

**ტიპობრივი ტესტები ფარმაციის საბაკალავრო პროგრამის სტუდენტებისათვის
გალენური პრეპარატების ტექნოლოგიაში**

\\\\ 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 ალდგენითი 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