

Go'sht-sut mahsulotlari texnologiyasi fanidan akuniy nazorat savollari

(4 oziq-ovqat tex. Guruh uchun, 7-semestr)

1. Go'shtni tamg'alah
2. Yirik shoxli mollarni go'shtga so'yish jarayonlari
3. Sut va sut mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
4. Sutga boy echkilar
5. Soya sutining kimyoviy tarkibi
6. Termostat usulida sovutish mahsulotlarini ishlab chiqarish
7. Qumushning shifobaxsh xususiyatlari
8. Bolalar tvorogi
9. Sut mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
10. Sutni qayta ishlab sariyog' olish texnologiyasi
11. Bolalar kefiri
12. Go'shtning guruhlanishi
13. Sutni tozalash
14. Quyon go'shti
15. Sariq yog'larda uchraydigan nuqsonlar va ularni bartaraf etish yo'llari
16. Go'shtning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy ma'nosi
17. Quyultirilgan sut konservalari
18. Kazin ishlab chiqarish texnologiyasi
19. Sariq yog'larni qabariq holda ko'mish, joylashtirish va saqlash
20. Xom ashyoni maydalashda ishlatiladigan mashinalar
21. Blanshlash, bug'da toblash va qizdirish uskunalari
22. Qaymoq ishlab chiqarish texnologiyasi
23. Muzqaymoq ishlab chiqarish texnologiyasi
24. Muzqaymoq ishlab chiqarish uskunalari
25. Sovitilgan va muzlatilgan go'sht
26. Sutni o'lchash uskunalari
27. Qo'y va echkilarni so'yish texnologiyasi
28. Go'shtning kimyoviy tarkibi
29. Konserva zavodlarida ishlatiladigan muzlatilgan go'shtni saqlash vositalari
30. Muzqaymoq ishlab chiqarish uskunalari.
31. Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan xomashyo mahsulotlarining tavsifi
32. Muzlatilgan go'shtni muzdan tushirish
33. Sut mahsulotini gomogenizatsiyalash
34. Sutga issiqlik bilan ishlov berish
35. Konserva sanoatida gidravlik transportyorlar
36. Lentali transportyorlar haqida tushuncha bering
37. Presslash, tindirish, gomogenizatsiyalash apparatlari
38. Qovurish apparatlari
39. Parmalash apparatlari
40. Sut va sut mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati.

41. Sutni yuqori haroratda pasterlash
42. Go'sht konservalari
43. Go'shtning organoleptik ko'rsatkichlarini aniqlash
44. Sharbat mollarni so'yishga tayyorlash uskunolari
45. Sutning kimyoviy tarkibi
46. Tvorog ishlab chiqarish texnologiyasi
47. Sut sanoatida ishlatiladigan uskunalar
48. Tolali yirik mollar tanasidan terini mexanik usulda shilib olish qurilmalari
49. Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarishda ishlatiladigan xomashyolarning xususiyati
50. Tolasiz shilib olish mexanizmi.
51. VNIIMP apparati
52. Kutterlar
53. Mushak to'qimasining kimyoviy tuzilishi va tarkibi
54. Suyak, charvi va teri o'rami to'qimalari
55. Sutning kimyoviy tarkibi
56. Sut saqlash
57. Sut kislotaliligini aniqlash
58. PAD yarim avtomati yopishqoq mahsulotlarni
59. Uy parrandasi go'shtini guruhlanishi va sifatiga talablar
60. Ikki seksiyali sariq yog' hosil qilish uskunasi
61. Tvorog
62. Sirga shakl berish
63. Sariyog'li oqimli usulda ishlab chiqarish
64. Eritilgan yumshoq sir ishlab chiqarish texnologiyasi
65. Sariyog'ning asosiy turlari
66. Kefir
67. Quruq sut mahsulotlari
68. Qayta tiklangan sut
69. Qaymoq
70. Sutning kislota sonini aniqlash
71. Atsidofiy I achitqi
72. Qonsizlantirish
73. Sariq moyning asosiy turlari
74. Sir texnologiyasi
75. Go'shtning tarkibi, ozuqaviy ahamiyati va ovqatlanishdagi ahamiyati
76. Sutni yog'sizlantirish darajasi qanday omillarga bog'liq
77. Sut assortimenti
78. Zotdor qoramollarni so'yishning texnologik sxemasi
79. Oqsilli sut
80. Mollarni so'yishga tayyorlash
81. Hayvonlarni hushsizlantirish
82. Sir ishlab chiqarish texnologiyasi
83. Tutunlangan kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasi
84. Go'shtni tamg'lash
85. Qoramollarni go'shtga so'yish jarayonlari

86. Sut va sut mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
87. Sutga boy echkilar
88. Mol sutining kimyoviy tarkibi
89. Termostat usulida sovutish mahsulotlarini ishlab chiqarish
90. Qumushning shifobaxsh xususiyatlari
91. Bolalar tvorogi
92. Sut mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
93. Sutni qayta ishlab sariyog' olish texnologiyasi
94. Bolalar kefiri
95. Go'shtni guruhlanishi
96. Sutni tozalash
97. Quyon go'shti
98. Sariq yog'larda uchraydigan kamchiliklar va ularni bartaraf etish yo'llari
99. Kazin ishlab chiqarish texnologiyasi
100. Sariyog'larni qabariq holda ko'mish, o'tlatish va saqlash