

**Կաթնամթերք և պաղպաղակ
(թեսթավորման հարցաշար)**

N	Հարցեր 2	Պատասխաններ 3
1	Կաթի մակարդան ժամանակ շրջանաֆերմենտով ո՞ր սպիտակուցն է փոփոխման ենթարկվում.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ալբումին 2. Գլոբուլին 3. Կազեին
2	Կաթնաթթվային բակտերիաները կաթի մեջ քայքայում են.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կաթնայուղը 2. Սպիտակուցը 3. Կաթնաշաքարը
3	Կաթնայուղը դա	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ամինաթթուների միացություն է 2. Գլիցերինի և ճարպաթթուների միացություն է 3. Ածխաջրերի միացություն է
4	Կաթի պահածոների մեջ ո՞ր դեպքում են որոշում անագը.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Պոլիմերային տուփերում 2. Թղթ տուփերում 3. Հավաքական մետաղյա տուփերում
5	Շվեյցարական պանրի արտադրության համար օգտագործում են.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կովի պաստերացված կաթ 2. Կովի չպաստերացված կաթ 3. Կովի մանրէազերծված կաթ
6	Պանիրների համար օգտագործվող կաթի պաստերացման ջերմաստիճանն է.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 72 - 76 աստիճան C 2. 82 - 86 աստիճան C 3. 92 - 96 աստիճան C
7	Պանրագործության մեջ երկրորդ տաքացման նպատակն է.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Դանդաղեցնել մանրէների աճը 2. Բարձրացնել պանրահատիկի թթվությունը 3. Արագացնել պանրահատիկից սիճուկի անջատումը
8	Թանը մթերք է, որը ստացվում է.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կարագի արտադրության ժամանակ 2. Պանրի արտադրության ժամանակ 3. Մածնի արտադրության ժամանակ
9	Պաղպաղակը պետք է փոխադրվի ո՞ր ջերմաստիճանից ոչ բարձր.	<ol style="list-style-type: none"> 1. - 5 աստիճան C 2. - 8 աստիճան C 3. -12 աստիճան C
10	Պաղպաղակը սառնախցիկներում պետք է երկարաժամկետ պահվի ո՞ր ջերմաստիճանից ոչ բարձր.	<ol style="list-style-type: none"> 1. -15 աստիճան C 2. - 17 աստիճան C 3. - 20 աստիճան C
11	Պլոմբի առանց լցանյութի պաղպաղակի առավելագույն պիտանիության ժամկետը որքա՞ն է.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մինչև 3 ամիս 2. Մինչև 3,5 ամիս 3. Մինչև 2 ամիս
12	Պլոմբի լցանյութով պաղպաղակի պիտանիության ժամկետը որքա՞ն է.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մինչև 2 ամիս 2. Մինչև 2,5 ամիս 3. Մինչև 3 ամիս
13	Սառցագնդիկներ պարունակող պաղպաղակը համապատասխանում է զգայորոշման ցուցանիշներին.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Այո 2. Ոչ 3. Եթե պահման ջերմաստիճանը համապատասխանում է ԳՕՍՏ 26809
14	Որակական բալային համակարգի ընդհանուր միջին ո՞ր բալային գնահատականով պանիրներից չի կարելի պատրաստել հալած պանիրներ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 86 - 75 բալ 2. 75 - 66 բալ 3. 65 - 56 բալ

15	Չան և հոտի բալային համակարգի մինչև ո՞ր բալային գնահատականով պանիրներից չի կարելի պատրաստել հալած պանիրներ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 36 բալ 2. 32 բալ 3. 40 բալ
16	Ըստ կաթի և կաթնամթերքի տեխ-ն կանոնակարգի որքան է հալած պանիրներում հակաբիոտիկների թույլատրելի մակարդակները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թույլատրվում է 2. Չի թույլատրվում 3. Չպետք է գերազանցի նորմը
17	Ըստ ԳՕՍՍ-ի՝ խտացրած անարատ կաթ շաքարով, խոնավությունը տոկոսային հարաբերությամբ չպետք է գերազանցի.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 28,5 % 2. 26,5 % 3. 24,5 %
18	Ըստ ԳՕՍՍ-ի՝ խտացրած անարատ կաթ շաքարով, չոր նյութերի քանակությունը տոկոսային հարաբերությամբ չպետք է պակաս լինի.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 30,5 % 2. 28,5 % 3. 26,5 %
19	Ըստ ԳՕՍՍ-ի՝ խտացրած անարատ կաթ շաքարով, հերմետիկ փաթեթավորմամբ, 0 - 10 աստիճան C ջերմաստիճանում քանի՞ ամիս կարելի է պահել.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 8 ամիս 2. 10 ամիս 3. 12 ամիս
20	Քաղցր սերուցքային կարագների թվայնությունը չպետք է գերազանցի աստիճան թերներ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 25 աստիճան T 2. 23 աստիճան T 3. 21 աստիճան T
21	Պանիրների և կաթնաշոռի ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0406"ԱՊՅ ԱՏԳ ԱԱ" 2. 0407 3. 0405
22	Չում կաթի մեջ կադմիումի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,07 մգ/կգ 2. 0,05 մգ/կգ 3. 0,03 մգ/կգ
23	Չում կաթի մեջ ԴԴՏ-ի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,05 մգ/կգ 2. 0,06 մգ/կգ 3. 0,07 մգ/կգ
24	I տեսակի հում կաթի մեջ ՄԱՖԱՄ-ի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 6 X 10-ի 5-աստիճան 2. 5 X 10-ի 5-աստիճան 3. 4 X 10-ի 5-աստիճան
25	Կովի հում կաթի մեջ չոր անյուղ մնացորդի զանգվածը պետք է լինի ոչ պակաս	<ol style="list-style-type: none"> 1. 9,5 % 2. 9,0 % 3. 8,2 %
26	Կաթնամթերքի մեջ լեռնիցետինի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,001 մգ/կգ 2. 0,002 մգ/կգ 3. չի թույլատրվում
27	Թթվասերի մեջ սնդիկի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,005 մգ/կգ 2. 0,004 մգ/կգ 3. 0,003 մգ/կգ
28	Թանի մեջ ՉՔՅՅ (α, β, γ իզոմերներ)-ի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,06 մգ/կգ 2. 0,04 մգ/կգ 3. 0,05 մգ/կգ
29	Յոգուրտի մեջ ռադիոնուկլիդներից՝ ստրոնցիում – 90-ի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 20 ԲԿ/լ 2. 25 ԲԿ/լ 3. 30 ԲԿ/լ
30	Կաթնաշոռի մեջ կապարի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,7 մգ/կգ 2. 0,5 մգ/կգ 3. 0,3 մգ/կգ

31	Պանիրների մեջ բենզապիրենի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	1. 0,001 մգ/կգ 2. 0,0001 մգ/կգ 3. չի թույլատրվում
32	Շոկոլադե կարագի մեջ կապարի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	1. 0,03 մգ/կգ 2. 0,05 մգ/կգ 3. 0,003 մգ/կգ
33	Սպրեդի (յուղածո) մեջ պղնձի թույլատրելի մակարդակը ոչ ավելի	1. 0,004 մգ/կգ 2. 0,4 մգ/կգ 3. 0,04 մգ/կգ
34	Կաթի և կաթնամթերքի պաստերացումը կատարվում է տաքացնելով ոչ ցածր	1. 90 °C 2. 70 °C 3. 60 °C
35	Հում կաթի մեջ նույնականացման ֆիզքիմ ցուցանիշներից յուղի զանգվածային մասը պետք է լինի	1. 2,5-3,5 % 2. 2,7-3,0 % 3. 2,8-6,0 %
36	Խմելու կաթի մեջ յուղի զանգվածային մասը պետք է լինի	1. 0,1-5,0% 2. 0,1-7,8 % 3. 0,1-8,9 %
37	Թթվասերի մեջ սպիտակուցի զանգվածային մասը պետք է լինի ոչ պակաս	1. 1,0 % 2. 1,2 % 3. 1,5 %
38	Պինդ պանրի մեջ խոնավության զանգվածային մասը	1. 45-50 % 2. 40-42 % 3. 43-55 %
39	Սերուցքային պաղպաղակում կաթնային յուղի զանգվածային մասը	1. 20-25 % 2. 10-15 % 3. 8-10 %
40	Կաթնամթերքի սերտիֆիկացումը իրականացվում է հետևյալ սխեմաներով	1. 1 ս, 2 ս, 3 ս, 4 ս, 5 ս 2. 2 ս, 3 ս, 4 ս, 5 ս, 6 ս 3. 3 ս, 4 ս, 5 ս, 6 ս, 7 ս
41	Կաթնամթերքի հայտարարագրումը իրականացվում է հետևյալ սխեմաներով	1. 1 հ, 2 հ, 3 հ 2. 3 հ, 4 հ, 5 հ 3. 2 հ, 3 հ, 4 հ
42	Որ կարգի պանիրներին է դասվում Շվեյցարական պանիրը	1. բարձր եկրորդական ջերմաստիճան ունեցող ցածր եկրորդական ջերմաստիճան ունեցող 2. ցածր եկրորդական ջերմաստիճան ունեցող 3. չի դասվում
43	Որ կարգի պանիրներին է դասվում չանախ պանիրը	1. բարձր եկրորդական ջերմաստիճան ունեցող ցածր եկրորդական ջերմաստիճան ունեցող 2. ցածր եկրորդական ջերմաստիճան ունեցող 3. չի դասվում
44	Ինչի համար է մակնշվում պանիրը	1. միանման խմամբ ապահովելու համար 2. տեսակավորման համար 3. երկար պահելու համար
45	կախված պանրագլխի կշռից պանիրները քանի խմբի են բաժանվում	1. 3 2. 2 3. չեն բաժանվում
46	Պինդ պանիրնարի խոնավության տոկոսը պետք է լինի	1. 10-15% 2. 30-44%” 3. 50-55%

47	Պանիրների մեջ խմորասնկերի բազմացման հետևանքով առաջանում են հետքեր	<ol style="list-style-type: none"> 1. վարդագույն 2. սպիտակ 3. կանաչ
48	Պաղպաղակի ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2105"ԱՊՅ ԱՏԳ ԱԱ" 2. 2106 3. 0405
49	Հայաստանում արտադրված Շվեյցարական պանիրը կարող է արտահանվել նույն անվան տակ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ոչ 2. այո 3. կառավարության որոշմամբ
50	Կաթնաշոռի ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0406"ԱՊՅ ԱՏԳ ԱԱ" 2. 0402 3. 0401