

Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası

1. Ümumi yarma normasının neçə faizini qarabaşaq yarması təşkil edir?

10-15

15-20

25-30

10-18

18-25

2. Yarmaların növlərini müəyyən edərkən əsasən hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

keyfiyyətli olması, kimyəvi tərkibi, mənimsənilməsi və həzm olunması

zülal, yağ, karbohidrat və mineral maddələrlə zəngin olması

orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və zərərsizlik

fiziki-kimyəvi, keyfiyyətli olması, orqanoleptiki və xarab olmuş dənələrin miqdarı

təmizliyi, keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı

3. Müxtəlif yarma növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

xarici görünüşünə, toxumların quruluşuna, nişasta dənələrinin forması və ölçüsünə görə

rəngi, dadı, konsistensiyası və fiziki-kimyəvi xassələrinə görə

yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarına və az həzm olunmasına görə

toxumlarının rənginə, fiziki-kimyəvi xassəsinə, nişasta dənəciklərinin formasına və ölçüsünə görə

toxumlarının formasına, xarici və daxili quruluşuna görə

4. İri ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

duru sıyıqların və ikinci xörəklərin

şirin xörəklərin və quru xörəklərin

duru sıyıqların və birinci xörəklərin

duru xörəklərin və dənəvər sıyıqların

quru xörəklərin və duru sıyıqların

5. Qarabaşaq yarması hansı çeşiddə istehsal olunur?

adi, buxara verilmiş və tezbişən

adi, buxara verilmiş və gecbişən

cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış

tezbişən, cilalanmamış və xırdalanmış

cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən

6. Vələmir yarmasının digər yarmalardan üstün cəhətini göstərin?

tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə

tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə

tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə

tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə

7. Pardaqlanmış düyünün cilalanmış düyüdən fərqli cəhətini göstərin?

rəngi ağ, səthi nahamardır

rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır

rəngi qırmızı, səthi hamardır

rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

rəngi boz, səthi qabarıqsızdır

8. Respublikamızda saqonu hansı dənli bitkinin nişastasından hazırlayırlar?

kartof və qarğıdalı

qarğıdalı və düyü

buğda və arpa

noxud və soya

vələmir və çovdar

9. Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

3

4

5

6

2

10. Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

5

4

3

2

1

11. Uyğun olaraq orta yaşlı insanın bir il və gün ərzində istehlak etməli olduğu yarmanın fizioloji normasını göstərin.

14-15 kq və 40-45 qr

9-13 kq və 30-35 qr

7-10 kq və 20-30 qr

12-13 kq və 35-40 qr

8-12 kq və 25-35 qr

12. Aşağıda göstərilən hansı xörəklərin hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə edilir?

duru xörəklərin

quru xörəklərin

birinci xörəklərin

ikinci xörəklərin

duru sıyıqların

13. Aşağıda göstərilən maddələrdən hansı yarmada üstünlük təşkil edir?

karbohidratlar

zülallar

yağlar

vitaminlər

su

14. Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

50-80 dəq

60-90 dəq

100-120 dəq

90-125 dəq

85-100 dəq

15. Aşağıdakı hansı sırada buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

20-25 dəq

50-60 dəq

25-55 dəq

30-50 dəq

15-25 dəq

16. Düyü yarması hansı dənli bitkidən alınır və neçə növdə istehsal edilir? buğda
dənindən və 3 növdə

arpa dənindən və 4 növdə

çəltik dənindən və 2 növdə

qarğıdalı dənindən və 1 növdə

vələmir dənindən və 5 növdə

17. Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

yağ

zülal

karbohidrat

su

vitaminlər

18. Poltava yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

3

2

4

5

6

19. Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları neçə çeşiddə istehsal olunur?

6

5

4

3

2

20. Xırdalanmış arpa yarmasının perlova yarmasından fərqli cəhətini göstərin?

cilalanmır və tərkibində sellüloza çoxdur

cilalanır və tərkibində sellüloza azdır

pardaxlanır və tərkibində nişasta çoxdur

pardaxlanmır və tərkibində nişasta azdır

hamarlanır və tərkibində zülal çoxdur

21. Xırda ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

dənəvər sıyıqların

ikinci xörəklərin

birinci xörəklərin

duru xörəklərin

duru sıyıqların

22. Hidrotexniki emalından asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

bişiriliş və bişirilməmiş

cilalanmış və cilalanmamış

pardaxlanmış və cilalanmış

buxara verilmiş və buxara verilməmiş

xırdalanmış və xırdalanmamış

23. Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

buxara verilmiş, cilalanmış və əzilmiş

əzilmiş, bişirilmiş və buxara verilmiş

cilalanmış, pardaxlanmış və xırdalanmış

buxara verilmiş, bişmiş və xırdalanmış

xırdalanmış, yuyulmuş və əzilmiş

24. Ümumi yarma normasının neçə faizini düyü yarması təşkil edir?

8-10

10-15

25-30

18-20

17-25

25. Aşağıda göstərilən yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksəkdir?

mannı

arpa

darı

vələmir

qarğıdalı

26. Verilmiş yarmalardan hansının karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək sayılır?

düyü

çovdar

darı

vələmir

arpa

27. Tərkibində daha çox ballastik maddələr olan yarma hansıdır?

vələmir

düyü

qarğıdalı

çovdar

arpa

28. Yarmaların növlərini müəyyən etmə zamanı əsas götürülən göstəricini göstərin.

keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənlərin miqdarı

zərərsizlik göstəricisi

kimyəvi tərkibi

orqanoleptik göstərici

fiziki-kimyəvi göstərici

29. Yarmada yağların mənimsəmə qabiliyyətini göstərin?

93%

75%

83%

65%

70%

30. Hansı yarmaların tərkibində daha çox ballastik maddələr vardır?

darı, qarğıdalı, düyü

vələmir, qarabaşaq, buğda

düyü, manı, arpa

buğda, düyü, vələmir

çovdar, düyü, darı

31. Aşağıdakı hansı sırada perlova yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

çiçək qişasından --toxum və meyvə qılafından təmizlənmə--- cilalanma--- hamarlanma--- ələnmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma

cilalanma --- hamarlanma --- toxum və meyvə qılafından təmizlənmə --- ələnmə --- qablaşdırma

hamarlanma--- cilalanma --- sortlaşdırma, aleyron və toxum qılafından təmizlənmə

aleyron və toxum qılafından təmizlənmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma --- qurutma

qurutma ---sortlaşdırma, meyvə və toxum qılafından təmizlənmə--- qablaşdırma

32. Aşağıdakı hansı sırada düyü yarmasının istehsalı prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

çiçək qişasından təmizlənilir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

meyvə qılafından təmizlənilir --- pardaxlanılır --- cilalanılır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır

çəltik qabıqdan təmizlənilir --- cilalanılır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

toxum qılafından təmizlənilir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

aleyron və toxum qılafından təmizlənilir --- cilalanılır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

33. Hansı sırada pardaqlanmış düyü yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

düyü çiçək qişasından təmizlənilir, meyvə və toxum qılafından tamamilə ayrılmaqla

qabığı çıxarılmış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qılafları, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə

aleyron, toxum və meyvə qılaflarını qiymən ayırmaqla

cilalanmış düyüdən rüşeym, toxum və çiçək qişasını ayırmaqla

düyü çiçək qişasından təmizlənilir və düyünün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə

34. Cilalanmış düyünü hansı yolla emal etməklə əldə edirlər?

pardaqlanmamış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda emal etməklə

cilalanmamış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda emal etməklə

cilalanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarda emal etməklə

yarımsüşəvari pardaqlanmamış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda emal etməklə

şüşəvari pardaqlanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarla emal etməklə

35. Saqo yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan

toxum qılafından azad edilmiş buğdadan

yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

meyvə qılafından azad edilmiş arpadan

aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən

36. Yarma konsentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər

müxtəlif, paxla dənələrindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər

müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər

müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət yarmalı xörəklər

müxtəlif buğda dənələrindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər

37. Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gəlin kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları

xarab olmuş dənələr, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə

mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılafı ayrılmamış dənələr, unlu hissə, əzilmiş nüvə

unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənələri, metal qarışıqlar

əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar

38. Aşağıda göstərilənlərdən hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

əzilmiş

bişmiş

buxara verilmiş

yuyulmuş

cilalanmış

39. Aşağıda verilmiş variantların hansında hidrotexniki emalından asılı olaraq ayırd edilən yarma forması qeyd edilmişdir?

buxara verilmiş

əzilmiş

pardaxlanmış

xırdalanmış

cilalanmış

40. Yarma növlərini bir-birindən fərqləndirən əlamətlər toplusunu göstərin.

rəngi, dadı, konsistensiyası və kimyəvi tərkibi

xarici görünüşü, nişasta dənələrinin forması və ölçüsü, toxumların quruluşu

yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı, zəif həzm olunması

fiziki-kimyəvi xassələri, toxumların rəngi və forması

xarici-daxili quruluşu, mineral tərkibi

41. Unun emalı prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

5

6

4

3

2

42. Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

5

1

4

3

2

43. Təkrar üyütmə neçə müxtəliflikdə olur?

4

3

2

5

6

44. Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

mikroskop

kalorimetr

İvanov ələyi

Juravlyov ələyi

purka

45. Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

endosperm və zülalla zəngin olması

zülal və yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti

unun «gücü» və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti

unun «gücü» və gündəyə gəlmə müddəti

qıçırma və gündəyə gəlmə müddəti

46. Unun «gücü» dedikdə oqnun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

zülal əmələ gətirmə qabiliyyəti

yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti

xəmir əmələ gətirmə qabiliyyəti

karbohidrat əmələ gətirmə qabiliyyəti

şəkər əmələ gətirmə qabiliyyəti

47. Unun qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir?

çörəyin dadını və rəngini

çörəyin həcmi və rəngini

çörəyin həcmi və məsaməliliyi

çörəyin konsistensiyasını və iyini

çörəyin məsaməliliyi və yaxşı bişməsi

48. Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

fruktozanın

sellülozanın

nişastanın

qlükozanın

saxarozanın

49. Unun əmtəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

taxıl dənələrinin mənşəyindən və unun çeşidindən

taxıl dənələrinin müxtəlifliyindən və unun sortundan

taxıl dənlərinin əmtəə sortundan və unun rəngindən

taxıl növlərinin təmizliyindən və keyfiyyət göstəricilərindən

taxıl dənlərinin emalından və unun təmizlik dərəcəsinə

50. Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır?

1-ci və 2-ci sort buğda unu

əla və narın üyüdülmüş buğda unu

kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu

əla və 1-ci sort buğda unu

kəpəkli çovdar və buğda unu

51. Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımını göstərin?

96%

85%

90%

80%

95%

52. Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımını göstərin?

35%

95%

80%

75%

87%

53. Birsortlu üyütmədə hansı sort un əldə edilir?

əla və dənəvər sort

1-ci və əla sort

2-ci və 3-cü sort

əla və 2-ci sort

1-ci və 2-ci sort

54. İkisortlu üyütmədə neçə sort un almaq olar?

1

2

3

4

5

55. Üçsortlu üyütmədə neçə sort un alınır?

1

2

3

4

5

56. Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 0-25%

1-ci dənəvər un, çıxarı 40-45%

2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 72-85%

kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95%

kəpəkli çovdar və əla sort un, çıxar 0-10%

57. Aşağıda hansı sırada unun tərkibində olan fermentlərin rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

xəmirin yetişməsində və qaz əmələ gətirməsində

xəmirin qıcırmasında və yetişməsində

xəmirin bişməsində və yoğrulmasında

xəmirin oksidləşməsində və kündələnməsində

xəmirin yoğrulmasında və qıcırmasında

58. Üçsortlu üyütmədə alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

45-55%

30-35%

55-60%

40-45%

45-50%

59. İkisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

30-40%

38-42%

28-38%

40-45%

50-55%

60. Birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

80%

85%

70%

75%

72%

61. Birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

72%

62%

85%

80%

75%

62. Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

5

6

4

2

3

63. İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda onun çıxarı maksimum neçə %-dir?

38%

26%

24%

20%

18%

64. İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda minimal un çıxarı neçə faiz təşkil edir?

28%

42%

39%

58%

66%

65. Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

istifadə olunan xammaldan və texnoloji prosesdən

unun sortundan və zülalla zəngin olmasından
qidalılıq dəyərindən və vitaminlə zəngin olmasından
xam yapışqanlıqdan və xammaldan
kimyəvi tərkibindən və texnoloji prosesdən

66. Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

2

3

4

6

5

67. Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin?

süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş

şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su

yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş

yumurta, yağ, duz, su, maya, un

xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz

68. Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

quru, bakterial və sıxılmamış

sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş

sıxılmış, duru və quru

duru, bakterial və tozvari

bakterial, tozvari və sıxılmış

69. Keyfiyyətinə görə quru maya neçə növə ayrılır?

3

2

4

6

3

70. Xəmirin hazırlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

5

4

3

2

1

71. Çörək və çörək məmulatları orqanizmin bitki yağlarına olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

40%

35%

30%

38%

36%

72. Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növdə hazırlanır?

2

3

4

5

6

73. Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

un, su, duz, şəkərdən

su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından

un, su, duz, maya, acı xəmirdən

duz, su, un, maya, şirin xəmirdən

un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan

74. Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

4

5

6

2

3

75. Hansı sırada sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

200-250 dərəcə C

220-300 dərəcə C

210-280 dərəcə C

180-220 dərəcə C

160-260 dərəcə C

76. Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörək-bulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir?

60

40

50

70

8

77. Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına aiddir?

37

35

27

25

38

78. Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatından neçə növü pəhriz çörək məmulatına aiddir?

8

15

20

10

5

79. Respublikamızda istehsal olunan çörək məmulatından neçə növü müalicəvi çörək məmulatına aiddir?

3

5

6

2

4

80. İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək məmulatı neçə növə bölünür?

6

5

2

3

4

81. Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növə bölünür?

2

4

3

6

5

82. Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin?

1-2%

2-3%

3-5%

4-7%

4-6%

83. Mayanın qızcırma gücü xəmirin hansı keyfiyyət göstəricisini xarakterizə edir?

xəmirin qızcırma qabiliyyətini

xəmirin fermentativ qabiliyyətini

xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti

xəmirin yumşaltmaq qabiliyyətini

xəmirin şişməsi qabiliyyətini

84. Əla növ quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin?

50 dəq

45 dəq

70 dəq

90 dəq

60 dəq

85. İri çörəklərdə (500 q-dan çox) bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin?

5%

8%

20%

10%

15%

86. Xırda çörəklərdə bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

6%

12%

18%

10%

15%

87. Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

unun sortundan, növündən, əlavələrdən və zülalla zəngin olmasından

unun növündən, əlavələrdən, sortundan və karbohidratlarla zəngin olmasından

unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalanmasından

unun növündən, bişirilməsindən, formalanmasından və şəkərlə zəngin olmasından

unun sortundan, növündən, əlavələrdən və yağla zəngin olmasından

88. İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatının sayını göstərin?

6

5

3

2

4

89. Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir?

3

4

5

2

1

90. Çörəyin üz qabığına qızılı-qəhvəyi rəng verən maddəni göstərin?

nuklein turşusu

amin turşusu

tripsin

melanoid

ximotripsin

91. Faktiki çörək çıxımı hansı amillərdən asılıdır?

unun sortundan, çörəyin nəmliyindən, ölçüsündən və hansı formada hazırlanmasından

unun növündən, çörəyin tərkibindən, ölçüsündən və yaxşı bişirilməsindən

unun tipindən, çörəyin məsaməliliyindən, turşuluğundan və onun emalı prosesindən

unun tərkibindən, çörəyin həcmindən, nəmliyindən və onun saxlanmasıdan

unun sortundan, çörəyin emalından, ölçüsündən və yaxşı bişməsindən

92. Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

unun sortundan, ələnməsindən, qablaşdırılmasından və saxlanma şəraitindən

unun tərkibindən, turşuluğundan, özlülüyündən və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətindən

unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalaşma üsullarından

unun növündən, sortundan, tərkibindən, turşuluğundan və fermentativ fəaliyyətindən

unun tərkibindən, növündən, saxlanma şəraitindən, formalaşma üsulundan və əlavələrin miqdarından

93. Sadə çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı

duz, maya, kışmış, süd və çovdar səməni

su, duz, xaş-xaş, yumurta və arpa səməni

un, su, duz, maya və acıxəmir

maya, su, duz, yağ və kışmış

94. Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə formada istehsal olunur?

1

2

3

4

6

95. Verilmiş amillərdən hansı faktiki çörək çıxımına təsir etmir? unun sortu

çörəyin ölçüsü

çörəyin nəmliyi

çörəyin hazırlanma forması

çörəyin turşuluğu

96. Kütləsi 500 qramdan çox olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə % kütlə itkisi baş verir?

10%

30%

20%

25%

15%

97. Kütləsi 500 qramdan az olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə faiz kütlə itkisi baş verir?

15%

10%

20%

18%

22%

98. 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin?

xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşaoğrı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sorta nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə

xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə

İçliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə

99. 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin?

üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

İçliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə

xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə

xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

İçliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə

100. Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin?

xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə

üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə

üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə

101. Əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin?

xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə

xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə

xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə

xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə

xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə

102. Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini göstərin?

2-15 dəq

8-22 dəq

1-7 dəq

3-12 dəq

4-15 dəq

103. Hansı sırada xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

1,2-4,5%

1,5-5,0%

1,5-3,4%

1,8-3,8%

2,0-4,0%

104. Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin?

20-60 dəq-dək

20-120 dəq-dək

30-90 dəq-dək

60-80 dəq-dək

50-75 dəq-dək

105. Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

un, su, duz, acıxəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan

un, su, duz, maya, acıxəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından

un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından

su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətir verici maddələrdən

maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan

106. Çörək və çörək məmulatları orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

35-40%

30-35%

30-38%

35-37%

33-38%

107. Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

histidin, treonin, arginin, serin

lizin, metionin, treonin, triptofan

arginin, serin, metionin, treonin

olisin, sistin, lizin, triptofan

metionin, treonin, histidin, arginin

108. Xəmirin birfazalı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin?

əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır - xəmir bölünür - kündələnir - 1-2 dəq qarışdırılır - 3-5 saat yetişdirilir

xəmir əvvəlcə yoğrulur - xammalların keyfiyyəti yoxlanılır - 4-6 dəq qarışdırılır - 4-6 saat yetişdirilir

əvvəlcə məhlul (duru acıxəmrə) hazırlanır - mayanın hamısı əlavə edilir - 3-4 dəq qarışdırılır - 3-4 saat yetişdirilir

əvvəlcə xəmir yoğrulur - mayanın yarısı əlavə edilir - 5-7 dəq qarışdırılır - 3-6 saat qarışdırılır - 3-6 saat yetişdirilir

əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir - maya əlavə edilir - 8-10 dəq qarışdırılır - 6-8 saat yetişdirilir

109. Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi

xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi

xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündəlməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsala hazırlanması - soyudulması

xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündəlməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündəlməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

110. Çörəyin bişməsi zamanı minimum neçə % su itkisi olur?

6%

8%

10%

11%

9%

111. Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

15%

13%

11%

8%

10%

112. Xəmirin yetişməsi zamanı minimum neçə % quru maddə itkisi baş verir?

1,5%

1,9%

2,3%

3,6%

4,8%

113. 100 qr çörək-bulka məmulatının qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə əmələ gələn enerjini kkal ilə ifadə edin.

190-397 kkal

180-377 kkal

150-300 kkal

170-270 kkal

165-325 kkal

114. A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

kəpəkli buğda unundan

kəpəksiz arpa unundan

yumşaq buğda unundan

bərk buğda unundan

əla sort undan

115. B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dönindən alınan undan hazırlanır?

yüksək şüşəvari bərk buğda unundan

yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan

kəpəkli buğda unundan

kəpəkli buğda unundan

əla sort undan

116. Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

5

3

6

2

4

117. Makaron məmulatının möhkəmliyi hansı üsulla təyin edilir?

orqanoleptiki

fiziki-kimyəvi

Stroqonov

Juravlyov

Folc

118. Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı növ undan istifadə edilir?

əla və 1-ci sort çovdar unundan

əla və 1-ci sort buğda unundan

1-ci və 2-ci sort buğda unundan

2-ci və 3-cü sort arpa unundan

yalnız 2-ci sort dənəvər undan

119. Makaron üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

yumşaq və şüşəvariliyi az olan buğdadan

uzun qılçıqlı və şüşəvariliyi yüksək olan buğdadan

bərk və yüksək şüşəvari yumşaq buğdadan

qısa qılçıqlı və nişasta ilə zəngin olan buğdadan

yumşaq və zülalla zəngin olan buğdadan

120. Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmirdən fərqi göstərin?

qıcırma gedir

yaxşı yoğrulur

qıcırma getmir

rütubət yüksəkdir

temperatur yüksəkdir

121. Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

2

4

6

3

5

122. Makaron xəmiri rütubətdən asılı olaraq neçə formada ola bilər?

1

2

3

5

6

123. Presləmə üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

fiqurlu və sapşəkilli

yalnız fiqurlu

sapşəkilli və boruşəkilli

yalnız sapşəkilli

yalnız boruşəkilli

124. Makaron məmulatının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

2

6

4

3

5

125. Ştamlama üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

sapşəkilli və fiqurlu

yalnız sapşəkilli

boruşəkilli və sapşəkilli

yalnız boruşəkilli

yalnız fiqurlu

126. Balıqqulağı və lələk makaron məmulatları uyğun olaraq neçə növdə istehsal edilir?

4 və 3

3 və 5

2 və 4

7 və 3

4 və 6

127. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci, 2-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

35-40%

40-45%

30-35%

43-45%

42-48%

128. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

48%

46%

51%

49%

50%

129. Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır?

unun kimyəvi tərkibindən, karbohidratların, zülalların miqdarından

unun kimyəvi tərkibindən, unun sortundan və zənginləşdirici əlavələrin miqdarından

unun sortundan, əlavələrin, mineral və yağların miqdarından

zülalların, yağların, karbohidratların və vitaminlərin miqdarından

unun sortundan, mineral maddələrin və karbohidratların miqdarından

130. Unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrup və sinfə bölünür?

5 və 3

4 və 4

2 və 2

6 və 4

3 və 2

131. Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

tərkibində zülalların, fermentlərin və yağların çox olmasına görə

tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərinə görə

qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə

qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə

tərkibinə, vitamin və enerji dəyərinə görə

132. Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

4

5

6

3

2

133. Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

6

5

2

4

3

134. Makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə olunan un hansı buğda sortundan hazırlanır?

karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılçıqlı buğdadan

zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan

karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan

bərk buğdadan və yüksək şüşəvari buğdadan

bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan

135. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

11%-dən

17%-dən

15%-dən

13%-dən

12%-dən

136. Hansı maddələr makaronunun tərkibində azlıq təşkil etməlidir?

zülallar, yağlar və azotlu maddələr

karbohidratlar, aminlər və fermentlər

yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr

amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər

fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr

137. Makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona hansı zənginləşdirici əlavələr daxil edilir?

yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaştırılmış və quru şirələr

tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşıdırılmış və quru şirələri və tomat pastası

tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanjı, qatılaşıdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd

süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri

təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşıdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi

138. Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

3,5-13%-dən çox

4,5-14%-dən çox

5,5-16%-dən çox

6-17%-dən çox

2-8%-dən çox

139. Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

9-10%-dən çox

2-12%-dən çox

5-15%-dən çox

6-17%-dən çox

8-16%-dən çox

140. Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

15%-dən çox

12%-dən çox

10%-dən çox

17,5%-dən çox

16,5%-dən çox

141. Aşağıdakı hansı makaron məmulatı sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -10 dərəcə

əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -12 dərəcə

əla sortda 4,0 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -13 dərəcə

əla sortda 4,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -11 dərəcə

əla sortda 5,0 dərəcə, 1-ci sortda -5,5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -10 dərəcə

142. Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

250 kkal və ya 1327 kCoul

450 kkal və ya 1450 kCoul

150 kkal və ya 1250 kCoul

350 kkal və ya 1426 kCoul

341 kkal və ya 1427 kCoul

143. Makaron məmulatının tərkibində olan zülalların tam dəyərli olmaması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

histidin, trionin, serin

lizin, triptofan, qlisin

qlisin, serin, lizin

lizin, metionin, treonin

metionin, lizin, serin

144. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

70-72%

63-65%

65-70%

65-68%

68-75%

145. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

68-65%

65-68%

70-75%

75-80%

70-72%

146. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

6 dərəcə

5 dərəcə

4 dərəcə

3 dərəcə

7 dərəcə

147. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda uqlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

3 dərəcə

5 dərəcə

2 dərəcə

4 dərəcə

6 dərəcə

148. Hansı sırada makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

xammalın istehsala hazırlanması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- qurudulması -- qablaşdırılması

xəmirin yoğrulması, xəmirin qızcırdılması -- xəmirin qurudulması, xəmirin formalaşdırılması -- qablaşdırılması -- xəmirin saxlanması

xəmirin saxlanması, xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin formalaşdırılması -- qablaşdırılması

xəmirin istehsala hazırlanması -- xəmirin qızcırdılması -- xəmirin formalaşdırılması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin qablaşdırılması

xəmirin istehsala hazırlanması -- xəmirin formalaşdırılması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin bişirilməsi -- xəmirin qablaşdırılması

149. Xammalın istehsala hazırlanma prosesi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- xəmirin qablaşdırılması

una suyun əlavə edilməsi -- unun ələnməsi -- suyun qızdırılması -- unun qablaşdırılması

unun ələnməsi -- metal tutuculardan keçirmək -- un valının qurudulması -- suyun qızdırılması

unun metal tutuculardan keçirilməsi -- unun ələnməsi -- un və suyun qarışdırılması -- unun qablaşdırılması

unun ələnməsi -- una suyun əlavə edilməsi -- xəmirin hazırlanması -- xəmirin yoğrulması

150. Makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

28-32%

35-40%

20-25%

15-18%

24-35%

151. Aşağıda qeyd olunan hansı maddələr makaron ununda digərlərinə nisbətən azlıq təşkil edir?

fəal fermentlər

mineral maddələr

saxaridlər

lipidlər

vitaminlər

152. Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

zülallar, karbohidrat

vitaminlər, azotlu maddələr

amilopektin, amiloza

amiloza, qalaktoza

sellüloza, amilopektin

153. Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

lobya, kartof, düyü

kartof, qarğıdalı, düyü

vələmir, noxud, buğda

arpa, buğda, çovdar

qarabaşaq, arpa, buğda

154. Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka

patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta

qlükoza, saqo yarması, vələmir yarması, patka

patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza

modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması

155. Standarta əsasən kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

700

600

300

280

500

156. Sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkiləri göstərin.

darı, düyü, arpa

buğda, qarğıdalı, düyü

arpa, yulaf, qarğıdalı

düyü, vələmir, darı

qarğıdalı, çovdar, vələmir

157. Nişastanın qurudulma prosesini göstərin.

torlu aparatında çiləyici üsulu ilə

mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə

fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən apparata verməklə

fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verməklə

fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verməklə

158. Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

6

11

9

6

8

159. Kartofdan nişasta alınmasında kartof sortlarında hansı göstərici əsas rol oynayır?

kartof sortlarının saxlanma şəraiti

kartof sortlarının enerji dəyərliliyi

kartof sortlarının məhsuldarlığı

kartof sortlarının kimyəvi tərkibi

kartof sortlarının qidalılıq dəyəri

160. Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin?

torlu maşın

fəsiləsiz işləyən baraban

pnevmatik quruducu

mərkəzdənqaçma aparat

seperator

161. Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından

endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından

endospermsiz qarğıdalı sortlarından

endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından

yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından

162. Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

vələmirdə

arpada

qarğıdalıda

buğdada

düyüdə

163. Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

simpodial və 1550-2000

monopodial və 1000-1500

xətti və 1500-2000

şaxələnmiş və 2000-6000

budqlanmış və 2500-5500

164. Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

budaqlanmış və 2500-5500

şaxələnmiş və 2000-6000

simpodial və 1000-1500

monopodial və 550-1000

xətti və 250-1000

165. Qüvvədə olan standart əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

300-500

400-600

100-200

150-300

100-180

166. Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

13%-dən çox olmamalıdır

20%-dən çox olmamalıdır

12%-dən çox olmamalıdır

10%-dən çox olmamalıdır

14%-dən çox olmamalıdır

167. Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

100 mq

50 mq

60 mq

80 mq

70 mq

168. Nişasta istehsalı üçün hansı xarakterik əlamətə malik kartof sortlarından istifadə olunur?

saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabığı qalın, tərkibində şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan

qabığı qalın, saxlanmağa davamlı, tərkibində su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan

qabığı hamar, xəstəliyə davamlı, tərkibində solanin qlükozidi, zülal çox və nişasta dənələri uzunsov olan

qabığı nahamar, saxlanmağa davamlı, tərkibində zülal, yağ, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan

xəstəliyə və saxlanmağa davamlı, qabığı nazik, tərkibində sellüloza, zülal, şəkər, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri iri olan

169. Nişastanın quruma prosesini göstərin?

40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır

50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır

75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır

40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır

50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır

170. Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması

kartofun yığılması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yığılması -- ələnməsi və qablaşdırılması

kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışıqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması

kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması

kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması --nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması

171. Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

60

120

80

300

700

172. Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

15-20

20-25

10-15

5-10

25-30

173. Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

6-10

8-12

5-15

7-11

4-6

174. Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

0,3-0,4%

0,4-0,5%

0,1-0,3%

0,3-0,35%

0,2-0,3%

175. Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının 1-ci və 2-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

0,36-0,5%

0,5-0,8%

0,4-0,8%

0,5-1,0%

0,7-1,5%

176. Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

8

6

5

3

4

177. Şirənin sulfatası hansı aparatda aparılır?

saturator

defektor

vakuum

qazanator

sentrafuqa

178. Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

toz-şəkər

şəkər çuğunduru

şəkər qamışı

şəkər palması

şəkər kirşanı

179. Toz-şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

preslənmiş rafinad şəkəri

tökmə xassəli şəkər

şampan şəkəri

rafinad şəkər

şəkər çuğunduru

180. Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər çuğundurundan istifadə olunan ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

Kanada, Kuba, İran, Asiya, Türkiyə

Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan

Hindistan, Braziliya, Azərbaycan, Meksika, İran

Avropa, ABŞ, Kanada, İran, Azərbaycan

Kuba, Kanada, İran, Türkiyə, Braziliya

181. Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər qamışından istifadə edən ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya, Kuba

Kanada, Kuba, İngiltərə, Meksika, Azərbaycan

Kuba, Braziliya, Hindistan, Meksika, Asiya

Asiya, Kuba, İran, ABŞ, Türkiyə

Braziliya, Hindistan, Kanada, ABŞ, İran

182. Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

saxarimetr və ya refraktometr

refraktometr və ya diafonoskop

diafonoskop və ya kalorimetr

kalorimetr və ya ştamper

farinatom və ya diafonoskop

183. İstehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

5

4

2

7

3

184. Aşağıdakı hansı sırada 100 q şəkərin enerjilyermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

150 kkal və ya 250 kCoul

130 kkal və ya 230 kCoul

250 kkal və ya 1325 kCoul

350 kkal və ya 1580 kCoul

375 kkal və ya 1567 kCoul

185. Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

5

3

6

4

2

186. Toz-şəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

0,5

0,8

0,3

0,1

0,6

187. Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

orqanoleptiki

fiziki-kimyəvi

polyarimetriya

fitometriya

kalorimetriya

188. Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

3

5

2

6

4

189. Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı ilə zənginləşməsinin 1-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

buxarlanma və qələvilik

udulma və parçalanma

buxarlanma və çökmə

udulma və çökmə

normal qələvilik

190. Hansı sırada rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması

şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması

toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması

191. Preslənmiş rafinad şəkəri istehsalı üçün utfeli aparatdan neçə dərəcə temperaturda boşaldırlar?

95 dərəcə C

75 dərəcə C

80 dərəcə C

85 dərəcə C

90 dərəcə C

192. Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşaltmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar?

80- 100 dərəcə C- yə qədər

109- 129 dərəcə C- yə qədər

95- 99 dərəcə C- yə qədər

70- 75 dərəcə C- yə qədər

50- 85 dərəcə C- yə qədər

193. Unlu- qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

55 %

45 %

30 %

42 %

52 %

194. Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına

xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə

xəmirin çalınib hava və ya CO₂ (karbon qazı) ilə doydurulmasına

xəmirin çalınib hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına

xəmirin çalınib hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına

195. Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması

xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə

xəmirin çalınib hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına

xəmirin çalınib hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına

xəmirin çalınib hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına

196. Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

karbohidratların, yağın, vitaminlərin

zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların

karbohidratların, yağın, zülalların

mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin

yağın, zülalın, ətirli maddələrin

197. Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyələr neçə qrupa bölünür?

9

8

4

5

2

198. Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

6

5

4

3

2

199. Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

vaflinin qidalılıq dəyərliyi artırılması

vafli təbəqələrinin hazırlanması

vafli üçün içliklərin hazırlanması

vafli təbəqələrinin yumşaldılması

vaflinin bioloji dəyərliyi artırılması

200. Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

vaflinin qidalılıq dəyərliyi artırılması

vafli təbəqələrinin hazırlanması

vafli üçün içliklərin hazırlanması

vafli təbəqələrinin yumşaldılması

vaflinin bioloji dəyərliyi artırılması

201. Şəkərli peçenyə istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

suvaşqan

plastik

elastik

məsəməli

çalınmış

202. Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin?

260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə

250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə

240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə

280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə

310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə

203. Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin?

180 dərəcə C

120 dərəcə C

170 dərəcə C

150 dərəcə C

100 dərəcə C

204. Elastiki peçenyələrin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

üzvü turşular, yağlar və fermentlər

şəkər, yağ, və yumurta

vitamin, karbohidrat və zülal

mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar

fermentlər, zülallar və vitaminlər

205. Yağlı- şəkərli peçenyələr tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

6

5

4

3

2

206. Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

6

3

2

4

5

207. Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması

vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması

vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması

vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması

208. Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

2

3

5

6

4

209. Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neçə mərhələdə həyata keçirilir?

2

3

5

4

6

210. Vafli formasının bişmə müddətini göstərin.

2-3 dəq.

6-8 dəq.

3-5 dəq.

8-10 dəq.

5-7 dəq.

211. Kiçik həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

210- 270 dərəcə C və 25- 40 dəqiqə

220- 285 dərəcə C və 30- 45 dəqiqə

215- 280 dərəcə C və 25- 50 dəqiqə

210- 275 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə

200- 245 dərəcə C və 18- 35 dəqiqə

212. İri həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

200- 240 dərəcə C və 2- 5 dəqiqə

205- 250 dərəcə C və 4- 6 dəqiqə

210- 270 dərəcə C və 6- 12 dəqiqə

220- 280 dərəcə C və 8- 14 dəqiqə

225- 285 dərəcə C və 10- 12 dəqiqə

213. Vafli xəmirinin hazırlanması hansı maşında və hansı üsulla həyata keçirilir?

yoğrulma maşınında və çalxalama üsulu ilə

çalma maşınında və çalma üsulu ilə

konveyer şəkilli maşında və yoğrulma üsulu ilə

tunel şəkilli maşında və çalma üsulu ilə

Z – şəkilli maşında və çalxalama üsulu ilə

214. Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

20- 40 dəqiqə

15- 35 dəqiqə

10- 25 dəqiqə

20- 25 dəqiqə

5- 10 dəqiqə

215. Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

20-40 dəqiqə

15- 35 dəqiqə

10- 25 dəqiqə

25- 30 dəqiqə

5- 10 dəqiqə

216. İçliksiz vaflilərdə qələviliyin miqdarını göstərin?

3 dərəcə

1 dərəcə

4 dərəcə

2 dərəcə

5 dərəcə

217. Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vaflilər neçə çeşiddə buraxılır?

6

5

4

3

2

218. Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində yağın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

62, 2- 74 %

21- 54,3 %

6,9- 60,2 %

49- 54 %

32,4- 43,4 %

219. Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyələrdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

100 %

120 %

160 %

150 %

175 %

220. Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmərdən bişirilən peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

140 %

150 %

130 %

160 %

170 %

221. Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli və elastiki xəmərdən bişirilən peçenyələrin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır?

3 dərəcə

1 dərəcə

4 dərəcə

2 dərəcə

5 dərəcə

222. Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli və elastiki peçenyelərdə turşuluğun miqdarı neçə dərəcə olmalıdır?

3- 5 dərəcə

5- 8 dərəcə

2,5- 3,0 dərəcə

4,0- 6,0 dərəcə

6,0- 7,0 dərəcə

223. Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

2,5- 5,0%- dən

6,5- 9,0 %- dən

9- 11 %- dən

5- 9 %- dən

3- 8,5 %- dən

224. Pryaniikn hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

əla, I və II sort çovdar unundan

II, I və III sort vələmir unundan

əla, I və II sort buğda unundan

əla, II və II sort kəpəkli buğda unundan

yalnız çovdar unundan

225. Aşağıdakı variantların hansında vafli formasının bişirilmə temperaturu göstərilmişdir?

150-170 dər.Selsi

170-190 dər.Selsi

180-200 dər. Selsi

185-195 dər.Selsi

200-220 dər.Selsi

226. Hansı sırada unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması

xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması

xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

227. Aşağıdakı hansı sırada peçenylərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

8,0- 12%

6,5- 10,8%

5,2- 11,8%

5,5- 7,3%

0,3- 0,6%

228. Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

20 %- dən

30 %- dən

27 %- dən

35 %- dən

18 %- dən

229. Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

21,8- 41,8 %

50- 54 %

33- 45 %

21- 74%

20- 75 %

230. Qüvvədə olan standartda əsasən yağlı- içlikli vafllilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

9,0- 15,3 %

0,6- 2,2 %

0,5- 7,8 %

1,8- 3,2 %

4,4- 8,4 %

231. Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması

xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması

xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması

yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması

232. Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçələrdə həyata keçirilir?

bunker

tunel

konveyer

transporter

şnek

233. Hansı sırada peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması

xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması

xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması

yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması

234. Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir?

sukat və meyvə püreləri

patka və təbii bal

yumurta sarısı və lesitin preparatı

yumurta ağı və sistein preparatı

bitki yağı və süni bal

235. Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

185- 195 dərəcə C və 7- 10 dəqiqə

175- 195 dərəcə C və 6- 8 dəqiqə

180- 200 dərəcə C və 5- 7 dəqiqə

150- 170 dərəcə C və 2- 3 dəqiqə

170- 190 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə

236. Peçnyelərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq maksimum neçə % zülal olur?

10,4%

6,8%

8,8%

9,5%

7,1%

237. Peçenyelərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq minimum neçə % zülal olur?

7,5%

8,1%

9,4%

10,8%

11,3%

238. 100 qr peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin.

376-473 kkal

368-437 kkal

350-425 kkal

340-418 kkal

300-330 kkal

239. Verilmiş variantların hansında çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibindəki minimal yağ faizi göstərilmişdir?

5,2%

5,8%

6,4%

7,1%

8,3%

240. Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibindəki maksimal yağ faizini göstərin.

11,8%

10,8%

9,6%

8,5%

7,7%

241. Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər?

hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə

kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə

xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə

qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə

kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

242. Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin.

jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo

pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu

marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele

povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat

sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo

243. İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

5

4

3

2

6

244. Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

2

3

6

5

4

245. Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir?

bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd

yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya

un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq

patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları

şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ

246. Marmelad nədir?

bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır

köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır

xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır

247. Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması

kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması

xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması

şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması

xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması

248. Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən

kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən

qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından

şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən

yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən

249. Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən

patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan

patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən

meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları

250. Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

8

7

6

5

4

251. Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığını düzgün olaraq göstərilməmişdir?

konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması

konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması

konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması

konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması

konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doqranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması

252. Həmcə kiçik olan pryanik forması hansı temperaturda bişir?

270 dərəcə Selsi

205 dərəcə Selsi

200 dərəcə Selsi

180 dərəcə Selsi

190 dərəcə Selsi

253. Həmcə kiçik olan pryanik forması minimal hansı temperaturda bişir?

210 dərəcə Selsi

225 dərəcə Selsi

270 dərəcə Selsi

290 dərəcə Selsi

285 dərəcə Selsi

254. Göstərilənlərdən hansı meyvə -giləmeyvəli qənnadı məmulatı deyildir?

zefir

povidlo

marmelad

sukat

pastila

255. Aşağıdakı variantların hansında meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı göstərilmişdir?

mürəbbə

keks

zefir

pirojna

kakao tozu

256. Bunlardan hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarına aid edilmir?

jele

mürəbbə

povidlo

marmelad

keks

257. Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

2

3

5

4

6

258. Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

şəkərdən, yumurta sarısından, dad və ətirverici maddələrdən, yeyinti turşularından

meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən

yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən

meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından

şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağlarından

259. Yeyinti malları gündəlik qida rasionunda yağların ümumi enerji dəyərinin neçə faizini təşkil edir?

10%

30%

15%

40%

25%

260. Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

2

3

5

4

261. Hansı sırada kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

hidratasiya və filtrasiya

dondurma və dezodorasiya

dezodorasiya və dondurma

filtrasiya və çökdürmə

hidratasiya və neytrallaşdırma

262. Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur?

2,5 və 3,2%

4,5 və 5,5%

3,0 və 6,0%

4,0 və 6,5%

3,5 və 5,0%

263. Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

5

2

3

4

6

264. Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

təzə, yüksək keyfiyyətli və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan

quru üzlü, yağsız və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən çox olan
yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan
təzə, pasterezə edilmiş və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən az olmayan
yağlı, pasterezə edilmiş və turşuluğu 28 dərəcə Ternerdən çox olmayan

265. Sütün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

separator

termostat

pasterizator

stabilizator

sterilizator

266. Bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd neçə dərəcə temperaturda və müddətində pasterezə edilir?

88-95 dərəcə C temperaturda 8-15 dəq və 95-118 dərəcəC temperaturda 8-17 dəq

85-87 dərəcə C temperaturda 85-10 dəq və 90-92 dərəcə C temperaturda 2-3 dəq

85-90 dərəcə C temperaturda 10-15 dəq və 95-120 dərəcə C temperaturda 5-8 dəq

95-105 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-112 dərəcə C temperaturda 10-12 dəq

95-100 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-122 dərəcə C temperaturda 10-20 dəq

267. Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd turşusuna qıcqırdan streptokokk bakteriyaların neçə cinsindən istifadə olunur?

6

5

4

3

2

268. Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

tərkibində ən azı 12% və ən çoxu 35% olan ərgin süd

tərkibində ən azı 20% və ən çoxu 40% olan pastemizə olunmuş süd

tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq

tərkibində ən azı 30% və ən çoxu 50% zülal olan pendir

tərkibində ən azı 15% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü

269. Kərə yağı tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə növə ayrılır?

6

5

4

2

3

270. Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

6

5

4

3

2

271. Bunlardan hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağlılıq %-nə uyğun gəlir?

2,5%

5,5%

6,0%

4,0%

6,5%

272. Göstərilənlərdən hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağlılıq faizinə müvafiqdir?

3,2%

4,2%

6,2%

5,5%

3,8%

273. Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar?

çünkü tərkibində doymuş karbohidratlar çoxluq təşkil edir

çünkü tərkibində doymamış karbohidratlar çoxluq təşkil edir

çünkü tərkibində doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir

çünkü tərkibində doymuş yağ turşuları çoxluq təşkil edir

çünkü tərkibində amin turşuları çoxluq təşkil edir

274. Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

çünkü yağlı toxum presləmədən qabaq qovurulur

çünkü yağlı toxum presləmədən qabaq qovurulmur

çünkü yağlı toxum presləmədən qabaq bişirilir

çünkü yağlı toxum presləmədən qabaq soyudulur

çünkü yağlı toxum presləmədən qabaq buzlu suda yuyulur

275. Hansı sırada fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

dezodorasiya, filtrasiya və hidratasiya

hidratasiya, ekstraksiya və çökdürmə

çökdürmə, filtrasiya və mərkəzdənqaçma aparatlarından keçirmə

filtrasiya, hidratasiya və presləmə

neytrallaşdırma, dezodorasiya və hidratasiya

276. Hansı sırada fiziki-kimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

presləmə, dondurma, filtrasiya və hidratasiya

dondurma, çökdürmə, neytrallaşma və filtrasiya

dezodorasiya, filtrasiya, dondurma və ekstraksiya

yağın ağardılması, dezodorasiya və dondurma

filtrasiya, dondurma, hidratasiya və çökdürmə

277. Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

3

5

6

7

4

278. Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

3

2

5

6

4

279. Uzunmüddətli pastemizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

60-80 dərəcə C

65-85 dərəcə C

63-65 dərəcə C

50-60 dərəcə C

35-50 dərəcə C

280. Qısamüddətli pastemizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

62-80 dərəcə C

75-85 dərəcə C

50 - 60 dərəcə C

72-76 dərəcə C

75-82 dərəcə C

281. Ani müddətli pastemizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

45 dərəcə C

60 dərəcə C

75 dərəcə C

50 dərəcə C

85 dərəcə C

282. Mayalanma xüsusiyyətinə görə pəhriz turşudulmuş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

5

4

2

3

6

283. Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

çalxalama və termostat

axın və çalxalama üsulu

mayalanma və steril üsulu

termostat və çən üsulu

çən və pastemizə üsulu

284. Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

5

6

4

2

3

285. Hansı sırada yaz-yay dövründə yağlılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

16-22 dərəcə C

12-18 dərəcə C

8-10 dərəcə C

15-20 dərəcə C

25-30 dərəcə C

286. Hansı sırada payız-qış dövründə yağılılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin?

14-24 dərəcə C

12-19 dərəcə C

13-18 dərəcə C

10-14 dərəcə C

15-20 dərəcə C

287. Turşuluğu neçə dərəcə Terner (T) olan südü istehsalata qəbul etmək olar?

21 dər.T-dən aşağı olmayan

19 dər.T-dən yüksək olmayan

25 dər.T-dən yüksək olan

19 dər.T-dən yüksək olan

23 dər.T-dən aşağı olmayan

288. Sıxlığı neçə q/kub.sm olan südü istehsalata qəbul edə bilərlər?

sıxlığı ən azı 1,028 q/kub.sm olan

sıxlığı ən azı 1,032 q/kub.sm olan

sıxlığı ən çoxu 1,028 q/kub.sm olan

sıxlığı ən azı 1,034 q/kub.sm olan

sıxlığı ən azı 1,035 q/kub.sm olan

289. Hansı sırada bitki yağlarının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi - təmiz toxumların yuyulması - toxumdan qabıqdan ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması

yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların istehsala hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - doldurma və ya tökmə - qablaşdırma və markalanma

yağlı toxumların təmizlənməsi - yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması

yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi - yağlı toxumların nüvəsinin xırdalanması - nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması

yağlı toxumların istehsala hazırlanması - toxumların təmizlənməsi - toxumların ölçüsünə görə kalibrləşdirilməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması

290. Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

toxumların qarışıqlardan təmizlənməsi - yağlı toxumların emala hazırlanması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması

yağlı toxumun təmizlənməsi - toxumun əzilməsi - toxumdan yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması

yağlı toxumların qurudulması - emala hazırlanması - nəmliyin nizamlanması - toxumun qabıqdan ayrılması - yağın saflaşdırılması

toxumların təmizlənməsi - nəmliyin nizamlanması - ölçüsünə görə kalibirləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması

toxumların emala hazırlanması - toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - yağın doldurulması

291. Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin sortlaşdırılması - yuyulması - iri tikələrə xırdalanması - xam piyin dezodorasiya edilməsi

xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi

xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qarışıqlardan təmizlənməsi - ayrılmış yağın dezodorasiya edilməsi

xam piyin əritmək üçün hazırlanması - xam piyin qarışıqlardan təmizlənməsi - alınmış yağın hidratasiya edilməsi - qablaşdırılması

xam piyin qarışıqlardan ayrılması - xam piyin təmizlənməsi - alınmış yağın filtrasiya edilməsi - qablaşdırılması

292. Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

istehsalata südün qəbul edilməsi - südün normalaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanma temperaturunadək soyudulması - südün mayalanması - dələmələnmə - soyutma və yetişmə - məhsulun saxlanması

südün qəbul edilməsi - südün təmizlənməsi - südün soyudulması - südün standartlaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün qatılaştırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması

südün təmizlənməsi - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün soyudulması - südün mayalanması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşması

südün separatorndan keçirilməsi - qaymağın pasterizə edilməsi - südün təmizlənməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün standartlaşdırılması - südün qatılaştırılması - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşdırılması

südün pasterizə edilməsi - südün standartlaşdırılması - südün mayalanması - südün normalaşdırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması

293. Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər?

turşuluğu 21 dərəcə Ternerdən aşağı olmayan, ən azı I sort, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd

turşuluğu 19 dərəcə Ternerdən yüksək olmayan, ən azı II sort, sıxlığı isə ən azı 1,028 q/kub.sm olan süd

turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olan, ən azı III sort, sıxlığı isə 1,032 q/kub.sm olan süd

turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yağıllığı 2%, sıxlığı isə ən azı 1,030 q/kub.sm olan süd

turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yağıllığı 6%, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd

294. Standarta əsasən turşudulmuş süd məhsulları neçə faiz yağıllıqda hazırlanır?

3,0%, 3,5%, 4,0 və 1%-li

2,0%, 2,5%, 3,5 və 3%-li

6%, 3,2%, 2,5% və 1%-li

8%, 10%, 4,5% və 2%-li

10%, 12%, 5,0% və 3%-li

295. İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır?

sıxlığına görə

turşuluğuna görə

mineral maddənin miqdarına görə

yağ faizinə görə

zülal faizinə görə

296. Kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesi hansı amillərdən asılıdır?

südün turşuluğundan, südün pasterizasiyasından, südün yağıllığından, aparatın keyfiyyətindən, çalxalanma sürətindən, qaymağın yağıllığından və qaymağın yetişmə dərəcəsiindən

aparatın layihəsindən, doldurma dərəcəsiindən, fırlanma sürətindən, çalxalanma temperaturundan, qaymağın yetişmə dərəcəsiindən və yağıllığından

südün yağıllığından, südün təzəliyindən, südün turşuluğundan, çalxalanma sürətindən, qaymağın yetişmə dərəcəsiindən və yağıllığından

südün təzəliyindən, südün yağılılığından, südün hidrogenləşməsindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən, qaymağın yağılılığından və pastemizə olunmasından

südün pastemizə olunmasından, südün çalxalanma sürətindən, aparatın fırlanma sürətindən, qaymağın yağılılığından və qaymağın pastemizə olunmasından

297. Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün göstərilmişdir?

qaymaq - qaymağın pastemizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın yetişməsi - aralıq baka - separatora - doldurucu vannaya - kərə yağın homogenləşməsi - kərə yağın qablaşması

qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - qaymağın çalxalanması - kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin nizamlanması - kərə yağın qablaşması - markalanması

qaymağın pastemizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın çalxalanması - alınan kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - nəmliyin tənzimlənməsi - yağın qablaşması - markalanması

südün çalxalanması - südün pastemizə edilməsi - qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - kərə yağın yuyulması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin normalaşdırılması - kərə yağın qablaşması - kərə yağın markalanması

qaymaq - qəbuledici çənə - borulu pastemizatora - aralıq baka – separatora- aralıq vannaya - kərə əmələgətiriciyə - taraya - tərəzi

298. Aşağıdakılardan hansı variantda standart əsasən turşudulmuş süd məhsullarının yağılılıq faizi göstərilmişdir?

1%; 2,5%; 3,2% və 6%-li

1%; 4,5%; 5,2% və 8%-li

2,5%; 6%; 8% və 10%-li

10%; 12%; 16% və 20%-li

3,2%; 5,5%; 10% və 15%-li

299. Aşağıdakı variantların hansında zülallı südün tərkibindəki yağın maksimal faizi göstərilmişdir?

2,5%

3,5%

4,5%

5,0%

5,5%

300. 33-35% yağlılığa malik qaymağın uyğun olaraq yaz-yay və payız-qış mövsümündə çalxalanma temperaturu neçə dərəcə Selsidir?

8-10 və 10-14 dər.Selsi

13-17 və 20-24 dər.Selsi

15-20 və 16-22 dər.Selsi

20-24 və 8-16 dər.Selsi

25-30 və 30-35 dər.Selsi