

Ərzaq mallarının ekspertizasının nəzəri əsasları

1 : Nişasta tərkibcə neçə komponentdən təşkil olunmuşdur?

2

3

4

5

6

2 : Azotlu maddələr əsasən neçə qrupa bölünür?

2

3

4

5

6

3: Aşağıdakılardan hansı sadə zülallara aiddir?

albuminlər

amidlər

fosfoproteidlər

amin turşuları

xromoproteidlər

4 : Bu fermentlərdən hansı nişastanı parçalayır?

saxaroza

inulaza

amilaza

peroksidaza

katalaza

5 : Orqanizmdə vitamin çatışmamazlığı necə adlanır?

ateroskleroz

hipovitaminoz

avitaminoz

hipervitaminoz

neyroz

6: Orqanizmdə çatışmadıqda pellaqra xəstəliyinə səbəb olan hansı vitamindir?

P

B12

PP

H

C

7 : Qanın laxtalanmasını nizamlayan vitamin hansıdır?

A

C

K

D

E

8 : Aşağıdakılardan hansı vitaminəbənzər maddə deyil?

pantoten turşusu

panqamat turşusu

lipoy turşusu

inozit

orot turşusu

9 : Aşağıdakılardan hansı üzvü turşu deyil?

adipin

benzoy

tartron

ortofofor

orot turşusu

10 : Aşağıdakılardan hansı üzvü turşu müalicəvi əhəmiyyətə malikdir?

sorbin turşusu

adipin turşusu

salisil turşusu

limon turşusu

sirkə turşusu

11 : Sirkə turşusunu neçə üsulla alırlar?

2

3

4

5

1

12 : Aşı maddələri neçə qrupa bölünür?

2

3

4

5

6

13 : Tanin ən çox hansı mənşəyə mənşəlidir?

kal meyvələrdə

cayda

qəhvədə

tərəvəzlərdə

üzümdə

14 : Hansı boya maddəsi narıncı rəngdədir?

xlorofil

karotin

antosianlar

flavonlar

melanoidinlər

15 : Ətirli cövhərlər ətrin xarakterinə görə neçə qrupa bölünürlər?

2

3

4

5

6

16 : Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram zülal qəbul etməlidir?

50-80

80-100

100-120

120-150

60-70

17 : İnsan nə qədər xolesterin qəbul etməlidir?

0- 0,1

0,1- 0,2

0,2- 0,3

0,3- 0,6

0,6- 0,8

18 : Vitaminlər üçün beynəlxalq vahid kimi erqokalsiferolun neçə milliqramı qəbul edilmişdir?
0,01 mq

0,015 mq

0,02 mq

0,025 mq

0,03 mq

19 : Tərəvəz və bostan bitkilərinin gündəlik istehlak norması nə qədərdir?

200-300

385-450

500-600

600-700

700-800

20 : Orta yaşlı insan ildə orta hesabla neçə ədəd yumurta yeməlidir?

150

240

260

300

365

21 : 1 qram zülal orqanizmdə tam mənimsəniləndikdə nə qədər enerji verir?

4,2 kCoul

4,3 kCoul

10,5 kCoul

15,5 kCoul

16,7 kCoul

22 : Ərzaq mallarının fiziki xassələri əmtəəşünaslıqda neçə qrupa bölünür?

3

4

5

6

8

23 : Sütün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır?

1025 kq/kub.m

1027 kq/kub.m

1028 kq/kub.m

1029 kq/kub.m

1030 kq/kub.m

24 : Sütün sıxlığı maksimum nə qədər ola bilər?

1030 kq/kub.m

1031 kq/kub.m

1032 kq/kub.m

1033 kq/kub.m

1034 kq/kub.m

25 : Aşağıdakı göstəricilərdən hansı quruluş- mexaniki xassələrə aid deyil?

davamlılıq

bərklik

elastiklik

sıxlıq

özlülük

26 : Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik- fiziki xassələrə aid deyil?

istilik tutumu

istilik keçirmə əmsalı

xüsusi istilik tutumu

temperatur-keçirmə əmsalı

enerji dövəri

27 : Aşağıdakılardan hansı göstərici optiki xassələrə aid deyil?

rəng

şəffaflıq

məsəməlilik

şüasındırma əmsalı

optiki fəallıq

28 : Aşağıdakılardan hansı xassə sorbsion xassələrə aid deyil?

absorbsiya

adsorbsiya

xemosorbsiya

optiki fəallıq

kapilyar kondensasiya

29 : İnozit vitaminəbənzər maddəsi necə adlanır?

enzim

koenzim

oroy

mezoinozit

eraf

30 : S-metilmethionin (U vitamini) ilk dəfə olaraq hansı məhsulda müəyyən edilmişdir?

almada

boranıda

quşüzümündə

kələm şirəsində

turşəngdə

31 : Lipoy və ya tioktat turşusu orqanizmdə hansı orqanın fəaliyyətini yaxşılaşdırır?

ürəyin

mədə-bağırsağın

beyinin

qaraciyərin

qan dövranının

32 : Essensial yağ turşuları çatışmayan orqanizmdə hansı xəstəliklər baş verir?

ürək çatışmazlığı

dərinin quruması və kəpəklənmə

mədə-bağırsaq

qanazlığı

təzyiq

33: Ərzaq mallarının tərkibində rast gəlinən mineral maddələrin qruplarının sayını göstərin.

2

3

4

5

6

34 : Aşağıda qeyd olunmuş vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

A

D

E

K

H

35 : Aşağıda göstərilmiş vitaminlərdən hansı suda həll olmur?

E

C

PP

P

H

36 : Hansı variantda vitaminəbənzər maddə verilmişdir?

retinol

kalsiferol

inozit

riboflavin

tiamin

37: Aşağıdakılardan hansı vitaminəbənzər maddədir?

xolin-xlorid

retinol

tokoferol

kalsiferol

filloxinon

38 : Ərzaq malları təsnifatına görə neçə qrupa bölünür?

5

3

8

6

2

39 : Paraaminobenzoy turşusu hansı maddə hesab edilir?

zülal

yağ

karbohidrat

vitamin

vitaminəbənzər

40 : Aşağıdakılardan hansı göstərici ərzaq mallarının keyfiyyətini xarakterizə etmir?

təyinat göstəriciləri

estetik göstəricilər

istehlak göstəriciləri

funksional göstəricilər

təhlükəsizlik göstəriciləri

41 : Aşağıdakı metodlardan hansı ərzaq mallarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsində informasiyanın alınma üsullarına aid deyil?

ölçmə metodu

qeydiyyat metodu

hesabat metodu

sosioloji metod

orqanoleptiki metod

42 : Aşağıdakılardan hansı göstərici orqanoleptiki göstəricilərə aid deyil?

dad

iy

rəng

higroskopiklik

konsistensiya

43 : Taralar hazırlandığı materiala görə neçə qrupa ayrılır?

2

3

5

7

9

44 : Əmtəəşünaslıq sözü nə deməkdir?

əmtəə haqqında elm

əmtəə haqqında bilik

əmtəə haqqında

ticarət haqqında elm

əmtəə tədavülü prosesi

45 : Əmtəəşünaslıq elminin yerini müəyyən edən Beynəlxalq nəzəri konfrans nə vaxt olmuşdur?

1970- ci il

1968- ci il

1961- ci il

1986- cı il

1962- ci il

46: Əmtəəşünaslıq elminin əsas vəzifəsi nədən ibarətdir?

məhsulun satışı

məhsulun tədavülü

məhsulun keyfiyyəti

dəyəri

məhsulun bölgüsü

47 : Xüsusi (spesifik) təhlil metoduna daxil olan təhlil metodu hansıdır?

strukturalist

sintetik

dialektik

deduksiya

pozitivist

48 : Maldarlığın əkinçilikdən ayrılması ilə hansı əmək bölgüsü yaranmışdır?

3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü

1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

2- ci əmək bölgüsü

3- cü əmək bölgüsü

49 : Orta tunc dövründə hansı əmək bölgüsü yaranmışdır?

1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

3- cü əmək bölgüsü

1- ci əmək bölgüsü

3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü

50 : Ticarətin formalaşması ilə hansı böyük ictimai əmək bölgüsü yaranmışdır?

1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

3- cü əmək bölgüsü

1- ci əmək bölgüsü

3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü

51 : 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsünün yaranması hansı sistemin formalaşması ilə xarakterikdir?

kooperativ

ticarət

kolxoz

sənaye kənd təsərrüfatı

tikinti

52 : Aristotel məhsulları yararlılığına görə neçə qrupa bölmüşdür?

10

5

3

6

7

53: F.Engels əmtəəşünaslıq elminin inkişafını neçə mərhələyə bölmüşdür?

4

5

2

1

3

54 : Əmtəəşünaslığa aid hazırlanan ilk kitab necə adlanırdı?

əmtəə haqqında

ticarət kitabı

keyfiyyət haqqında

çəşid haqqında

ticarət sorğu

55 : Əmtəəşünaslıq elminin inkişafında Pasterin hansı sahədə əsəri rol oynamışdır?

vitaminləşmə

fermentləşmə

sterilizasiya

pasterizasiya

tindalizasiya

56 : Malların əmtəəşünaslıq xarakteristikasına aid “Azad iqtisadi cəmiyyətin əsərləri” jurnalında nəşr olunan materiallar hansı dövrü əhatə edir?

1866- 1913

1913- 1956

1870- 1889

1756- 1915

1917- 1980

57 : Əmtəəşünaslıq elminin inkişafında xüsusi rolu olan “Əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi” kitabını kim yazmışdır?

Kittar

Speranskiy

Aristotel

Xodnev

Məmmədəliyev

58 : Əmtəəşünaslığın inkişafında rolu olan və Xodnev tərəfindən hazırlanan əsər necə adlanır?

Əmtəəşünaslığın predmeti

Əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi

Qidalı məhsulların tədqiqi

Əmtəələrin dəyəri

Malların kimyəvi təhlili

59: Əmtəəşünaslıq kursu Moskva Kommersiya Elmləri Akademiyasında ilk dəfə olaraq necə tədris olunmuşdur?

texnologiyanın tərkibində

kimyanın tərkibində

fizikanın tərkibində

təbiət elmləri kimi

sərbəst fənn kimi

60 : “Ərzaq və tamlı məhsulların kimyası” adlı əsərin alman dilində nəşri nə vaxt olmuşdur?

1900-cu il

1583-cü il

1416-cı il

1878-ci il

1913-cü il

61 : 1951-ci ildə ərik çəyirdəyi ekstraktında hansı bioloji aktiv maddə tapılmışdır?

retinol

fol turşusu

vikasol

paraaminobenzoy

panqam turşusu

62 : Pan-hər yerdə, qami-ailə mənasını verən panqam vitamininə olan gündəlik tələbat norması nə qədərdir?

1mq

3 mq

2 mq

5 mq

0,5 mq

63 : U vitamini çatışmadıqda insan orqanizmində nə baş verir?

mədə-bağırsaq xorası

ürək-damar xəstəlikləri

sinir ağrıları

oynaq ağrıları

saçların tökülməsi

64 : Kristallik şəkildə U vitamini kim tərəfindən alınmışdır?

Evelson

Engelqart

Mak-Bori

Büxner

Pavlov

65 : Orqanizmdə zülal mübadiləsinin sintezinə stimullaşdırıcı təsir göstərən vitaminəbənzər maddə hansıdır?

fol turşusu

lipoy turşusu

orot turşusu

koenzim

pantoten turşusu

66 : Xolin və ya xolin-xlorid çatışmadıqda orqanizmdə nə baş verir?

piylənmə və əsəb pozğunluğu

tüklərin tökülməsi

qanazlığı

təzyiqin artması

yuxusuzluq

67 : Verilmiş yağ turşularından hansı F vitamini kimi fəallığa malikdir?

araxidon turşusu

kapril turşusu

olein turşusu

stearin turşusu

miristin turşusu

68 : Aşağıdakı variantların hansında F vitamini fəallığında olan yağ turşusu göstərilmişdir?

linolen tursusu

kapril turşusu

olein turşusu

laurin turşusu

palmitin turşusu

69 : Havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə onda olan doymuş su buxarının miqdarına olan nisbəti necə adlanır və hansı cihaz vasitəsilə müəyyən edilir?

nisbi nəmlik; psixrometr

mütləq nəmlik; piknometr

nisbi buxar; densimetr

rütubət; areometr

nisbi istilik; termometr

70 : Panqomat turşusu (B15 vitamini) 1950-ci ildə hansı məhsulda müəyyən olunmuşdur?

mal əti

balıq əti

toyuq əti

qaraciyər

meyvə

71: İlk kommersiya məktəbi Moskvadan haraya köçürülür?

Xabarovska

Tulaya

Kaliningrada

Sankt Peterburqa

Bakıya

72 : Kommersiya məktəbi Sankt Peterburqa nə vaxt köçürülür?

1717 – ci il

1911 – ci il

1596 – cı il

1799 – cu il

1498 – ci il

73 : Rusiyanın Ali Kommersiya məktəblərində əmtəəşünaslıq sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur?

1956 – cı il

1847 – ci il

1842 – ci il

1814 – cü il

1755 – ci il

74 : 1810 – cu ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunur?

Xabarovsk Xalq Təsərrüfatı İnstitutu

Rusiya Ticarət İqtisad Universiteti

Moskva Dövlət Universiteti

Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu

Moskva praktiki kommertiya elmləri Akademiyası

75 : İlk mal nümunələri olan kabinet hansı ali məktəbdə yaranır?

Radion Universiteti

Moskva Praktiki Kommertiya elmləri Akademiyası

Moskva Sovet ticarəti İnstitutu

Gettingen Universiteti

Budapeşt Politehnik İnstitutu

76 : Dialektik təhlil metodu hansı metoda daxildir?

fərdi

qrup

birbaşa

kimyəvi

ümumi

77 : Ümumi təhlil metoduna daxil olan metod hansıdır?

xüsusi

sensor

materialist

pozitivist

induksiya

78 : Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığına aid ilk əsər kim tərəfindən hazırlanmışdır?

K.Marks

Ç.Darvin

V.İ.Lenin

Pliniy

Paster

79 : Tam ticarət sisteminin əsasları kitabı kim tərəfindən hazırlanmışdır?

A.Kolesnik

N.Kozin

Y.Nikitinski

İ.Lyudovitsi

M.Kittar

80 : Ərzaq mallarının xarab olması sahəsində fermentləşmə prosesinin rolu kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

Mendeleyev

Kirxof

Darvin

Paster

Lyudovitsi

81 : Əmtəəşünaslığa aid kitab Naumov tərəfindən nə vaxt hazırlanmışdır?

1913-cü il

1715-ci il

1618-ci il

1859-cu il

1923-cü il

82 : M.Y. Kittarı 1860-cı ildə hazırladığı kitab necə adlanır?

əmtəəşünaslığın kütləvi kursu

əmtəəşünaslığın kimyəvi tədqiqi

əmtəələrin dəyəri

əmtəələrin tədavülü

əmtəələrin keyfiyyəti

83 : Əmtəəşünaslığın kütləvi kursu adlı kitabı nə vaxt nəşr olunmuşdur?

1848-ci il

1961-ci il

1860-cı il

1719-cu il

1988-ci il

84 : Panqam turşusu ilk dəfə olaraq kim tərəfindən tapılmışdır?

Palladin

Oparin

Funk

Krebs

Evalon

85 : İnozit ilk dəfə ət suyunda kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir?

Libix, 1848-ci il

Funk, 1903-cü il

Eykman, 1856-cı il

Paster, 1798-ci il

Oparin, 1916-cı il

86 : 1850-ci ildə inozitə kim tərəfindən nə ad verilmişdir?

Sammer, meyvə şəkəri

Serer, ət şəkəri

Danilevski, üzüm şəkəri

Palladin, ət şəkəri

Person, qlükus

87 : U vitamini (S-metilmetionin) kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir?

1949-cu il, Çiney

1918-ci il, Kirxhof

1958-ci il, Lumin

1911-ci il, Dyum

1816-cı il, Manindi

88 : U vitamininin dərman preparatı kimi sənaye üsulu ilə istehsalı nə vaxt həyata keçirilmişdir?

1956-cı il

1972-cı il

1977-ci il

1960-cı il

1927-ci il

89 : F vitamininə orqanizmin gündəlik tələbat norması nə qədər təşkil edir?

1-2 qr

2-4 qr

2-6 qr

6-8 qr

8-10 qr

90 : B15 vitamini (panqomat turşusu) ilk dəfə neçənci ildə kəşf edilmişdir?

1856-cı ildə

1512-ci ildə

2000-ci ildə

1968-ci ildə

1950-ci ildə

91: İlk dəfə əmtəəşünaslıq elmi sərbəst fənn kimi hansı universitetdə tədris olunmuşdur?

Moskva praktiki elmlər Akademiyası

Sankt Peterburq Sovet ticarəti İnstitutu

Paduan Univetsitetində

Gettingen Universitetində

Vyana Politeknik İnstitutunda

92 : Vyana Politeknik İnstitutunda əmtəəşünaslıq fənni sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur?

1895 – ci il

1459 – cu il

1866 – cı il

1797 – ci il

1911 – ci il

93 : 1877 – ci ildə əmtəəşünaslıq kafedrası hansı ali məktəbdə yaradırmışdır?

Moskva Əmək və Sosial münasibətlər

Kiev Dövlət Universiteti

Belarus Xalq Təsərrüfatı İnstitutu

Budapeşt Kommersiya Əmək Akademiyası

Tallin Dövlət Universiteti

94: 1774 – cü ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı universitetdə tədris olunmuşdur?

Gettingen Universitetində

Bakı Dövlət Universitetində

Sankt Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda

Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutunda

Moskva Kooperativ İnstitutunda

95 : 1866 – cı ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunmuşdur?

Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu

Moskva Kooperativ İnstitutunda

Bakı Dövlət Universitetində

Sankt Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda

Vyana Politeknik İnstitutunda

96 : Gettingen Universitetində əmtəəşünaslıq fənni nə vaxt tədris olunmağa başlamışdır?

1748 – ci il

1774 – cü il

1518 – ci il

1915 – ci il

1966 – cı il

97 : İlk dəfə Rusiyada Kommersiya məktəbi harada açılır?

Sankt Peterburq şəhəri

Tula şəhəri

Qorki şəhəri

Kaliningrad şəhəri

Moskva şəhəri

98 : Azərbaycanda istehlak kooperasiyası üçün ilk orta ixtisaslı kadr hazırlığına nə vaxt başlandı?

1912 – ci il

1965 – ci il

1900 – cü il

1925 – ci il

1930 – cu il

99: Azərbaycanda istehlak kooperasiyası üçün ilk orta ixtisaslı kadr hazırlığına nə vaxt başlandı?

1912 – ci il

1965 – ci il

1900 – cü il

1925 – ci il

1930 – cu il

100 : 1925 – ci ildə istehlak kooperasiyası üçün orta ixtisaslı kadr hazırlığı harada aparılmışdır?

Bakı neft texnikumu

Bakı kooperativ ticarət texnikumu

Bakı kooperativ ticarət texnikumu

Bakı Ticarət texnikumu

Bakı plan-uçot texnikumu

101 : İlk ali təhsilli ticarət kəadrları hazırlığı ilə məhğul olan ali məktəb necə adlandırıldı?

Azərbaycan Dövlət Universiteti

K. Marks adına Xalq Təsərrüfatı İnstitutu

Azərbaycan Sənaye İnstitutu

Azərbaycan Ticarət Kooperativ İnstitutu

Azərbaycan Texnologiya İnstitutu

102 : Azərbaycan Ticarət – Kooperativ İnstitutu nə vaxt yaranmışdır?

1917 – ci il

1898 – ci il

1927 – ci il

1945 – ci il

1930 – cu il

103 : Əmtəəşünaslıq elminin fizika elmi ilə əlaqəsi hansı göstəricilərinə görə izah olunur?

fiziki

fiziki - kimyəvi

kimyəvi

bioloji

mikrobioloji

104 : Ərzaq məhsullarının tərkibində olan maddələr neçə qrupa bölünür?

4

3

5

2

7

105 : Ərzaq məhsullarının tərkibində olan qeyri – üzvi birləşmələrə nə daxildir?

zülallar

yağlar

fenol birləşmələr

su

boya maddələri

106 : İnsan orqanizmi bədən kütləsinin hər kq – na görə nə qədər su qəbul etməlidir?

60 qr

70 qr

40 qr

35 qr

45 qr

107 : Saxaroza ilə suyun qarşılıqlı təsirindən alınan şəkər necə adlanır?

fruktoza

qlükoza

qalaktoza

invert şəkər

mannoza

108: Daxili taralar necə adlanır?

dəyər

realizə

istehsal

istehlak

qablaşdırma

109 : Xarici taralar necə adlanır?

daşınma

saxlanma

nəqliyyat

konteyner

stellaj

110 : Kodlaşdırma sistemində Azərbaycan hansı kodla təmsil olunur?

474

380

460

476

890

111: İlk kommersiya məktəbi Moskvadan haraya köçürülür?

Xabarovska

Tulaya

Kaliningrada

Sankt Peterburqa

Bakıya

112: Kommersiya məktəbi Sankt Peterburqa nə vaxt köçürülür?

1717 – ci il

1911 – ci il

1596 – cı il

1799 – cu il

1498 – ci il

113 : Moskvada yenidən Kommersiya məktəbi nə vaxt fəaliyyət göstərir?

1856 – cı il

1936 – cı il

1804 – cü il

1795 – ci il

1905 – ci il

114 : Rusiyanın Ali Kommersiya məktəblərində əmtəəşünaslıq sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur?

1956 – cı il

1847 – ci il

1842 – ci il

1814 – cü il

1755 – ci il

115 : Mal nümunələri olan kabinet hansı ali məktəbdə yaranır?

Radion Universiteti

Moskva Praktiki Kommersiya elmləri Akademiyası

Moskva Sovet ticarəti İnstitutu

Gettingen Universiteti

Budapeşt Politeknik İnstitutu

116 : Hansı məhsullarda su miqdarca üstünlük təşkil edir?

şəkər

çay

xıyar

alma

buğda

117: Birləşmiş su neçə dərəcədə donur?

-10 dərəcə C

-71 dərəcə C

-20 dərəcə C

-5 dərəcə C

1 dərəcə C

118 : Məhsullarda olan mineral maddələr neçə qrupa bölünür?

5

2

1

6

3

119 : Məhsulun yararlılığının qiymətləndirilməsində hansı elementlər çox nəzərə alınır?

K, Mg, Mn

Ca, Fe,P

Na, Cu,Cl

Na, Mg, K

Mg, Gr, J

120 : Ultramikroelementlərə daxil olan element hansıdır?

P, Cl

Ba, Br

B,J

Cu, S

U, Sm

121. Mikroelementlərə daxil olan elementlər hansıdır?

Ca

Mn

P

Na

Ra

122 : Qanın əmələ gəlməsini sürətləndirən element hansıdır?

Na

J

Co

Cu

F

123 : Yod çatışmadıqda insan orqanizmində hansı xəstəlik baş verir?

sinqa

korluq

zob

keçəllik

qanaxma

124 : Hansı element çatışmadıqda insanda anemiya xəstəliyi baş verir?

Cu

Na

Co

Fe

F

125 : İnsan orqanizminə təsirinə görə hansı element zəhərli hesab edilir?

P

S

Hg

Mn

J

126 : Bioloji – kimyəvi nomenklaturanın təkmilləşdirilməsi üzrə beynəlxalq komissiya karbohidratlara nə ad vermişdir?

şəkərlər

qlisidlər

saxaridlər

karbohidratlar

birləşmələr

127: Qlisidlər yunan sözü olub nə deməkdir?

glikus (şirin)

proteos

vita

saxaridlər

fermentum

128 : Karbon qazı ilə suyun qarşılıqlı təsirindən karbohidratların əmələ gəlməsi prosesi nə adlanır?

reaksiya

çevrilmə

kimyəvi proses

fotosintez

şəkərləşmə

129 : Fotosintez prosesi nəticəsində sadə şəkər necə adlanır?

heksoza

pentoza

tetroza

trioza

qlükoza

130 : Yaşlı insanlar gün ərzində nə qədər karbohidrat qəbul etməlidir?

600 qr

330 qr

150 qr

250 qr

300 – 400 qr

131 : Ştrixli kodlaşma ilk dəfə kim tərəfindən ixtira edilmişdir?

David Rikardo

Adam Smit

David Kollinz

Nikolay Danilevski

Lui Paster

132 : Plexanov adına Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu hansı İnstitutun bazasında yaradılmışdır?

Sankt Peterburq sovet ticarəti İnstitutu

Moskva Dövlət Universiteti

Moskva Sovet ticarəti İnstitutu

Moskva Kommersiya İnstitutu

Moskva Kooperativ İnstitutu

133 : Əmtəəşünaslıq elminin inkişafının 2- ci dövrü nə vaxt başlayır?

1917 – ci il

1792 – ci il

1857 – ci il

1926 – cı il

1918 – ci il

134 : Rusiyada əmtəəşünaslığın inkişafında rolu və xidməti olan kitar elmi necə tədris etməyi təklif etmişdir?

ümumi kurs

xüsusi kurs

sərbəst kurs

ümumi və xüsusi kurs

fərdi kurs

135 : Əmtəəşünaslıq elminin 2-ci mərhələsini təşkil edən ali məktəb hansı olmuşdur?

xüsusi kurs

Moskva Kommersiya Akademiyası

sərbəst kurs

ümumi və xüsusi kurs

ümumi kurs

136 : Əmtəəşünaslığa aid ilk monoqrafiya kim tərəfindən hazırlanmışdır?

Serevintinov

Petrov

Nikitinsk

Sapoşnikov

Rukosnev

137 : Təzə meyvə tərəvəzlərin kimyası adlı ilk monoqrafiyə Kim tərəfindən hazırlanmışdır?

Serevintinov

Danilov

Kolesnik

Karaşarlı

Əhmədov

138 : Ümumi əmtəəşünaslığın əsasları adlı kitabı kim tərəfindən hazırlanmışdır?

Oparin

Paster

Orundken

Skrobenski

Zayas

139 : Ümumi əmtəəşünaslığın əsasları kitabı almandan rus dilinə nə vaxt tərcümə olunmuşdur?

1900 – cü il

1918 – ci il

1911 – ci il

1960 – cı il

1967 – ci il

140 : Hazırlandığı materiallara görə taralar necə qrupa bölünür?

10

3

5

2

7

141 : Azərbaycan “EAN” Beynəlxalq təsnifatına nə vaxt qəbul edilmişdir?

1995-ci ildə

2009-cu ildə

2010-cu ildə

2003-cü ildə

1999-cu ildə

142: 1 qram karbohidrat orqanizmdə tam parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır?

15,0 k/c

14,5 k/c

15,7 k/c

10 k/c

35 k/c

143 : İnsan orqanizmində müəyyən fizioloji rol oynayan karbohidratlar necə adlanır?

sərbəst

fizioloji

mürəkkəb

ballast

sadə

144 : Ərzaq məhsullarının tərkibində olan karbohidratlar neçə qrupa bölünürlər?

6

2

9

10

3

145 : Molekulunda 3 karbon atomu olan şəkərlər necə adlanır?

pentozalar

heksozalar

heptozalar

sadə şəkərlər

triozalar

146 : Molekulunda 4 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır?

pentozalar

hektozalar

heptozalar

tetrozalar

triozalar

147 : Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

2

3

6

1

5

148: Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

pambıq

zeytun

kokos

kənəf

kətan

149 : Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir?

bərk

yarımbərk

elastiki

piyəbənzər

maye

150 : Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

4

3

1

2

5

151 : Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir?

mal

balıq

bitki

maye

süni

152 : Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

qliserin + yağ turşuları

qliserin + üzvi turşular

qliserin + aminturşuları

qliserin + su

qliserin + mineral maddələr

153 : Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

Linol

stearin

palmitin

kapron

kapril

154 : Yağlar mənimsənilməsinə görə neçə qrupa bölünür?

8

5

6

3

2

155 : Ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən aşağı olan yağlar orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

90- 95

60- 70

30- 40

80- 85

97- 98

156 : Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

köhnəlik

təzəlik

xarabəolma

nöqsanlı

texniki məqsədlər

157 : Yağların həcm kütləsinin və ya sıxlığının daha dəqiq əldə edilməsi üçün hansı üsul vardır?

piknometrik

hidrostatik

çəki

ekstraksiya

modifikasiya

158 : Bunlardan hansı üzüm şəkəridir?

qlükoza

fruktoza

mannoza

arabinoza

heptuloza

159 : Bunlardan hansı meyvə şəkəridir?

qlükoza

fruktoza

riboza

amiloza

heptuloza

160: Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsində məqsəd nədir?

saxlamaq

daşımaq

təchiz etmək

istehsal

istehlak

161: Biokimyəvi üsulla konservləşdirilməyə hansı aiddir?

sterilizasiya

pasterizasiya

sublimasiya

qurutma

turşudulma

162 : 6 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır?

heksozalar

peptozalar

tetrozalar

triozalar

tetrozalar

163 : Dezoksiribonuklein turşusunun (DNT)tərkibinə daxil olan pentoza necə adlanır?

d - dezoksiriboza

d - riboza

l - arabinoza

d - ksiloza

d - ribuloza

164 : Ribonuklein (RNT) turşusunun tərkibinə daxil olan pentoza necə adlanır?

l - arabinuza

d - ksiliza

d - ribuloza

d - riboza

d - dezoksiriboza

165: Sənayedə saxarozadan invert şəkəri hansı üsulla alınır?

fermentativ

qələvi ilə

karbon qazı

fermentativ hidroliz

adi parçalanma ilə

166 : Pektin maddəsi hansı qrup şəkərlərə aiddir?

monoşəkərlərə

oligoşəkərlərə

polisəkərlərə

disaxaridlərə

monosaxaridlərə

167 : Meyvələrin yetişməsi prosesində hansı komponent pektinə çevrilir?

sellüloza

nişasta

inulin

protopektin

qlükoza

168 : Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür?

4

5

1

2

3

169 : Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir?

mürəkkəb

tsiklik

heferotsiklik

sadə

monotsiklik

170 : Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

3-4

5-2

3, 4

2, 8

2, 6

171: Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir?

sadə

mürəkkəb

tsiklik

hidroyağlara

steriellərə

172 : Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

steridlər

monoqliseridlər

triqliseridlər

diqliseridlər

lipoproteidlər

173 : Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

sterinlər

diqliseridlər

triqliseridlər

sadə yağlar

mürəkkəb yağlar

174 : Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

lipoidlər

steroidlər

steridlər

fosfatidlər

sterinlər

175 : Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir?

60- 70

40- 50

30- 40

50- 60

80- 100

176 : 1 qram yağ orqanizm tərəfindən tam mənimsənildikdə nə qədər enerji verir?

16,0 kC

16,8 kC

30 kC

15,7 kC

12,6 kC

177 : İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda neçə qram polidoymamış yağ turşuları olmalıdır?

13,0 qr

2- 6 qr

7- 8 qr

10 qr

1,0 qr

178 : Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı necə olmalıdır?

3 qr

4 qr

8 qr

5 qr

2 qr

179 : Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

kərə yağı

bitki yağı

mal piyi

ərinmiş yağ

inək südü

180 : Ərinmiş yağın tərkibində yağın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

48

79

85

100

99

181 : Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

mal əti

şabalıd

təzə meyvələr

yumurta

balıq əti

182 : Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

3

5

6

2

8

183 : Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən xolesterin hansı vitaminə çevrilir?

B₁₂

E

D₃

H

C

184 : Tərkibində suyun miqdarı neçə faizdən çox olduqda tez xarabolan hesab olunur?

30%

35%

28%

40%

25%

185: Ərzaq məhsullarında rast gəlinən qlükoza necə adlanır?

meyvə şəkəri

üzüm şəkər

polişəkər

oligoşəkər

giləmeyvə şəkəri

186 : Qlükoza hansı xassəli şəkərdir?

keton

aldehid

karbanil

efir

amin

187: Fruktoza hansı xassəli şəkərdir?

aldehid

hidroksil

keton

efir

karbonil

188 : Qlükoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı necə adlanır?

saxaroza

momnoza

malloza

invert şəkər

qalaktoza

189 : Hansı şəkər səməni şəkəri adlanır?

fruktoza

maltoza

rafinoza

laktoza

qalaktoza

190 : Heyvan orqanizmində sintez olunan süd şəkəri necə adlanır?

qalaktoza

rafinoza

maltoza

laktoza

sellüloza

191 : Nişasta və qlikogenin fermentativ hidrolizi nəticəsində hansı şəkər əmələ gəlir?

tselobioza

mannoza

treqaloza

sellüloza

maltoza

192 : Rafinoza hansı qrup şəkərlərə aiddir?

dişəkərlərə

monoşəkərlərə

trişəkərlərə

polişəkərlərə

oliqoşəkərlərə

193 : Üç fruktoza qalığından ibarət olan şəkər hansıdır?

difruktozan

polifruktozan

trifruktozan

sellobioza

qalaktoza

194 : Şirinlik dərəcəsinə görə üstünlük təşkil edən şəkər hansıdır?

qlükoza

rafinoza

mannoza

laktoza

fruktoza

195 : Nişasta (bitki) neçə komponentdən ibarətdir?

3

1

4

2

5

196 : Bitki nişastasını hansı komponentlərdən ibarətdir?

amiloza və amilopektin

sellüloza və mannoza

treqalloza və rafinoza

maltoza və trifruktozan

trifruktozan və mannoza

197 : Yodla qarışdırıldıqda göy rəng verən hansı komponentdir?

tsellobioza

amiloz

trifruktozan

sellüloza

rafinoza

198 : Heyvani nişasta necə adlanır?

amilopektin

amilodekstrin

amiloz

qlikogen

maltodekstrin

199 : Yağların peroksid göstəricisi yağda baş verən hansı proseslə izah olunur?

hidroliz

birləşmə

oksidləşmə

ərimə

donma

200 : Lesitin hansı xassəyə malikdir?

absorbsiya

adsorbsiya

emulsiyaedici

birləşdirici

parçalayıcı

201 : Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır?

fitosterinlər

minosterinlər

sterinlər

zoosterinlər

steridlər

202 : Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

steroidlər

erqosterinlər

zoosterinlər

minosterinlər

fitosterinlər

203 : Göbələklərdə rast gələn sterinlər hansılardır?

erqosterinlər

fitosterinlər

mikosterinlər

zoosterinlər

xolesterinlər

204 : Fitosterinlərin ən geniş rast gələn nümunəsi hansıdır?

lesitin

kolamin

xolin

kefalin

erqosterin

205 : Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır?

xolesterinlər

erqosterin

kefalin

steroidlər

lesitin

206 : Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən erqosterin hansı vitamınə çevrilir?

B₁

CO₂O₂N₂

PP

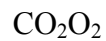
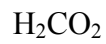
A

K

207 : Qaz qarışığı dedikdə hansı qazların nisbəti başa düşülür?

H₂O₂N₂

CO₂O₂N₂



208 : Saxlanma zamanı ərzaq məhsullarında baş verən miqdarca itki hansı proses nəticəsində olur?

mikrobioloji

biokimyəvi

histoloji

fiziki

kimyəvi

209: Biokimyəvi proseslər nəticəsində məhsullarda baş verən proses hansıdır?

qıcırma

kiflənmə

qaxsıma

tənəffüs

xarabolma

210 : Fiziki konservləşdirmə üsuluna aid olan strelizasiya prosesi hansı temperaturda aparılır?

90 dər.Selsi

130 dər.Selsi

140-150 dər.Selsi

100-120 dər.Selsi

50-60 dər.Selsi

211 : Duz və şəkərlə konservləşdirmə hansı üsula aiddir?

fiziki

fermentativ

fiziki-kimyəvi

mikrobioloji

kombinləşmiş

212 : Kombinləşdirilmiş konservləşdirmə üsuluna hansı aiddir?

qıcırma

qaxsıma

hisləmə

soyudulma

qurutma

213 : Soyuq hisləmə üsulu ilə konservləşdirmə hansı temperaturda aparılır?

20-40 dər.Selsi

40-50 dər.Selsi

80-100 dər.Selsi

120 dər.Selsi

90 dər.Selsi

214 : İsti üsulla konservləşdirmə hansı temperaturda aparılır?

20 dər.Selsi

40 dər.Selsi

80 dər.Selsi

100 dər.Selsi

36 dər.Selsi

215 : Aşı maddələri hansı qrup birləşmələrə aiddir?

azotlu

karbohidrat

fenol

ətirli

zülal

216 : Üzvi turşulardan hansılar fenol birləşmələrinə aiddir?

alma və şərab

kəhraba və turşəng

sirkə və süd

salisil və benzoy

yağ və sorbin

217 : Alma, üzüm, qaragilə, quşüzümü və gavalıda olan hansı birləşmə fenol birləşmələrinə aiddir?

salisil turşusu

benzoy turşusu

sorbin turşusu

sirkə turşusu

xinin

218 : Kartofda olan hansı maddə aşı maddələri hesab olunur?

adipin turşusu

limon turşusu

xlorogen turşusu

benzoy turşusu

sirkə turşusu

219 : Ərzaq məhsullarında olan aşı maddələrinin dad əlamətinə görə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir? turş dad

şirin dad

ağız büzüşdürücü

turşa- şirin

kəmşirin

220 : Kondensiyalaşan (parçalanmayan) aşı maddələri necə adlanır?

qall turşusu

katexin qallat

epikatexin

katexin

qallat

221: Pomidorda rast gələn pıqment necə adlanır?

ksantofil

likopin

kapsantin

karotin

xlorofil

222 : Sitrus meyvələrində rast gələn piqmentlər necə adlanır?

xlorofil

γ - karotin

sitransantin

kapsantin

karatinoid

223 : Kimyəvi təbiətinə görə flavon piqmentləri hansı qrupa daxildir?

profeidlər

saxaridlər

efirlər

qlükozidlər

karbohidratlar

224 : Baş soğanın qabığında rast gələn flavon necə adlanır?

kversetin

ksantofil

kapsantin

linopin

zeaksantin

225 : Meyvə- tərəvəzləri qırmızı- bənövşəyi rəngə boyanmağa səbəb olan antosianlardan qara üzümdə rast gələn hansıdır?

idein

enin

kerasinin

betanin

ksantin

226 : Ərzaq mallarının qidalılıq dəyərini şərtləndirən maddələr hansılardır?

yağ, zülal, karbohidrat

vitamin

mineral maddələr

su və aşı maddələri

boya maddələri, ətirli maddələr

227 : Balanslaşmış qidalanmada neçə adda komponentlərin olması vacibdir?

80

36

56

28

60

228 : Balanslaşdırılmış qidalanmada enerjivermə qabiliyyətinə malik olan maddələrin (yağ, zülal, karbohidrat) nisbəti necə olmalıdır?

1:2:5

1:1:3

1:1:2

1:1:4

1:1:6

229 : Əməyin xarakterindən asılı olaraq gündəlik enerji sərfinə görə insanlar neçə qrupa ayrılır?

1

2

5

4

3

230 : Mexanikləşdirilmiş əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur?

4000 kkal

3500 kkal

3450 kkal

3250 kkal

5000 kkal

231 : Mexanikləşdirilməmiş və ya qismən mexanikləşdirilmiş əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur?

3800 kkal

3700 kkal

3500 kkal

4000 kkal

4300 kkal

232 : Bitki mənşəli məhsullarda üzvi turşular hansı dövrdə əmələ gəlir?

qablaşdırma

saxlanma

yetişmə

daşınma

yükləmə

233 : Meyvə-tərəvəzlərin və süd məhsullarının turşudulması zamanı üzvi turşular necə əmələ gəlir?

bişirilmə

qıcqırma

pasterizasiya

saxlanma

daşınma

234 : Hidrogen və hidroksil ionlarının sayı bərabər olduqda mühit necə olur?

qələvi

turş-qələvi

nevtal

efir

turş

235 : Mühit turş olduqda pH necə olur?

$$\text{pH} = 8$$

$$\underline{\text{pH} < 7}$$

$$\text{pH} = 9$$

$$\text{pH} = 15$$

$$\text{pH} = 7$$

236 : Aktiv turşuluğun simvolu necədir?

NH

pH

DX

FS

BD

237 : Mühit qələvi olduqda pH necə olur?

$$\underline{\text{pH} > 7}$$

$$\text{pH} = 6$$

$$\text{pH} = 5$$

$$\text{pH} = 4$$

$$\text{pH} = 3$$

238 : Alma turşusu neçə əsaslı oksiturşudur?

1

5

4

2

239 : Meyvələrin büzüşdürücü dadı onların tərkibindəki hansı maddələrin miqdarı ilə əlaqədardır?

aşı maddələrinin

boya maddələrinin

azotlu maddələrin

ətirli maddələrin

şəkərli maddələrin

240 : Meyvə-tərəvəzlərin yaşıl rəngi onların tərkibindəki hansı pigmentdən asılı olur?

xlorofildən

antosiandan

flavonoiddən

karotinoiddən

fitonsiddən

241 : Tənəffüs prosesi oksigenli şəraitdə baş verdikdə necə adlanır?

anaerob

hidrolitik

aerob

fermentativ

oksidləşmə

242 : Məhsulun saxlanması zamanı baş verən çürümə prosesi hansı prosesə aiddir?

fiziki-kimyəvi

botaniki

kimyəvi

fiziki

mikrobioloji

243 : Lesitinin tərkibinə daxil olan maddə necə adlanır?

xolin

kefalin

sistin

protein

prolamin

244 : Çiyələk və moruğun tərkibində ən çox rast gəlinən turşu necə adlanır?

kəhraba

sorbin

şərab

alma

salisil

245 : Bunlardan hansı hidrolizə uğrayan aşı maddələrinin başlıca nümayəndəsi hesab edilir?

stearin

palmitin

siniqrin

katexin

tanin

246 : Yaşıl rəngli boya maddəsi necə adlanır?

karotin

tanin

katexin

xlorofil

piridoksin

247 : Yağda həll olan narıncı- qırmızı və sarı rəngli α , β və γ formada olan karotinoidlərin kimyəvi formulu necədir?

C₄₀H₅₆

C₄₀H₅₂

C₃₈H₄₀

C₄₀H₅₀

C₄₀H₃₀

248 : 1 q zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır?

4,0 kal

3,5 kkal

4,1 kkal

3,9 kkal

3,6 kkal

249 : 1 q karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

4,0 kkal

3,75 kkal

3,5 kkal

4,5 kkal

4,1 kkal

250 : 1 q yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

8,7 kkal

9,3 kkal

9,0 kkal

9,8 kkal

8,0 kkal

251 : Enerji vermə qabiliyyətinə malik olan komponentlərin mənimsənilməsi nəzərə alınmaqla hesablanan kalorilik necə adlanır?

nəzəri kalorilik

mütləq kalorilik

natamam kalorilik

fiziki kalorilik

real kalorilik

252 : Səmərəli qidalanmanın neçə prinsipi var?

3

7

5

2

1

253 : Kolbasa məmulatı, makaron məmulatı, tərəvəzlər üçün hansı göstərici standartla normalaşdırılır?

məsaməlilik

forma

ölçü

sıxlıq

xüsusi çəki

254 : Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədədin kütləsi əsas götürülür?

100 ədədin

1000 ədədin

500 ədədin

50 ədədin

90 ədədin

255 : Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində istifadə edilən məsaməlilik nə ilə izah edilir?

hava

sıxlıq

kütlə

hava ilə dolu məsamə

havasız kütlə

256 : Məhsulun deformasiya və mexaniki təsirə qarşı müqaviməti nə ilə xarakterizə edilir?

bərklik

plastiklik

özlülük

elastiklik

davamlılıq

257 : Məhsula özündən bərk cisimlə toxunduqda ona qarşı müqavimət nə ilə xarakterizə edilir?

davamlılıq

özlülük

plastiklik

bərklik

elastiklik

258 : Məhsula toxunduqda əvvəlki vəziyyətinə qayıtması hansı göstərici ilə xarakterizə edilir?

bərklik

davamlılıq

plastiklik

elastiklik

sürüşkənlik

259 : Özlülüyn əsas göstəricisi necə adlanır?

elastiklik

plastiklik

axma qabiliyyəti

dinamik özlülük

kinematik özlülük

260 : Mexaniki təsirdən dağılmış dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunması qabiliyyəti necə adlanır?

tiksotropiya

sürüşkənlik

adgeziya

elastiklik

özlülük

261 : Məhsulun qablaşdırıcı tara və materialla qarşılıqlı təsirini xarakterizə edən göstərici necə adlanır?

dinamik özlülük

adgeziya

tiksotropiya

plastiklik

davamlılıq

262 : Məhsulun qızdırılması və soyudulması zamanı temperaturun dəyişilməsi intensivliyi nə ilə xarakterizə edilir?

temperatur

qızdırılma

istilik tutumu

soyudulma

istilik keçirmə

263 : Məhsulların rəng göstəricisini hansı üsulla müəyyən etmək olar? spektrometrlə

fotoelektrokalorimetrlə

fotometrlə

polorimetrlə

xromotoqrafiya ilə

264 : Şəraba kəskin turş dad verən şərab turşusu necə adlanır?

mezoşərab

şərab daşı

sağ şərab turşusu

sol şərab turşusu

neytral şərab turşusu

265 : Ətin yetişməsi zamanı toplanan süd turşusu keyfiyyətə necə təsir edir?

rəngini dəyişir

konsistensiyasını yaxşılaşdırır

saxlanmasını artırır

əti yumşaldır

əzələ liflərini kobudlaşdırır

266 : Bakterisid xassəyə malik olan və konservant kimi istifadə olunan hansı turşudur?

benzoy

alma

salisil

süd

şərab

267 : Verilmiş turşulardan hansı aş maddəsidir və kartofda rast gəlinir?

xlороgen

benzoy

sirkə

limon

salisil

268 : Aş maddələri ərzaq məhsullarına hansı dadı verirlər?

büzüşdürücü

turş

şirin

kəməşirin

turşa-şirin

269 : Işığın bir mühitdən digər mühitə keçərək istiqamətini dəyişməsi nə adlanır?

ışığın sınması

ışığın düşməsi

ışığın refraksiyası

işığın keçməsi

işığın əks olunması

270 : Ərzaq məhsullarının əhatə olunduğu mühitdən buxar, qazları özünəçəkmə qabiliyyəti nə adlanır?

adsorbsion xassə

sorbsion xassə

xemsorbsion xassə

absorbsion xassə

hiqroskopion xassə

271 : Məhsulun səthi tərəfindən udulan maddə nə adlanır?

adsorbsiya

sorbsiya

absorbsiya

mikrokapilyar

xemisorbsiya

272 : Məhsulun bütün həcmi üzrə udulan maddə necə adlanır?

adsorbsiya

sorbsiya

absorbsiya

mikrokapilyar

xemisorbsiya

273 : Məhsulun əhatə olunduğu mühitdən su buxarını özünə çəkməsinə kapilliyarlarda saxlaması xassəsi nə adlanır?

nəmlik

nisbi nəmlik

higroskopiklik

rütubət

nisbi rütubət

274 : Nisbi nəmlik hansı cihazla müəyyən edilir?

termometrlə

psixrometrlə

termostatla

piknometrlə

büretlə

275 : Məhsulun insan orqanizmi üçün zişansız və zərərsiz olması hansı göstəricilərə aiddir?

erqonomik

təhlükəsizlik

təyinat

saxlanmağa davamlı

ekoloji

276 : Laboratoriya sınağı üçün ilk nümunədən götürülən nümunə necə adlanır?

ilk nümunə

partiya nümunəsi

mal nümunəsi

keyfiyyət nümunəsi

orta nümunə

277 : Dequstasiya üsulu ilə ərzaq məhsullarının hansı göstəriciləri yoxlanılır?

laboratoriya

fiziki

kimyəvi

orqanoleptiki (sensor)

bioloji

278: Məhsulun kimyəvi tərkibini bilməklə onun xüsusi istilik tutumunu necə hesablamaq olar?

$C = C_s W + C_{qm} (1 - W)$

$C = C_s + C_{qm} (1 - W)$

$C = C_s + C_{qm} (1 - m)$

$C = C_s W + (1 - W)$

$C = C_s + (1 - W)$

279: Temperaturkeçirmə əmsalı hansı formula ilə hesablanır?

$$d = \frac{Q}{c \cdot p}$$

$$d = \frac{\lambda}{c \cdot p}$$

$$d = \frac{Q}{c}$$

$$d = \frac{\lambda}{c}$$

$$d = \frac{\lambda}{p}$$

280 : Məhsulun dad və iyinə görə keyfiyyətinin differensial üsulla qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanır?

$$\underline{Q_i = \frac{P_i}{P_b}}$$

$$Q_i = \frac{P_b}{P_i}$$

$$Q_i = \frac{P_1}{P_0}$$

$$Q_i = \frac{m_1}{m_2}$$

$$Q_1 = \frac{Q_0}{Q_1}$$

281 : Məhsulun keyfiyyət səviyyəsinin kompleks üsulla qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanır?

$$k = \sum m_i Q_i$$

$$k = \sum m_i + Q_i$$

$$k = \sum \frac{m_i}{Q_i}$$

$$\underline{k = \sum_{i=1}^n m_i Q_i}$$

$$k = \sum Q_i \cdot m_i$$

282 : Meyvə- tərəvəzlərdə turşuluq üstünlük təşkil edən turşuya görə nə ilə ifadə olunur?

mq- la

dərəcə ilə

faizlə

q/l- lə

Terner dərəcə ilə

283 : Aktiv turşuluğun simvolu necədir?

NH

PH

DX

FS

BD

284: Hidrogen hidroksil ionlarının sayı bərabər olduqda mühit necə olur?

Qələvi

Turş qələvi

Neytral

Efir

Turş

285 : Mühit turş olduqda aktiv turşuluq necə ifadə olunur?

PH= 8

PH< 7

PH= 9

PH= 15

PH= 7

286 : Mühit qələvi olduqda aktiv turşuluq necə ifadə olunur?

PH= 6

PH> 7

PH= 5

PH= 4

PH= 3

287 : Sirkə turşusunun miqdarı çox olduqda orqanizimdə nə baş verir?

qırmızı qan kürəcikləri artır

ağ qan kürəcikləri azalır

qırmızı qan kürəcikləri azalır

ağ qan kürəcikləri artır

qan təzyiqi artır

288 : Sirkə turşusunun istifadəsi üçün yol verilən miqdar neçədir?

0.1-0.5 mq/q

0.6-0.8 mq/q

0.9 mq/q

1.0-1.5 mq/q

2.0 mq/q

289 : Asitofildən sintetik üsulla sirkə turşusunun alınması hansı reaksiyaya əsaslanır?

Kirxof

Paster

Kuçerov

Palladin

Evalos

290 : Şəraba kəskin turş dad verən şərab turşusu necə adlanır?

mezoşərab

şərabdası

sağ şərab turşusu

sol şərab turşusu

neytral şərab turşusu

291 : Ətin yetişməsi zamanı tapılan süd turşusu necə təsir göstərir?

rəngini dəyişir

konsistensiyasını yaxşılaşdırır

saxlanmasını artırır

əti yumşaldır

əzələ liflərini kobudlaşdırır

292 : Limon turşusu hansı göbələyin qıcqırdılması yolu ilə alınır?

Bact. Bulqarium

Bast. Lactis

Bast. Delbrucki

Bast. Casei

Asperqilus niger

293 : Tərkibində şəkərin miqdarı 16 %, ümumi turşuluğu 0.8 % olan meyvənin şəkər turşu əmsalı neçədir?

15

18

20

10

5

294 : Qarışqa turşusunun kimyəvi formulu necədir?

HCOOOH

HCOOH₂

HCH₂

H₂COH

H₂COOH

295 : Aktiv turşuluq nə ilə xarakterizə edilir?

karbon atomlarının sayı

oksigenin miqdarı

karboksil qrupunun dissosiasiyası

hidrogen ionlarının konsentrasiyası

karbon və hidrogen ionlarının nisbəti

296 : Sirkə turşusunun artıqlığı orqanizmdə nəyə səbəb olur?

qırmızı qan hüceyrələrinin artmasına

ağ qan hüceyrələrinin azalmasına

qırmızı qan hüceyrələrinin azalmasına

ağ qan hüceyrələrinin artmasına

qan təzyiqinin artmasına

297 : İkiəsaslı turşəng turşusu zəhərli olmaqla neçə qramı insanı öldürür?

2 qr

3 qr

3,8 qr

5 qr

4,2 qr

298 : Meyvə-tərəvəzlərin konservləşdirilməsində sorbin turşusu nə vaxt istifadə olunmuşdur?

1950-ci il

1945-ci il

1956-cı il

1978-ci il

1988-ci il

299 : Dequstasiya üsulu ilə ərzaq məhsullarında yoxlanılan keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

mikrobioloji

təhlükəsizlik

fiziki-kimyəvi

biokimyəvi

sensor

300 : Şərab turşusunun neçə izomeri vardır?

3

20

12

10

4