Жидкие лекарственные формы

1. Разделение твердых и жидких фаз при производстве растворов осуществляется:
2. Отстаиванием
3. Адсорбцией
4. Осаждением
5. Экстрагированием
6. Фильтрованием
7. При приготовлении ароматных вод методом растворения, тальк выполняет функции:
8. ПАВ
9. Солюбилизатора
10. Консерванта
11. Увеличивает удельную поверхность масляной фазы
12. Стабилизатора
13. Концентрация сахарозы в простом сахарном сиропе составляет:
14. 50%
15. 67%
16. 58%
17. 64%
18. 70%
19. Фильтры, работающим под вакуумом, называются:
20. Пресс – фильтр
21. Нутч-фильтр
22. Мембранный фильтр
23. Друк-фильтр
24. Фильтр «Сальникова»
25. Глицерин в состав сиропов вводят как:
26. Антиоксидант
27. Консервант
28. Краситель
29. Загуститель
30. Сорастворитель
31. Цикламат в состав сиропов вводят как:
32. Антиоксидант
33. Консервант
34. Краситель
35. Загуститель
36. Подсластитель
37. Маннитол в состав сиропов вводят как:
38. Антиоксидант
39. Консервант
40. Подсластитель
41. Загуститель
42. Сорастворитель
43. Сахарозу в состав сиропов вводят как:
44. Антиоксидант
45. Подсластитель
46. Краситель
47. Растворитель
48. Сорастворитель
49. Бензойную кислоту в состав сиропов вводят как:
	1. Антиоксидант
	2. Консервант
	3. Краситель
	4. Загуститель
	5. Сорастворитель
50. Растворы в фармацевтической технологии производят:
	1. Растворением с нагреванием или без
	2. Перколяцией
	3. С помощью химической реакции
	4. Все перчисленное
	5. Электролизом
51. Каким способом перемешивают растворы:
	1. Механически (мешалками)
	2. Пневматически
	3. Все перечисленное
	4. Циркуляционное перемешивание
	5. Перемешивание в трубопроводе
52. В реакторе при перемешивании могут присутствовать потоки жидкости:
	1. Параллельные
	2. Ничего из перечисленного
	3. Круговой
	4. Все перечисленное
	5. Аксиальный
53. Для перемешивания невязких растворов используют мешалки:
	1. Лопастные
	2. Пропеллерные
	3. Турбинные
	4. Ничего из перечисленного
	5. Все из перечисленного
54. Недостатком приготовления простого сахарного сиропа при нагревании является возможность:
	1. Образование осадка
	2. Выделение газа
	3. Гидролиза сахарозы
	4. Появление запаха
	5. Загущение раствора
55. Глицерин в составе сахарного сиропа действует как:
56. Антиоксидант
57. Консервант
58. Краситель
59. Стабилизатор кристаллизации сахарозы
60. Сорастворитель
61. Гидролиз сахарозы, происходящий при нагревании сахарного сиропа, приводит к:
62. Увеличению сладости сиропа
63. Образованию глюкозы и фруктозы
64. Изменению угла вращения поляризованного света
65. Ничего из перечисленного
66. Все печисленное
67. При приготовлении ароматных вод методом перегонки, вода действует как:
	1. ПАВ
	2. Солюбилизатор
	3. Консервант
	4. Средство снижения температуры кипения
	5. Стабилизатор
68. Ароматная вода это:
	1. Водный раствор сухого растительного экстракта
	2. Водный раствор эфирного масла
	3. Спиртовой раствор растительного экстракта
	4. Все перечисленное
	5. Ничего из перечисленного

19. Укажите основные и вспомогательные вещества для изготовления сиропов:

1. Ксилит, фруктоза, сахароза, нипагин, ванилин
2. Сахароза, тальк, крахмал, сорбиновая кислота
3. Глюкоза, этиловый спирт, жидкий парафин,
4. Сорбитол, ментол, стеарат магния, лактоза
5. Крахмал, сорбиновая кислота, микрокристаллическая целлюлоза, сахароза

20. Укажите последствия, к которым может привести продолжительная варка сиропов

1. Карамелизация, образование редуцирующих веществ, инверсия сахара
2. Гидролиз, образование сложных эфиров, флокуляция
3. Выпадение осадка, полимеризация, образование альдегидов
4. Сегрегация, пенообразование, брызгоунос
5. Пенообразование, гидролиз, полиморфизм

21. Показатели качества сиропов:

1. Распадаемость, растворение, микробиологическая чистота
2. Показатель сладости, запах, микробиологическая чистота, консерванты
3. Показатель преломления, плотность, рН, микробиологическая чистота, консерванты
4. Вкус, запах, плотность, рН, микробиологическая чистота
5. Вкус, запах, концентрация сахарозы, растворение