

ტიპობრივი ტესტები ფარმაციის საბაკალავრო პროგრამის სტუდენტებისათვის
გალენური პრეპარატების ტექნოლოგიაში

2022/2023 სასწავლო წელი

- \\\\ ინვერტული სიროფი წარმოადგენს:
- \\ თანაბარი რაოდენობის შაქრისა და ბადაგის ნარევეს
- \\ თანაბარი რაოდენობის გლუკოზისა და ფრუქტოზის ნარევეს
- \\\\ თანაბარი რაოდენობის საქაროზისა და ბადაგის ნარევეს
- \\\\ თანაბარი რაოდენობის საქაროზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის ნარევეს

- \\\\ შაქრის სიროფში მდგრადობას ინარჩუნებენ ადვილად ჟანგვადი ნივთიერებები, რატომ?
- \\ შაქრის მაღალი კონცენტრაციის გამო
- \\ მაღალი ოსმოსური წნევის გამო
- \\ ფრუქტოზის აღდგენითი თვისებების გამო
- \\\\ საქაროზას თვისებებიდან გამომდინარე

- \\\\ შაქრის სიროფის შენახვისას მასში მიკროორგანიზმები არ მრავლდება, რატომ?
- \\ საქაროზას თვისებებიდან გამომდინარე
- \\ ასეპტიკურ პირობებში მომზადების გამო
- \\ სიროფის საერთო მოცულობის 70% ეთილის სპირტის შემცველობის გამო
- \\ შაქრის მაღალი კონცენტრაციით შექმნილი მაღალი ოსმოსური წნევის გამო

- \\\\ ნუშის არომატული წყლის შემადგენლობაში რა დანიშნულებით შეაქვთ ეთილის სპირტი (20%-მდე)?
- \\ ციანწყალბადმჟავას აქროლების თავიდან აცილების მიზნით
- \\ მცენარეული ფისების გახსნის მიზნით
- \\ ეთერზეთების აქროლადობის გაძლიერების მიზნით
- \\ მცენარეული ფისების გამოლექვის მიზნით

- \\\\ არომატული წყლების მომზადების დროს მშრალ დაწვრილმანებულ ნედლეულს წინასწარ აყოვნებენ წყალთან ან წყალ-სპირტიან ნარევეთან, რატომ?

- ∥ აადვილებს ეთერზეთების გამოწვლილვას
- ∥∥ ექსტრაგენტის დანაკარგი ნაკლებია
- ∥∥ არ იშლება მოქმედი ნივთიერებები
- ∥∥ მცირდება გამოწვლილვის დრო