

Հ Ա Ր Ց Ա Շ Ա Ր

Ե 18.01 - «Բուսական և կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման և արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտության 2021–2022 ուս. տարվա ասպիրանտուրայի ընդունելության քննությունների

Մասնագիտացումը - «Խմորման արտադրության տեխնոլոգիա և գինեգործություն»

1. Խաղողը որպես հումք գինեգործության համար:
2. Խաղողի տեխնիկական սորտերը և դրանց առանձնահատկությունները:
3. Գինեգործության մեջ օգտագործվող տարողությունները, դրանց խնամքը և նախապատրաստումը օգտագործման համար:
4. Խաղողի քաղցուի և գինու մանրէները:
5. Գինեգործության մեջ օգտագործվող հականեխիչները:
6. Բնական սպիտակ գինիների արտադրության առանձնահատկությունները:
7. Բնական կարմիր գինիների արտադրության առանձնահատկությունները:
8. Բնական կիսաանապակ և կիսաքաղցր գինիների արտադրության առանձնահատկությունները:
9. Գինենյութերի լրացում (գլուխլցում) և փոխլցում:
10. Գինիների հիվանդությունները, կանխարգելման և բուժման մեթոդները:
11. Գինիների արատները և թերությունները:
12. Գինիների պղտորումները, պայքարի միջոցները:
13. Գինիների սոսնձում, անօրգանական և օրգանական սոսնձանյութեր:
14. Գինիների ջերմային մշակում:
15. Հատուկ գինիների արտադրության առանձնահատկությունները:
16. Խերես տեսակի գինիների արտադրության տեխնոլոգիան:
17. Մադերա տեսակի գինիների արտադրության տեխնոլոգիան:
18. Պորտվեյն և Մարսալա տեսակի գինիների արտադրության տեխնոլոգիան:
19. Կագոր և Տոկայ տեսակի գինիների արտադրության տեխնոլոգիան:
20. Մուսկատ տեսակի գինիների արտադրության տեխնոլոգիան:
21. Մալագա տեսակի գինիների արտադրության տեխնոլոգիան:
22. Բուրավետացված գինիների արտադրության առանձնահատկությունները:
23. Գինու շամպայնացման տեսական հիմունքները:

24. Շամպայնի արտադրության շշային եղանակ:
25. Խաղուն գինիների արտադրության պահամանային ընդհատ և հոսքային եղանակներ:
26. Գազացված գինիներ:
27. Հայկական կոնյակի գինեգործության պատրաստման տեխնոլոգիան և կոնյակի սպիրտների ստացումը:
28. Կոնյակի սպիրտների հասունացում և հնացում:
29. Կոնյակների կուպաժավորում:
30. Խաղողի հումքով այլ թունդ ավրոհողային խմիչքներ:
31. Պտղահատապտղային ավրոհողային խմիչքների հումքը, դասակարգումը
32. Պտղահատապտղային ավրոհողային խմիչքների կուպաժային գինեգործությունը:
33. Պտղահատապտղային ավրոհողային խմիչքների տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:
34. Մրգերից և հատապտուղներից պատրաստվող թունդ ավրոհողային խմիչքներ, կալվարդու:
35. Գինեգործության երկրորդային հումքը, վերամշակման տեխնոլոգիական եղանակները և օգտագործման ուղղությունները:
36. Գինու որակի զգայաբանական գնահատում (համտես):
37. Հատիկի կառուցվածքը, քիմիական բաղադրությունը:
38. Հատիկային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները՝ ջերմահաղորդականություն, հիգրոսկոպիկ և հավասարակշիռ խոնավություն:
39. Հատիկային զանգվածի ֆիզիկական հատկությունները, սորունություն, ծակոտկենություն:
40. Պահպանման ժամանակ հատիկի մեջ տեղի ունեցող կենսաքիմիական գործընթացները, ինքնատաքացում:
41. Կարտոֆիլը՝ որպես սպիրտի արտադրության հումք:
42. Հմուլը՝ որպես գարեջրի արտադրության հումք:
43. Խմորման արտադրությունում ջրի նկատմամբ ներկայացվող պահանջները:
44. Ֆերմենտներ, ֆերմենտային պատրաստուկներ:
45. Հիդրոլիտիկ ֆերմենտների կիրառումը խմորման արտադրություններում:
46. Օսլայի ֆերմենտատիվ հիդրոլիզը:
47. Ածիկի արտադրություն. թրջման և ծլեցման եղանակները և տեխնոլոգիական ռեժիմը:

48. Ածիկի արտադրություն. չորացում և պահպանում (բաց և մուգ ածիկ):
49. Էթիլ սպիրտի արտադրություն. բուսական հյուսվածքների ամրությունը և օսլայի արտազատումը հատիկից և կարտոֆիլից:
50. Էթիլ սպիրտի արտադրություն. օսլայի նախապատրաստումը եփման, ֆիզիկաքիմիական փոփոխությունները եփման ժամանակ:
51. Էթիլ սպիրտի արտադրություն. եփված զանգվածի շաքարացում, շաքարացման եղանակները:
52. Էթիլ սպիրտի արտադրություն. քաղցուի խմորում, սպիրտի անջատումը հասուն խմորված զանգվածից:
53. Գարեջրի արտադրություն ածիկի մաքրում, շաղախում, կենսաքիմիական պրոցեսները շաղախման ընթացքում:
54. Գարեջրի արտադրություն. շաղախի ֆիլտրում, քաղցուի եփում և հմուլացում, պարզեցում:
55. Գարեջրի արտադրություն. քաղցուի խմորում, լիախմորում, պարզեցում, շշալցում:
56. Գարեջրի արտադրություն. պղտորումների տեսակները և դրանց առաջացման պատճառները:
57. Գարեջրի արտադրություն. գարեջրի կայունության բարձրացման եղանակները:
58. Էթիլ սպիրտի ստացումը մելասից (ճակնդեղամաթ):
59. Օղու արտադրության տեխնոլոգիական սխեման:
60. Գազավորված ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրություն:
61. Խաղողի ածխաջրերը:
62. Խաղողի և գինու օրգանական թթուները:
63. Տիտրվող և ցնդող թթուներ, pH, εh:
64. Պեկտինային և դաբաղային նյութեր:
65. Գինու հանքային նյութերը:
66. Ազոտային նյութեր:
67. Ֆերմենտներ:
68. Ալկոհոլային խմորման առաջնային նյութեր:
69. Ալկոհոլային խմորման երկրորդային նյութեր:
70. Գինու բուրավետ նյութերը
71. Ալդեհիդներ, ացետալներ:
72. Էսթերներ:
73. Խաղողի նմուշառու սարքեր:

74. Ընդունման սնող –բունկերներ;
75. Հոլովակային ջարդիչ-ջանջանջատիչներ:
76. Չանջանջատիչ-ջադիչներ:
77. Զամբյուղային տիպի հոսիչներ:
78. Մեխանիկական մամլիչներ:
79. Պնևմատիկ զամբյուղային մամլիչներ:
80. Շնեկային մամլիչներ:
81. Կարմիր գինեյութերի խմորման սարքավորումներ քաղցուի շրջապտույտով:
82. Կարմիր գինեյութերի խմորման սարքավորումներ՝ էքստրակտորներ:
83. Պարզարաններ:
84. Մեմբրանային ֆիլտրեր:
85. Ֆիլտր մամլիչներ:
86. Թմբուկային վակուում-ֆիլտրեր:
87. Կիզելգուրային ֆիլյեր:
88. Թիթեղավոր ջերմափոխանակիչներ:
89. Խողովակավոր ջերմափոխանակիչներ:
90. Շապիկավոր ջերմափոխանակիչներ:
91. Խաղացող գինիների արտադրության սարքավորումներ:
92. Գազավորված գինիների արտադրության սարքավորումներ:
93. Կոնյակի սպիրտի թորման ընդհատ տեղակայանքներ:
94. Կոնյակի սպիրտի թորման անընդհատ տեղակայանքներ:
95. Մխոցավոր պոմպեր:
96. Կենտրոնախույս պոմպեր:
97. Ռոտորային պոմպեր:
98. Լվացող մեքենաներ և դրանց հիմնական մեխանիզմները:
99. Գինու փաթեթավորման մեքենաներ և շալցման սխեմաներ:
100. Գինու պաստերիզացումը շշերում: