lozim?

21.Kartoshka tugunagining necha foizi iste’molga yaroqli?

22.Kartoshkaning uyum holidagi zichligi qanchani tashkil etadi?

23.Sabzining uyum holidagi zichligi ... ni tashkil etadi

24.100 gr. piyozda o‘ziga xos ta’m va hid beruvchi qancha efir moyi bor?

25.Olcha, gilos, smorodinada meva pishgan sayin protopektin miqdori…

26.Ko‘k no‘hot, loviya, jo‘xori donlarida etilish jarayonida qandlar…

27.Mevaning fiziologik etukligi bu-

28.Mevalarni iste’molbop yetukligi bu-

29.Mevalarni texnik yetukligi bu -

30.Meva-sabzavotlarni quritish maydonlaridagi so‘kchaklar qanday o‘rnatiladi?

31.Meva-sabzavotlani dudlatish qutisining hajmi qanday bo’lishi kerak?

32.Turshak va mayizning sifati va chiqish miqdori ko‘p jihatdan…

33.Hosilni uzish muddatlari nimaga qarab belgilanadi?

34.Mevalarni fiziologik yetilganlik qanday aniqlanadi?

35.Meva-sabzavotlarni blanshirlash deganda...

36.Blanshirovka qilinsa mevalarni quritish muddati necha marotabagacha qisqaradi?

37.90-920C bug‘da 3-4 daqiqa ishlov berilgan o‘rikdagi eruvchan moddalar…

38.Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini dudlash-

39.Quritilgan mahsulotda standart talab bo‘yicha sulfit angidrid miqdori qancha bo‘lishi kerak?

40.O‘rta hisobda dudlash qutisining har kub metriga qancha oltingugurt sarflanadi?

41.Xalqaro standartlarda dudlash muddatini qancha vaqt tavsiya etiladi?

42.O‘rikni quritish usullariga qarab undan - ... olinadi

43.O‘rik mevasidan turshak olishda…

44.Turshak tayyorlash uchun etilishiga necha kun qolgan o‘rikni ham terib olsa bo‘ladi?

45.Yetilgan o‘rik qancha saqlanadi?

46.Kalibrlash mashina turlarini ko‘rsating?

47.Zaharli moddalar bilan dorilangan o‘riklar xlorid kislotaning necha foizli eritmasida chayiladi

48.1 kg o‘rikni dudlash uchun qancha oltingugurt sarflanadi?

49.Turshak qachon obdon qurigan bo‘ladi?

50.Quritilgan o‘rik mahsulotlari saqlash rejimi qaysi qatorda ko‘rsatilgan?

51.O‘rik mevasidan qaysa tayyorlash bu-

52.Xom ashyodan qancha miqdorda qaysa olinadi?

53.Kuraga mahsuloti bu-

54.Kuraga necha kunda obdon qurib bo‘ladi?

55.Kuraganing nami necha foizdan oshmasligi kerak?

56.O‘rik mevasidan necha foiz kuraga olinadi?

57.Shaftolining qaysi navlari quritiladi?

58.Mevalardan qoqi tayyorlashning texnologik jarayoni ketma-ketligi qanday?

59.Shaftoli asosan qanday xajmli idishlarda tashiladi?

60.Meva-sabzavotlarni inspeksiyalash bu-

61.Shaftoli qanday quritiladi?

62.Shaftolini po‘stidan tozalash uchun xom ashyo…

63.Qaynoq suvga pishib olingan shaftoli mevasi boshqalariga nisbatan…

64.Davlat standarti talablariga ko‘ra, tayyor shaftoli qoqisi namligi necha foizdan oshmasligi lozim?

65.Po‘sti archilgan shaftoli necha kun quritiladi?

66.Olmani quritish uchun eng yaxshi navlari -

67.Olmani quritish usullari necha xil?

68.Olmani fransuzcha usulda quritish –

69.Po‘sti archilgan olma to‘g‘ralgan zahoti necha foizli namakobga solinadi?

70.Olma gardishlari qancha vaqt oralig‘ida ag‘darib chiqiladi?

71.Ob-havo sharoitiga qarab bo’lingan olma qancha muddat quritiladi?

72.Olmadan qancha qoqi olinadi?

73.Olma qoqisini saqlash sharoiti qanday?

74.Nam necha foizdan oshmasa olma qoqi qurigan hisoblanadi?

75.Nokni quritish uchun eng yaxshi navlari-

76.Ob-havo sharoitiga qarab bo’lingan nok qancha muddat quritiladi?

77.Nokdan qancha miqdorda qoqi olinadi?

78.Namligi necha foizdan oshmasa nok qoqisi qurigan hisoblanadi?

79.Olxo‘rini blanshirlash uchun kaustik soda eritmasi konsentratsiyasi qanday bo‘lishi kerak?

80.Olchani quritish necha kun davom etadi?

81.Quritishda namlikning minimal darajasi qancha bo‘lganda achitqi bakteriyalar rivojlana olmaydi?

82.Sabzavotlarni quritish qanday bosqichlaridan iborat?

83.Ko‘katlar maxsus pechkalarda necha haroratda quritiladi?

84.100 g quritilgan kartoshkaning kaloriyasi qancha?

85.Kartoshka tarkibida necha foiz nam qolguncha quritiladi?

86.Bir tonna quritilgan kartoshka olish uchun taxminan necha tonna xom ashyo sarf qilinadi?

87.Qovunning qanday navlarini oddiy usulda ilmoqlarda quritish mumkin?

88.Ob-havo sharoiti va qirqilgan qovun bo‘laklari qalinligiga qarab quritish muddati qancha davom etadi?

89.Quritiladigan qovun tilimlari qalinligi necha sm bo‘lishi kerak?

90.Qovunning Ko‘kcha navidan 1 t qoqi olish uchun qancha xom ashyo miqdori kerak?

90.O‘zbekistonda quritilgan qovun qoqilari tarkibida umumiy qand miqdori qanchani tashkil etadi?

91.Zamonaviy tunnelli quritgichlarning quritish agenti -

92.Tunnelli quritgichlarning kamchiliklari-

93.Barabanli quritgichlarda mahsulot va qurituvchi agent bir-biriga nisbatan-

94.Sochib beruvchi quritkichlarda quritish jarayoni qancha davom etadi?

95.Quruq mahsulotlar qanday standart bo‘yicha qadoqlanadi?

96.Namligi bir xil bo‘lishi uchun quritilgan mahsulot omborda necha kun saqlab turiladi?

97.Quritilgan mevalarni saqlashda birinchi tokcha erdan qancha balandlikda bo‘ladi?

98.Qaynoq ishqorga botirib oftobga yoyib quritish usuli qanday quritish usuli deyiladi?

99.Quritishdan oldin ikkiga yorib danagi olib tashlangan o‘rik qanday nomlanadi?

100.Ishqor eritmasi va oltingugurt angidridni ishlatmasdan oftobda oq kishmishdan quritilgan mayiz qanday nomlanadi?