

**Սուրճ, թեյ, համեմունք և ամոքանք
(թեսթավորման հարցաշար)**

N	Հարցեր	Պատասխաններ
1	2	3
1	Սուրճի ծառերը մերձարևադարձային որ շրջաններում են աճում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Հնդկաստան, Եվրոպա, Ավստրալիա 2. Ամերիկա, Ասիա, Ավստրալիա 3. Ասիա, Աֆրիկա, Ավստրալիա
2	Սուրճի բազմաթիվ ծառատեսակներից որ երեք հիմնական տեսակներն են ամենաշատ տարածումն ստացել	<ol style="list-style-type: none"> 1. Արաբական, Լիբերիական, Ռոբուստա 2. Արաբական, Ռոբուստա, Մոկկո 3. Մոկկո, Ռոբուստա, Կոլումբիա
3	Որքան է բոված, աղացած, փաթեթավորված սուրճի պիտանիության ամենաերկար ժամկետը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 3 ամիս 2. 12 ամիս 3. 9 ամիս
4	Հում (կանաչ) սուրճը ինչ ջերմաստիճանում են բովում	<ol style="list-style-type: none"> 1. 150 աստիճան C - 250 աստիճան C 2. 180 աստիճան C - 200 աստիճան C 3. 120 աստիճան C - 160 աստիճան C
5	Սուրճի որակը գնահատելիս որ երեք կարևոր զգայորոշման ցուցանիշներն են հաշվի առնում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Արտաքին տեսքը, համր, բուրմունքը 2. Գույնը, հոտը, քաղցրությունը 3. Բուրմունքը, արտաքին տեսքը, դառնությունը
6	Ինչպես են ստանում բարձրորակ ապրանքային թեյը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մշտադալար թեյի բույսի վերին ճյուղերին աճած դալար տերևների հատուկ մշակման ճանապարհով 2. Թեյի բույսի ստորին ճյուղերի վրա աճած հատուն տերևների հատուկ մշակման ճանապարհով 3. Թեյի բույսի միջին և ստորին մասերում աճած դալար տերևների հատուկ մշակման ճանապարհով
7	Թեյի անվտանգությունն հավաստելու համար որ միկոտոքսինն է որոշվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Աֆլատոքսին M1 2. Աֆլատոքսին B1 3. Պատույին
8	Թեյի պահման համար նախատեսված պահեստում օդի հարաբերական խտությունը պետք է լինի	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ոչ ավելի 20% 2. Ոչ ավելի 95% 3. Ոչ ավելի 70%
9	Ըստ արտադրման եղանակի կանաչ բայխաթեյը ինչով է տարբերվում սևից	<ol style="list-style-type: none"> 1. Չի թառամեցվում և ֆերմենտացվում 2. Միայն ֆերմենտացվում է 3. Միայն թառամեցվում է
10	Բույսի որ մասերից և ինչ գործողությամբ է պատրաստվում սայիկավոր թեյը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թեյի բարորակ կտորտանքերի մամլումից 2. Թեի բարձրորակ ֆերմենտացված տերևների մամլումից 3. Թեյի բարորակ կտորտանքերի մամլումից

11	Որն է կանաչ սուրճի անվտանգության ցուցանիշների լրակազմը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թունաքիմիկատներ, թունավոր տարրեր, հակաբիոտիկներ 2. Թունավոր տարրեր, միկոտոքսիններ, ռադիոնուկլեոտիդներ, աֆլատոքսին B1, մանրէաբանական ցուցանիշեր 3. Թունավոր տարրեր, միկոտոքսիններ, նիտրատներ
12	Որ երկիրն է համարվում սուրճի հայրենիքը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Եթովպիա 2. Բրազիլիա 3. Ինդոնեզիա
13	Որն է թեյի անվտանգության ցուցանիշների լրակազմը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Նիտրոզամիններ, միկոտոքսիններ, մանրէաբանական ցուցանիշեր 2. Թունավոր տարրեր, ռադիոնուկլիդներ, աֆլատոքսին B1, մանրէաբանական ցուցանիշեր 3. Նիտրիտներ, հորմոնալ պատրաստուկներ
14	Որքան է թեյի էներգիական արժեքավորությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 80 կկալ 2. 152 կկալ 3. 109 կկալ
15	Որոնք են բնական սուրճի զգայորոշման ցուցանիշները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Արտաքին տեսքը, համը, բուրմունքը 2. Արտաքին տեսքը, գույնը, կոնսիստենցիան 3. Խոնավությունը, մետաղական խառնուկները
16	Որքան ժամանակում են բովվում սուրճի հատիկները	<ol style="list-style-type: none"> 1. 18-22 րոպե 2. 10-12 րոպե 3. 30-35 րոպե
17	Օդի որ հարաբերական խտությունն է գերադասելի սուրճի պահման համար	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մինչև 85% 2. Մինչև 75% 3. Մինչև 65%
18	Մանանեխը որպես համեմունք բույսի որ մասից է պատրաստվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Տերևներից 2. Սերմերից 3. Ծաղիկներից
19	Սննդամթերքի մեջ համեմունքների ավելացումը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Լավացնում է համային և արոմատիկ հատկությունները 2. Լավացնում է արտաքին տեսքը և գույնը 3. Փոխում է կոնսիստենցիան և կալորիականությունը
20	Համեմունքի և ամոքանքի անվտանգության ցուցանիշներն են	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թունաքիմիկատներ, ռադիոնուկլիդներ, մանրէաբանական ցուցանիշեր 2. Միկոտոքսիններ, թունավոր տարրեր, թունաքիմիկատներ 3. Թունավոր տարրեր, ռադիոնուկլիդներ, մանրէաբանական ցուցանիշեր

21	Կանաչ սուրճի մեջ ցեզիում-137-ի թույլատրելի նորմը սահմանվում է ոչ ավելի ԲԿ/կգ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 400 2. 500 3. 300
22	Թեյի և սուրճի մեջ պարտադիր է համարվում որոշել	<ol style="list-style-type: none"> 1. Աֆլատոքսին B1 2. Աֆլատոքսին M1 3. T-2 տոքսինը
23	Որն է թեյի արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային ծածկագիրը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0904 2. 0902 3. 0960
24	Որն է թեյի հիմնական բաղադրիչը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Տանին 2. Աֆլատոքսին B1 3. Կոֆեին
25	Ինչքան է կոֆեինի պարունակությունը թեյի մեջ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,1% - 0,9% 2. 5% - 6% 3. 1% - 4%
26	Թեյի բարձր տեսակ լինելու հատկանիշը ինչ բաղադրիչով է պայմանավորված	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թեոֆիլլին 2. Կոֆեին 3. Թեոբրոմին
27	Ինչպիսի բույս է համարվում սուրճը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Միամյա 2. Բազմամյա 3. Երկամյա
28	Քանի տարի կարող է ապրել սուրճի բույսը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մինչև 30 2. Մինչև 50 3. Մինչև 200
29	Քանի ամսվա ընթացքում են հասունանում սուրճի պտուղները	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2-ից 3 2. 6-ից 7 3. 4-ից 5
30	Որոնք են սուրճի պտուղների առաջնային մշակման մեթոդները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Չոր և թաց 2. Չոր 3. Թաց
31	Բնական սուրճի անվտանգության ցուցանիշները որ նորմատիվ փաստաթղթերով է ստուգվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԳՕՍՏ 15113. 0 2. ՄԿՆ 2-III-4.9-01-2003 3. ԳՕՍՏ 6805-88
32	Որ փաստաթուղթն է հավաստում լուծվող սուրճի համապատասխանությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Բուսասանիտարական փաստաթուղթ 2. Անասնաբուժական փաստաթուղթ 3. Համապատասխանության փաստաթուղթ
33	Ինչպիսին է բոված բնական սուրճի մեջ կոֆեինի թույլատրելի պարունակությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,7% - 1,5% 2. 2% - 3% 3. 0,1% - 1%
34	Ոչ մանրացված համեմունքների պահման ժամկետը թղթե կամ պոլիէթիլենային տարաներում չպետք է գերազանցի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 18 ամիս 2. 1 տարի 3. Մինչև 3 ամիս

35	Փորձաքննության համար նմուշի ընտրությունը, համեմունքի միասեռ խմբաքանակից, կատարվում է ըստ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԳՕՍՍ 28875-90 2. ԳՕՍՍ 24027. 0-80 3. ԳՕՍՍ 17594-81
36	Մեխակը համարվում է բարձրորակ՝ երբ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ջրի վրա լողում է հորիզոնական դիրքով և չի սուզվում 2. Ջրի վրա լողում է ուղղահայաց դիրքով 3. Ջրի վրա լողում է հորիզոնական դիրքով և սուզվում է
37	Համեմունքի մեջ օտար հանքային խառնուրդների քանակության որոշման մեթոդ է համարվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Լվացումը տաք ջրով և կշռումը չորանալուց հետո 2. Լվացումը սառը ջրով և կշռումը չորանալուց հետո 3. Քանակական անալիզի մեթոդը
38	Դափնու տերևը, որպեսզի պահպանի իրեն բնորոշ հոտը և հաճելի դառնահամը, հավաքում են	<ol style="list-style-type: none"> 1. Գարնանը 2. Ամռան կեսերին 3. Աշնանը
39	Օգտագործման համար արդեն պատրաստ համեմունքի 0,01 գ-ի մեջ աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաների թույլատրելի քանակությունը կազմում է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5×10^5 2. Չի թույլատրվում 3. 1×10^4
40	Համեմունքի մեջ եթերայուղերի պարունակության որոշման մեթոդի հիմքում ընկած են	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ուլտրամանուշակագույն ճառագայթներ 2. Արևի ճառագայթներ 3. Ջրային գոլորշիներ
41	Թեյի որակի ֆիզիկո-քիմիական ցուցանիշներից է	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թունավոր տարրերի պարունակությունը 2. Ջրալուծ էքստրակտիվ նյութերի քանակական բաղադրությունը 3. Արտադրման տեխնոլոգիայի հսկողությունը
42	Որքան է սերիական թողարկվող արտադրանքին տրվող առավելագույն ժամկետը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5 տարին 2. 1 տարին 3. 3 տարին
43	Բնչպես տարբերել միջատների կողմից վնասված կանաչ սուրճի պտուղները	<ol style="list-style-type: none"> 1. Բոված սև պտուղները ունենում են դեղնավուն երանգ 2. Բոված պտուղները ունեն ավելի մուգ գույն և ավելի դառը համ 3. Բովման ժամանակ փշրվում են
44	Կանաչ սուրճի մեջ խոնավության քանակական բաժինը որոշում են հետևյալ բանաձևով	<ol style="list-style-type: none"> 1. $X = m \times 100 / (m_1 - m_2)$ 2. $X = (m_1 - m_2) \times 100 / m$ 3. $X = (m_1 - m_2) \times 100 / 2m$
45	Կանաչ սուրճի տեղափոխումը և պահպանումը իրականացվում է համաձայն	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԳՕՍՍ 24508-80 2. ԳՕՍՍ 15113.0-7 3. ԳՕՍՍ Ք 51449-99
46	Սուրճի պտուղների քիմիական բաղադրության մեջ մտնում են	<ol style="list-style-type: none"> 1. Օրգանական հիմքեր, ֆենոլ, ածխաթթու, ածխաջրեր 2. Ֆրուկտոզա, գլյուկոնաթթու, ջուր, մակրոլիդներ

		3. Ալկալոիդներ, սպիտակուցային նյութեր, լիպիդներ, միներալներ, օրգանական թթուներ
47	Սուրճի մշակման չոր եղանակի հիմնականում իրականացվում է	1. Տաք օդի հոսքով 2. Հատուկ չորանոցներում 3. Արևի ճառագայթներով
48	Բարձրորակ թեյի թուրմը	1. Նստվածք չի առաջացնում 2. Մառելիս առաջացնում է էքստրաակտիվ նյութերի նստվածք 3. Ունի բաց վարդագույն երանգ
49	Փաթեթավորված թեյի պիտակի վրա պարտադիր նշվում է	1. Պահման պայմանները 2. Նմուշառման ամսաթիվը 3. Նմուշառողի ազգանունը
50	Լաբորատոր փորձարկումների համար հավաքված թեյի ամբողջ նմուշը բաժանում են	1. 2 մասի 2. 3 մասի 3. 4 մասի