

**Ձուկ և ձկնամթերք վերամշակված և պահածոյացված  
(թեսթավորման հարցաշար)**

| N   | Հարցեր  | Պատասխաններ   |
|-----|---|---|
| 1   | 2   | 3   |
| 1.  | Ըստ ջերմային ռեժիմների, ինչպիսի՞ ձուկ չի լինում.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Սառեցված</li> <li>2. Պաղեցված</li> <li>3. Հովացված</li> </ol>   |
| 2.  | Աղի պահածոյացնող հատկությունը ի՞նչ ազդեցություն է թողնում ձկնամթերքի վրա.                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Բակտերիցիդ</li> <li>2. Կենսաքիմիական</li> <li>3. Ֆիզիկաքիմիական</li> </ol>  |
| 3.  | Ձկան բնական պահածո է կոչվում, երբ պահածոների տուփերում ձկան վրա ավելացնում են.            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Տոմատի լցաշաղախ</li> <li>2. Աղ, երբեմն համեմունք</li> <li>3. Բարձրորակ յուղ</li> </ol>  |
| 4.  | Ե՞րբ պահածոների տուփի փքված մի մակերեսը սեղմելուց փքվում է մյուս մակերեսը , դա հետևանք է  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Տուփերում մանրէների գործունեության</li> <li>2. Պահածոյի բաղադրամասերի քիմիական փոխազդեցության</li> <li>3. Վակուում-գլոցածալք մեքենայի սխալ աշխատանքի</li> </ol>               |
| 5.  | Թառափի ձկնկիթի բաց գույնը վկայում է, որ ձկնկիթը.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հասուն չէ</li> <li>2. Հասուն է</li> <li>3. Պիտանի չէ օգտագործման</li> </ol>   |
| 6.  | Սննդային արժեքավորությամբ ո՞րն է առավել բարձր.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Կենդանական միս</li> <li>2. Ձկան միս</li> <li>3. Անողնաշարավորների միս</li> </ol>  |
| 7.  | Ձկան սառեցված ֆիլեն հանդիսանում է.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ենթամթերք</li> <li>2. Կիսապատրաստվածք</li> <li>3. Պատրաստի արտադրանք</li> </ol>   |
| 8.  | ՍանՊին 2-III-4.9-01-2003 անվտանգության պահանջների համաձայն բենզապիրենը ստուգվում է.       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Եփած մթերքում</li> <li>2. Ապխտած մթերքում</li> <li>3. Սառեցված մթերքում</li> </ol>  |
| 9.  | Ո՞րն է ձկնամթերքի նմուշառման նորմատիվ փաստաթուղթը (ԳՕՍՏ).                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ԳՕՍՏ 7748-86</li> <li>2. ԳՕՍՏ 7631-73</li> <li>3. ԳՕՍՏ 9492-88</li> </ol>   |
| 10. | Նշված ոչ ձկնային սննդամթերքներից ո՞րն է պատկանում խեցգետնակերպերի ընտանիքին.              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Օմար</li> <li>2. Ուստրե</li> <li>3. Կաղամար</li> </ol>  |
| 11. | Ձկների մասնատման նպատակն է.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մթերքին տալ ապրանքային տեսք</li> <li>2. Արագացնել պահածոյացման գործընթացը</li> <li>3. Հեռացնել ոչ սննդային մասերը և ներքին օրգանները, որոնք ենթակա են արագ փչացման</li> </ol> |
| 12. | Սննդարդյունաբերության մեջ ձկների ո՞ր մասերն են օգտագործվում.                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Լողակներ</li> <li>2. Ձկների որոշ տեսակների լյարդը</li> <li>3. Խռիկները</li> </ol>   |
| 13. | Ձկան պահածոների էներգիական արժեքը համեմատած նույն պահածոյի հունքի հետ.                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Բարձր է</li> <li>2. Ցածր է</li> <li>3. Հավասար է</li> </ol>   |
| 14. | Ձկան պահածոները (բացառությամբ շպրոտ, սարդինա, կռաքի պահածոներից) ըստ տեսակների լինում են. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Բարձր տեսակի, առաջին տեսակի</li> <li>2. Առաջին տեսակի, երկրորդ տեսակի</li> <li>3. Տեսակների չեն բաժանվում</li> </ol>  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 15. | «Շպրոտ» տիպի պահածոների պատրաստում են.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Թարմ ձկից</li> <li>2. Սառեցրած ձկից</li> <li>3. Ապխտած ձկից</li> </ol>  |
| 16. | Ինչպիսի՞ ապխտած ձուկ չի լինում.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հում ապխտած</li> <li>2. Սառը ապխտած</li> <li>3. Տաք ապխտած</li> </ol>   |
| 17. | Սառեցրած է համարվում ձուկը, երբ ջերմաստիճանը լինում է.                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ոչ ցածր մինուս 6 աստիճան C</li> <li>2. Ոչ բարձր մինուս 6 աստիճան C նարմնի խորքում</li> <li>3. Ոչ բարձր մինուս 6 աստիճան C նարմնի մակերեսին</li> </ol>   |
| 18. | Կենդանի ձուկը համարվում է բարձրորակ, երբ ակվարիումում իրեն պահում է.                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Խորքում</li> <li>2. Մակերեսում</li> <li>3. Հատակին պռակած</li> </ol>  |
| 19. | Պաղեցրած ձուկը ըստ տեսակի լինում է.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Առաջին տեսակի</li> <li>2. Երկրորդ տեսակի</li> <li>3. Տեսակների չի բաժանվում</li> </ol>  |
| 20. | Նշված ցուցանիշներից որո՞նք են թարմ ձկան համար սահմանված անվտանգության ցուցանիշներից | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. թունավոր տարրերը</li> <li>2. միկոտոքսինները</li> <li>3. հակաբիոտիկները</li> </ol>   |
| 21. | Անագ թունավոր տարրի որոշումը պարտադիր է   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. թարմ ձկան համար</li> <li>2. ապխտած ձկան համար</li> <li>3. մետաղյա տարայով ձկան պահածոյի համար</li> </ol>  |
| 22. | Թարմ, սառեցրած, պաղեցրած ձկան անվտանգության ցուցանիշներն են                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. թունավոր տարրեր, հիստամին, միտրոզամիններ, պետսիցիդներ, պերքլորացված քիֆենիլներ, ռադիոնուկլիդներ, մանրէաբանական ցուցանիշներ</li> <li>2. մանրէաբանական ցուցանիշներ</li> <li>3. թունավոր տարրեր հիստամին, միտրոզամիններ</li> </ol> |
| 23. | Ըստ ջերմաստիճանի որ ձկնատեսակն է համարվում սառեցրած                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Կենտրոնում մինուս 8 աստիճան C</li> <li>2. Կենտրոնում մինուս 2 աստիճան C</li> <li>3. Կենտրոնում մինուս 14 աստիճան C</li> </ol>   |
| 24. | Ըստ ջերմաստիճանի որ ձկնատեսակն է համարվում պաղեցված                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մինուս 2աստիճան C</li> <li>2. Պլյուս 2 աստիճան C</li> <li>3. Մինուս 1աստիճան C</li> </ol>   |
| 25. | Ինչքան կարելի է պահել սառեցված ձուկը  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 ամիս</li> <li>2. 2տարի</li> <li>3. 18 ամիս</li> </ol>   |
| 26. | Որ տեսակի ձկներն են սառեցվում շերտաձածկով   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մանր</li> <li>2. Յուղոտ</li> <li>3. Ցածր յուղայնությամբ</li> </ol>  |
| 27. | Չորացված ձկան խոնավությունը պետք է լինի   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 65%</li> <li>2. 70%</li> <li>3. 40%</li> </ol>  |
| 28. | Կլիպֆիկս է համարվում  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հում չորացված ձկան փափկամիս</li> <li>2. Աղադրված չորացված ձկնամթերքը</li> <li>3. Առանց աղի չորացված ձկնամթերքը</li> </ol>   |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 29. | Ստոկֆիլս ձկնամթերքը պետք է պարունակի   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8.5% կերակրի աղ</li> <li>2. 4.0% կերակրի աղ</li> <li>3. 0.0% կերակրի աղ</li> </ol>  |
| 30. | Ձկան պրեսերվ է կոչվում   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հում աղադրված տուփերի մեջ ձուկը</li> <li>2. Նախապես ջերմածածկված ձուկը</li> <li>3. Չորացված ձուկը</li> </ol>                                  |
| 31. | Մարինացված ձկան մեջ ինչ նպատակով են ավելացնում շաքարը                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Համի լավացման համար</li> <li>2. Գույնի պահպանման համար</li> <li>3. Մանրէների գործունեության արգելակման համար</li> </ol>                       |
| 32. | Տակառային աղադրված ձկնամթերք է կոչվում , երբ                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ձուկը աղադրում են չոր աղով</li> <li>2. Ձուկը աղադրում են աղային լուծույթով</li> <li>3. Օգտագործում են աղադրման կոմբինացված եղանակը</li> </ol> |
| 33. | Պրեսերվները ստանում են   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մառեցված ձկնահումքից</li> <li>2. Հասունացած ձկնահումքից</li> <li>3. Փայտացման փուլում գտնվող ձկնահումքից</li> </ol>                           |
| 34. | Ձուկը համարվում է թարմը, երբ   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ավազանում թեք է լողում (լողացող)</li> <li>2. Մկանային հյուսվածքը փափուկ է</li> <li>3. Մկանային հյուսվածքը ամուր է</li> </ol>                  |
| 35. | Թույլ աղադրված ձկնամթերք է համարվում, երբ                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Կերակրի աղը 5% -ից բարձր է</li> <li>2. Կերակրի աղը 2% -ից ցածր է</li> <li>3. Կերակրի աղը 5% -ից ցածր է</li> </ol>                             |
| 36. | Հոտավետ աղադրված ձկնամթերքի մեջ ավելացնում են                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Տոմատի մածուկ</li> <li>2. Քացախաթթու</li> <li>3. Համեմունքներ</li> </ol>  |
| 37. | Սաղմոնների ձկնկիթը առանց հականեխիչների կարելի է պահել                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 18 ամիս</li> <li>2. 24 ամիս</li> <li>3. 6 ամիս</li> </ol>   |
| 38. | Սաղմոնների հատիկավոր ձկնկիթի տուփերը բացելիս,չպետք է երևա                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Բուսական յուղի շերտ</li> <li>2. Հեղուկի զանգված</li> <li>3. Դեղին գունեքանգ</li> </ol>  |
| 39. | Ձկնկիթը ափի մեջ սեղմելիս պետք է չառաջանա                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Գունավորում</li> <li>2. Նեխած հոտ</li> <li>3. Հեղուկի զանգված</li> </ol>  |
| 40. | Հասունացման n ր աստիճանում գտնվող ձկնկիթից պետք է պատրաստվի հատիկավոր ձկնկիթ | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1</li> <li>2. 4</li> <li>3. 5</li> </ol>  |
| 41. | Սառը ծխեցված սաղմոնների փափկամիս է համարվում                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 70 աստիճանում C եփածփափկամիսը</li> <li>2. 110 աստիճանում C եփածփափկամիսը</li> <li>3. 45 աստիճանում C եփածփափկամիսը</li> </ol>                 |
| 42. | Տաք ծխեցված ձկնամթերքի մեջ աղի պարունակությունը հասնում է                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մինչև 3 %</li> <li>2. 3 % -ից ավել</li> <li>3. 0.0%</li> </ol>  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 43. | Դոնորդով ձկան պահածո է կոչվում, երբ պահածոյի ստուփերում ձկան վրա ավելացվում է | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Բուսական յուղ</li> <li>2. Աղ և համեմունքներ</li> <li>3. դոնորդ</li> </ol>                                   |
| 44. | Տոմատի սոուսով պահածոներում ինչպիսին պետք է լինի սոուսի գույնը                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Դարչնագույն</li> <li>2. Վառ կարմիր</li> <li>3. վարդագույն</li> </ol>  |
| 45. | Ինչպես են վարվում «բոմբաժով» պահածոների հետ                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Վերամշակում են և օգտագործում</li> <li>2. Խոտանում են</li> <li>3. Օգտագործում են սննդում</li> </ol>          |
| 46. | Ձկան պահածոների պահպանման ժամկետը   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1-5ամիս</li> <li>2. 12-24 ամիս</li> <li>3. 24 ամսից ավելի</li> </ol>  |
| 47. | Պահածոների պահպանման ջերմաստիճանն է՝  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. -5-0աստիճան C</li> <li>2. 0+20աստիճան C</li> <li>3. +20աստիճանից բարձր</li> </ol>                           |
| 48. | Պահածոներում օգտագործվող կիսապատրաստվածքների նախնական մշակումը կախված է       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ձկան տեսակից</li> <li>2. Պահածոյի տեսակից</li> <li>3. լցանյութերից</li> </ol>                               |
| 49. | Որ ջերմաստիճանում է կատարվում պահածոների մանրեագերծումը                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 100 C աստիճանից ցածր</li> <li>2. 100 C աստիճանում</li> <li>3. 100 C աստիճանից բարձր</li> </ol>              |
| 50. | Ծխեցված ձկան ոսկեփայլը պայմանավորված է  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Աղի բարձր պարունակությունով</li> <li>2. Ծխի բաղադրությունով</li> <li>3. Չորացվածության աստիճանով</li> </ol> |