

**Մթերք ալրադացային արդյունաբերական, օսլաներ և օսլայամթերք
(թեսթավորման հարցաշար)**

N	Հարցեր	Պատասխաններ
1	2	3
1	Հատիկեղենի և ձավարեղենի սերտիֆիկացման ժամանակ աղտոտվածությունը և վարակվածությունը կարանտին վնասատուներով պարտադիր ցուցանիշ է, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Պարտադիր ցուցանիշ է 2. Պարտադիր ցուցանիշ չէ 3. Ոչ բոլոր պարանբատեսակների համար
2	Ո՞ր փաստաթուղթն է հավաստում հատիկեղենի կամ ձավարեղենի կարանտին վնասատուների վարակվածությունից զերծ լինելը:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անասնաբուժական վկայականը 2. Բուսասանիտարական սերտիֆիկատը 3. Ծագման սերտիֆիկատը
3	Սոսնձանյութերի տոկոսային պարունակությունը ալյուրներում անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ է 2. Անվտանգության ցուցանիշ չէ 3. Անվտանգության ցուցանիշ է մակարոնային ալյուրների համար
4	Թունավոր տարրերի պարունակությունը ձավարեղենում անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ավտանգության ցուցանիշ է 2. Անվտանգության ցուցանիշ չէ 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն հնդկաձավարի համար
5	Նշված ապրանքախմբերից ֆոսֆորօրգանական պետսիցիդները ո՞ր խմբի համար են սահմանված իբրև անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Չավարեղենի 2. Մակարոնային արտադրանքի 3. Չավարեղենի և մակարոնային արտադրանքի
6	Նշված արտադրանքից 2.4 – Դ թթուն, դրա աղերը և եթերները ո՞ր խմբի համար են սահմանված իբրև անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Չավարեղենի և մակարոնեղենի 2. Չավարեղենի 3. Մակարոնեղենի
7	Ցորենի բարձր և առաջին տեսակի վիտամինացված ալյուրների փաթեթվածքի վրա «ՎԻՏԱՄԻՆԱՑՎԱԾ» բառի նշելը պարտադիր է, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Պարտադիր չէ 2. Պարտադիր է միայն 1 կգ-անոց փաթեթի դեպքում 3. Պարտադիր է
8	Հացահատիկային ալյուրների սերտիֆիկացման ժամանակ ըստ ՍանՊիՆ-ի մանրէաբանական ցուցանիշները պարտադիր պահանջ են, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Պարտադիր է 2. Պարտադիր չէ 3. Պարտադիր է միայն հացաթխման ալյուրների համար
9	Չավարեղենի և ալյուրի սերտիֆիկացման ժամանակ պետսիցիդները անվտանգության ցուցանիշներ են, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ են 2. Անվտանգության ցուցանիշ չեն 3. Անվտանգության ցուցանիշ են ալյուրների համար
10	Չավարեղենում և ալյուրում նիտրատները և նիտրիտները սահմանված են իբրև անվտանգության ցուցանիշ, թե՞ ոչ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ավտանգության ցուցանիշ չէ 2. Անվտանգության ցուցանիշ է 3. Անվտանգության ցուցանիշ է ձավարեղենի համար
11	Նշված արտադրատեսակներից որո՞նց համար են մանրէաբանական ցուցանիշները պարտադիր	<ol style="list-style-type: none"> 1. Չավարեղենի և հատիկեղենի համար 2. Հացահատիկային ալյուրների համար 3. Ջերմային մշակում չպահանջող ձավարեղենի և հատիկային ձողիկների համար
12	Օսլաներում թունավոր տարրերը սահմանված են իբրև անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ են 2. Անվտանգության ցուցանիշ չեն 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն եգիպտացորենի օսլայի համար
13	Օսլաներում նիտրատները և նիտրիտները սահմանված են իբրև անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ են 2. Անվտանգության ցուցանիշ չեն 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն կարտոֆիլի օսլայի համար

14	Թունաքիմիկատների պարունակությունը օսլաներում անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ են 2. Անվտանգության ցուցանիշ չեն 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն եգիպտացորենի օսլայի համար
15	Միկոտոկսինների պարունակությունը օսլաներում անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ են 2. Անվտանգության ցուցանիշ չեն 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն ոլոռի օսլայի համար
16	Ռադիոնուկլիդների առկայությունը օսլաներում անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ չեն 2. Անվտանգության ցուցանիշ են 3. Անվտանգության ցուցանիշ է, եթե պատրաստված է ռադիացիոն բարձր ֆոն ունեցող հողերում աճեցված հումքից (եգիպտացորեն, կարտոֆիլ...)
17	Նշված ռադիոնուկլիդներից որո՞նք են նորմավորված որպես անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ստրոնցիում-90 2. Ցեզիում-137 3. Ստրոնցիում-90, Ցեզիում-137
18	Մանրէաբանական ցուցանիշները օսլաների և օսլայամթերքի համար անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ է 2. Անվտանգության ցուցանիշ չէ 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն օսլայամթերքի համար
19	Միկոտոքսինների պարունակությունը ալյուրների և ձավարեղենի համար անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ է 2. Անվտանգության ցուցանիշ չէ 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն ալյուրների համար
20	Մակարոնային արտադրանքի համար պեստիցիդների պարունակությունը անվտանգության ցուցանիշ է, թե՞ ոչ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Անվտանգության ցուցանիշ է 2. Անվտանգության ցուցանիշ չէ 3. Անվտանգության ցուցանիշ է միայն ձվով պատրաստված մակարոնեղենի համար
21	Ալյուրի, ձավարի և մակարոնային արտադրանքների սերտիֆիկացման ժամանակ որ միկոտոքսիններն են որոշվում . որպես անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Աֆլատոքսին B1 և T-2 տոքսին 2. Ջեարալենոնը և դեգոքսինիվալենոլը 3. Բոլորն էլ
22	Հացահատիկի, ալյուրի, ձավարեղենի և մակարոնի մեջ կապարի թույլատրելի զանգվածային մասը, մգ/կգ . ոչ ավել	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,0 2. 0,05 3. 0,5
23	Որակյալ մակարոնեղեն արտադրելու համար ինչ տեսակի հացահատիկ է անհրաժեշտ	<ol style="list-style-type: none"> 1. կարծր 2. փափուկ 3. բոլոր
24	Հնդկաձավարի ալյուրը որ տիպի ալյուրներին է դասվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Դիետիտ 2. մակարոնային 3. հացաթխման
25	Ալյուրի բոլոր տեսակների խոնավությունը չպետք է գերազանցի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 15 տոկոս 2. 25 տոկոս 3. 10 տոկոս
26	Մանրաձավարը և սպիտակաձավարը ինչով են տարբերվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. ոչնչով 2. գույնով հատիկների չափով 3. հատիկների չափով
27	Օսլաները ինչ են որպես քիմիական միաձուլություն	<ol style="list-style-type: none"> 1. պոլիսախարիդ 2. մոնոսախարիդ 3. դիսախարիդ

28	Օսլաների տեսակները ինչով են տարբերվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. օսլաների հատիկների չափով և ձևով 2. համով 3. ճարպերի քանակով
29	Թույլատրվում է ձավարներում վնասատուներով վարաքվածությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. ոչ 2. այո 3. որոշակի չափով
30	Որ այլուրն է անվանվում մեային	<ol style="list-style-type: none"> 1. ցորենի և տարեկանի խառնուրդը 2. եգիպտացորենի և բրնձի այլուրի խառնուրդը 3. սոյաի և ցորենի խառնուրդը
31	Որ վիտամինների խումբն է գերակշռում ոլոռի մեջ	<ol style="list-style-type: none"> 1. B 2. A 3. C
32	ինչ են արտադրում Գարեձավարից	<ol style="list-style-type: none"> 1. ածիկ 2. օսլա 3. խյուս
33	Ցորենի այլուրում քանի տոկոս է կազմում օսլան Ամենաշատ սպիտակուցներ Որ բույսերում են պարունակվում շատ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 75-80 2. 50-55 3. 40-50
34	Ցորենի այլուրում քանի տոկոս է կազմում օսլան Ամենաշատ սպիտակուցներ Որ բույսերում են պարունակվում շատ	<ol style="list-style-type: none"> 1. եգիպտացորենում 2. բրինձում 3. վարսակում
35	Ինչ նպատակով է կատարվում փայլեցումը ձավարեղենի արտադրությունում	<ol style="list-style-type: none"> 1. լավացնում է արտաքին տեսքը և խոհորարական հատկությունները 2. փոփոխում է կենսաբանական հատկությունները 3. ավելացնում է վիտամինների քանակը
36	« Գերկուլեսը որ տեսակի ձավարից են պատրաստում	<ol style="list-style-type: none"> 1. վարսակից 2. ոսպից 3. հնկաձավարից
37	Այլուրի ախտոտվածությունը և վարակվածությունը վնասատուներով կարելի է դիտել իփրև անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. այո 2. միայն ցորենի այլուրում 3. ոչ
38	Ձավարեղենի որ տեսակը է պահման ընթացքում փոխում է իր նախնական գույնը	<ol style="list-style-type: none"> 1. ոսպ 2. բրինձ 3. ոլոռ
39	Ինչպես են ստանում եգիպտացորենի ձողիկները	<ol style="list-style-type: none"> 1. բարձր ջերմաստիճանի և ճնշման տակ 2. գոլոշիով մշակման միջոցով 3. գազով ազդեծության տակ
40	Վարսակից պատրաստված մթերքը կարող է համարվել որպես դիետիկ	<ol style="list-style-type: none"> 1. այո 2. ոչ 3. բացարվում է
41	Նշված այլուրը ունի ավելի բարձր սննդային արժեք	<ol style="list-style-type: none"> 1. ցորենի 2. եգիպտացորենի 3. բրինձի

42	Բարձր տեսակի ցորենի այլուրի թթվայնությունը պետք է լինի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 3 աստիճան 2. 7 աստիճան 3. 11 աստիճան
43	Այլուրի « ՈՒԺԸ » ինչով է պայմանավորված	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մոսնձանյութի քանակից և որոկից 2. գույնից 3. աղացվածքի չափից
44	Այլուրի պաման ընթացքում ինչ է կատարվում գույնի հետ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Բացանուն է 2. Մգանում է 3. չի փոփոխվում
45	Ցորենը աղալուց անմիջապես հետո ինչ է կատարվում այլուրի թթվության հետ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Առաջին 15-20օր բարձրանում է 2. չի փոխվում 3. իջնում է
46	Հացահատիկները իրենց քիմիական բաղադրությունով հարստացված	<ol style="list-style-type: none"> 1. Սպիտակուցներով, օսլայով, ճարպերով 2. Օսլայով , ճարպերով 3. Սպիտակուցներով
47	Ինչ ցուցանիշներն է բնութագրում Ցորենի որակը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ջգայաբանական ցուցանիշներով և ֆիզիկո-քիմիական ցուցանիշներով 2. Ջգայաբանական ցուցանիշներով 3. ֆիզիկո-քիմիական ցուցանիշներով
48	Ինչ հիմնական հումքեր են օգտագործվում Հացաթխման արտադրանքում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Այլուր. Ջուր. Խմորիչ և աղ 2. Այլուր. աղ 3. Այլուր. Ջուր.
49	քանի տոկոս է կազմում օսլան Ցորենի այլուրի մեջ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 70 2. 10 3. 40
50	Ձավարեղենի մեջ թունաքիմիկատները կարելի է դիտել իբրև անվտանգության ցուցանիշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. այո 2. ոչ 3. ոչ միշտ