

Azıq-awqat qosımshaları páninen JQ sawalları 3- azıq- awqat texnologiyası toparı ushın.

1. Biologiyalıq aktiv elementlardıń ulıwma karakteristikası.
2. Azıq-awqat shıyqı onimnin ıssılıq penen qayta islew processinde mutagenlar payda bolıwı.
3. Azıq awqat boyawların tańlaw hám paydalanıw.
4. Xosh iyisli elementlardıń ónimlerdiń organoleptik qásiyetlerine tásin bahalaw.
5. Kamedlar. Gum jáne onıń túrleri.
6. Vitaminler, olardin hár túrligi ham ahmiyeti.
7. Azıq-awqat quramindagi tabiy mutagenler.
8. Indigo karminni izertlew.
9. Ishimlik suwı, fermentlengen sút ónimleri, qumsheker siropi ushın damlerinin dozalarini belgilew.
10. Guar saqqız (E 412) qásiyetleri jáne onıń azıq-awqat sanaatında paydalanılıwı. Kamedlar. Gum jáne onıń túrleri
11. Gormonlar, olardıń ózgeshelikleri, har turligi hám áhmiyeti.
12. Qozǵatılǵan mutagenez jáne onıń uzaq múddetli patogenetik aqıbetlerine qarsı gúrestıń tiykarǵı sharası.
13. Indigo karminni sınaq usılları hám anıqlaw tártibi.
14. Dámder menen ónim úlgielerin organoleptik bahalaw.
15. Ksantan saqqız (E 415) qásiyetleri jáne onıń azıq-awqat sanaatında paydalanılıwı.
16. Fitogormonlar, olardıń qásiyetleri hám áhmiyeti.
17. Rasional awqatlanıw.
18. Qurǵaqalay qaldıqtıń massa úlesin anıqlaw.
19. c
20. cc
21. Alkaloidlar, olardıń har túrligi hám áhmiyeti.
22. Balanslı dieta.
23. Boyaw elementtın massa úlesin anıqlaw.
24. Da'mga iye bolǵan ónimlerdiń organoleptik qásiyetlerine ıssılıq penen qayta islewdiń tásin úyreniw.
25. Guar gump (E412) - Saqqızdı qollanılıwı hám saqlaw.
26. Biologiyalıq aktiv elementlardıń tiykarǵı gruppaları.
27. Diyetali awqat.
28. Reńdi saqlap turıwshı elementlardıń teoriyalıq bólegi.
29. Gel payda etiwshilerdin teoriyalıq bólegi.
30. Guar saqqız E412 dıń ámeliy tariplew.

31. Vitaminlerdi úyreniwdiń qısqasha tariyxıy harakteristikası.
32. Saw hám tómén kaloriyalı awqatlanıw principleri.
33. Enzimatik bolmağan qızariw haqqında túsiniq.
34. Azıq-awqat gellerinin dúzilisi.
35. Ksantan saqqızdın eritpesin tayarlaw.
36. Beloklar hám olardıń organizmdegi eń zárúrli wazıypaları.
37. Dieta awqatlanıw.
38. Altınkukirt dioksidi haqqında ámeliy magliwmat.
39. Gel payda etiwshi elementlar.
40. Shiyrinlestiriwshilerdin teoriyalıq bólegi.
41. Aminokislotalar - belok molekulalarınń strukturalıq elementleri.
42. Saw dieta awqatlar.
43. Reń stabilizatorlari bolğan elementler.
44. Tómén esterifikatsiyalangan pektinlar.
45. Tiýkargı intensiv tatlandırıwshi haqqında magliwmat.
46. Belokdın qorgaw funksiyası.
47. Saw awqatlanıw menyusı hám shınıǵıwlar kompleksin jaratıw.
48. E 249 azıq awqat qosımshasınıń bes standartı.
49. Rossiya Federatsiyasında azıq-awqat ónimlerin óndiriste paydalanıw ushın ruxsatnamaǵa iye bolmağan gelleshtiriw agentleri jáne onıń dispers ortalıǵı haqqında.
50. Saxarinnin joqarı dozaları.
51. Belokdın receptor funksiyası.
52. Emlew-profilaktikalıq awqatlanıw.
53. Palız eginleri hám miyweler degi nitratlardın maksimal ruxsat etilgen normaları.
54. Karragenan yamasa karagenan haqqında teoriyalıq malumot.
55. Saxarin bakteritsid qásiyetleri.
56. Zárúrli kóp to'yinbagan maylı kislotalar.
57. Terapevtikalıq hám profilaktikalıq awqatlanıw.
58. Azıq awqat qosımshası nitratlar haqqında magliwmat.
59. Polimerleniw hám esterlanish dárejesine qaray, karragen preparatlari neshe gruppǵa bólinedi hám qanday.
60. Aspartam tatlandırıwshi.
61. May kislotaları aliniw orayı.

62. Terapevtikalıq hám profilaktikalıq awqatlanıw ratsioni.
63. Emulgatorlardin teoriyalıq bólegi.
64. Karragenan yamasa karagenan haqqında ámeliy magliwmat.
65. Natriy ciklomat hám kaltsiy ciklomat tatlandırıwshi.
66. Fosfolipidler.
67. Islep shıǵarıw hám kásip kesellikleriniń aldın alıwda terapevtikalıq hám profilaktikalıq awqatlanıwdıń áhmiyeti.
68. Emulgatorlarning tiykarǵı fizikalıq-ximiyalıq ózgeshelikleri.
69. Karragenannin insan denesine tásiiri.
70. Siklamat metaboliti - payda bolıwı.
71. Vitaminler.
72. Terapevtikalıq hám profilaktikalıq awqatlanıwdıń tiykarǵı principi.
73. Azıq-awqat sistemalarında emulsifikatorlarning tiykarǵı texnologiyalıq wazıypaları.
74. Konservantlar hám antibiotiklar teoriyalıq bólegi.
75. Thaumatin tatlandırıwshi.
76. Suwda eriytuǵın vitaminlar.
77. Ximiyalıq tábiyatına kóre gormonlardin gruppalanıwı.
78. Emulsiyanin turaqlılıǵındı úyreniw.
79. Azıq-awqat ónimlerine qosılatuǵın konservantlar.
80. Acesulfame kaliy birikpesi - tatlandırıwshi.
81. Mayda eriytuǵın vitaminler
82. Eń kóp úyrenilgen may kislotaları
83. Emulsiyanin shashırawına qarsı qábiletin anıqlaw.
84. Konservantlardin natıyjeliligi.
85. Rossiyada islep shıǵarılǵan margarinlardin quramı.
86. Parafarmatsevtik ónimler haqqında túsiniq. Klassifikaciyalaw
87. Denedegi omega-3 may kislotalarınin jeterli muǵdarı qanday nátiyjelerge erisiwge múmkinshilik beredi
88. Dám hám iyis jaqsılawshılardin teoriyalıq bólegi.
89. Benzoy kislotası jáne onıń duzları. (teoriyalıq bólegi).
90. Mazalılastırıwshi dozalardin suwlı eritpelerdiń qaynaw noqatına tásiiri.
91. Parafarmatsevtik ónimleri azıq-awqat óndirisinde paydalanıw
92. Vitaminga uqsas birikpeler

93. Dámlerden paydalanıw qanday múmkinshilik jaratıp beredi.
94. Benzoik kislotasınıń ámeliy magliwmatı.
95. " Geweklestiriwshi" teoriyalıq bólegi.
96. Arabinogalaklardın fizikalıq-ximiyalıq hám biologiyalıq ayırıqshalıqları
97. Minerallardıń gruppalanıwı
98. Status hám islep shıǵarılǵan forması boyınsha azıq-awqat aromaların klassifikaciyalaw.
99. Benzoy kislotasınıń massa úlesin anıqlaw.
100. Geweklestiriwshi elementlar dispers sistemalardıń stabilizatorları.
101. Azıq-awqat qosımshaları hám awqat gıgienası qawıpsızlıǵı
102. Toliqlawıshlardıń teoriyalıq bólegi
103. Tábiyiy dámler.
104. Azıq-awqatlarda benzoy kislotanı anıqlaw.
105. Geweklestiriwshi elementlerge pektinlar (E440) haqqında.
106. Azıq-awqat qosımshalarınin mutagen qásiyetlerin úyreniwde alıw nátiyjeleri.
107. Azıq-awqat qosımshası Kraxmal haqqında magliwmat
108. Tábiyiyge uqsas dámler.
109. Qamır asırıwshılardıń teoriyalıq bólegi.
110. Geweklestiriwshi elementler tayarlawda islew tártibi.
111. Mutagenez túsinigi haqqında malumot.
112. E 1401 kislota menen islep shıǵarılǵan kraxmal haqqında túsinik
113. Jasalma dámler.
114. Azıq-awqat soda (NaHCO_3) Natriy bikarbonat haqqında magliwmat.
115. Pomidor sherbetinen souslar tayarlaw.
116. Ulıwma teoriyalıq kóz qarastan, azıq-awqat qosımshalarınin mutagenezga tásin neshe tiykargı kóriniske kemeytiw múmkin hám qanday
117. Azıq-awqat qosımshası E967 (ksilitol) boyınsha magliwmat
118. Paydalanıwǵa ruxsat berilgen sintetik (tábiyiy hám jasalmaǵa uqsas) aromatik elementlar.
119. Ashqıltımlasiwshılar hám kislotalar (pısırw untaqları) haqqında túsinik.
120. Tayın soslarnı organoleptik bahalaw.
121. Azıq-awqat qosımshaların komutagen qásiyetlerin úyreniwde alıw nátiyjeleri.
122. Kraxmaldın suw menen óz ara tási.
123. Xosh iyisli elementler.
124. Ammoniy bikarbonat ($(\text{NH}_4) \text{HCO}_3$) haqqında magliwmat.

125. Geweklestiriwshi elementlardıń qattı elementlar quramın anıqlaw.
126. Antimetagenlar haqqında magliwmat
127. Boyaw elementlerdin teoriyalıq bólegi
128. Sút-qaymaq ta'mi azıq-awqat sanaatında qanday qollanıladi.
129. Qamırdı tayarlawda suwdıń roli.
130. Geweklestiriwshi elementlardıń qurǵaqalay elementlar muǵdarın esaplaw.
131. Azıq-awqat qosımshalarınin antimutagen qásiyetlerin úyreniwde alınǵan nátiyjeler.
132. Boyaw elementlar klassifikaciyası
133. " Xantal" daminen paydalanıw.
134. Natriy bikarbonat konsentrati 5% eritpesin analiz qılıw.
135. Vitaminlerdii úyreniwdiń qısqasha tariyxıy xarakteristikası.
136. Azıq-awqatlardin genetikalıq qawipsizligi
137. Tábiyiy (tábiyiy) boyawlar
138. Ónimlerdi aromatizatsiya qılıw ushın efir mayları hám olardı qayta islew ónimleri qanday túrlerde qollanıladi.
139. Stabilizatorlardin teoriyalıq bólegi.
140. Eń kóp úyrenilgen may kislotaları.
141. Mutagenlar ósimlikler hám haywanlardıń turmısı dawamında sırtqı ortalıqtan toplanıwı
142. Sintetik boyawlar
143. Dámlerden paydalanıw boyınsha ónim jarlıǵı boyınsha kórsetpeler.
144. Gel payda etiwshi qural retinde pektinnin tiykargı funksiional ózgesheligi.
145. Qamırdı tayarlawda suwdıń roli.
146. Azıq-awqat shiyki onimin saqlaw waqtında mutagenlar menen pataslanıwı
147. c
148. Azıq-awqat dámleriniń sapa kórsetkishleri hám qawipsizligi.
149. Karragenan qosımshanıń tiykargı abzallıǵı.
150. Boyaw elementtiń massa úlesin anıqlaw.

