

**Յուղեր (ծեփեր) և ճարպեր կենդանական և բուսական**  
(թեսթավորման հարցաշար)

N	Հարցեր 2	Պատասխաններ 3
1	Բուսական հիդրոգենիզացված յուղերի պիտակի վրա նշվում է « հիդրոգենիզացված» բառը	1. այո 2. ոչ 3. ոչ բոլոր դեպքերում
2	Մարգարինի պահման պայմաններն են.	1. 0°C-ից բարձր ջերմաստիճանը 2. 0°C-ից և բարձր և ցածր ջերմաստիճանները 3. 0°C-ից ցածր ջերմաստիճանը
3	Արևածաղկի նշված յուղից ո՞րն ունի բնական համ ու հոտ	1. հիդրատացված ոչ ռաֆինացված 2. ռաֆինացված
4	Բուսական և կենդանական յուղերում ինչպիսի՞ փաթեթավորման պայմաններում են որոշում անագի պարունակությունը	1. ապակե պոլիմերային 2. մետաղական
5	Սերուցքային կարագի ` կենդանական հիվանդություններից զերծ լինելը հավաստում է.	1. ֆիտոսանիտարական սերտիֆիկատը 2. անասնաբուժական վկայականը 3. սանիտարահիգիենիկ եզրակացությունը
6	Կոմբինացված յուղերը ստանում են.	1. բուսական և կենդանական յուղերի խառնուրդից 2. կենդանական յուղերից 3. բուսական յուղերից
7	Ճարպերը մարդու համար հանդիսանում են.	1. բջիջների վերականգնման աղբյուր 2. էներգիայի աղբյուր 3. վիտամինների ստացման աղբյուր
8	Սերուցքային կարագը ի՞նչ վիտամիններ չի պարունակում.	1. H 2. E 3. C
9	Նշված յուղերից որո՞նք են ռաֆինացված	1. կենդանական յուղերը 2. կենդանական և բուսական յուղերի միացությունները 3. բուսական յուղերը
10	Բուսական յուղերի նմուշառման ԳՕՍՍ-ն է.	1. ԳՕՍՍ 15113-0 2. ԳՕՍՍ 3904-82 3. ԳՕՍՍ 5471-84
11	Բուսական և կենդանական յուղերում թունավոր տարրերի առկայությունը	1. չպետք է գերազանցի ՍանՊին-ով սահմանված նորմը 2. չի թուլատրվում 3. թուլատրվում է
12	Սերուցքային կարագի յուղայնությունը չպետք է պակաս լինի	1. 89,5% 2. 82,5% 3. 86%
13	Հեղուկ մարգարինի պիտանիության ժամկետն է.	1. 1-2 օր 5-10 օր 40-50 օր
14	Մարգարինային արտադրանքի հիմնական յուղայնությունը պետք է լինի ոչ պակաս	1. 85% 2. 88,5% 3. 82%

15	Խոզի հալած յուղի հալման ջերմաստիճանն է.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8-18°C</li> <li>2. 12-26°C</li> <li>3. 28-48°C</li> </ol>
16	Կենդանու մարմնի ո՞ր հյուսվածքներից չեն ստանում կենդանական յուղեր	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. մսից</li> <li>2. ոսկորից</li> <li>3. ճարպերից</li> </ol>
17	Կենդանական յուղերում ռադիոնուկլիդների պարունակությունը.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. թույլատրվում է</li> <li>2. չի թույլատրվում</li> <li>3. չպետք է գերազանցի սահմանված նորմը</li> </ol>
18	Ձիթաբույսերի համար տրված բուսասանիտարական սերտիֆիկատը հավաստում է.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. կենդանիների հիվանդությունները</li> <li>2. բույսերի հիվանդությունների և վնասատուների առկայությունը</li> <li>3. սանիտարահիգիենիկ ցուցանիշները</li> </ol>
19	Տավարի բարձր կարգի հալած յուղի մեջ խոնավության տոկոսային քանակությունը չպետք է գերազանցի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10,0%</li> <li>2. 32,0%</li> <li>3. 0,2%</li> </ol>
20	Տավարի յուղի երկարաժամկետ պահման պայմաններն են.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (+5,0)-(+6,0) °C</li> <li>2. (+2,0)-(+2,5) °C</li> <li>3. (-5)-(-8) °C</li> </ol>
21	Խոզի ճարպի մեջ հակաբիոտիկների թույլատրելի նորմը սահմանվում է մգ/կգ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,03</li> <li>2. 0,02</li> <li>3. չի թույլատրվում</li> </ol>
22	Կենդանիների հալած յուղի մեջ երկաթի թույլատրելի նորմը սահմանվում է մգ/կգ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2,5</li> <li>2. 3,0</li> <li>3. 1,5</li> </ol>
23	Խոզի ճարպի մեջ ստրոնցիումի – 90-ի թույլատրելի նորմը սահմանվում է մգ/կգ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 60</li> <li>2. 20</li> <li>3. 30</li> </ol>
24	Կենդանիների հալած յուղի մեջ կապարի թույլատրելի նորմը սահմանվում է մգ/կգ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,3</li> <li>2. 0.1</li> <li>3. 1</li> </ol>
25	Հիդրոհենացված յուղերը սենյակային ջերմաստիճանում լինում են	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Պինդ</li> <li>2. Հեղուկ</li> <li>3. Գազային</li> </ol>
26	Բուսական յուղերի հագեցումը կատարվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ջրածնով</li> <li>2. Ածխածնով</li> <li>3. Թթվածնով</li> </ol>
27	Բուսական յուղերի տեսակարար կշիռը լինում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1-ից բարձր</li> <li>2. 1-ից ցածր</li> <li>3. Հավասար է 1-ի</li> </ol>
28	Ճարպերը լուծվում են/ ջրի մեջ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Լուծվում են</li> <li>2. Չեն լուծվում</li> <li>3. Գտնվում են կախված վիճակում</li> </ol>
29	Բուսական յուղերը բարձր ջերմաստիճանում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Չեն այրվում</li> <li>2. Այրվում են</li> <li>3. Ծխում են</li> </ol>

30	Բուսական յուղերի որ անվտանգության ցուցանիշը չի որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հակաբիոտիկ/երը</li> <li>2. Թունավոր տարրեր</li> <li>3. Միկոտոքսիններ</li> </ol>
31	Սերուցքային կաթի մեջ որ անվտանգության ցուցանիշը չի որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Թթվային թիվը</li> <li>2. Տոքսիկ տարրեր</li> <li>3. Պերօքսիդային թիվը</li> </ol>
32	Խոհարարական յուղերում որ ցուցանիշը չի ստուգվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Խմորասնկեր</li> <li>2. Բորբոսասնկեր</li> <li>3. ՄԱՖԱՄ</li> </ol>
33	Խոհարարական յուղերի անվտանգության ցուցանիշը որ ՆՓ-ով է որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ՄԿՆ 2-III-4.9-01-2003</li> <li>2. Միջպետական ստանդարտով</li> <li>3. Տեխնիկական կանոնակարգով</li> </ol>
34	Սերուցքային կարագի անվտանգության ցուցանիշը որ ՆՓ-ով է որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Տեխնիկական կանոնակարգով</li> <li>2. Միջպետական ստանդարտով</li> <li>3. ԻՍՕ-ի ստանդարտով</li> </ol>
35	Սննդային յուղերը համարվում են բարձր կալորիականություն ունեցող մթերք	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ոչ</li> <li>2. Այո</li> <li>3. Ուրիշ մթերքի հետ օգտագործելիս</li> </ol>
36	Միրողական կարագը որ դասին է պատկանում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Սպրեդների</li> <li>2. Սերուցքային</li> <li>3. Կոմբինացված</li> </ol>
37	Գյուղացիական կարագը որ դասին է պատկանում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Համակցված</li> <li>2. Սերուցքային</li> <li>3. Սպրեդների</li> </ol>
38	Մարգարինի համը ու հոտը որ ջերմաստիճանում է որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 18°C</li> <li>2. 0°C</li> <li>3. 40°C</li> </ol>
39	Մարգարինի կոնսիստենցիան որ ջերմաստիճանում է որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0°C</li> <li>2. 18°C</li> <li>3. 30°C</li> </ol>
40	Թույլատրված է արևածաղկի յուղը պահել արևի ուղիղ ճառագայթների տակ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ոչ</li> <li>2. Այո</li> <li>3. Նշանակություն չունի</li> </ol>
41	Ձիթապտղի յուղը որ ՆՓ-ով է սերտիֆիկացվում	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ՀՍՏ-ով</li> <li>2. ԳՕՍՏ-ով</li> <li>3. Տեխնիկական կանոնակարգով</li> </ol>
42	Որ վիտամինն է բուսական յուղերին յուրահատուկ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. E</li> <li>2. K</li> <li>3. D</li> </ol>
43	Կաթնային մարգարինի մեջ կաթնայուղի քանակը պետք է լինի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ոչ բարձր 15%</li> <li>2. Ոչ բարձր 5%</li> <li>3. Ոչ բարձր 45%</li> </ol>
44	Որ ԱՏԳ ԱԱ ծածկագրին է պատկանում մարգարինը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0405</li> <li>2. 1517</li> <li>3. 1512</li> </ol>
45	Որ ԱՏԳ ԱԱ ծածկագրին է պատկանում սպրեդները	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2106</li> <li>2. 1517</li> <li>3. 0405</li> </ol>

46	Որ ԱՏԳ ԱԱ ծածկագրին է պատկանում եգիպտացորենի յուղը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1515</li> <li>2. 1507</li> <li>3. 1512</li> </ol>
47	Որ ԱՏԳ ԱԱ ծածկագրին է պատկանում արևածաղկի յուղը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1512</li> <li>2. 1513</li> <li>3. 1516</li> </ol>
48	Որ ԱՏԳ ԱԱ ծածկագրին է պատկանում սերուցքային կարագը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0405</li> <li>2. 0406</li> <li>3. 2106</li> </ol>
49	Ինչ վիճակում է գտնվում ջուրը սերուցքային կարագի մեջ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Դիսպերսիայի վիճակով</li> <li>2. Կաթիլների վիճակով</li> <li>3. կախված</li> </ol>
50	Կարագի արտադրության ժամանակ որպես երկրորդային մթերք համարվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Թանը</li> <li>2. Շիճուկը</li> <li>3. Ալբումինը</li> </ol>