O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

QARSHI DAVLAT TEXNIKA UNIVERSITETI

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlari bo’yicha prorektor
_____ Z.E.Chorshanbiyev
“___” _____ 2026y.

60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘ -moy mahsulotlari) bakalavriat va
60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘ -moy mahsulotlari) sirtqi
ta’lim yo’nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy davlat attestatsiyasi

DASTURI

Qarshi davlat texnika universiteti
Kengashi yig‘ilishining 04.02. 2026 yil
7 -sonli majlisida tasdiqlangan.

Qarshi – 2026

2025/2026-o‘quv yilida Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘-moy mahsulotlari) bakalavriat va 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘-moy mahsulotlari) sirtqi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy Davlat Attestatsiya savollari belgilangan talablar asosida mazkur ta’lim yo‘nalishi o‘quv rejasiga asosan o‘zlashtirgan fanlarning bo‘limlariga mos ravishda tuzildi.

Tuzuvchilar:

1. **“O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **F.U.Suvanova**
2. **“Yog‘larni qayta ishlash texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **F.U.Suvanova**
3. **“Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari” fani bo‘yicha:** **A.N.Axmedov**
4. **“Yog‘-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi” fani bo‘yicha:** **A.Saidov**

Ushbu dasturi “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi (Bayoni №___, “____” _____2026-y.), Transport va qurilish muhandisligi fakulteti Uslubiy komissiyasi (Bayoni №__, “____” _____2026-y.) va universitet Uslubiy kengashi (Bayoni №_4_, “_26_” _02_ 2026-y.) tomonidan muhokama qilingan va foydalanishga tavsiya etilgan.

“Transport va qurilish muhandisligi” fakulteti dekani: **U.I.Qodirov**

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi mudiri : **J.D.Mirzayev**

Qarshi davlat texnika universiteti Shahrisabz oziq-ovqat muhandisligi fakulteti 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘-moy mahsulotlari) bakalavriat va 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘-moy mahsulotlari) sirtqi ta’lim yo‘nalishi bitiruvchi kurs talabalari uchun Yakuniy davlat attestatsiya savollari.

1. O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan YaDAK savollari

1. Texnologik liniyaning unumdorligi tushunchasi nima?
2. Paxta chigiti boshqa turdagi moyli ashyolardan qaysi belgisi bilan farqlaniladi?
3. Moyli xom ashyo tarkibidagi erkin suv miqdori qaysi ko‘rsatkich bo‘yicha baholaniladi?
4. Paxta chigiti tarkibidagi organik aralashmalar qaysi usulda tozalaniladi?
5. Xom ashyo balansi tushunchasi nima?
6. Kungaboqar urug‘i qaysi qurilmada saqlaniladi?
7. Presslash qurilmasida mag‘izni presslash jarayoniga ta’sir etuvchi asosiy faktor nima?
8. Moyli xom ashyo qaysi usullarda saqlaniladi?
9. Moyli xom ashyoning nafas olish turlari qanday?
10. Paxta chigitini saqlashda qo‘llaniladigan asosiy texnologik usul nima?
11. Saqlash shart-sharoitlariga nimalar kiradi?
12. Omborxonalar konstruksion tuzilishiga ko‘ra qanday bo‘ladi?
13. Paxta chigitini chaqishdan asosiy maqsad nima?
14. Paxta chigiti qaysi turlarga bo‘linadi?
15. Paxta chigiti mag‘zining yanchilmasi nima?
16. Chigit mag‘zi yanchilmasiga namlik va issiqlik ishlov berilishdan asosiy maqsad nima?
17. Chigit mag‘zini qovurilishidan asosiy maqsad nima?
18. Moyli xom ashyoni mag‘zini presslashdan asosiy maqsad nima?
19. Moyli ashyoni presslashdan so‘ng olinadigan mahsulotlar qaysilar?
20. Texnologik jarayon nima?
21. Moyli xom ashyoning moylilik darajasi qaysi birlikda ifodalaniladi?
22. Moyli urug‘larning kritik namligi qancha bo‘ladi?
23. Mexanik bog‘langan namlik qaysi jarayon ta’sirida yo‘qotiladi?
24. Erituvchi va suv aralashmasini o‘zaro ajratilishini belgilovchi asosiy ko‘rsatkich nima?
25. Mag‘izni qovurish jarayonini belgilovchi sharoitlar nimalar?
26. Presslash jarayonida moy chiqimiga ta’sir etuvchi asosiy omillar nimalar?
27. Paxta chigitidan og‘ir qo‘shimchalarni va tolani tozalovchi qurilma qanday?
28. FP presslash qurilmasini tashkil etuvchi qism qaysi?
29. Kungaboqar urug‘i qaysi qurilmada chaqiladi?
30. Paxta chigiti qaysi transport vositalarida yetkaziladi?
31. Paxta chigiti metall aralashmalardan qanday tozalaniladi?
32. Moyli xom ashyoni saqlash jarayonida sodir bo‘ladigan o‘zgarishlar qanday?
33. Moyli xom ashyoni nafas olish jarayonida qanday o‘zgarishlar amalga oshadi?

34. Me'yoridan oshiq namlikli chigitga qanday texnologik ishlov beriladi?
35. Paxta chigitining asosiy tuzilish qismlari qaysilar?
36. O'simlik moylari ishlab chiqarishning asosiy texnologik usullari qaysilar?
37. Chigit mag'zi yanchilmasiga namlik va issiqlik ishlov berish qaysi qurilmada amalga oshiriladi?
38. Presslash qurilmadan chiqayotgan mahsulot qanday nomlanadi?
39. Shnekli pressning asosiy ishchi qismlari qaysilar?
40. Moyli urug'larni saqlash usullari qanday?
41. Mezga iborasi nimani bildiradi?
42. Aktiv shamollatish jarayoni nima?
43. Myatka iborasi nimani bildiradi?
44. Paxta chigiti mag'zini yanchishdan asosiy maqsad nima?
45. Urug'larni konservatsiyalash uchun ishlatiladigan moddalar qaysilar?
46. Moyli urug'lar tarkibidagi aralashmalar turlari qanday?
47. Qanday turdagi moyli urug'lar siloslarda saqlanadi?
48. Oxirgacha moyni ajratish uchun qo'llaniladigan qurilmalar qaysilar?
49. Organik aralash moddalarning moy ishlab chiqarishga ta'siri qanday?
50. Moyli aralashmalarning moy ishlab chiqarishga ta'siri qanday?
51. Moyli xom ashyoni aralashgan begona aralashmalar o'lchami va shakli bo'yicha ajratilganda hosil bo'ladigan birinchi fraksiya qanday nomlanadi?
52. Moyli xom ashyoni aralashgan begona aralashmalar o'lchami va shakli bo'yicha ajratilganda hosil bo'ladigan ikkinchi fraksiya qanday nomlanadi?
53. O'lchami va shakli moyli urug' bilan bir xil, lekin solishtirma og'irligi turlicha bo'lgan aralash moddalar qaysi usulda ajratiladi?
54. Moyli urug'lar tarkibidagi suv qanday holatda bo'ladi?
55. Yog'li urug'lar turli moddalarning bug'i va gazlarini singdirish xususiyati qanday nomlanadi?
56. Muhit bilan urug'larning namligi teng bo'lgan davr qanday nomlanadi?
57. Bug'ning suvga aylanishi intensiv ravishda borsa, urug'larning namligi kamayib boradi. Bu holat qanday nomlanadi?
58. Chaqilmani qismlarga ajratish qaysi moslamada amalga oshiriladi?
59. Me'yoridan past namlikli chigitga qanday texnologik ishlov beriladi?
60. Tashqaridan singayotgan bug' va urug'lardan ichki suv molekulalari muvozanatga yetganidan keyin urug'larning holati qanday nomlanadi?
61. Urug'larni po'chog'ini sindirganda hosil bo'lgan mahsulot qanday nomlanadi?
62. Chigit mag'zini shulxasidan ajratadigan uskuna qaysi?
63. Qobiq va mag'izning dielektrik o'tkazuvchanligi va solishtirma qarshiligiga asoslanib ajratadigan uskuna qaysi?
64. Mag'iz valsovkadan qanday holatda chiqishi kerak?
65. Valsovkadan chiqayotgan mahsulot qanday nomlanadi?
66. Butun urug' yoki mag'izga nisbatan kam kuch sarflab ko'p moy olish uchun bajariladigan jarayon nima deyiladi?
67. Mag'izning yaxshi maydalanishi uchun urug'larning qaysi ko'rsatkichlariga bog'liq?
68. Mag'izni yanchishda ro'y beradigan jarayonlar qanday?

69. Mag'izni yanchishda ro'y beradigan fizik-kimyoviy jarayonlar qanday?
70. Yanchilmani qovurishda ro'y beradigan biokimyoviy o'zgarishlar qanday?
71. Paxta chigitini qovurish jarayonida gossipol qanday o'zgaradi?
72. Yanchilmani namlash qanday usullar bilan amalga oshiriladi?
73. Qovurish qozonidan pressga tushayotgan mahsulot qanday nomlanadi?
74. Dastlabki presslashda qo'llaniladigan qurilmalar qaysilar?
75. Chigit mag'zini qovurilishi qaysi moslamada amalga oshiriladi?
76. Moyli mag'izni presslash qaysi qurilmada olib boriladi?
77. Presslash usuli natijasida olingan moy tarkibida qanday qo'shimchalar bo'ladi?
78. Moyli xom ashyo tarkibidagi mineral moddalar miqdori qaysi ko'rsatkich bilan baholaniladi?
79. Moyli urug'lar qaysi ko'rsatkichlari bo'yicha navlaniladi?
80. Paxta chigiti tarkibidagi mineral aralashmalar qaysi usulda tozalaniladi?
81. Moyli xom ashyoni saqlashdan asosiy maqsad nima?
82. Moyli xom ashyoni saqlashni belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar qaysilar?
83. Moyli xom ashyoni nafas olish jarayonida qaysi o'zgarish amalga oshmaydi?
84. Urug'larni konservatsiyalash uchun ishlatiladigan moddalar qaysilar?
85. Yog'li urug'lar turli moddalarning bug'i va gazlarini singdirish xususiyati qanday nomlanadi?
86. Vagonlardan urug'larni bo'shatish mashinalari turlari qaysilar?
87. Avtomobil bo'shatuvchi gidravlik uskunalari turlari qanday?
88. USM markali bo'shatuvchi mexanizmning ishlash prinsipi qanday?
89. Pnevmatik mashinalarning turlari qanday?
90. Shneklarni qayerda ishlatish mumkin?
91. Moyli urug'larni tozalash usuli va mashina tiplari nimaga qarab tanlanadi?
92. Kungaboqar, soya, zig'ir urug'larini tozalashda qo'llaniladigan uskunalar qaysilar?
93. Urug' po'chog'ini chaqishning usullari qanday?
94. Pichoqli gullerlash qurilmasi nima maqsadda ishlatiladi?
95. Urug'ni va mag'izni yanchish usullari qanday?
96. Moyli urug'larni yanchish qurilmalari qaysilar?
97. Darrali urug' chaqgich qurilmasi qaysi urug'larni chaqish uchun mo'ljallangan?
98. Bitter-separatorlar yordamida qanday jarayon bajariladi?
99. Bitter-separator qurilmaning asosiy ishchi organi qaysi?
100. Valsovka qurilmaning asosiy ishchi organi qaysi?
101. Barabanli quritkichlar nima maqsadda qo'llaniladi?
102. Urug' namligini me'yorga keltirish jarayoni nima deb ataladi?
103. Shnekli pressda mahsulotga ta'sir qiluvchi bosim nima sababdan ortib boradi?
104. Qosqonli qovurish qurilmalarida mag'iz kuyib ketmasligi uchun nima o'rnatilgan?
105. Qosqonli qovurish qurilmalarining isitish jihatidan nechta turi bor?
106. Ikki shnekli namlash-isitish qurilmasi qanday nomlanadi?
107. Qovurish qozonlari konstruktiv tuzilishi jihatidan qanday turlarga bo'linadi?
108. USM qurilmasining asosiy ishchi qismlari qaysilar?
109. Paxta chigitini birlamchi tozalashda ishlatiladigan qurilma qaysi?

110. Paxta chigitini tozalashda ishlatiladigan baraban shaklidagi qurilma qaysi?
111. Zarrachaning kritik tezligi deb nimaga aytiladi?
112. Qaysi moyli urug' urish usuli bilan chaqiladi?
113. Moyli urug'larning buzilishiga qanday modda sabab bo'ladi?
114. Mezgaga qo'yiladigan talablar qanday?
115. Qovurmani presslash natijasida qanday mahsulot hosil bo'ladi?
116. Presslash jarayoniga ta'sir etuvchi omillar qanday?
117. Paxta chigitini asosan qaysi qurilmada tozalanadi?
118. Maxsar urug'i qaysi qurilmada tozalanadi?
119. Soya urug'i qaysi qurilmada tozalanadi?
120. Moyli urug'larni quritish vaqtida ro'y beradigan biokimyoviy jarayonlar qanday?
121. Moyli urug'lar namligini optimal holatga keltirish nima deb ataladi?
122. Urug'larni po'chog'idan ajratish bosqichlari nechta?
123. Meva danaklari qaysi usulda chaqiladi?
124. Paxta chigitining rushankasi qayerda ajratiladi?
125. Qaysi urug' darrali qurilmada chaqiladi?
126. Kungaboqar urug'ini chaqish apparati qanday?
127. Moyli ashyoni ekstraktsiyalash jarayonining asosiy maqsadi nima?
128. Yanchilmani qovurishda ro'y beradigan kimyoviy o'zgarishlar qanday?
129. Yanchilmani qovurishda ro'y beradigan biokimyoviy o'zgarishlar qanday?
130. Yanchilmani qovurishda ro'y beradigan fizikaviy o'zgarishlar qanday?
131. Urug'larning fizik-kimyoviy xossalari qanday?
132. Diskli chaqish qurilmasi nimadan iborat?
133. Bitter-separator rushankaga ta'sir ko'rsatish printsipi asosida ishlaydi?
134. Qovurilgan va bug' bilan ishlov berilgan yanchilma nima?
135. Xlorpikrin, dixloretan, oltingugurt angidridi va boshqalar nima maqsadda ishlatiladi?
136. Hozirgi vaqtda sanoatda asosan qaysi qovurish qurilmalari qo'llaniladi?
137. Qovurish jarayonini amalga oshirish uchun qasqonlar nima bilan o'rab olingan?
138. Qovurilayotgan mahsulot kuyib ketmasligi uchun har bir qasqonda nima o'rnatilgan?
139. Ko'p qasqonli qovurish qozonida mezga qayerdan beriladi?
140. Qovurish apparatida mahsulotni qasqondan qasqonga o'tkazib turish uchun nima o'rnatilgan?
141. Zeerli silindr nimadan yig'iladi?
142. Presslash qurilmalarida rostlab turuvchi mexanizm nimani boshqaradi?
143. Ekstexnik ekstraktorida ekstraktsiyalanayotgan material nima yordamida harakatlanadi?
144. Ekstexnik firmasining erituvchini bug'latish qurilmalari tuzilishi qanday?
145. Ekstexnik qurilmada shrot tarkibidagi benzinni haydash usuli qanday?
146. A1-MSI separatorning asosiy ishchi qismlari qaysilar?
147. Absorbtsion rekuperatsiya qurilmalarida gaz-havo aralashmasi tarkibidagi erituvchi qanday ajratiladi?

148. Adsorbtsion rekuperatsiya qurilmasida nima ishlatiladi?
149. Erituvchi va suv aralashmasini o'zaro ajratilishini belgilovchi asosiy ko'rsatkich nima?
150. O'simlik moylari ishlab chiqarishning asosiy texnologik usullari qaysilar?
151. Moyli ashyoni ekstraktsiyalash jarayonining asosiy maqsadi nima?
152. Alifatik uglevodorodlar qaysilar?
153. Paxta mag'zi kunjarasini ekstraktsiyalashda qo'llaniladigan asosiy usul qaysi?
154. Ko'p bosqichli MEZ ekstraktorda jarayon nechta bosqichda boradi?
155. Ekstexnik ekstraktorning asosiy ishchi qismlari qaysilar?
156. Ekstraktorga kirayotgan xom ashyo nima bilan yuviladi?
157. Ekstraktordan chiqayotgan mahsulot nima bilan yuviladi?
158. Ekstraktsiyadan chiqqan missella moyni ajratish uchun qayerga yuboriladi?
159. Mistsellani bug'lantirish jarayoni nima deb ataladi?
160. Distillyatsiyalash jarayonida moyning kislota soni qanday o'zgaradi?
161. Distillyatsiyada nima uchun vakuum ishlatiladi?
162. Mistsellani distillyatsiyalash jarayoni tezligini oshiradigan istiqbolli usul qaysi?
163. Mistsella tarkibidan moyni ajratish jarayoni nima deb ataladi?
164. Mistsellaning harorati distillyatsiya jarayoniga qanday ta'sir qiladi?
165. Distillyatsiya jarayonida nima ishlatiladi?
166. ND-1250 ekstraktorning distillyatsiyalash qurilmasi nimadan iborat?
167. Ekonomayzer vazifasi nima?
168. ND-1250 ekstraktorning oxirgi bosqich distillyatsiyalash qurilmasi nimadan iborat?
169. ND-1250 ekstraktorning dastlabki bosqich distillyatsiyalash qurilmasi nimadan iborat?
170. MEZ ekstraktsion liniyaning oxirgi bosqich distillyatori nimadan iborat?
171. Ekstraktordan chiqayotgan mahsulot nima?
172. Shrot tarkibidagi benzinni haydash usullari qanday?
173. Ekstexnik qurilmada shrot tarkibidagi benzinni haydash usuli qanday?
174. Tosterlarda shrot tarkibidagi benzinni haydash usuli qanday?
175. Shrotdagi erituvchini haydash jarayonini jadallashtirish usullari qanday?
176. Shrot tarkibidagi erituvchini bug'latish qurilmalari qaysilar?
177. ND-1250M ekstraktsiyalash liniyasida qaysi qurilma o'rnatilgan?
178. Ekstexnik firmasining erituvchini bug'latish qurilmalari tuzilishi qanday?
179. Erituvchi bug'i havo bilan hosil qilgan aralashmadan erituvchi ajratib olish jarayoni nima deb ataladi?
180. Erituvchining regeneratsiyasi nima?
181. Mistselladagi quyqani qanday usullar bilan tozalash qulay?
182. Deflegmator apparati nima maqsadda ishlatiladi?
183. Gaz-havo aralashmasini rekuperatsiya qilish uchun absorbsiya qurilmasida nima ishlatiladi?
184. Adsorbtsion rekuperatsiya qurilmasida nima ishlatiladi?
185. Absorbtsion rekuperatsiya qurilmalarida gaz-havo aralashmasi tarkibidagi erituvchi qanday ajratiladi?

186. Rotor karuselli ekstraktor o‘rnatilgan liniyada qaysi rekuperatsiyalash qurilmasi o‘rnatilgan?
187. Toster qurilmasining tuzilishi qanday?
188. Mistsellani bug‘lantirish jarayoni nima deb ataladi?
189. Ekstraktsiyadan chiqqan missella moyni ajratish uchun qayerga yuboriladi?
190. Ekstraktor qurilmasida benzin qanday holatda beriladi?
191. Ekstraktsiyalash jarayonida gidromodul tushunchasi nimani bildiradi?
192. Birlamchi tozalashda suspenziyalarni ajratish uchun qaysi usullardan foydalaniladi?
193. Moylarni birlamchi tozalash nima uchun qo‘llaniladi?
194. Filtrlovchi material sifatida qanday gazlamalar ishlatiladi?
195. Soapstokni qayta ishlashdan maqsad nima?
196. Kunjara va shrot nimaga boy?
197. Fosfolipidlarni ajratish jarayoni nima deb ataladi?
198. Alifatik uglevodorodlar qaysilar?
199. Dag‘al, qattiq aralashmalarni ajratish uchun qaysi qurilma qo‘llaniladi?
200. De-Smet (DS-70) ekstraktorida ekstraktsiyalanayotgan material nima yordamida harakatlanadi?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR

1. Wolf Hamm, Richard J, Hamilton, Gijs Calliauw, Edible Oil Processing, 2 nd Edition.-USA, Wiley- Blackwell, 2013, -342 pages.
2. Y. Qodirov, D. Ravshanov, A. Ruziboyev. O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi. Darslik. Cho'lpon, Toshkent, 2014,- 320 bet.
3. F.U.Suvanova. O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi. O'quv qo'llanma. Toshkent. Voris-Nashriyot. 2020.-230 b.
4. F.U.Suvanova. O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan amaliy mashg'ulotlar. O'quv qo'llanma. Toshkent. Voris-Nashriyot. 2019. 145 b.

Axborot manbaalari

1.htt//www.tan.com.ua
2.htt//www.cimbria.com
3.www.twirpx.com
4.http//foodprom.ru
5.htt//www.tan.com.ua
6.htt//www.cimbria.com
7. www.twirpx.com
8.http://foodprom.ru
9.http://www.koloss.ru
10.http://tashkent.marketcenter/ru

2. Yog‘larni qayta ishlash texnologiyasi fanidan YaDAK savollari

1. Yog‘larni qayta ishlashni boshlang‘ich bosqichini ko‘rsating
2. Moylarni to‘liq rafinatsiya qilish ketma-ketligini ko‘rsating
3. Gidromexanik jarayonlarga qaysi rafinatsiya usullari kiradi?
4. Fizik-kimyoviy jarayonlarga qaysi rafinatsiya usullari kiradi?
5. Oziq-ovqat uchun ishlatiladigan yog‘ning kislota soni necha mg KOH dan oshmasligi kerak?
6. Moylarning ozuqa qiymati ularning ..... orqali aniqlanadi
7. Moylarni uzluksiz usulda yuvishda ... ishlatiladi
8. Moy tarkibidagi rang benruvchi moddalar
9. Moy tarkibidagi ta’m va hid benruvchi moddalar
10. Filtrlash tezligini oshirish uchun nima qilinadi?
11. Rafinatsiya - bu nima?
12. Gidratatsiyalash jarayoni glitseridlarga yuldosh bo’lgan ..... ajratib olish maqsadida utkaziladi
13. Gidratatsiya jarayonining asosi shuki, fosfatidlar ..... bilan ta‘sir qilib, koagulyatsiyalanadi va cho’kmaga tushadi.
14. Ekspozitor qurilmasi nima maqsadda ishlatiladi
15. Fosfatid emulsiyasini quritish uchun qaysi apparatlari ishlatiladi
16. Gidratasiya jarayonining harorati
17. Moyning namlilik darajasi
18. Sovunlanish sonining birligi
19. Tindirish suyuq muhitda zarrachalarning ..... ta’sirida tabiiy cho‘kish jarayonidir
20. Separatorlar ishlash prinsipiga qarab qaysi guruhlarga bo‘linadi
21. Filtrlash tezligi qaysi omillarga bog’liq
22. Rafinatsiya uchun zarur bo’lgan ishqorning nazariy miqdori nimaga asosan olinadi
23. Yog’ni to’liq neytrallash uchun ishqorning nazariy miqdori yetarli emas, chunki -.....
24. Rafinatsiya jarayoniga qaysi omillar ta‘sir etadi
25. Neytrallashdagi chiqindilar
26. Moylarni ishqoriy rafinatsiyalash jarayonining mohiyati
27. Moyning kislota soni birligi
28. Moylarni qayta ishlashning asosiy texnologik usullari
29. Paxta moyini xamrox moddalardan tozalashda qo’llaniladigan asosiy qayta ishlash usuli
30. Moylarni gidratatsiyalash jarayonining mohiyati
31. Rafinatsiyalangan moylarni yuvish uchun ishlatiladigan moddalar?
32. Rafinatsiya qilinmagan paxta yog’ida gossipol va uning birikmalari miqdori
33. Paxta yog’idan gossipolni ajratish uchun nima ishlatiladi
34. Davriy usulda ishqorli rafinasiya jarayoni qaysi qurilmada amalga oshiriladi
35. Neytralizatsiyalangan yog’dan sovunni yuqotish uchun qanday ishlov beriladi

36. Paxta yog'ini emulsiyali usul bilan uzluksiz rafinatsiya jarayoni asosan qaysi qurilmada amalga oshiriladi
37. Neytrallangan moyni quritish sharoiti
38. Dastlab olingan moyning rang birligi
39. Moylarni oqartirilishida qaysi moddalardn foydalaniladi
40. Moyni oqartirish texnologiyasidan asosiy maqsad
41. Moylarni oqartirish jarayoni
42. Adsorbsion rafinatsiyada qo'llaniladigan moddalar
43. Moy tarkibidagi rang benruvchi moddalar
44. Koagulyator nima uchun xizmat qiladi
45. Reaktor turbulizator nima uchun xizmat qiladi
46. Uzluksiz ishlaydigan tindirgichlarning asosiy ishchi organi
47. Vakuum-quritish apparatining asosiy ishchi organi
48. Fosfatid emulsiyasini quritish uchun qaysi qurilmalar ishlatiladi
49. Oqlovchi tuproqlarning aktivligini sun'iy usullar bilan oshirish
50. Oqlovchi tuproqlarning aktivligini oshirish usullari
51. Yog'larni davriy usulda oqlashning davomiyligi
52. Davriy oqlovchi apparatda qaysi jarayonlar amalga oshiriladi
53. Uzluksiz ishlaydigan moyni rangsizlantirish De-Smet qurilmasida jarayon
54. nechta bosqichda amalga oshiriladi
55. Rangsizlantirish jarayoni tugagandan keyin moy qaysi qurilmaga o'zatiladi
56. Uzlukli ishlaydigan moyni yuvish qurilmasida moylarning harorati
57. Oqlash jarayonining davomiyligi
58. Moyni dezodoratsiyalash texnologiyasidan asosiy maqsad
59. Hidsizlantirish samaradorligi … bog'liq
60. Hidsizlantirish harorati 2500C dan oshsa, yog'lar ...
61. Yog'larni, dezodoratsiyadan oldin ... o'tkazilishi shart
62. Dezodoratsiya jarayonida yog'larga nima ta'sir etadi
63. Standartga muvofiq dezodoratsiyalangan moylar sifati qanday baholanadi
64. Yog'larni davriy usulda hidsizlantirish jarayonida qo'llaniladigan asosiy qurilma
65. Hidsizlantirish jarayonida vakuum hosil qilish uchun ... nasos ishlatiladi
66. Dezodoratsiya sifatini yaxshilashda yog' va moylarga qanday eritma qushiladi
67. Uzlukli ishlaydigan hidsizlantirish qurilmasida bitta tsiklni davom etish vaqti
68. Davriy hidsizlantirish jarayonining harorati
69. Uzluksiz hidsizlantirish jarayonining harorati
70. D-5 tipidagi qurilma bu
71. D-5 tipidagi qurilmasida nechta zmeevik o'rnatilgan
72. Uzluksiz ishlaydigan dezodoratsiya qurilmasida nechta zmeevik o'rnatilgan
73. De-Smet hidsizlantirish liniyasida yog'lar oldin ....., u yerdan dezodoratorga beriladi
74. O'simlik moylarini qayta ishlashdan asosiy maqsad
75. To'yintirilgan yog'lar nechta turga bulinadi
76. Moylarni to'yintirilish darajasi qaysi birlikda baholaniladi
77. Yog'larni omuxtalashda qo'laniladigan asosiy katalizatorlarlar
78. Moylarni to'yintirish texnologiyasida qo'llaniladigan katalizatorlar

79. To'yintirilgan yog'larni belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar
80. Akademik A.A.Balandin tomonidan katalizning ... nazariyasi rivojlantirilgan
81. Gidrogenlash jarayonida birinchi navbatda qaysi kislota to'yintiriladi
82. Selektivlik – bu nima
83. Gidrogenlashda yog' kislotalarining tarkibi quyidagicha o'zgaradi
84. Katalizatorlar strukturasiga ko'ra .... holida bo'ladi
85. Katalizatorlarni olinish usuliga qarab qaysi turlarga bo'linadi
86. Katalizator yuzasida .... adsorbtsiya yuz beradi
87. Moylarni to'yintirish jarayonlari nimalar ishtirokida olib boriladi
88. Katalizator qaysi xususiyatlari bilan baholaniladi
89. Moylarni to'yintirish jarayonida hosil bo'lgan moddalar
90. Qo'shbog'larni tanlab to'yinish xodisasi
91. Katalizator yuzasida nima bo'lishi kerak
92. Katalizatorni regeneratsiya qilishdan maqsad
93. Nikel–mis katalizatorlarni tayyorlash uchun asosiy xom ashyo
94. Katalizator aktivligini pasaytiruvchi moddalar
95. Katalizator aktivligini oshiruvchi moddalar
96. Vodorod ishlab chiqarishni asosiy sanoat usullari
97. Moylarni to'yintirish jarayonida ishlatiladigan gaz
98. Vodorod olish uskunasi
99. Elektroliz usulida vodorod ishlab chiqarish uchun xomashyo
100. Konversiya usulida vodorod ishlab chiqarish uchun xomashyo
101. Gidrogenlash jarayonida moylar kislotali sonining o'zgarishi sabablari
102. Vodorod ishlab chiqarishda konversiyalash usulida asosiy xom ashyo
103. Elektrolizyor qurilmaning asosiy qismlari
104. Elektrolizyorda elektrolit eritmasi sifatida ..... ishlatiladi
105. Vodorodni saqlash qurilmasi
106. Gidrogenlash jarayonida moylar kislotali sonining o'zgarishi sabablari
107. Yog'larni to'yintirilishida qo'llaniladigan asosiy qurilma
108. Yog'larni to'yintirish texnologiyasini belgilovchi asosiy texnologik sharoitlar
109. Gidrogenlash qurilmasi orqali o'tayotgan H2 harakatining harakteri jihatdan quyidagi usullalarga bo'linadi
110. Gidrogenlash jarayonida sodir bo'ladigan izomerizatsiya jarayoni turlari
111. Yog'ning yodli soni nimani ko'rsatadi
112. Yog'larni to'yintirish jarayonida nima amalga oshiriladi
113. Gidrogenlash jarayonida birinchi navbatda qaysi kislota to'yintiriladi
114. Gidrogenizatsiya rejimiga nimalar kiradi
115. Moylarni gidrogenizatsiyalashda ishlatiladigan avtoklavda ..... o'rnatilgan
116. Rafinatsiya uchun zarur bo'lgan ishqorning nazariy miqdori nimaga asosan olinadi?
117. Yog'ni to'liq neytrallash uchun ishqorning nazariy miqdori yetarli emas, chunki -
118. Rafinatsiya jarayoniga qaysi omillar ta'sir etadi
119. Neytrallashdagi chiqindilar
120. Moylarni oqartirilishida qaysi moddalardn foydalaniladi

121. Yog'larni omuxtalashda qo'laniladigan asosiy katalizatorlarlar
122. Moylarni to'yintirish jarayonida hosil bo'lgan moddalar
123. Katalizatorni regeneratsiya qilishdan maqsad
124. Omuxtalangan yog'lar nima
125. Nikel–mis katalizatorlarni tayyorlash uchun asosiy xom ashyo
126. Gidrogenlash jarayonida moylar kislotali sonining o'zgarishi sabablari
127. Moylarni gidratatsiyalash jarayonida ajratiladigan moddalar nima?
128. Neytralizatsiya jarayonining oxirgi bosqichi nima?
129. Paxta yog'ini ishqorli rafinatsiyalash usuli qaysilar?
130. Yog'lar qaysi moddalar guruhiga kiradi?
131. Moylarni mexanik usulda tozalash qurilmalari qaysilar?
132. Tayyor mahsulot sifatini baholashda qaysi ko'rsatkichlarga asoslaniladi?
133. Fosfatidlarni ajratish jarayoni qanday amalga oshiriladi?
134. Gossipolni yog'dan ajratish uchun nima ishlatiladi?
135. Yog'ning kislotali soni nimani ko'rsatadi?
136. Yog'ning yodli soni nimani ko'rsatadi?
137. Yog' tarkibida uchraydigan vitamin qaysi?
138. Moylarni mumsimon moddalardan tozalash jarayoni qanday nomlanadi?
139. Yog'larni, dezodoratsiyadan oldin nima qilinishi shart?
140. Moylarni uzluksiz usulda yuvishda nima ishlatiladi?
141. Margarin ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashyo nima?
142. Margarin – bu qanday turdagi tizim?
143. Sutni pasterizatsiyalash uchun ishlatiladigan qurilmalar qaysilar?
144. Margarinning xaqiqiy emulsiyasini tayyorlash uchun qo'llaniladigan qurilma qaysi?
145. Margarin emulsiyasini sovitish uchun qo'llaniladigan qurilma qaysi?
146. Dekristallizator nima maqsadda qo'llaniladi?
147. Sutni tayyorlashning birinchi bosqichi nima?
148. Margaringa sutni qo'shishdan maqsad nima?
149. Osh tuzini margaringa qo'shishdan maqsad nima?
150. Margarinni tarkibiga qaysi vitaminlar qo'shiladi?
151. Margarin emulsiyasi sovitilganda qanday struktura hosil bo'ladi?
152. Yog' kislotalari nima uchun distillyatsiya qilinadi?
153. Gidroliz tezligiga qaysi omillar ta'sir qiladi?
154. Avtoklavda gidroliz jarayoni nechta bosqichda boradi?
155. Gidrolizning reaktivsiz usulida yog'larga nima ta'sir ettiriladi?
156. Soapstokni qayta ishlash uchun nima ta'sir ettiriladi?
157. Gidroliz jarayonida hosil bo'lgan mahsulot nima?
158. Paxta moyida qaysi to'yingan yog' kislotalar ko'proq bo'ladi?
159. Yog'ning kislota soni qaysi jarayon natijasida oshadi?
160. Qaysi mayonez mahsuloti mavjud emas?
161. Mayonez uchun moyli xom ashyo nima?
162. Mayonez ishlab chiqarish uchun emulgator sifatida nima ishlatiladi?
163. "Emulsiyalash" jarayoni nima?

164. Mayonez mahsulotini tayyorlanilishida qo'llaniladigan asosiy ashyolar qaysilar?
165. Mayonez emulsiyasini tayyorlash uchun qo'llaniladigan qurilma qaysi?
166. Mayonez dag'al emulsiyasini tayyorlash uchun qo'llaniladigan qurilma qaysi?
167. Yog' kislotalar olishda ishlatiladigan xom ashyolar nima?
168. Gidroliz tezligiga ta'sir etuvchi omillar qaysilar?
169. Glitserinni distillyatsiya qiladigan apparat qaysi?
170. Soapstokni moydan ajratish uchun qo'llaniladigan qurilma qaysi?
171. Bosimni pasaytirish qurilmasida mahsulot bosimi nima hisobidan pasaytiriladi?
172. Distillatsiya kubida hosil bo'lgan qoldiq mahsulot nima?
173. Yog'larni uzluksiz reaktivsiz kolonna tipidagi qurilmada parchalash qurilmasi qaysi prinsipda ishlaydi?
174. Yog'larning parchalanishi bu qanday jarayon?
175. Vodorod ishlab chiqarishni asosiy sanoat usullari qaysilar?
176. Moylarni to'yintirish jarayonida ishlatiladigan gaz qaysi?
177. Vodorod olish uskunasi qaysi?
178. Elektroliz usulida vodorod ishlab chiqarish uchun xomashyo nima?
179. Konversiya usulida vodorod ishlab chiqarish uchun xomashyo nima?
180. Gidrogenlash jarayonida moylar kislotali sonining o'zgarishi sabablari nima?
181. Vodorod ishlab chiqarishda konversiyalash usulida asosiy xom ashyo nima?
182. Elektrolizyor qurilmaning asosiy qismlari qaysilar?
183. Elektrolizyorda elektrolit eritmasi sifatida nima ishlatiladi?
184. Vodorodni saqlash qurilmasi qaysi?
185. Yog'larni to'yintirilishida qo'llaniladigan asosiy qurilma qaysi?
186. Yog'larni to'yintirish texnologiyasini belgilovchi asosiy texnologik sharoitlar nima?
187. Gidrogenlash qurilmasi orqali o'tayotgan H2 harakatining harakteri jihatdan qanday usullarga bo'linadi?
188. Gidrogenlash jarayonida sodir bo'ladigan izomerizatsiya jarayoni turlari qaysilar?
189. Yog'ning yodli soni nimani ko'rsatadi?
190. Yog'larni to'yintirish jarayonida nima amalga oshiriladi?
191. Gidrogenlash jarayonida birinchi navbatda qaysi kislota to'yintiriladi?
192. Gidrogenizatsiya rejimiga nimalar kiradi?
193. Moylarni gidrogenizatsiyalashda ishlatiladigan avtoklavda nima o'rnatilgan?
194. Oziq-ovqat uchun ishlatiladigan yog'ning kislota soni necha mg KOH dan oshmasligi kerak?
195. Moylarning ozuqa qiymati ularning nimasi orqali aniqlanadi?
196. Moylarni to'yintirilish darajasi qaysi birlikda baholaniladi?
197. To'yintirilgan yog'larni belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar qaysilar?
198. Moylarni to'yintirish jarayonlari nimalar ishtirokida olib boriladi?
199. Katalizator aktivligini pasaytiruvchi moddalar
200. Katalizator aktivligini oshiruvchi moddalar

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Wolf Ham., Richard J., Hamilton., Gijs Galliauw. Edible Oil Processing, 2nd Edition.- USA, Wiley-Blackwell. 2013, 342 pages.
2. Qodirov Y., Ro'ziboyev A. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik. -T.: Fan va texnologiya. - 2014. -320 b.
3. Qodirov Y., Raximov M. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik. -T.: "Iqtisod-Moliya".- 2013.-300 b.
4.F.U.Suvanova. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi fanidan amaliy mashg'ulotlar. O'quv qo'llanma. Toshkent. Voris-nashriyot. 2021.- 110 b.
5.Qodirov Y. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasidan laboratoriya mashg'ulotlari. O'quv qo'llanma. T.: Cho'lpon, -2005, -168 b.
6. Ричард О'Брайен. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение. Пер. с англ. СПб. Профессия, 2007-752с.
7.Suvanova F.U. "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" fanida o'quv-uslubiy majmua. 2022.

Axborot manbaalari

1.htt//www.tan.com.ua
2.htt//www.cimbria.com
3.www.twirpx.com
4.http//foodprom.ru

3. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari fanidan YaDAK savollari

1. Moyli urug‘ tarkibidagi qanday aralashmalar magnit separatorlari yordamida tozalanadi?
2. Quyidagilardan qaysi birlari poliz ekinlariga kiradi?
3. Optimal harorat mikroorganizmlarning rivojlanishi uchun necha gradusni tashkil etadi?
4. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi jarayonlarini sinflash nimaga asoslangan?
5. Gripp, chechak, qutirish, garimdor mozaikasi, qizamiq, rak, polimielit, tamaki kabi kasalliklarni nimalar keltirib chiqaradi?
6. Homashyodan olingan moy sifati urug‘larni saqlash sharoiti talabga javob bermagan holatda qanday bo‘ladi?
7. Nima ta’sirida ovqat hazm qilish parchalanishi yuzaga keladi?
8. Texnologik xususiyat deganda nimani tushunasiz?
9. Homashyoni saqlash masalasini hal qilish uchun amalda qo‘llaniladigan usullar qaysilar?
10. Tanasi 70 kg bo‘lgan inson to‘qimalari necha kg oqsildan iborat?
11. Eng ko‘p energiya ovqat iste’mol qilishda qaysi moddaning hazm bo‘lishiga sarflanadi?
12. Qaysi o‘simliklardan kraxmal mahsuloti olinadi?
13. Asosan asal nimadan olinadi?

14. Quyidagilardan qaysi biri vaqt birligi ichida tez rivojlanib, ko‘payadigan organizmlarga kiradi?
15. Asosan saxaroza nimadan tashkil topgan?
16. «Oziq-ovqat sanoati korxonalari uyushmasi» tarkibiga kirgan nechta yog‘-moy korxonasi mavjud?
17. Asosan efir moylarini nimalar uchun ishlatish mumkin?
18. Vodorod ishtirokida to‘yinmagan yog‘ kislotalarni to‘yintirish nima deyiladi?
19. Qanday moylar pardoz kosmetika uchun ishlatiladi?
20. O‘simlik moyi ishlab chiqarish jarayonlari ketma-ketligini ko‘rsating.
21. Tayyorlov bo‘limidagi jarayonlar ketma-ketligi qanday?
22. Ekstraksiya sexining asosiy homashyosiga qaysi biri kiradi?
23. Gossipol asosan nimaning tarkibida uchraydi?
24. Mamlakatimizda qaysi va nechta yog‘-moy korxonalarida qattiq o‘simlik moyi (salomas) ishlab chiqariladi?
25. 1 g yog‘ parchalanganda necha kkal energiya hosil bo‘ladi?
26. Yurtimizdagi yog‘-moy korxonalarida qaysi moyli ekinlardan moy ajratib olinadi?
27. Moyli ekinlar doni tarkibidagi moy miqdoriga qarab urug‘ namligi necha foiz bo‘lganda yaxshi saqlanadi?
28. Qanday aralashmalar moyli urug‘lar tarkibida mavjud?
29. Natriy ishqori o‘simlik moylarini qayta ishlashning qaysi jarayonida ishlatiladi?
30. Benzin yordamida moy ajratib olish o‘simlik moylarini qaysi jarayonida amalga oshiriladi?
31. Paxta chigiti yanchilmasiga suv va bug‘ bilan ishlov berish qanday nom bilan ataladi?
32. Moylarni qayta ishlash jarayonlari ketma-ketligi qanday?
33. Rafinatsiya deb nimaga aytiladi?
34. Zaharli moddalardan qaysi biri paxta moyi tarkibida uchraydi?
35. Moylarni oqlashda nima nazarda tutiladi?
36. Moylarni to‘liq rafinatsiya qilish ketma-ketligi qanday?
37. Moylarni gidrogenizatsiyalash mahsuloti nima deb ataladi?
38. O‘simlik moylariga ishlov berishda mis-nikel katalizatorlari qaysi jarayonda ishlatiladi?
39. Birinchi gidrogenizatsiya korxonasi qachon va qayerda ishga tushirilgan?
40. Ekstraksiyalashda kunjara qaysi erituvchilar yordamida eritiladi?
41. Olinish turiga ko‘ra katalizator nechta turga bo‘linadi?
42. Moylarni gidrogenlash jarayoni qanday jarayon hisoblanadi?
43. Ishqoriy rafinatsiyalashda qaysi ishqor eritmasidan foydalaniladi?
44. Ozuqa salomaslari texnik salomaslardan qaysi ko‘rsatkichlari bilan farq qiladi?
45. Asosan suyuq moylar nimadan olinadi?
46. Ishqorli rafinatsiyalash nima maqsadda amalga oshiriladi?
47. Margarinning erish harorati necha gradusga teng?
48. Kulinar yog‘larning margarinlardan farqi nimadan iborat?
49. O‘simlik moylari tarkibidagi uch atomli spirt nima deb ataladi?
50. Margaringa nega emulgator qo‘shiladi?

51. Gidrogenlash jarayonida qanday katalizatorlar ishlatiladi?
52. Yog‘larni gidrogenlash uskunalariga qaysi qurilmalar kiradi?
53. Moylarni oqlash jarayonida qaysi modda ishlatiladi?
54. 72 %li sovun belgisi nimani anglatadi?
55. Asal asosan nimadan iborat?
56. Sovun nima?
57. To‘liq tozalash natijasida cho‘chqa tanasining necha foizidan suyak ajratib olinadi?
58. Qo‘y tanasini to‘liq tozalaganda nechchi foiz suyak tushadi?
59. Go‘sht nimadan tashkil topgan?
60. Go‘sht mahsulotlarini qaysi haroratda va necha kun dudlash mumkin?
61. Oziq-ovqat sifatida go‘sht qanday ko‘rinishlarda iste’molchilarga yetkazib beriladi?
62. Dudlash jarayonida go‘sht mahsulotlarini qaysi ashyolar asosida olib boriladi?
63. To‘liq ajratilganda mol tanasidan necha foiz suyak tushadi?
64. Nimani tarkibida asosan kazein oqsili ko‘proq bo‘ladi?
65. Smetana tayyorlashda tayyorlangan aralashmaning kislotaligi qanchaga teng bo‘lishi kerak?
66. Nimani kislotaliligi terner o‘lchov birligida o‘lchanadi?
67. Muzqaymoqlarning asosiy farqi nimada?
68. Davomiy pasterizatsiya necha daqiqa davomida va necha gradusda olib boriladi?
69. Go‘shtli konservalar necha guruhga bo‘linadi?
70. Sut kislotaliligi qaysi o‘lchov birligi bilan o‘lchanadi?
71. Qabul qilinadigan sutga qayta ishlash korxonalarida qanday asosiy talab qo‘yiladi?
72. Quyidagilardan qaysi birida sutdagi asosiy oqsil nomi to‘g‘ri ko‘rsatilgan?
73. Sutda necha foiz laktoza bo‘ladi?
74. Termik qisqa muddatli ishlov qanday nomlanadi?
75. Sterilizatsiya qilishda nima sodir bo‘ladi?
76. Tarvuz, qovun, karam, qovoqlar qanday ekin turlariga kiradi?
77. Asosan kofe tarkibida uchraydigan qanday modda mavjud?
78. Quyidagi mevalarning qaysi birida temir elementi ko‘proq uchraydi?
79. Eng ko‘p uchraydigan mikroelement olma tarkibida qaysi biri hisoblanadi?
80. Asosan qaysi vitamin sabzi tarkibida mavjud?
81. Kartoshka saqlashda eng katta o‘zgarishlarga duch keladigan modda qaysi?
82. Nechi foiz o‘simlik moylarini forpresslash jarayonida olinadi?
83. Nechta osh tuzining navlari mavjud?
84. Mikroorganizmlar uchun qaysi gazlar zaharli?
85. Avtoklavda sterilizatsiya qanday rejimda olib boriladi?
86. Biologik asosiga ko‘ra konservalash usullari nechta guruhga bo‘linadi?
87. Don massasini o‘z-o‘zidan siljish qobiliyati nima deb ataladi?
88. Aleyron qatlami don tarkibidagi necha foizni tashkil etadi?
89. Navli un tortishdagi jarayonlar soni nechta?
90. Un tortishda necha xil usul mavjud?
91. Bug‘doy donining qaysi qismidan un olinadi?

92. Endosperm bug‘doy doni tarkibida necha foizni tashkil etadi?
93. Necha xil navli un bug‘doy donidan olinadi?
94. Bug‘doy homashyosi qaysi turga mansub?
95. Havo separatorida don massasi qaysi xususiyatlari bilan tozalanadi?
96. Donning natura og‘irligi deganda nimani tushunasiz?
97. Non mahsulotlari ishlab chiqarishda necha xil xamirturush ishlatiladi?
98. Omixta yem deganda nimani tushunasiz?
99. Urug‘lar namligi yuqori bo‘lganda qanday omborlarda saqlanadi?
100. Sirka nimadan olinadi?
101. Mikroorganizmlar bijg‘itishga asoslangan ishlab chiqarishlarda qaysi muhitlarda yashay oladi?
102. Kleykovina miqdori birinchi navli bug‘doy unining tarkibida necha foizni tashkil etadi?
103. Javdar donidan olinadigan un turlari qaysilar?
104. Bug‘doy donining anatomik qismlari nimalardan iborat?
105. Don tayyorlov bo‘limidagi jarayonlar nimalardan iborat?
106. Oliy bug‘doy unining kuldorligi necha foizni tashkil etadi?
107. Omixta yemning nechta turi ma’lum?
108. Don o‘simliklarining sochiluvchanligi deganda nimani tushunasiz?
109. Qaysi holatda donning o‘z-o‘zidan qizib ketishi yuzaga keladi?
110. Donni qayta ishlash korxonalariga qayerlardan keltiriladi?
111. Bug‘doy donidan un ishlab chiqarishdan tashqari yana qanday mahsulotlar olinadi?
112. Qulay sharoitda bug‘doy va javdar donlari necha yil o‘z xususiyatini yo‘qotmay saqlanishi mumkin?
113. Donlar kimyoviy tarkibiga binoan nechta guruhga bo‘linadi?
114. Quyoshda quritishda g‘alla ekinlari donining qalinligi necha sm bo‘lishi lozim?
115. Quritishda un qilinadigan donlarni necha °C gacha qizdirishga ruxsat etiladi?
116. Elita urug‘larining nav tozaligi necha foiz bo‘lishi kerak?
117. Arpa donidan olinadigan yormalar qatorini toping?
118. Yorma mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida donlarga GTI necha xil usuli mavjud?
119. Un yorma ishlab chiqarish korxonalaridagi maydalash jarayoni qanday jarayon?
120. 70% ni qaysi xom ashyo omixta yemning tarkibida tashkil etadi?
121. Qanday hususiyatlarga binoan donni tozalash va navlarga ajratishda ahamiyat berish kerak?
122. Bug‘doy doni tarkibidagi aralashmalarni necha guruhga bo‘lish mumkin?
123. Yorma mahsulotlari ishlab chiqaradigan donlarni toping?
124. Qanday rusumli mashinada maydalangan yormalarni qayroqlashda foydalaniladi?
125. Gul nektari olinadigan hom ashyo nima deb ataladi?
126. Non-bulka mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini nima o‘rgatadi?

127. Qaysi qatorda non mahsulotlari ishlab chiqarishdagi asosiy xom-ashyolar ko‘rsatilgan?
128. Nonni tayyorlashni necha xil usuli mavjud?
129. Asosiy bosqichlari non mahsulotlarini ishlab chiqarishda nechta tashkil etadi?
130. Non ishlab chiqarishda "Vinkler" pechlari qaysi mamlakatga tegishli?
131. Non ishlab chiqarish sanoatini asosiy vazifasilardan iborat?
132. Non ishlab chiqarishda retseptura deganda nimani tushunasiz?
133. Non mahsulotlari texnologiyasi nimani o‘rgatadi?
134. Non ishlab chiqarish korxonalari laboratoriyalari qaysi hom ashyoni birinchi bo‘lib sifatini tekshiradi?
135. Mamlakatimizda 1-non korxonasi qaerda va qachon qurilgan?
136. O‘t uni qaysi korxonaning qimmatli hom ashyosi hisoblanadi?
137. Unning namligi non mahsulotlari tayyorlashda standartga muvofiq necha % dan oshmasligi lozim?
138. Qaysi qatorda unning kleykovinasi tashkil etadigan oqsillar berilgan?
139. Xamirturush bu nima?
140. Achitqi biomassasi deganda nimani tushunasiz?
141. Quyidagilardan qaysi biri makaron mahsulotlari ishlab chiqarishdagi asosiy xom ashyo hisoblanadi?
142. Makaron xamirini tayyorlashda un va qo‘shimcha xom ashyolar nisbatini ko‘rsating?
143. Hamimi plastikligi, qattiqligi, jelatinligi qanday hossaga tegishli?
144. Asosan unning krupchatka navidan nima ishlab chiqariladi?
145. Birinchi o‘rinni makaron mahsulotlari ishlab chiqarish va iste’mol qilish bo‘yicha qaysi mamlakat egalaydi?
146. Hamma tur va navdagi makaron mahsulotlarining namligi necha foizdan oshmasligi kerak?
147. Makaronning eng muhim sifat ko‘rsatkichlari nima?
148. Tortib sotiladigan makaron mahsulotlari necha kg sig‘imli yashiklarga joylashtiriladi?
149. Makaron mahsulotlarini namligi necha foizni tashkil etadi?
150. Makaron mahsulotlari shakliga qarab qaysi turlarga bo‘linadi?
151. Makaron mahsulotlari tayyorlashda qaysi dondan tortilgan un ishlatiladi?
152. Nonning namligini ular pishirilgandan necha soat ichida aniqlash kerak?
153. Pivo ko‘pik balandligi necha mm gacha bo‘ladi?
154. Bijg‘ishga asoslangan ishlab chiqarishlar qaysilar?
155. “KV” markali konyak necha yil saqlangan konyaklarga beriladi?
156. “KVVK” markali konyak necha yil saqlangan konyaklarga beriladi?
157. Aroq spirtli ichimligi tarkibida spirt miqdori necha foizga teng bo‘ladi?
158. Tarkibida uglevod, kraxmal, dekstrinlar va ular kabi moddalar bor bo‘lgan hom ashyolardan qanday mahsulot ishlab chiqarishda keng foydalaniladi?
159. Sharob tayyorlashdagi asosiy xom ashyo qatorini ko‘rsating?
160. Kraxmalni suv shimishi nimani hisobiga amalga oshadi?
161. Pivo, vino, achitqilar ishlab chiqarishda qanday jarayon ro‘y beradi?

162. Shakar, qand mahsulotlari ishlab chiqarish korhonasining chiqindisi nima deyiladi?
163. “Usushka” jarayoni og‘irlikni necha foizga kamaytirishga olib keladi?
164. Sirka nimadan olinadi?
165. Bijg‘itishga asoslangan ishlab chiqarishlarda mikroorganizmlar qaysi muhitlarda yashay oladi?
166. Uzumni birlamchi ishlov berilganda qanday mahsulot olish mumkin?
167. Melassa qaysi ishlab chiqarish korxona chiqindisi hisoblanadi?
168. Ferment – deganda nimani tushunasiz?
169. “Brajka” deganda nimani tushunasiz?
170. Bijg‘itilgan aralashma suslo achitqi bilan birga nima deyiladi?
171. Birlamchi sharob ishlab chiqarish korhonalari qanday jarayonlarni amalga oshiradi?
172. Fermentatsiya jarayonida fermentlarning asosiy vazifasi keltirilgan qatorni ko‘rsating?
173. Aerob va anaerob nafas olish deganda nimani tushunasiz?
174. Etil spirtining formulasi qaysi qatorda to‘g‘ri keltirilgan?
175. Tarkibida etil spirti bo‘lgan mahsulotlar olish uchun mikroorganizmlar qaysi muhitda yashashlari kerak bo‘ladi?
176. Oziq-ovqat sanoatida ishlatiladigan spirtni olish uchun qanday hom ashyolar ishlatiladi?
177. Ozuqa etil spirti tayyorlashdagi donli xom ashyolar qatorini ko‘rsating.
178. Spirtli bijg‘ish jarayonida achitqilar nimani hisobiga bijg‘ish jarayonini keltirib chiqaradi?
179. Spirt olish korxonalarida xom ashyo tarkibidagi eng kerakli modda qaysi?
180. Spirt hom ashyosi orasida uglevodlari ko‘p deb topilgan o‘simliklar:
181. Uzum tarkibidagi uglevodlar?
182. Qaysi mamlakat uzumni iste’mol qilishda birinchi o‘rinda turadi?
183. Tayyorlanish usuliga sharbat nechta turga bo‘linadi?
184. Ilk konyak qaysi mamlakatda tayyorlangan?
185. Qaysi ichimlik eman daraxtidan yasalgan bochkalarda saqlanadi?
186. Pivo ishlab chiqarishdagi asosiy xom ashyoni qaysi?
187. Pivo ishlab chiqarishda sun’iy ravishda undirilgan va quritilgan don nima deyiladi?
188. Saqlanish muddati 3–5 yil bo‘lgan konyak qanday konyak deb yuritiladi?
189. Yarim dudlangan kolbasalarning pishirilgan kolbasalardan farqi nimada?
190. Asosiy tarkibi tsellyulozadan tashkil topgan qatorni ko‘rsating?
191. Eman-dubdan yasalgan bochkalarning kamchiligi asosan nimadan iborat?
192. Pivo ishlab chiqarish texnologiyasi necha bosqichdan iborat?
193. Xmel – kulmoq o‘simligi qayerda ishlatiladi?
194. Oddiy konyak necha yil saqlanadi?
195. Konyakning quvvati nechaga teng?
196. Solod bu – ?
197. Pivo ko‘pigi necha daqiqaga turadi?
198. Pivo tarkibidagi xmel’ni vazifasi?

199. Xamirning biologik xossalari qatorini ko‘rsating?
200. Donning natura og‘irligi deganda nimani tushunasiz?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Y.Qodirov, D.Ravshanov, A.Ruziboev "O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi". Darslik. "Cho'lpon", Toshkent, 2014, - 320 b.
2. VasievM, Dodaev Q, Isabaev I, Sapaeva Z, Gulyamova Z "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari". Darslik. Voris nashriyoti. Toshkent - 2012 y - 400 b.
3. Adizov R.T. "Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi". Darslik. "Fan", Toshkent - 2012 y. 432 b.
4. Yu.Qodirov, A. Ruziboev "Yog'lami qayta ishlash texnologiyasi" Darslik. "Fan va tehnologiyalar". Toshkent - 2014,320 b.

AXBOROT MANBALARI

1. htt//www.cimbria.com
2. www.twirpx.com
3. htt//www.ziyonet.uz.
20.htt//www.sciencedirection.com
21. www.jmprotech.com

4. Yog‘-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi fanidan YaDAK savollari

1. Fanning maqsadi - .....
2. O‘rtacha namunani ahamiyati nimada?
3. Tasodifiy xatoning natijaga ta’siri qanday?
4. Namunani quritishda oksidlanish jarayonini oldi qanday olinadi?
5. Surunkali xatolar tahlil natijasiga qanday ta’sir qiladi?
6. Namunani tahlilga tayyorlash jarayonlariga qo‘yiladigan eng asosiy talab bu ...
7. Paketlarni xaltachalardan farqi nimada?
8. Ko‘p qatlamli qog‘oz xaltalarni qatlami necha qavat bo‘lgan qog‘ozdan tayyorlanadi?
9. Xaltalar tayyorlanadigan patron qog‘ozini 1 m² ni massasi necha gr tashkil etadi?
10. Qog‘oz xaltalar necha kg gacha bo‘lgan mahsulotni qadoqlash uchun ishlatiladi?
11. Qog‘oz xaltalar necha turda ishlab chiqariladi?
12. Kukunsimon mahsulotlarni qadoqlashda qanday xaltalardan foydalaniladi?
13. To‘rxaltalar qanday xom ashyodan tayyorlanadi?
14. To‘rxaltalar qanday mahsulotlarni saqlashda foydalaniladi?
15. Qattiq qadoqlash vositalari qanday xom ashyodan tayyorlanadi?
16. Mahsulotni saqlash uchun foydalaniladigan yashik namligi necha % dan oshmasligi kerak?
17. Kombinatsiyalangan materialdan tayyorlangan silindrsimon bankalar qanday xom ashyodan tayyorlanadi?

18. Metall bankalar tayyorlanadigan po‘lat yoki alyuminiy varog‘ini qalinligi qancha bo‘ladi?
19. Tabiiy yelimlarning asosiy manbai nima?
20. O‘simlik mahsulotlaridan tayyorlanadigan yelimlar qaysilar?
21. Hayvon mahsulotlaridan tayyorlanadigan yelimlar berilgan qatorni toping.
22. Sintetik yelimlar berilgan qatorni toping.
23. Sun’iy yelim lateksning tarkibi qaysi moddadan iborat?
24. Yopishqoq qog‘oz lentalarining asosiy xom ashyosi qanday qog‘ozdan tayyorlanadi?
25. Yog‘ va moylarni saqlashda ularning qaysi asosiy ko‘rsatkichlarini inobatga olinadi?
26. Ozuqa moylarini saqlashda ularning periks soni necha % dan oshmasligi kerak?
27. Moy va yog‘larni oksidlanishida qaysi metall tuzlari ta’sir o‘tkazadi?
28. Ko‘p qatlamli plyonkalarda ozuqa mahsulotlarini qadoqlash amaliyoti nechanchi yildan joriy etilgan?
29. Oziq-ovqat mahsulotlarni qadoqlashda ishlatiladigan materialni foydalanishdan oldin qaysi tashkilot tomonidan ruxsat berilishi shart?
30. Qandolatchilik sanoatida mahsulotlarni mashinalarda o‘rash uchun qanday qog‘ozdan foydalaniladi?
31. Qandolatchilikda parafinlangan qog‘ozni nechta markasidan foydalaniladi?
32. Qandolatchilik mahsulotlarini ichki tomondan o‘rashda qaysi markadagi qog‘ozdan foydalaniladi?
33. Qandolat mahsulotlari uchun foydalaniladigan parafinlangan etiketkalarning namligi necha % bo‘lishi kerak?
34. Yupqa o‘rash qog‘ozini massasi necha gr bo‘lishi kerak?
35. Pergament qadoqlash materialidan asosan qanday mahsulotlarni qadoqlashda foydalaniladi?
36. Pergamentning massasi necha gr tashkil etadi?
37. Tarkibida parafin va mum singdirilgan qog‘oz qanday namlanadi?
38. Quti tayyorlash uchun mo‘ljallangan kartonlar qaysi GOST ga asoslanadi?
39. Texnik ko‘rsatkichlarga ko‘ra quti tayyorlashda foydalaniladigan karton nechta markada ishlab chiqariladi?
40. Quti tayyorlashda foydalaniladigan A markali karton qanday rangda bo‘ladi?
41. A va B markali kartonning qalinligi qancha bo‘ladi?
42. Gofirovka qilingan karton kamida nechta yelimlangan qavatdan iborat bo‘ladi?
43. Qatlamlar soniga ko‘ra gofirovka qilingan kartonlar qanday markalarda ishlab chiqariladi?
44. Tabiiy manbalardan tayyorlanadigan plyonkali materiallar qaysilar?
45. Mo‘rtligini kamaytirish uchun sellofanga qanday modda bilan ishlov beriladi?
46. Bug‘ va suv o‘tkazuvchanligini kamaytirish uchun sellofanga qaysi modda bilan ishlov beriladi?
47. Sun’iy manbalar asosida tayyorlangan plyonka materiallari berilgan qatorni toping.
48. Polietilen olishning nechta sanoat usuli mavjud?
49. Metallardan tayyorlangan qadoqlash materiali berilgan qatorni toping.

50. Viskoza plyonkasi bilan kombinatsiyalarda qoplovchi material sifatida nimadan foydalaniladi?
51. Polietilenni olishning qanday sanoat usullari mavjud?
52. Polietilenni sanoat usulida olishda qanday katalizatorlardan foydalaniladi?
53. Past bosim gaz fazada, kompleksli metalli organik katalizatorlar yordamida etilenni polimerlash mahsuloti?
54. PEVD dan idish tayyorlashni asosiy usullari berilgan qatorni toping.
55. Vinilxloridni polimerlanishidan hosil bo'lgan mahsulot?
56. Sanoatda PVX qanday usullarda olinadi?
57. Koriyent markali PVX qanday mahsulot ishlab chiqarishda foydalaniladi?
58. Yog'larni Steka firmasining uskunalarida qadoqlash vositalari bo'lgan butilkalar bir soatda necha dona yasaladi?
59. Yog'larni shisha idishlarga qadoqlashda mahsulot sifatini saqlash uchun unga qanday ishlov beriladi?
60. Yangi moyga oksidlangan moyning necha % i qo'shilishi moyning saqlanishini keskin pasaytiradi?
61. Rafinatsiyalanmagan paxta moyida Cu va Fe ning miqdori qancha bo'ladi?
62. Yog'dagi antioksidantlarni miqdori uning og'irligiga nisbatan necha % dan oshmasligi kerak?
63. Yuzasining qalinligiga ko'ra alyuminiy folga qanday markalarga bo'linadi?
64. Margarinni sifatini buzilishining asosiy sababi nima?
65. Mahsulotni namlikni o'ziga yutish qobiliyati nima deyiladi?
66. Margarin mahsulotining saqlash harorati va xonaning namligi qancha bo'lishi kerak?
67. Margarin sifatini baholashda uning qaysi ko'rsatkichlari inobatga olinadi?
68. Margarinning asosiy komponenti nima?
69. Margaringa ivitilgan sut qo'shishning maqsadi nima?
70. Tayyor margarinni rangi kulrang bo'lishi qaysi jarayonga bog'liq?
71. Standart talablariga ko'ra tayyor yog' mahsulotining kislotaliligi qancha bo'lishi kerak?
72. Davlat standartiga muvofiq margarin namligi necha % bo'lishi kerak?
73. PET/PE markali qadoqlash materiallaridan asosan qaysi mahsulotlarni qadoqlashda foydalaniladi?
74. Margarin tayyorlashda emulgator sifatida qaysi mahsulotdan foydalaniladi?
75. Sovunga qattiq ko'rinish berish jarayoni qanday nomlanadi?
76. Sovunga qattiqlik va shakl berish uskunasi qanday nomlanadi?
77. Sovunni quritish qaysi uskunada amalga oshiriladi?
78. Sovun formulasi berilgan qatorni toping?
79. Vakuumli shnek pressida sovun asosiga ishlov berish jarayonini belgilang.
80. Massani liniyasida yog' kislotalari necha % li atir sovunlar ishlab chiqariladi?
81. Atir sovuniga yaltiroq tus berish uchun qaysi modda yordamida ishlov beriladi?
82. Sovun yorlig'idagi 80, 72, 60 belgilari nimani ifodalaydi?
83. Kunjaradagi yog' miqdori presslash usuliga bog'liq holda necha % dan oshmasligi kerak?
84. Gidravlik presslardan chiqayotgan kunjarani qalinligi necha mm bo'ladi?

85. Kunjara bu nima?
86. Ekstraksiyalangan shrot tarkibida moy miqdori necha % bo'lishi kerak?
87. Kunjara va shrot tarkibida qaysi vitaminlar uchraydi?
88. Parrandalar uchun mo'ljallangan omixta yemlar necha % gacha quritiladi?
89. Fizikaviy holati bo'yicha omixta yemlar qanday turda ishlab chiqariladi?
90. Kungaboqar shroti tarkibida xom protein miqdori necha % ni tashkil etadi?
91. Qaysi o'simlik kunjarasi tarkibidagi sinil kislotasi ko'pligi bilan ajralib turadi?
92. Faqat baliqlarning yemiga qo'shiladigan, hayvonlarga berish tavsiya etilmaydigan kunjara qaysi o'simlikdan olinadi?
93. Yeryong'oq oqsili tarkibida necha % lizin moddasi bor?
94. Biologik qiymatiga ko'ra tarkibida almashinmaydigan aminokislotalar mavjud, eng yaxshi oqsilli yemlar qaysi urug'dan olinadi?
95. Chigit shroti tarkibida xom yog' miqdori necha % ni tashkil etadi?
96. Qaysi o'simlik shroti tarkibida ritsin moddasi bo'lishiga ruxsat etilmaydi?
97. Fosfatid konsentrati ni hayvon organizmidagi asosiy vazifasi nima?
98. Kunjara va shrotni qadoqlashda qanday qadoqlash vositalardan foydalaniladi?
99. Asl moyli o'simliklar berilgan qatorni belgilang.
100. Tolali moyli o'simliklar berilgan qatorni toping.
101. Efir moyli o'simliklar berilgan qatorni toping.
102. Yog'-moy korxonalariga olib kelingan moyli urug'lar qanday sifat analizlari bo'yicha laboratoriyada tekshiriladi?
103. Moyli urug'larni O_2 siz nafas olishi qanday jarayon hisoblanadi?
104. Urug'larni saqlash vaqtida yetilishi nima ta'sirida boradi?
105. Moyli urug'larni saqlashni qanday usullari mavjud?
106. Soya urug'ini saqlash uchun optimal namligi necha % dan oshmasligi kerak?
107. Kunjara va shrotni saqlashda xonaning harorati necha °C dan oshmasligi kerak?
108. Shrotdagi namlik necha % bo'lishi lozim?
109. Presslangan kunjarani saqlashdan oldin qaysi jarayonlar o'tkaziladi?
110. Bug'latgichlardan chiqayotgan shrotning harorati necha gradus bo'ladi?
111. Shrotni namlik bo'yicha konditsiyalash qaysi uskunada olib boriladi?
112. Konditsiyalangan shrot tarkibida erituvchi miqdori necha foiz bo'lishi kerak?
113. Bug'latgichlardan yuqori haroratda chiqqan shrot qaysi uskunada sovitiladi?
114. Shrotning harorati konditsiyalangandan so'ng necha gradus bo'lishi kerak?
115. Soya urug'i tarkibida uchraydigan o'ziga xos zaharli modda nima?
116. Yog'larni yod soni nimani ifodalaydi?
117. Mayonez tarkibidagi asosiy konservant nima?
118. Salat pripravalari tarkibida uksus kislotasi miqdori necha % tashkil etadi?
119. Mahsulotlarni saqlash omborlari bajaradigan vazifasiga ko'ra nechta turga bo'linadi?
120. Saralovchi taqsimlovchi omborlarning asosiy vazifasi nimadan iborat?

121. Mavsumiy saqlash omborlari qanday vazifalarni bajaradi?
122. Tranzitli o'tkazib yuboruvchi omborlar qanday vazifalarni bajaradi?
123. Assortiment fazilatiga qarab omborlar qanday turlarga bo'linadi?
124. Universal omborlarda asosan qanday tovarlar jamlanadi?
125. Omborlar o'rnatilgan saqlash rejimlariga ko'ra qanday turlarga bo'linadi?
126. Sabzavot saqlovchi omborlar, sovutkichlar qaysi omborlar tarkibiga kiradi?
127. Omborlar tuzilishiga qarab qanday turlarga bo'linadi?
128. Paxta moyi tarkibida uchraydigan zaharli modda nomi nima?
129. Sovunlar nima ta'sirida parchalanadi?
130. Moylarning kislota soni uning qaysi ko'rsatkichlari bilan belgilanadi?
131. Margarinning asosiy sifat ko'rsatgichi qaysilar?
132. Paxta moyi tarkibida eng ko'p uchraydigan to'yingan yog' kislotasi qaysi?
133. Margarinning erish harorati qancha?
134. O'simlik moylari tarkibida uchraydigan uch atomli spirt qaysi?
135. Namligi yuqori bo'lgan urug'lar qanday omborlarda saqlanadi?
136. 1 g yog' parchalanganda necha kkal energiya hosil bo'ladi?
137. Ozuqa salomaslarini texnik salomasdan farqi nimada?
138. Uglerod atomi soni nechchidan kichik bo'lgan sovunlar yuvish qobiliyatiga ega emas?
139. Yog'larni presslash natijasida qanday mahsulotlar hosil bo'ladi?
140. Suyuq moylar asosan qaysi mahsulotlardan olinadi?
141. To'yinmagan yog' kislotalari berilgan qatorni belgilang.
142. Sovun ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashyolar qaysilar?
143. Margarin ishlab chiqarishda sut qanday ko'rinishda foydalaniladi?
144. Margarin mahsulotini tayyorlashda emulgatorning vazifasi nima?
145. Margarin mahsulotini tayyorlashda dag'al emulsiya hosil qilish jarayoni qaysi uskunada olib boriladi?
146. Paxta chigiti tarkibida moy miqdori necha % ni tashkil etadi?
147. Rafinatsiyalanmagan paxta moyi tarkibida kislota soni necha mg KOH bo'lishi lozim?
148. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashning asosiy maqsadi nima?
149. Yog'larni saqlash jarayonida qanday kimyoviy o'zgarishlar sodir bo'lishi mumkin?
150. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda haroratning ahamiyati nimada?
151. Yog'larni saqlashda yorug'lik qanday ta'sir ko'rsatadi?
152. Yog'larning oksidlanish jarayoni nima deb ataladi?
153. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda havo kislorodining roli qanday?
154. Yog'larni saqlashda foydalaniladigan asosiy idishlar qaysilar?
155. Yog'-moy mahsulotlarini metall idishlarda saqlashning afzalligi nimada?
156. Shisha idishlarda yog' saqlashning asosiy ustunligi nima?
157. Plastik idishlarning yog' qadoqlashdagi afzalligi nimada?
158. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan polimer materiallar qaysilar?
159. Yog'larni qadoqlashda alyuminiy folganing vazifasi nima?

160. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlash jarayonining asosiy bosqichlari qaysilar?
161. Yog'larni uzoq muddat saqlash uchun qanday sharoitlar zarur?
162. Rafinatsiyalangan yog' nima?
163. Dezodoratsiya jarayonining maqsadi nima?
164. Yog'larni saqlashda namlikning ta'siri qanday?
165. Yog'larning achish jarayoni nima bilan bog'liq?
166. Antioksidant moddalar yog'larni saqlashda qanday rol o'ynaydi?
167. Yog'larni qadoqlashda vakuum usulining afzalligi nimada?
168. Yog'-moy mahsulotlarini transportirovka qilishda qanday talablar qo'yiladi?
169. Yog'larni saqlashda rezervuarlarning materiali qanday bo'lishi kerak?
170. Yog'larni saqlash uchun ishlatiladigan tanklarning gigiyenik talablari qanday?
171. Yog'larning yaroqlilik muddatiga qaysi omillar ta'sir qiladi?
172. Yog'larni saqlashda quyosh nuri qanday zarar keltiradi?
173. Yog'larning kislota soni nimani bildiradi?
174. Peroksid soni yog' sifatini qanday ko'rsatadi?
175. Yog'larni qadoqlashdan oldin qanday sifat nazoratlari o'tkaziladi?
176. Yog'larni qadoqlashda steril sharoitning ahamiyati nimada?
177. Yog'larni saqlash omborlariga qo'yiladigan asosiy talablar qaysilar?
178. Yog' saqlanadigan omborlarning shamollatish tizimi qanday bo'lishi kerak?
179. Yog'larni saqlashda sanitariya qoidalariga nima uchun rioya qilish kerak?
180. Yog'larning rang o'zgarishi nimani bildiradi?
181. Yog'larni qadoqlashda etiketkalashning vazifasi nima?
182. Yog' qadoqlarida ko'rsatiladigan asosiy ma'lumotlar qaysilar?
183. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda zararkunandalardan himoya qanday amalga oshiriladi?
184. Yog'larni saqlashda inert gazlardan foydalanishning maqsadi nima?
185. Yog'larni qadoqlashda avtomatlashtirilgan liniyalar qanday ishlaydi?
186. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda gigiyenik nazorat qanday olib boriladi?
187. Yog'larni qadoqlashda foydalaniladigan zamonaviy texnologiyalar qaysilar?
188. Yog'larni uzoq muddat saqlash uchun sovitish usuli qanday qo'llaniladi?
189. Yog' saqlanadigan rezervuarlarni tozalash qanday amalga oshiriladi?
190. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlashda sifat nazorati qanday amalga oshiriladi?
191. Yog'larni saqlashda oksidlanishni kamaytirish usullari qaysilar?
192. Yog'larni qadoqlashda ekologik talablarga qanday rioya qilinadi?
193. Yog' mahsulotlarini saqlashda xavfsizlik qoidalari nimalardan iborat?
194. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlashda iqtisodiy samaradorlik qanday baholanadi?

195. Yog‘larni saqlash jarayonida sifatni saqlab qolishning asosiy omillari qaysilar?
196. Yog‘ qadoqlarining mustahkamligi qanday tekshiriladi?
197. Yog‘larni saqlashda mikroorganizmlar qanday ta’sir ko‘rsatadi?
198. Yog‘larni qadoqlash jarayonida harorat rejimi qanday bo‘lishi kerak?
199. Yog‘-moy mahsulotlarini saqlashda gigiyenik me’yorlar qanday belgilanadi?
200. Yog‘larni qadoqlash va saqlash texnologiyasini takomillashtirishning zamonaviy yo‘nalishlari qaysilar?

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Qodirov Y., Ro‘ziboyev A. Yog‘larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik.-T:. Fan va texnologiya-2014-320 b.
2. Qodirov Y., Raximov M. Yog‘larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik.-T:. “Iqtisodiyot-Moliya” -2013-300 b.
3. Wolf Hamm, Richard J. Hamilton. Gijs Calliauw. Edible Oil Processing. 2nd Edition-USA. Wiley-Blackwell. 2013 342 pages
4. Qodirov Y., D. Ravshanov., A. Ro‘ziboyev “O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi”. Darslik. “Cho‘lpon”, Toshkent 2014-320 b

AXBOROT MANBALARI

1. www.jmcatalysts.com
2. www.viniti.ru
3. www.basf-catalysts.com
4. www.oilworld.ru
5. www.education4vou.ru
6. www.wiley.com