

**Taxıl–un və qənnadı mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası.**

1. Dənin natura kütləsi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

2 l həcmdə olan dənin qramla kütləsinə və Farinatom cihazla

5 l həcmdə olan dənin qramla kütləsinə və Diafanaskop cihazla

**1 l həcmdə olan dənin qramla kütləsinə və Purka cihazla**

20 l həcmdə olan dənin qramla kütləsinə və Purka cihazla

10 l həcmdə olan dənin qramla kütləsinə və Areometrle

2. Taxıl dənələri kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

5

4

2

3

6

3. Hansı dənələr çılpaq dənələr adlanır?

Dəndə meyvə qılafı asanlıqla ayrılan

**Dəndə çiçək qişası asanlıqla ayrılan**

Dəndə toxum qılafı asanlıqla ayrılan

Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

Dəndə çiçək qişası ayrılmayan

4. Hansı dənələr qabıqlı dənələr adlanır?

Dəndə meyvə qılaflı ayrılan

**Dəndə çiçək qışası ayrılmayan**

Dəndə toxum qılaflı ayrılan

Dəndə toxum və meyvə qılaflı birləşmiş

Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

5. Aşağıda göstərilən hansı sırada taxıl dənələrinin meyvəsinin adı və hissələri düzgün əks olunmuşdur?

Kökümsov meyvə və 5 hissədən

Paxlalı meyvə və 2 hissədən

Köküyumrulu meyvə və 4 hissədən

**Dən meyvə və 3 hissədən**

Soğanaqlı meyvə və 1 hissədən

6. Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

3

4

**5**

2

1

7. Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

5

4

**3**

2

1

8. Tolokno nədir?

vitaminləşdirilmiş buğda unudur

zülalladılmış düyü unudur

**fermentləşdirilmiş vələmir unudur**

karbohidratlaşdırılmış arpa unudur

zülallaşdırılmış yarma unudur

9. Yarmanın fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

Xarici görünüşü, dad, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti

**kənar qarışıqların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti**

istehlak məziyyəti, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, külün miqdarı

nəmliyi, turşuluğu, yağın və zülalın miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi

zərərvericilərlə zədələnməsi, kənar qarışıqların miqdarı, külün və nəmliyin miqdarı

10. Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

Endosperm və zülalla zəngin olması

Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti

**Unun “gücü” və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti**

Unun “gücü” və күndəyəgəlmə müddəti

Qıçırma və күndəyə gəlmə müddəti

11. Unun "gücü" dedikdə onun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

Zülal əmələgətirmə qabiliyyəti

Yağ əmələgətirmə qabiliyyəti

Xəmir əmələgətirmə qabiliyyəti

Karbohidrat əmələgətirmə qabiliyyəti

Şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti

12. Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

Kozein və kallogen

Mioqlobin və aktin

Miozin və aktin

**Qlütelin və qləadin**

Qliadin və miozin

13. Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

Lipaza və esteraza

Qlükoooksidaza və lipoksisgenaza

amilaza və proteaza

Proteaza və pektinestreaza

Lipaza və amilaza

14. Daxil olmuş un partiyasının sayı 31-40-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin ?

Hər kisədən -3

Hər kisədən -5

**Hər kisədən -6**

Hər kisədən -2

Hər kisədən -4

15. Daxil olmuş un partiyasının sayı 20-30-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin ?

Hər kisədən -2

Hər kisədən -4

Hər kisədən -3

**Hər kisədən -5**

Hər kisədən -6

16. Unun keyfiyyətinin ekspertizası zamanı kisələrdən ayrılmış ilkin orta nümunələrin miqdarını göstərin?

1 kq- dan az olmamalıdır

3 kq- dan az olmamalıdır

1.5 kq- dan az olmamalıdır

**2.0 kq- dan az olmamalıdır**

0.5 kq- dan az olmamalıdır

17. Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

Aşpazlıqda

Kulinariyada

Makaron istehsalında

Siriniyyat istehsalında

**Cörək bişirmədə**

18. Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

Qablaşdırma

Saxlanma şəraiti

**Markalanma qaydası**

Daşınma

Saxlanılma müddəti

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

40%

35%

30%

**38%**

36%

20. Aşağıdakı hansı sırada keçmiş SSRI- nin çörək bişirmə sənayesində istehsal olunan çörək- bulka məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

500-600

505-700

480-650

**704-900**

704-1000

21. Aşağıdakı hansı sırada pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

10

12

15

14

13

22. Çörəyin tipi onun hansı xüsusiyyəti ilə müəyyənləşdirilir?

Istifadə olunan xammalların keyfiyyəti ilə

Istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə

**Istifadə olunan unun tipi ilə**

Istifadə olunan dad və tam verici maddələrin miqdarı ilə

Istifadə olunan yağın və şəkərin miqdarı ilə

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

2

5

4

6

3

24. Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

Un, su, duz, şəkərdən

Su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından

**Un, su, duz, maya, acıxəmərdən**

Duz, su, un, maya, şirinxəməirdən

Un, duz, su, acıxəməirdən, qaymaqdan

25. Adlarına görə çörək- bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

4

2

5

**3**

1

26. Hazır çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

8

**3**

15

24

16

27. Kəpəkli undan hazırlanan çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

40 saatdan sonra

50 saatdan sonra

**36 saatdan sonra**

26 saatdan sonra

16 saatdan sonra



28. 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

29. Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

**3**

4

6

2

5

30. Makaron məmulatının orqonoleptiki üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və nəmliyi

rəngi, dadı, iyi, turşuluğu və konsistensiyası

iyi, dadı, nəmliyi, üst səthinin vəziyyəti

**xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və üst səthinin xarakteri**

rəngi, dadı, iyi, xarici görünüşü və metal qırıntılarının miqdarı

31. Makaron məmulatının fiziki- kimyəvi ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?  
deformasiya olunmuşların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, xarici görünüşü, sınımış və əzilmişlərin miqdarı, bişmə zamanı artması

Sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, turşuluğu, nəmliyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması

nəmliyi, turşuluğu, sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması

**turşuluğu, nəmliyi, iyi, sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, bişmə zamanı artması deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı**

nəmliyi, turşuluğu, dadı, sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması

32. Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

Zülal, şəkər, nişasta

**vitamin, mikro və makroelementlər**

Sellüloza, pentozanlar, vitaminlər

Yağ, zülal, şəkər

Şəkər, nişasta, makroelementlər

33. Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur?

3

4

5

6

2

34. Mannı yarması dəninin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

Dənin rüşeym hissəsindən və 3 markada

Dənin qılf hissəsindən və 2 markada

**Dənin endosperm hissəsindən və 3 markada**

Dənin aleyron hissəsindən və 4 markada

Dənin qabıq hissəsindən və 5 markada

35. Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

Yağ

Zülalə

**Karbohidrat**

Su

Vitaminlər

36. Mal partiyası xırda taraya qablaşdırılmış yarmadan ibarətdirsə, onda nümunə neçə faiz miqdarında götürülməlidir?

3

1

5

4

**2**

37. Yarmaların orqonoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?

Xarici görünüşü, dad, iyi, turşuluğu

**Xarici görünüşü, dad, iyi,rəngi, diş altında xılçıldaması**

dad, iyi,turşuluğu, diş altında xılçıldaması

rəngi, dad, iyi,tez bişməsi suyunun iyi

iyi, dad, xarici görünüşü, suyunun şəffaflığı

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

20-25 dəqiqə

50-60 dəqiqə

25-55 dəqiqə

**30-50 dəqiqə**

15-25 dəqiqə

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

50-80 dəqiqə

60-90 dəqiqə

**100-120 dəqiqə**

90-125 dəqiqə

85-100 dəqiqə

40. 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 və dənəvər un, çıxarı 40-45 %

2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 72-85 %

**Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95 %**

Kəpəli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10 %

41. Birsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

Kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45 %

**1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 72-85%**

Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10 %

Kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxarı 0-25 %

2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 28-30%

42. Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin?

Purka

Farinatom

Ovaskop

**Pekar**

Lukyanov

43. Unun fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

Unun nəmliyi, külü, turşuluğu, rəngi, dadı, öz maddəsi, konsistensiyası

**Unun külü, turşuluğu, qarışıqların olması, öz maddəsi, qaz əmələgətirmə qabiliyyəti, fermentativ fəallığı, nəmliyi**

Unun turşuluğu, külü, ətri, iyi, nəmliyi, öz maddəsi, qaz əmələgətirmə

Unun nəmliyi, turşuluğu, dadı, iyi, qaz əmələgətirmə qabiliyyəti, fermentativ fəallığı

Unun turşuluğu, külü, nəmliyi, konsistensiyası, öz maddəsi

44. Aşağıdakı hansı sırada milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

23

22

21

27

45. Aşağıdakı hansı sırada müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

6

7

4

3

5

46. 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

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

6

5

3

2

4

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

3

4

5

**2**

1

49. Çörək- bulka məmulatının kütləsi 1 kq –dan az olarsa, onda bütün mal partiyasından neçə ədəd və neçə faiz miqdarında orta nümunə götürülməlidir?

7 ədəd, 0.5%- miqdarında

8 ədəd, 0.6%- miqdarında

89 ədəd, 0.4%- miqdarında

**10 ədəd, 0.3%- miqdarında**

11 ədəd, 0.2%- miqdarında

50. Ədəd və çəki ilə satılan və kütləsi 400q- dan çox olmayan çörək- bulka məmulatından laboratoriya müayinəsi üçün neçə ədəd orta nümunə götürülməlidir?

2 ədəd

5 ədəd

3 ədəd

6 ədəd

**1 ədəd**

51. 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%

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

**48%**

46%

51%

49%

50%

53. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar- buğda çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

51%

50%

**49%**

48%

45%

54. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

49%



48%

47%

43%

**51%**

55. 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

56. 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**

57. 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

58. Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

4

5

6

3

2

59. Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

3

5

2

4

6

60. Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

6

5

2

4

3

61. 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

62. Makaron məmulatının orqonoleptiki və fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini yoxlamaq üçün neçə kiloqramdan az olmayaraq orta nümunələr ayrılmalıdır?

2 kq- dan az olmayaraq

3 kq- dan az olmayaraq

4 kq- dan az olmayaraq

**1 kq- dan az olmayaraq**

0.5 kq- dan az olmayaraq

63. Unun irirliyini təyin edən cihazı göstərin.

Mikraskop

Kalorimetr

Ivanov ələyi

**Juravlov ələyi**

Purka

64. Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlılığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə

Yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə

**Rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə**

Dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə

Rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə

65. Aşağıdakı hansı sırada 100q çörək- bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

130-395 kkal və 790-1635 k\coul

120-390 kkal və 760-1630 k\coul

**190-397 kkal və 795-1661 k\coul**

150-300 kkal və 750-1600 k\coul

100-250 kkal və 730-1500 k\coul

66. Yüksək sortlu undan hazırlanmış çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması onun tərkibində hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?

Na, F, Cr

Cl, Br, Zn

Fe, Al, Zn

**K, Cr, Co**

Cr, Br, Cu

67. 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

68. Yağlı- şəkərli çörək- bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

Un, su, duz, şəkər, yağ, süd məhsullarından, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kışmışdan

**Un, su, duz, maya, acıxəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kışmış və xaş-xaşdan**

Un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından

Süd, duz, buz maya, xama, kışmış, xaş- xaşdan, meyvə- tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən

duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından

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

**30**

50

20

40

60

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

60

50

40

30

**70**

71. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?

70-72%

65-68%

63-65%

**54-55%**

50-55%

72. Çörək- bulka məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

zülallar, yağlar, polisaxaridlər, toksiki elementlər

toksiki elementlər, mikotoksinlər, zülallar, yağlar, antitoksinlər

**toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər**

mikotoksinlər, antitoksinlər, toksiki elementlər, mineral maddələr

radionuklidlər, toksiki elementlər, üzvü turşular, mikotoksinlər,

73. Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən pestisidlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

heksoxlorsikloheksan, zeoaralenon, heksoxorbenzol

civə tərkibli pestisidlər, aflatoksin-B1, heksoxorbenzol, DDT onun metabolitlər

heksoxorbenzol, dezoksinilvalenol, heksoxlortoluol

**heksoxlorsikloheksan, heksoxorbenzol, civə tərkibli pestisidlər, DDT onun metabolitləri**

heksoxorbenzol, zeoaralenon, heksoxlorsikloheksan, DDT onun metabolitləri

74. Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən radionuklidlər adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

radium, sezium

**sezium, stronsium**

Radon. Radium

Sezium, radon

Radium, uran

75. Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələr hansıları daha çoxluq təşkil edir?

fosfor (F), kalium (K), alüminium (Al), mis (Cu)

kalium (K), natrium (Na), xrom (Cr), bor (B)

**fosfor (F), kalium (K), natrium (Na),maqnezium (Mq)**

kalium (K), natrium (Na),dəmir (Fe), brom (Br)

kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br ), bor (B)

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

250 kkalvə yaxud 1327 k Coul

450 kkalvə yaxud 1450 k Coul

150 kkalvə yaxud 1250 k Coul

350 kkalvə yaxud 1426 k Coul

341 kkalvə yaxud 1427 k Coul

77. Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının borusunun uzunluğu düzgün olaraq göstərilmişdir?

15,18,20 və 35 sm

25,20,35 və 40 sm

20,15,35 və 45 sm

**15,22,30 və 40 sm**

10,18,25 və 30 sm

78. Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

3

2

**4**

5

6

79. Standarta əsasən şəki 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

80. 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

81. 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

82. Aşağıdakı hansı sırada makaronun tərkibində rast gəlinən toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

qurğuşun, arsen, kadmium, yod, brom, mis

sink, mis, oksigen, yod, dəmir, xrom

arsen, cıvə, mis, qalay, yod, dəmir

**qurğuşun, arsen, kadmium, cıvə, mis, sink**

cıvə, mis, sink, dəmir, qızıl, brom

83. Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

zülallar, karbohidrat

vitaminlər, azotlu maddələr

**amilopektin, amiloza**

amiloza, qalaktoza

sellüloza, amilopektin

84. Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

lobya, kartof, düyü

**kartof, qarğıdalı, düyü**

vələmir, noxud, buğda

arpa, buğda, çovdar

qarabaşaq, arpa, buğda

85. Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

saqo yarması, fosfatlı nişasta, puding, 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

86. Orqanoleptiki üsulla nişastanın ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

rəngi, iyi, xarici görünüşü, sortu, çeşidi, xrustu

xarici görünüşü, dadı, iyi, turşuluğu, parlaqlığı

iyi, dadı, rəngi, külün miqdarı, xarici görünüşü

parlaqlığı, rəngi, dadı, çeşidi, turşuluğu

**xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, parlaqlığı, kulinar nümunəsində xrustu**

87. Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

tərkibində 45% qlükoza olan şəkər çuğunduru

tərkibində 55% qlükoza olan şəkər çuğunduru

**tərkibində 99,7% saxaroza olan toz- şəkəri**

tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şəkər

tərkibində 55% şəkər olan şəkər qamışı

88. Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış toz- şəkəri neçə qrupa bölünür?

**3**

2

4

5

6

89. Orqanoleptiki üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

**xarici görünüşü, iyi, dadı, həllolması və kənar qarışıqların olmaması**

iyi, dadı, xarici görünüşü, saxarozanın miqdarı və həllolması

iyi, dadı, həllolması, nəmliyi və xarici görünüşü

həllolması, xarici görünüşü, dadı, iyi və reduksiyaedici maddələrin miqdarı

kənar qarışıqların olmaması, iyi, dadı, xarici görünüşü və zərərsizlik göstəriciləri

90. Toz- şəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

98,9 %- dən çox

99,85 %- dən az

98,9 %- dən az

**99,75 %- dən az**

99,95 %- dən çox

91. Aşağıdakı hansı sırada əla, 1- ci və 2-ci sort undan hazırlanmış suxarilərin turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

əla sortda 4,5- 50 ; 1- ci və 2- ci sortda 7,8- 9,80

əla sortda 3- 4,50 ; 1- ci və 2- ci sortda 7,0- 9,00

əla sortda 2,5- 3,00 ; 1- ci və 2- ci sortda 5- 7,00

**əla sortda 3,5- 5,00 ; 1- ci və 2- ci sortda 7,5- 9,50**

əla sortda 5,0- 6,00 ; 1- ci və 2- ci sortda 7,5- 9,00

92. Aşağıdakı hansı sırada meyvə- giləmeyvə qənnadı məmulatlarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

pastila, marmelad, sukat, meyvə qurusu, tort, pirojna

povidlo, sukat, jele, meyvəli konfet, tort, cem

zefir, sukat, marmelad, vafli, jele, keks, rulet

marmelad, pastila, povidlo, pryanik, tort, keks, sukat

**marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, cem, sukat, jele**

93. Pat marmeladı hansı meyvənin püresindən hazırlanır?

alma

şaftalı

gilas

**ərik**

armud

94. Mürəbbə hansı xüsusiyyətinə görə povidlo və cemdən fərqlənir?

tərkibində zülalların, yağların və şəkərin çox olmasına

**öz əvvəlki formasını saxlanmasına, şərbətinin şəffaf və özlü olmasına**

tərkibində meyvə- giləmeyvənin və şəkərin çox olmasına

tərkibində karbohidratların və şərbətinin qeyri- şəffaf olmasına

tərkibində mineral maddələrin və şərbətinin özlü olmasına

95. Aşağıdakı hansı sırada sukatin hazırlanma prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

**meyvə- tərəvəz şəkər şərbətində bişirilir, sonra qurudulub toz şəkərdə urvalanır**

meyvə- tərəvəz suda bişirilir, sonra qurudulub buğda ununda urvalanır

meyvə- tərəvəz süddə bişirilir, sonra qurudulub çovdar ununda urvalanır

meyvə- tərəvəz duzlu suda bişirilir, sonra qurudulub çovdar ununda urvalanır

meyvə- tərəvəz oksigenlə zəngin olan suda bişirilir, sonra qurudulub yumurta ağında urvalanır

96. Xammalından asılı olaraq jele neçə növdə hazırlanır?

2

4

3

5

6

97. Orqanoleptiki üsulla meyvə- giləmeyvə qənnadı məmulatının ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

**xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi və konsistensiyası**

xarici görünüşü, dadı, yağın və zülalın miqdarı

dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və nəmliyin miqdarı

rəngi, dadı, turşuluğu, nəmliyin və içliyin miqdarı

xarici görünüşü, dadı, iyi, nəmliyin və külün miqdarı

98. Fiziki- kimyəvi üsulla meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatının ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

şəkərin, quru maddənin, zülalın və karbohidratın miqdarı

**quru maddənin, şəkərin, turşuluğun və meyvənin miqdarı**

turşuluğun, quru maddənin, mineral maddələrin və vitaminlərin miqdarı

meyvənin miqdarı, mineral maddələrin, yağın və külün miqdarı

zülalların, yağların, xörək duzunun və içliyin miqdarı

99. Şokolad məmulatının qidalılıq dəyərliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

**karbohidratların, yağların və zülalların**

karbohidratların, mineral maddələrin və rütubətin

yağların, turşuların və fermentlərin

turşuların, fermentlərin və karbohidratların

mineral maddələrin, fermentlərin və yağların

100. Aşağıdakı hansı sırada şokolad məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas və əlavə xammalların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

kakao tozu və buğda yarması, quru süd, sukat, vafli, yumurtanın ağından

kakao paxlası və çovdar yarması, üzlü süd, sukat, vafli, kərə yağından

kakao tozu və qaymaq, üzsüz süd, sukat, ətirli maddələr, üzvi turşulardan

şəkər tozu, ətirli maddələr, sukat, vafli, üzlü süd, yumurtanın emalı məhsullarından

**kakao paxlası və qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, quru süd, sukat, ətirli maddələr, vafldən**

101. Orqanoleptiki üsulla şokolad məmulatının hansı göstəriciləri təyin olunur?

**xarici görünüşü, rəngi, dadı, ətiri, forması, konsistensiyası və quruluşu**

rəngi, dadı, ətiri, içliyin miqdarı, konsistensiyası və şəffaflığı

dadı, ətiri, quruluşu, yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı

formasını, konsistensiyasını və yağılılığı

konsistensiyasını, ətiri, dadı, yağılılığı, içliyin və zülalın miqdarını

102. Fiziki- kimyəvi üsulla şokolad məmulatının hansı göstəriciləri təyin olunur?

zülalın, yağın, mineral maddələrin miqdarı və narınlıq dərəcəsi

**nəmliyin, ümumi şəkərin, 10%-li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı və narınlıq dərəcəsi**

külün, nəmliyin, karbohidratların, iyin, zülalın və ümumi şəkərin miqdarını

narınlıq dərəcəsi, içliyin miqdarını, konsistensiyasını, ümumi şəkərin miqdarını və suda həllolma dərəcəsi

ümumi şəkərin, vitaminlərin, karbohidratların miqdarını və narınlıq dərəcəsi

103. Nişastanın miqdarını hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

vələmirdə

arpada

qarğıdalıda

buğdada

**düyüdə**

104. Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

**ovalvari, 15- 100 mkm**

silindrşəkilli, 30- 150 mkm

çoxbucaqlı, 5-25 mkm

dairəvi, 3-10 mkm

ellipsvari, 3-8 mkm

105. Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

dairəvi, 10-15 mkm

yumurtavari, 15- 20 mkm

**çoxbucaqlı, 5-25 mkm**

ovalvari, 3- 10 mkm

ellipsvari, 20-35 mkm

106. Əgər nişasta partiyası 16- 50 tona qədər olarsa, ondan götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını göstərir?

0,5 kq

1,5 kq

**2 kq**

2,5 kq



3 kq

107. Əgər nişasta partiyası 50 tondan çox olarsa, ondan götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını göstərir?

hər sonrakı 15 t- dan 0,5 kq əlavə

hər sonrakı 20 t- dan 1,5 kq əlavə

hər sonrakı 16 t- dan 2 kq əlavə

**hər sonrakı 16 t- dan 0,5 kq əlavə**

hər sonrakı 18 t- dan 1 kq əlavə

108. Nişastanın sortuna təsir edən əsas fiziki- kimyəvi göstəricilər hansılardır?

turşuluğun, nəmliyin və sərbəst turşuların miqdarı

**külün, turşuluğun və qaracaların miqdarı**

qaracaların, doymuş yağların və külün miqdarı

sulfit anhidridinin, ağır metal duzlarının qaracaların miqdarı

turşuluğun, ağır metal duzlarının qaracaların miqdarı

109. 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

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

5

3

6

4

2

111. Fiziki- kimyəvi üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

nəmliyi, dadı, iyi, saxarozanın miqdarı

**nəmliyi, saxarozanın miqdarı, ovuntunun miqdarı**

ovuntunun miqdarı, saxarozanın miqdarı, suda həlləlməsi

saxarozanın miqdarı, xarici görünüşü, iyi, dadı

kənar qarışıqların olmaması, saxarozanın və ovuntunun miqdarı

112. Fiziki- kimyəvi üsulla suxari və baranki məmulatının keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

şəkərin, zülalların və turşuluğun miqdarı

**nəmlik, turşuluq və suda şişməsi**

turşuluq, yağın və zülalın miqdarı

nəmlik, turşuluq və dadı

suda şişməsi, turşuluq və konsistensiyası

113. Standarta əsasən adi suxarilərdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

8%

6%

**10%**

5%

12%

114. Jeleəmələgətirici xammalın növündən asılı olaraq marmelad neçə növə ayrılır?

3

2

4

5

1

115. Aşağıdakı hansı sırada jeleli marmeladın istehsalında istifadə olunan maddələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir? aqar, yağ, zülal, aqaroid, üzvi turşu, şəkər

yeyinti turşuları, sukat, zefir, aqar, aqaroid

şəkər, patka, povidlo, sukat, cem, mürəbbə

aqaroid, şəkər, cem, mürəbbə, üzvi turşu, aqar

**aqar, aqaroid, şəkər, patka, yeyinti tursuları**

116. Pastila hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

**meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən**

şəkərdən, yumurta sarısından, aqar, aqaroiddən

meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukatdan, povidlodan

konservləşmiş meyvə- giləmeyvədən, şəkərdən, patkadan, aqaroiddən

yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən, zefirdən, sukatdan

117. Mürəbbənin xarlamasının qarşısını almaq üçün neçə faiz patkadan istifadə edilir?

6- 8 %

8- 10%

**10- 15%**

15- 20%

5- 10%

118. Əgər daxil olmuş mal partiyası 1 litrlik həcmli cem və povidlodan ibarətdirsə, ondan götürülən ilkin nümunələrin miqdar sayını göstərin?

2 ədəd

4 ədəd

5 ədəd

**10 ədəd**

8 ədəd

119. Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatında quru maddənin miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

fiziki- kimyəvi

orqanoleptiki

**refraktometr**

mikrobioloji

histoloji

120. Qüvvədə olan standartda əsasən pasteurizə edilmiş mürəbbə və cəmdə quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

78%

60%

58%

**68%**

50%

121. Qüvvədə olan standartta əsasən povidloda quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

**66%**

56%

68%

70%

60%

122. Qüvvədə olan standartta əsasən mürəbbədə çeşidindən asılı olaraq meyvənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

25- 35%

**45- 55%**

10- 15%

20- 35%

40- 50%

123. Qüvvədə olan standartta əsasən sterilizə olunmuş mürəbbədə şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

48%

52%

**62%**

72%

55%

124. Şokoladın tonusqaldırıcı xassəsi onun tərkibində olan hansı maddələrin olmasından irəli gəlir?

mineral maddələrin və zülalların olmasından

linolen və araxidonun olmasından

linol və stearin turşuların olmasından

nişasta və sellülozanın olmasından

**teobromin və kofein maddəsinin olmasından**

125. Şokolad məmulatının fizioloji dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

karbohidratların, yağların və zülalların

**kofein, teobromin və ası maddələri**

karbohidratların, mineral maddələrin və rütubətin

turşuların, fermentlərin və yağların

mineral maddələrin, fermentlərin və zülalların

126 Şokolad məmulatının bioloji dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

karbohidratların və zülalların

yağların və mineral maddələrin

fermentlərin və yarımdoymuş yağ turşularının

**mineral maddələrin və yarımdoymamış yağ turşularının**

doymuş və doymamış yağ turşularının

127. Qüvvədə olan standartda əsasən əlavəli şokolad məmulatlarında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

1- 6 %

3- 15 %

**1,2- 5,0 %**

5- 10 %

4- 6 %

128. Qüvvədə olan standartta əsasən baton formalı şokolad məmulatında içliyin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

**35 %- dən**

30 %- dən

20 %- dən

10 %- dən

5 %- dən

129. Qüvvədə olan standartta əsasən adi şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi neçə faiz olmalıdır?

75 %

80 %

**92 %**

60 %

82 %

130. Qüvvədə olan standartta əsasən desert şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi neçə faiz olmalıdır?

86 %

92 %

80 %

96 %

36 %

131. Karamelin biololi dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən edilir?

fruktozanın, karbohidratların və mineral maddələrin

qlükozanın, maltozanın və saxarozanın

mineral maddələrin, karbohidratların və yağların

**karbohidratların, yağların və zülalların**

vitaminlərin, duzun, fermentlərin və yağların

132. Fiziki- kimyəvi üsulla karameldə hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

turşuluq, reduksiyaedici şəkər, zülalın və yağın miqdarı

quru maddənin, şəkərin, saxarozanın və vitaminlərin miqdarı

şəkərin, saxarozanın, sellülozanın, maltozanın və quru maddənin miqdarı

**turşuluq, reduksiyaedici şəkərin, ümumi şəkərin, saxarozanın və quru maddənin miqdarı**

ümumi şəkərin, zülalın, karbohidratların, yağların və turşuluğun miqdarı

133. Aşağıdakı hansı sırada karamelin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

mis, sink, qalay, civə, yod, brom

civə, mis, sink, nikel, qalay, yod

kadmium, arsen, civə, dəmir, yod, brom

arsen, bor, brom, civə, dəmir, mis, sink

**qurğusun, arsen, kadmium, civə, mis, sink**



134. Buğda və düyü yarmalarının bişmə müddətinin göstərin.

20-25 dəqiqə

50-60 dəqiqə

25-55 dəqiqə

**30-50 dəqiqə**

15-35 dəqiqə

135. Yarmaların təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

mikotoksinlər, pestisidlər, ammoniyak və hidrogen sulfid miqdarı

radionuklidlər, pestisidlər, mikotoksinlərin və antibiotiklərin miqdarı

toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlərin və hormonların miqdarı

**toksiki elementlər, mikotoksinlərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarı**

Radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizmlərin və toksiki elementlərin miqdarı

136. Gündəlik qəbul etdiyimiz qida məhsullarının neçə faizi nişasta tərkibli maddələr təşkil edir?

**70 %**

50 %

30 %

45 %

55 %

137. Aşağıdakı hansı sırada 100 q kartof nişastasının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

400 kkal və ya 1360 kCoul

**300 kkal və ya 1251 kCoul**

150 kkal və ya 1150 kCoul

200 kkal və ya 1500 kCoul

250 kkal və ya 1300 kCoul

138. Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə ml olmalıdır?

**6-10**

8-12

5-15

7-11

4-6

139. Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1- ci sortlarında turşuluq neçə ml olmalıdır?

15-20

**20-25**

10-15

5-10

25-30

140. Aşağıdakı hansı sırada nişastanın tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

qurğuşun, kadmium, xlor, mis, bor, arsen

sink, dəmir, mis, arqon, arsen, brom

mis, arsen, civə, yod, brom, kadmium

**qurğuşun, kadmium, arsen, civə, mis, sink**

arsen, civə, qalay, brom, mis, qurğuşun

141. Qüvvədə olan standartta əsasən toz- şəkərin nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

0,24 %- dən çox

0,12 %- dən çox

**0,14 %- dən çox**

0,1 %- dən çox

0,3 %- dən çox

142. Qüvvədə olan standartta əsasən suşkilərin sortundan asılı olaraq nəmlik neçə faiz olmalıdır?

4- 6%

10- 15%

8- 10 %

**9- 12%**

10- 13%

143. Qüvvədə olan standartta əsasən bubliklərin sortundan asılı olaraq nəmlik neçə faiz olmalıdır? 10- 15%

8- 10%

9- 12%

10- 12%

22- 27%

144. Povidlonun tərkibində neçə faiz quru maddə və şəkər vardır?

60% və 40%

50% və 50%

68% və 62%

60% və 70%

**66% və 60%**

145. Əgər daxil olmuş mal partiyası 3 litrlik həcmli cem və povidlodan ibarətdirsə, ondan götürülən ilkin nümunələrin miqdar sayını göstərin.

5- 15 ədəd

2- 3 ədəd

4- 6 ədəd

8- 10 ədəd

**3- 5 ədəd**

146. Aşağıdakı hansı sırada 100 q şokolad məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

350- 357 kkal və ya 2550- 2889 kCoul

455- 525 kkal və ya 2660- 2890 kCoul

**540- 547 kkal və ya 2259- 2289 kCoul**

560- 568 kkal və ya 2360- 2290 kCoul

575- 670 kkal və ya 2450- 2560 kCoul

147. Karamel məmulatının kütləsi əsasən hansı maddədən ibarətdir?

yağlardan

zülallardan

**karbohidratdan**

mineral maddələrdən

vitaminlərdən

148. Resepturadan və hazırlanma üsulundan asılı olaraq karamel məmulatı neçə qrupa bölünür?

3

**2**

4

5

6

149. Konfet məmulatının karameldən fərqli xüsusiyyətini göstərir?

bərk konsistensiyaya və zülalla zəngin olmasına

yumşaq konsistensiyaya və mineral maddələrlə zəngin olmasına

bərk konsistensiyaya və karbohidratla zəngin olmasına

**yumşaq konsistensiyaya və qidalılıq dəyərinə görə**

bərk konsistensiyaya və qidalılıq dəyərinə görə

150. Karamelin çeşidindən asılı olaraq 1 kq-da neçə ədəd konfet olmalıdır?

70- 120

60- 130

**65- 110**

75- 100

80- 110

151. Konfetin çeşidindən asılı olaraq 1 kq- da neçə ədəd konfet olmalıdır?

80 - 110

90 - 120

75 - 105

60 - 100

**65 - 110**

152. Orqanoleptiki üsulla konfet məmulatında hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

**kağıza bükülməsinin vəziyyəti, forması, üst hissənin vəziyyəti, içliyinin konsistensiyası, dadı və iyi**

quruluşu, konstruksiyası, turşuluğu, forması, iyi, səthinin vəziyyəti, konsistensiyası, dadı və rəngi

üst hissənin vəziyyəti, içliyinin vəziyyəti, konsistensiyası, qələviliyi, konstruksiyası, forması, rəngi, dadı və iyi

formasını, kağıza bükülməsinin vəziyyəti, üst səthinin vəziyyəti, daxili quruluşu, iyi, dadı və rəngi

içliyinin konstruksiyası, içliyinin vəziyyəti, içliyinin yapışqanlığı, iyi və dadı

153. Fiziki- kimyəvi üsulla konfet məmulatında hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

zülalın, şəkərin, karbohidratın və yağın miqdarı

**nəmliyin, turşuluğun, ümumi şəkərin və saxarozanın miqdarı**

nəmliyin, vitaminlərin, ümumi şəkərin və saxarozanın miqdarı

ümumi şəkərin, fermentlərin, yağın və turşuluğun miqdarı

ümumi şəkərin, turşuluğun, mineral maddələrin və şəkərin miqdarı

154. Aşağıdakı hansı sırada konfetin tərkibində olan radionuklidlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

selen, radon

uran, proton

**sezium, stronsium**

sezium, uran

radon, stronsium

155. Unlu qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatının neçə faizini təşkil edir?

40 %

24 %

32 %

50 %

**42 %**

156.. Unlu qənnadı məmulatının istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

**buğda unu, şəkər və yağ**

çovdar unu, patka və yağ

1- ci sort buğda unu, yumurta və qatı bişirilmiş bitki yağları

meyvə- giləmeyvə püresi, yumurta və qəhvə

buğda unu, maya və bitki yağları

157. Aşağıdakı hansı sırada unlu qənnadı məmulatının yumşaldılma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

**fiziki- kimyəvi, fizioloji, mikrobioloji**

**kimyəvi, bioloji və fiziki**

laboratoriya, sensor, mikrobioloji

kimyəvi, bioloji və qıcqırtma

fiziki, bioloji və çürümə

158. Peçenyelərin 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

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

9

8

4

**5**

2

160. Peçenyelərin ekspertizası zamanı nəqliyyat tarasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin?

300

**400**

250



100

150

161. Orqanoleptiki üsulla peçenyelərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

xarici görünüşü, dadı, yağlılığı, forması, kəsik hissədə görünüşü və ətri

dadı, iyi, forması, səthinin vəziyyəti, qələviliyi, rəngi və kəsik hissədə görünüşü

**formasını, səthinin vəziyyəti, rəngi, kəsik hissədə görünüşü, dadı, iyi və xarici görünüşü,**

məmulatın forması, dadı, iyi, ən kəsikdə forması, turşuluğu və səthinin vəziyyəti

səthinin vəziyyəti, xarici görünüşü, içliyinin vəziyyəti, konsistensiyası və daxili quruluşu

162. Fiziki- kimyəvi üsulla peçenyelərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

nəmliyin, yağın, zülalın, karbohidratların, turşuluğun və külün miqdarı

yağın, zülalın, vitaminlərin, üzvi turşuların, qələvilik və şəkərin miqdarı

şəkərin, yağın, duzun, suyun, karbohidratların, qələvilik və turşuluğun miqdarı

**nəmliyin, şəkərin, yağın, qələvilik və turşuluğun miqdarı, islanması, külün miqdarı**

yağın, zülalın, karbohidratların, mineral maddələr və külün miqdarı

163. Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqlənir?

**yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına**

zülal və yağla zəngin olmasına

mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına

karbohidrat və zülalla zəngin olmasına

fizioloji və bioloji dəyərliliyinə

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

6

5

4

3

2

165. Tortların qidalılıq dəyərliliyi və enerjivermə qabiliyyəti tərkibində hansı maddələrin çox olmasından irəli gəlir?

üzvi turşuların

yağların

**karbohidratların**

mineral maddələrin

zülalların

166. Konfet məmulatının tərkibində hansı bioloji aktiv maddələr azlıq təşkil edir?

**mineral duzlar və vitaminlər**

vitaminlər və zülallar

fermentlər və mineral maddələr

yağlar və üzvi maddələr

karbohidratlar və yağlar

167. Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında konfet mal partiyasının miqdar sayı 50- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

7

6

13

5

**3**

168. Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında konfet mal partiyasının miqdar sayı 51- 150- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

**5**

13

3

8

6

169. Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında konfet mal partiyasının miqdar sayı 151- 1500- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

6

**8**

5

3

10

170. Konfet məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

**toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər**

mikotoksinlər, nitratlar, pestisidlər, mineral maddələr, radionuklidlər  
pestisidlər, radionuklidlər, antibiotiklər, toksiki elementlər  
pestisidlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, hormonlar  
radionuklidlər, pestisidlər, zülallar, toksiki elementlər, mikotoksinlə

171. Aşağıdakı hansı sırada konfetin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

kadmium, dəmir, cıvə, mis, sink

**qurğuşun, kadmium, cıvə, mis, sink**

cıvə, qurğuşun, nikel, mis, sink

mis, brom, cıvə, sink, kadmium, qurğuşun

sink, yod, cıvə, sink, mis, kadmium

172. Konfet məmulatının mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı mikroorqanizmlərin miqdarı təyin edilir?

mezofilaerob və fakültativ orqanizmlərin, salmonell, dairəvi və kokkların miqdarı

maya, kif göbələklərin, fakültativ və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

maya və kif göbələklərinin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, çöp və silindr formalı bakteriyaların miqdarı

**mezofilaerob və fakültativ anaerob mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərinin miqdarı**

bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərinin, dairəvi və kokkların miqdarı

173. Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında peçenye konfet mal partiyasının miqdar sayı 50- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

5

13

**3**

15

174. Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında peçenye mal partiyasının miqdar sayı 51- 150- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

16

3

5

13

**8**

175. Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında peçenye mal partiyasının miqdar sayı 151- 1200- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

**13**

8

10

12

14

176. 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**

177. Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli və elastiki xəmərdən bişirilən peçenyelərin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır?

30

10

40

**20**

50

178. Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki xəmərdən bişirilən peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

140 %

150 %

**130 %**

160 %

170 %

179. Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

100 %

120 %

160 %

**150 %**

175 %

180. Peçenyelərin təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

toksiki elementlər, nitratlar, zülallar, mikotoksinlər, pestisidlər, DDT və onun metabolitləri, radionuklidlər

**toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitləri**

mikotoksinlər, pestisidlər, karbohidratlar, yağlar, radionuklidlər, toksiki elementlər, DDT və onun metabolitləri

pestisidlər, mineral maddələr, vitaminlər, toksiki elementlər, mikotoksinlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitləri

radionuklidlər, pestisidlər, zülallar, toksiki elementlər, mikotoksinlər, DDT və onun metabolitləri

181. Aşağıdakı hansı sırada peçenyenin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

sink, mis, kobalt, civə, arsen, kadmium

qurğuşun, nikel, civə, mis, sink, arsen

**arsen, kadmium, civə, mis, sink, qurğuşun**

kadmium, civə, bor, brom, mis, sink

civə, dəmir, mis, sink, arsen, kadmium

182. Aşağıdakı hansı sırada peçenyelərin tərkibində olan radionuklidlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

stronsium- 92, uran- 90

sezium- 140, radium- 95

uran- 90, radon- 137

**sezium- 137, stronsium- 90**

radon- 135, radium- 95

183. Aşağıdakı hansı sırada 100q peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

348- 422 kkal və ya 1517- 1766 kCoul

**342- 530 kkal və ya 1431- 2218 kCoul**

420- 455 kkal və ya 1515- 1589 kCoul

350- 460 kkal və ya 1525- 1595 kCoul

400- 495 kkal və ya 1816- 1915 kCoul

184. Unun tərkibində olan fermentlər hansı prosesdə əsas rol oynayırlar?

xəmirin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində

xəmirin qıçqırmasında və yetişməsində

xəmirin bişməsində və yoğrulmasında

xəmirin oksidləşməsində və kündəlməsində

**xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmasında**

185. Orqanoleptiki üsulla tortların hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən olunur?

konsistensiyası, forması, bişirilmiş yarımfabrikatın dadı, üz kreminin rəngi və səthinin quruluşu

ətəri, səthinin quruluşu, forması, dadı, bəzək materiallarının vəziyyəti və konsistensiyası

dadı, konsistensiyası, üz kreminin rəngi, bəzək materiallarının vəziyyəti və səthinin quruluşu

səthinin quruluşu, bişirilmiş yarımfabrikatın rəngi, dadı, ətri və konsistensiyası



**formas, səthinin quruluşu, dadı, ətri, konsistensiyası və rəngi**

186. Fiziki- kimyəvi üsulla tortların hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən olunur?

yağın, zülalların, karbohidratların və külün miqdarı

**nəmliyin, yağın, külün və şəkərin miqdarı**

külün, yağın, mikotoksinlərin və nəmliyin miqdarı

şəkərin, pestisidlərin, yağın və külün miqdarı

nəmliyin, radionuklidlərin, külün, yağın və şəkərin miqdarı

187. Qüvvədə olan standartda əsasən meyvə içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

**25 %**

23 %

29 %

9,3 %

13 %

188 Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

0,2- 0,3 %

0,1- 0,6 %

0,3- 0,5 %

**0,1- 0,4 %**

0,4- 0,7 %

189. Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərinə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

98,8

**99,9**

95,6

98,5

99,2

190. 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

191. Aşağıdakı hansı sırada tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

10dəq

5 dəq

20 dəq

15 dəq

**8 dəq**

192. Yığılma mənbələrinə görə bal neçə qrupa bölünür?

**2**

3

4

5

6

193. Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

3

2

4

5

6

194. Şirə balı mənşə etibarilə neçə qrupa bölünür?

4

3

2

6

5

195. Emal edilməsi üsuluna görə bal neçə qrupa bölünür?

2

4

5

6

3

196. Balın tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin?

200

100

150

**300**

250

197. Balın orta hesabla neçə faizini quru maddə və su təşkil edir?

90 % və 10 %

50 % və 50 %

70 % və 30 %

60 % və 40 %

**80 % və 20 %**

198. Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram çörək istehsal etməlidir və bunun neçə qramı buğda və çovdar çörəyinin payına düşməlidir?

500 q; 200 q buğda – 300 q çovdar

**450 q; 280 q buğda – 170 q çovdar**

300 q; 150 q buğda -150 q çovdar

400 q; 250 q buğda – 150 q çovdar

350 q; 150 q buğda – 200 q çovdar

199. Keçmiş SSRİ-nin çörəkbişirmə sənayesində istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarının sayını göstərin?

500-600

505-700

408-650

**704-900**

704-1000

200. Müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını göstərin?

6

7

4

**3**

5

201. Unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatlarının sayını göstərin?

6

5

3

2

**4**

202. Unun hansı xüsusiyyətlərinə görə çörəyin tipi müəyyən edilir?

istifadə olunan əsas xammalların keyfiyyəti ilə

istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə

**istifadə olunan unun tipi ilə**

istifadə olunan dad və tamverici maddələrdə miqdarı ilə

istifadə olunan yağın və şəkərin miqdarı ilə

203. Standartlara əsasən 1-ci sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin?

70-72%

63-65%

65-70%

**65-68%**

68-75%

204. Qüvvədə olan standartta əsasən qoz-yağ içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

23 %

25 %

**29 %**

26 %

28 %

205. Aşağıdakı hansı sırada tortların tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

qurğuşun, mis, dəmir, arsen, civə, sink

kadmium, bor, arsen, sink, civə, qurğuşun

arsen, yod, sink, civə, qurğuşun, kadmium

civə, sink, nikel, qurğuşun, arsen, kadmium

**mis, qurğuşun, kadmium, arsen, civə, sink**

206. Qüvvədə olan standartda əsasən krem içlikli təbəqəli tortda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

28 %

23 %

29 %

**13 %**

25 %

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

0,5

**0,8**

0,3

0,1

0,6

208. Toz- şəkərin 1 kq- da metal qarışıqların miqdarı neçə mq- dan çox olmamalıdır?

6

5

**3**

4

1

209. Balın tərkibində quru maddəyə görə neçə faiz fruktoza və qlükoza vardır?

**40% fruktoza və 35% qlükoza**

50% fruktoza və 25% qlükoza

60% fruktoza və 15% qlükoza

70 % fruktoza və 10% qlükoza

80% fruktoza və 20% qlükoza

210. Balın tərkibində olan makro və mikro elementlərin sayını göstərin?

30

**37**

50

32

27

211. Balın tərkibində olan amin turşularının sayını göstərin?

15

11

**21**

17

12

212. Aşağıdakı hansı sırada 100q balın enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

200- 250 kkal və ya 1250 kCoul

150- 200 kkal və ya 1280- 1285 kCoul

250- 300 kkal və ya 1300- 1320 kCoul

**315- 335 kkal və ya 1321- 1381 kCoul**



300- 350 kkal və ya 1330- 1391 kCoul

213. Milli çörək məmulatlarına aid olan çörək məmulatlarının sayını göstərin?

30

23

22

21

**27**

214. Pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını göstərin?

**10**

12

15

14

13

215. Standartlara əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin?

35-40%

40-45%

30-35%

**43-45%**

42-48%

216. Standartlara əsasən kəpəkli buğda unundan bişirilmiş çörəkdə nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin?

**48%**

46%

51%

49%

50%

217. Standartlara əsasən 2-ci sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin?

65-68%

70-72%

**63-65%**

65-70%

68-75%

218. Standartlara əsasən kəpəkli buğda unundan hazırlanmış çörəyin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin?

70-72%

65-68%

63-65%

**54-55%**

50-55%

219. Çörək-bulka məmulatının tərkibində olan radionuklidləri göstərin?

radium, seziyum

**sezium, stroksium**

radon, radium

sezium, radon

radium, uran

220. Qüvvədə olan standartda əsasən şokolad- krem içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

23 %

25 %

**29 %**

26 %

28 %

221. Aşağıdakı hansı sırada tortların növündən asılı olaraq tərkibində olan mineral maddələrin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

0,5- 0,7 %

**0,3- 0,9 %**

0,1- 0,2 %

0,4- 0,8 %

0,2- 0,4 %

222. Tort məmulatının mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

mezofilaerob və fakültativ anaerob, stafilokokk mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

patogen mikroorqanizmlərin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, dairəvi və çöp formalı bakteriyaların miqdarı

**mezofilaerob və fakültativ anaerob, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərin, patogen mikroorqanizmlərin**

bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, mezofilaerob və fakültativ anaerob, çöp və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

maya və kif göbələklərin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, stafilokokk mikroorqanizmlərin miqdarı

223. Aşağıdakı hansı sırada balın tərkibində olan əsas fermentlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

lipaza, tripsin, ximotripsin, ketalaza, amiloza

**diastaza, katalaza, lipaza, amiloza, oksidaza**

diastaza, katalaza, pepsin, rennin, amiloza

lipaza, amiloza, tripsin, pepsin, katalaza

amiloza, lipaza, tripsin, ximotripsin, diastaza

224. Süni balın təbii baldan fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin?

fermentlərin, çüçək tozcuqlarının və oksimetilfurfurol olmaması

qlükozanın, saxarozanın və fermentlərin olmaması

**fermentlərin, çüçək tozcuqlarının olmaması və oksimetilfurfurolun olması**

üzvi turşuların, vitaminlərin və fermentlərin olması

fermentlərin, çüçək tozcuqlarının və saxarozanın olması

225. Qüvvədə olan standartda əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

**2- 2,5 %**

1- 3,5 %

2- 4,0

1,5- 2,0 %

1,8- 2,5 %

226. Qüvvədə olan standarta əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

4,5 %

**1,5 %**

3,0 %

2,0 %

2,5 %

227. Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

orqanoleptiki

fiziki- kimyəvi

**polyarimetriya**

fitometriya

kalorimetriya

228.

100 q çörək –bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyətini göstərin?

130-395 kkal və ya 790-1635 k/coul

120-390 k/kkal və ya 760-1630 k/coul

**190-397 k/kkal və ya 795-1661 k/coul**

150-300 k/kkal və ya 750-1600 k/coul

100-250 k/kkal və ya 730-1500 k/coul

229. Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?

Na, F, Cr

Cl, Br, J

Fe, Al, Zn

**K, Cr, Co**

Cr, Br, Cu

230. Standartlara əsasən çovdar-buğda çörəyində nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin.

51%

50%

**49%**

48%

45%

231. Standartlara əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin?

49%

48%

47%

43%

**51%**

232. Standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

3%

5%

2%

4%

**6%**

233. Standartlara əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

60

50

40

30

**70**

234. Standartlara əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

63-65%

65-68%

70-75%

75-80%

**70-72%**

235. Standartlara əsasən çovdar-buğda unundan hazırlanmış çörəyin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

63-65%

**47-50%**

65-68%

54-55%

45-48%

236. Çörəyin tərkibində rast gəlinən toksiki elementləri göstərin.

qurğuşun, arsen, kalium, yod, bor, brom

sink, cıvə, mis, arsen, dəmir, aliminium

**qurğuşun, arsen, kalium, cıvə, mis, sink**

arsen, qurğuşun, kalium, dəmir, qızıl, sink

mis, sink, arsen, kükürd, kalium, cıvə

237. Makaron məmulatında təşkil edən mineral maddələri göstərin?

fosfor (P), kalium (K), aliminium (Al), mis (Cu)

kalium (K), natrium (Na), Xrom (Cr), bor (B)

**fosfor (P), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)**

Kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)

kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)

238. Makaron məmulatında hansı amin turşuları azlıq təşkil edir?

histidin, treonin, serin

lizin, triptofen, qlisin



qlisin, serin, lizin

**lizin, metionin, treonin**

metionin, lizin, serin

239. 100 q makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyətini göstərin?

250 kkal və yaxud 1327 k/coul

450 kkal və yaxud 1450 k/coul

150 kkal və yaxud 1250 k/coul

350 kkal və yaxud 1456 k/coul

**341 kkal və yaxud 1427 k/coul**

240. Makaron məmulatının borusunun uzunluğunu göstərin?

15, 18, 20 və 35

25, 20, 35 və 40

20, 15, 35 və 45-dən

**15, 22, 30 və 40-dən**

10, 18, 25 və 30-dən

241. Makaron məmulatında sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsini göstərin?

**əla sortda – 3,5, 1-ci sortda-40, tomat pastası əlavə edilmiş sortda-100**

əla sortda – 3,50, 1-ci sotrda-50, tomat pastası əlavə edilmiş-120

əla sortda – 4,50, 1-ci sotrda-50, tomat pastası əlavə edilmiş-130

əla sortda – 4,50, 1-ci sotrda-40, tomat pastası əlavə edilmiş-110

əla sortda – 5,0, 1-ci sotrda-5,50, tomat pastası əlavə edilmiş-100

242. A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarını göstərin?

7-8%

**4-5%**

2-3%

3-5%

1-2%

243. V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarını göstərin?

15%-dən çox

12%-dən çox

10%-dən çox

**17,5%-dən çox**

16,5%-dən çox

244. Çəki ilə satılan A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin?

9-10%-dən çox

**2-12%-dən çox**

5-15%-dən çox

6-17%-dən çox

8-16%-dən

245. Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin?

**3,5-13%-dən çox**

4,5-14%-dən çox

5,5-16%-dən çox

6-17%-dən çox

2-8%-dən çox

246. Çəki ilə satılan V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin?

6-16%-dan çox

**5-15%-dan çox**

3-10%-dan çox

2-12%-dan çox

3,5-13%-dan çox

247. A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin?

3,5-7%-dən çox

2,5-6%-dən çox

**1,5-5%-dən çox**

4,5-8%-dən çox

1,5-7%-dən çox

248. V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin?

3-6%-dən çox

4-8%-dən çox

**4,0-8,0%-dən çox**

5,0-10%-dən çox

5-12%-dən çox

249. A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı undan hazırlanır?

kəpəkli buğda unundan

kəpəksiz arpa unundan

yumşaq buğda unundan

**bərk buğda unundan**

əla sort undan

250. B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı undan hazırlanır?

yüksək şüşəvari bərk buğda unundan

**yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan**

kəpəkli buğda unundan

kəpəkli arpa unundan

əla sort undan

251. Boruşəkilli makaron məmulatının yarım tiplərinin sayını göstərin?

3

4

6

2

5

252. Hansı üsulla makaronun möhkəmliyi təyin olunur?

orqanoleptiki

fiziki-kimyəvi

**stroqanov**

Juravlyov

Folc

253. Makaronun tərkibindəki toksiki elementləri göstərin?

qurğuşun, arsen, kadium, yod, brom, mis

sink, mis, oksigen, yod, dəmir, xrom

arsen, civə, mis, qalay, yod, dəmir

**qurğuşun, arsen, kadmium, civə, mis, sink**

civə, mis, sink, dəmir, qızıl, brom

254. Makaron məmulatının sortlarının fərqi xüsusiyyətlərini göstərin?

tərkibinə, zülallarına, fermentlərin və yağların çox olmasına görə

**tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyətliliyinə görə**

qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə

qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə

tərkibinə, vitamin və enerji dəyərliliyinə görə

255. Makaron məmulatının növlərini göstərin?

4

5

6

3

2

256. Balıqqulağı məmulatının növlərinin sayını göstərin?

3

5

2

4

6

257. Dələk makaron məmulatının növlərinin sayını göstərin?

6

5

2

4

3

258. Makaron məmulatının emalı zamanı hansı buğda sortundan istifadə olunur?

karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılcıqlı buğdadan

zülalla zəngin olan qılcıqlı buğdadan

karbohidrata zəngin olan qılcıqsız buğdadan

**bərk buğda sortundan**

bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan

259. Makaron məmulatının ekspertizası zamanı götürülən ilkin orta nümunənin faizlə miqdarını göstərin?

**1,5%**

2,5%

1,0%

2,0%

2,5%

260. Makaron məmulatının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təhlili üçün ayrılan orta nümunənin miqdarını göstərin?

2 kq-dan az olmayaraq

3 kq-dan az olmayaraq

4 kq-dan az olmayaraq

**1 kq-dan az olmayaraq**

0,5 kq-dan az olmayaraq

261. Standartlara əsasən makaron məmulatında nəmliyin faizi miqdarını göstərin?

11%-dən

17%-dən

15%-dən

**13%-dən**

12%-dən

262. B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmumatında sınımların faizlə miqdarını göstərin?

7-8%

4-6%

3-5%

2-4%

**8-10%**

263. Çəki ilə satılan A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmumatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin?

5-10%-dən çox

3,5-13%-dən çox

3-6%-dən çox

4-8%-dən çox

**2-10%-dən çox**

264. Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmumatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin?

**2-10%-dən çox**

4-8%-dən çox

3-6%-dən çox

6-9%-dən çox

2-5%-dən çox



265. Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin?

3-5%-dən çox

**5,0-15%-dən çox**

1,5-3%-dən çox

8-10%-dən çox

6-12%-dən çox

266. Makaron məmulatının tərkibində olan pestisidləri göstərin?

**heksaxlorsikloheksen, heksaxlorbenzol, üzvi civə pestisidləri, DDT və onun metabolitləri**

aflatoksin, heksaxlorbenzol, zearalonon, DDT və onun metabolitləri

aflatoksin, dezoksinivalenol, heksaxlorbenzol, heksaxlorbutan

heksaxlorbenzol, dezoksinivalenol, aflatoksin, heksaxlorbutan

heksaxlorsikloheksen, heksaxlorbenzol, heksaxlorbutan, DDT və onun metabolitləri

267. Makaron məmulatının tərkibində olan radionuklidləri göstərin?

radium, seziyum

**stroksium, stronsium**

uran, seziyum

stronsium, uran

barium, radon

268. Gündəlik qəbul etdiyimiz qida məhsullarının neçə faizini nişasta tərkibli maddələr təşkil edir?

**70%**

50%

30%

45%

55%

269. 100 qram kartof nişastasının enerjivermə qabiliyyətinin göstərin?

400 kkal və ya 1360 kkal

**300 kkal və ya 1251 kkal**

150 kkal və ya 1150 kkal

200 kkal və ya 1550 kkal

250 kkal və ya 1350 kkal

270. Hansı sırada buğda nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

ellepisvari, 20-35 mkm

yumurtavari, 50-100 mkm

**dairəvi, 20-35 mkm**

çoxbucaqlı, 15-30 mkm

silindrşəkilli, 10-15 mkm

271. Hansı sırada düyü nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

ellepisvari, 2-12 mkm

silindşəkili, 10-20 mkm

yumurtavari, 3-15 mkm

**coxbucaqli, 3-8 mkm**

dairəvi, 4-10 mkm

272. Kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların faizlə miqdarını göstərin?

60

120

**80**

300

700

273. Kartof nişastasının əla sortunda qaracaların faizlə miqdarını göstərin?

700

600

350

**280**

500

274. Kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların faizlə miqdarını göstərin?

250

650

300

500

**700**

275. Qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların faizlə miqdarını göstərin?

**300-500**

400-650

100-200

150-300

100-180

276. Nişastanın tərkibində olan toksiki elementləri göstərin?

qurğuşun, kadmium, xlor, mis, bor, arsen

sink, dəmir, mis, arqon, arsen, brom

mis, arsen, civə, yod, brom, kadium

**qurğuşun, cadmium, arsen, civə, mis, sink**

arsen, civə, qalay, brom, mis, qurğuşun

277. Nişastanın tərkib hissəsini göstərin?

zülallar, karbohidrat

vitaminlər, azotlu maddələr

**amitopektin, amiloza**

amiloza, qalaktoza

sellüloza, amilopektin

278. Nişasta məhsullarının göstərin?

saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka

**patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş**

patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza

modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası

qlükoza, saqo yarması, pudinq

279. Qarğıdalı nişastasında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin?

20%-dən çox olmamalıdır

15%-dən çox olmamalıdır

**13%-dən çox olmamalıdır**

10%-dən çox olmamalıdır

12%-dən çox olmamalıdır

280. Hansı sırada amitopektin molekulunun zəncirinin quruluşu düzgün olaraq göstərilmişdir?

simpodial və 1550-2000

monopodial və 1000-1550

xətti və 1500-2000

**saxələnmiş və 2000-6000**

budaqlanmış və 2500-5500

281. Hansı sırada amilozanın molekulunun quruluşu düzgün olaraq göstərilmişdir?

budaqlanmış və 2500-5500

şaxələnməmiş və 2000-6000

simpodial və 1000-1550

monopodial və 580-1550

**xətti və 250-1000**

282. Hansı sırada kartof nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

**ovalvari, 15-100 mkm**

silindrşəkilli, 30-150 mkm

çoxbucaqlı, 5-25 mkm

dairəvi, 3-10 mkm

ellepisvari, 3-8 mkm

283. Hansı sırada qarğıdalı nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

dairəvi, 10-15 mkm

yumurtavari, 15-20 mkm

**çoxbucaqlı, 5-25 mkm**

ovalvari, 3-10 mkm

ellepisvari, 20-35 mkm

284. Modifikasiya edilmiş nişasta məhsullarını göstərin?

**palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və puding**

fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası

duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastası

puding, fosfatlı, qaynayan və qarğıdalı nişastası

fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastası

285. Kartof nişastasında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin?

13%-dən çox olmamalıdır

**20%-dən çox olmamalıdır**

12%-dən çox olmamalıdır

10%-dən çox olmamalıdır

14%-dən çox olmamalıdır

286. Qarğıdalı nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin faizlə miqdarını göstərin?

100 mq

50 mq

60 mq

**80 mq**

70 mq

287. 100 q şəkərin enerjivermə qabiliyyətini göstərin?

150 kkal və ya 250 k/coul

130 kkal və ya 230 k/coul

250 kkal və ya 1325 k/coul

350 kkal və ya 1580 k/coul

**375 kkal və ya 1567 k/coul**

288. Quru maddəyə görə toz şəklində reduksiyaedici maddələrin faizlə miqdarını göstərin?

0,06%

0,07%

0,01%

0,03%

**0,05%**

289. Quru maddəyə görə toz şəkərində külün faizlə miqdarının göstərin?

**0,03%**

0,06%

0,02%

0,01%

0,04%

290. Ştammer vahisinə görə toz şəkərin rəngi neçə dərəcə olmalıdır?

0,5

**0,8**

0,3

0,1

0,6

291. Bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarını göstərin?



2-2,5%

1-3,5%

2-4,0%

1,5-2,0%

1,8-2,5%

292. Toz ərilyən rafinad şəkərində ovuntunun faizlə miqdarını göstərin?

4,5%

1,5%

3,0%

2,0%

2,5%

293. Hansı üsulla şəkərdə saxrozanın miqdarı müəyyən edilir?

orqanoleptiki

fiziki-kimyəvi

polvarimetriya

fotometriya

kalorimetriya

294. Quru maddəyə görə toz şəkərində saxarozanın faizlə miqdarını göstərin?

98,%-dən çox

99,8%-dən az

98,9%-dən az

**99,75%-dən az**

99,95%-çox

295. Rafinad şəkərinin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin faizlə miqdarını göstərin?

0,2-0,3%

0,1-0,6%

0,3-0,5%

**0,1-0,4%**

0,4-0,7%

296. Rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın faizlə miqdarını göstərin?

98,8%

**99,9%**

95,6%

98,5%

99,2%

297. Hansı cihazla toz-şəkərin rəngi müəyyən edilir?

saxarimetr və ya refraktometr

refraktometr və ya diafonoskop

diafonoskop və ya kalorimetr

**kalorimetr və ya ştamper**

farinaton və ya diafonoskop

298. Tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddətini göstərin?

10 dəq

5 dəq

20 dəq

15 dəq

**8 dəq**

299. Balın tərkibində fruktoza və qlükozanın faizlə miqdarını göstərin.

**40%-fruktoza və 35%-qlükoza**

50% fruktoza və 25% qlükoza

60% fruktoza və 15% qlükoza

70% fruktoza və 10% qlükoza

80% fruktoza və 20% qlükoza

300. Balın enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

200-250 kal və ya 1250-1350 k/coul

150-200 kal və ya 1250-1285 k/coul

250-300 kal və ya 1300-1320 k/coul

**315-335 kal və ya 1321-1381 k/coul**

300-350 kal və ya 1330-1391 k/coul