

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

“Servis” kafedrası

**“Oziq-ovqat kimyosi” fanidan 2025/2026- o‘quv yili bahorgi semestrda yakuniy
imtihon (yozma)da tushadigan savollar ro‘yxati**

1. Oziq-ovqat kimyosi fanining maqsadi va vazifalari.
2. Yog‘lar kimyosi. Yog‘kislotalari va ularning tuzilishi.
3. Kraxmal va uning gidrolizlanishi
4. Bozor iqtisodiyoti sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarning sifati to‘g‘risida tushuncha.
5. Yog‘lar va ularning fizik kimyoviy xossalari.
6. Peptid bog‘lar to‘g‘risida tushuncha
7. Oziq-ovqat xom ashyolarining kimyoviy tarkibi
8. Yog‘larning saqlash va texnologik ishlov berishda o‘zgarishi
9. Saxaroza va uning gidrolizlanishi
10. Iste‘mol qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari
11. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda lipidlarni o‘zgarishi
12. Maltoza va uning gidrolizlanishi
13. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibi
14. Oziq-ovqat mahsulotlari – vitaminlar manbai
15. Laktoza va uning gidrolizlanishi
16. Oziq-ovqat mahsulotlarining inson organizmi uchun ahamiyati
17. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi kislotalar va ularning tavsifi.
18. Polisaxaridlar
19. Oziq-ovqat mahsulotlari oqsillari
20. Organik kislotalarni oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga ta‘siri.
21. Inulin va uning ovqatlanishdagi o‘rni
22. Oqsillarning biologik qiymati
23. Oziq-ovqat mahsulotlar tarkibidagi organik kislotalarning boshqarish.
24. Garmonlar
25. Aminokislotalar va ularning tuzilishi
26. Fermentlarni oziq-ovqat mahsulotlarni ishlab chiqarishdagi roli.
27. Biologik faol moddalar
28. Oqsillarning klassifikatsiyasi.
29. Oziq-ovqat xom ashyosi tarkibidagi fermentlar.
30. Disaxaridlar
31. Oqsillarning fizika-kimyoviy xossalari va ulardan maqsadli foydalanish
32. Vitaminlar.
33. Almashinmaydigan aminokislotalar
34. Oziq-ovqat tarkibidagi peptidlar va ularning fiziologik ahamiyati.
35. Oziq - ovqat mahsulotlariga rang beruvchi moddalar
36. Meneral moddalar

37. Oziq-ovqat mahsulotlariga texnologik ishlov berishda rang beruvchi moddalarning o'zgarishi.
38. Ozuqaviy biologik faol qo'shimchalar, aromizatorlar
39. Organizmda hazm bo'lmaydigan uglevodlar
40. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi oqsillar.
41. Oziq-ovqat mahsulotlarni tashqi ko'rinishini yaxshilovchi moddalar.
42. Suv va uning ahamiyati
43. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi oqsillarning funksional xossalari.
44. Ozuqa mahsulotlarni strukturasini va fizik kimyoviy xususiyatlarini o'zgartiruvchi moddalar
45. Kraxmal va uning xossalari
46. Lipidlarning tuzilishi va tarkibi.
47. Emulgatorlar hamda ozuqa mahsulotlarni ta'miga va xushbo'yligiga ta'sir etuvchi moddalar.
48. Oqsillarning organizmdagi funksiyalari
49. Oziq-ovqat mahsulotlari uglevodlari
50. Shirin ta'm beruvchi moddalar hamda mahsulot ta'mini va hidini kuchaytiruvchi moddalar.
51. Aminokislotalar.
52. Murakkab uglevodlar
63. Oziq-ovqat mahsulotlarni buzulishdan saqlashda qo'llaniladigan qo'shimchalar.
54. Energiya beruvchi oziqa moddalar
55. Uglevodlarning fiziologik ahamiyati.
56. Konservantlar.
57. Mikroelementlar
58. Uglevodlarning fiziologik ishlov berish davrida o'zgarishi
59. Antibiotiklar.
60. Makroelementlar
61. Uglevodlarni degidratlanishi va termik parchalanishi.
62. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi mineral moddalar
63. Moddalarning zaxarililigini aniqlash
64. Makroelementlar.
65. Ozuqaviy antioksidantlar
66. Oziq-ovqat mahsulotlarini ifloslantiruvchi asosiy manbalar
67. Biologik faol qo'shimchalar
68. Yog' kislotalari va ularning tuzilishi
69. Vitaminlar va ularning o'zgarishi. Vitaminlar funksiyasi.
70. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi
71. Vitaminlar klassifikatsiyasi
72. Yod moddalarni klassifikatsiyasi va mahsulotlarga tushish yo'llari

"Servis" kafedrasining mudiri



I.X.Shukurov