**Kafedra «İstehlak mallarının експертизасы»**

\_«Ярзаг малларынын експертизасыnın üsul və vasitələri» Rus

**Suallar**

1. Исследование качества продукта  
2. Исследование пищевых продуктов физическим методом. Относительная плотность  
3. Оценка пищевых продуктов по балльной системе  
4. Определение влажности в хлебе методом высушивания  
5. Приготовление 0.1 н раствора щелочи NaOH  
6. Органолептические методы оценки  
7. Определение относительной плотности ареометрическим методом  
8. Рефрактометрический метод пищевых продуктов  
9. Использование бутерометрического метода  
10. Изготовление 0.1 н раствора щелочи KOH  
11. Определение плотности продукта физическим методом  
12. Что такое и где используется объемная и насыпная масса  
13. Определение уровня качества пищевых продуктов дифференциальным методом  
14. Определение минеральных веществ в продуктах методом сжигания  
15. Определение плотности молока лактоденсиметрическим методом  
16. Оценка качества продукта комплексным методом  
17. Измерительный, регистрационный и расчетный методы  
18. Взятие средней пробы для исследования  
19. Что такое микроскопия и в каких анализах ее используют  
20. Приготовление крахмального раствора йодистого калия  
21. Оценка качества пищевых продуктов контрольным методом  
22. Метод определения как показатель качества массы 1 штуки продукта   
23. Исследование качества пищевых продуктов оптическим методом. Определение цвета продукта  
24. Определение вида крахмала  с помощью микроскопа  
25. Изготовление 0.1н раствора перманганата калия  
26. Исследование качества продуктов оптическим методом. В каких продуктах учитывается прозрачность  
27. Оптическая активность. Поляриметрический метод  
28. Какие вещества определяются химическим методом в пищевых продуктах  
29. Определение кислотности в хлебе методом титрования  
30.  Приготовление насыщенного раствора аспирина  
31. Оценка качества продукта экспертным и социологическим методами  
32. Оценка качества продукта органолептическим методом  
33. Определение относительной плотности пикнометрическим методом  
34. Способ приготовления 0.01 н янтарной кислоты  
35. Определение интенсивности дыхания картофеля биохимическим методом  
36. Оптическая активность. Поляриметрия  
37. Определение качества продуктов биохимическим методом  
38 Оптическая плотность исследуемых товаров, спектрофотометрия  
39. Исследование качества плодов и овощей органолептическим методом  
40 Метод приготовления 0.1% фенолфталеина  
41. Перспективный метод определения качества пищевых продуктов. Фотоколориметрия  
42. Оценка качества пищевых продуктов микробиологическим методом  
43. Определение качества муки органолептическим методом  
44. Определение формы и размеров продукта физическим методом  
45. Приготовление медного раствора  
46. Определение качества продукта люминесцентным методом  
47. Определение свежести хлеба органолептическим методом  
48. Определение качества продукта по плотности  
49. Определение герметичности банок плодоовощных консервов  
50. Приготовление 1% крахмального раствора  
51. Определение качества продукта товароведно-технологическим методом  
52. Определение вкусовых качеств продукта органолептическим методом  
53. Люминесцентный метод при оценке качества пищевых продуктов  
54. Определение белкового азота в мясе методом Бранштейна  
55. Раствор 0.5 н щелочи калия в этиловом спирте  
56. Определение качества пищевых продуктов нефелометрическим и электрометрическим методом  
57. Определение качества сахарного песка органолептическим методом  
58. Определение содержания крахмала в картофеле по удельному весу   
59. Определение кислотности в плодах методом титрования 0.1 NaOH  
60. Приготовление раствора сульфата железа  
61. Определение температуры плавления масла физическим методом  
62. Оценка качества продукта реологическим методом  
63. Определение запаха продукта органолептическим методом  
64. Метод газовой хроматографии  
65. Приготовление 0.1 н раствора H2SO4  
66. Определение температуры замерзания масла физическим методом  
67 Рефрактометрия  
68. В каких продуктах определяется плотность ареометрическим методом  
69. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом ( органами чувств )  
70. Приготовление раствора бромтимолого синего  
71. Исследование оценки качества пищевых продуктов методом тонкой хроматографии  
72. Определение сухих веществ в томатном пюре по удельному весу методом пикнометрии  
73. Определение запаха продукта органолептическим методом  
74. Оценка балльной системой твердых сыров органолептическим методом  
75. Приготовление 0.1 н раствора NaOH  
76. Рефрактометрический метод при исследовании пищевых продуктов  
77. Дифференциальный метод при оценке качества пищевых продуктов  
78. Исследование минеральных веществ методом сжигания. Определение цвета раствора  
79. Исследование качества продукта оптическим методом  
80.Приготовление 0.1 н раствора нитрата серебра  
81. Оценка качества пищевых продуктов балльной системой  
82. Определение соли в тузлуке ареометрическим методом  
83. Определение пористости по плотности хлеба

84. Определение влажности в хлебе методом сушки  
85. Приготовление 0.1 н раствора NaOH  
86. Определение плотности молока лактоденсиметром  
87. Определение вкуса продукта органолептическим методом по температурным показателям  
88. Исследование гистологическим методом с помощью микроскопа  
89. Химические методы  
90. Приготовление 0.1 н раствора KOH  
91. Определение плотности молока лактоденсиметрическим методом  
92. Комплексный метод оценки качества пищевых продуктов  
93. Метод взятия средней пробы для исследования  
94. Что такое относительная плотность и при исследовании каких продуктов его используют  
95. Приготовление 0.1 н раствора перманганата калия  
96. Дифференциальный метод в оценке качества пищевых продуктов  
97. Объемная и насыпная масса  
98. Оптическая активность, поляриметрия  
99.Метод определения качества 1 штуки продукта как показатель качества  
100. Приготовление 1% раствора крахмала  
101. Определение температуры плавления масел физическим методом  
102. Определение основного состава в мясных консервах  
103. Определение оптической активности веществ в продукте методом поляриметрии  
104. Определение кислотности в хлебе методом титрования  
105. Приготовление 0.5 н раствора калия  
106. Исследование относительной плотности товара пикнометрическим методом  
107. Оценка качества продукта органолептическим методом  
108. Спектрофотоколориметрия (спектральный анализ)  
109. Определение качества муки органолептическим методом  
110. Приготовление раствора меди  
111. Перспективный метод оценки качества пищевых продуктов  
112. Определение качества пищевых продуктов оптическим методом. Определение цвета продукта  
113. Определение крахмала в картофеле по удельному весу  
114. Люминесценция, облучение продуктов ультрафиолетом  
115. Определение формы и размера продукта физическим методом  
116. Определение качества и количества продукта хроматографическим методом  
117. Определение качества продуктов экспертными и социологическим методом  
118. Подготовка продукта к обработке и потреблению товароведно-технологическим методом  
119. Оценка сливочного масла балльной системой  
120 Показатель качества пищевых продуктов. Прозрачность  
121. Оценка качества пищевых продуктов контрольным методом  
122. Определение температуры замерзания масел физическим методом  
123. Оценка качества продукта комплексным методом  
124. Оценка качества пищевых продуктов измерительным и регистрационным методами  
125. Приготовление раствора бромтимолого синего