

Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1: Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

fermentlərin təsiri ilə yağın parçalanması məhsullarının toplanması və qələvi məhsullarının əmələ gəlməsi

- pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- süddə və pendirdə yağ turşusunu qıcqırdan bakteriyaların olması
- pendirin həddindən artıq «quru» bişirilməsi
- tam yetişməməsi

2 : Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

- pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunması
- duzlama mərhələsinə əməl olunmaması
- duzlamaq üçün maqnezium və sulfat duzları qatışıqı olan duz işlədilməsi
- heyvanların, südə acı dad verən yemlə yemlənməsi

3 : Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

süddə dəmir, miş duzlarının olması

- çox duzlanması
- boyaq dozasının artıq olması
- südü rəngləmək şərtlərinin pozulması
- yetişmənin birinci mərhələsində alçaq temperatur

4 : Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

220- 200 dərəcə T

250- 230 dərəcə T

300- 280 dərəcə T

340- 330 dərəcə T

280- 260 dərəcə T

5 : Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

5

3

6

2

4

6 : Qursağ mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

4

5

3

6

2

7 : Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

50 %

40 %

55 %

45 %

35 %

8 : Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

5

6

2

3

4

9 : Pendir insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

78- 79%

88- 89%

98- 99%

89- 90%

80- 81%

10 : Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən

sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən

pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən

duzlu süddən, yaxud çiy süddən

duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş

11 : Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurluna səbəb nədir?

dənənin səliqəsiz, natamam emalı, pendir kütləsində rütubətin çox olması

qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal olunmaması

südüň yüksək yaęlılıęı
pendir layının düzgün əmələ gəlməməsi
pendir kütləsinin yüksək turşuluęu

12 : Pendir konsistensiyasının qovular (gzcklr) qsuruna səbəb nədir?

ikinci qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal edilməməsi, düzgün qliblnmmsi

yüksək turşuluęu olan süddən istifadə olunması
sdüň yüksək yaęlılıęı
pendir kütləsinin yüksək turşuluęu
yelini mastit xstliyn tutulmuş inəklərin südündən istifadə olunması

13 : DST - əsasən anax və Naxçıvan pendirlrinin nmliynin faizlə miqdarını göstərin.

49-50% v 56% -ədək

39-40% v 46% -ədək
29-30% v 66% -ədək
19-20% v 76% -ədək
59-60% v 86% -ədək

14 : DST - əsasən anax və Naxçıvan pendirlrindəki yaęın faizlə miqdarını göstərin.

40%, 50% v 45%

20%, 30% və 50%
25%,35% və 55%
5%,15% və 20%
55%,60% və 25%

15 : İstehsal texnologiyasına görə pendirlər neçə sinfə bölünür?

1

2

3

4

5

16 : Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

20

80

40

70

60

17 : Brınza pendirində duzun miqdarı neçə faiz arasındadır?

3- 7

9- 11

13- 15

1,5- 2,6

2,5- 2,8

18 : Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

20

30

40

50

19 : Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

camış südü

inək südü

dəvə südü

at südü

qoyun südü

20 : Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağıllığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

45%

50%

55%

20%

25%

21 : Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Brınza pendirin yağıllığı neçə %-dir?

50% və 40%

30% və 20%

20% və 10%

35% və 25%

25% və 15%

22 : Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aiddir?

kaprin

palmitin

stearin

eruk

araxin

23 : Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşularına aiddir?

olein

linolen

klupanadon

laurin

ritsinol

24 : Yağların sıxlığı aşağıda göstərilən hansı cihazla ölçülür?

refraktometr

laktodensimetr

piknometr

aurometr

spirtometr

25 : Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

triqliseridlər

fosfatidlər

tokoferol

boya maddələri

sərbəst yağ turşuları

26 : Aşağıdakı yağ toxumalardan hansı texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

günəbaxan

soya

kətan

qarğıdalı

pambıq

27 : Aşağıdakılardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

günəbaxan, pambıq

kətan, çətənə

zeytun, badam

kakos, palma

gənəgərçək, soya

28 : Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş sayılır?

tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları

tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları

təzə sümükdən alınan sümük yağı

tərkibindəki doymamış yağ turşularını hidrogenlə doyduraraq bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları

aşağı temperaturda saxlanılan bitki yağları

29 : Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

benzoy və asetat turşusu

xörək duzu və sirkə turşusu

askorbin və benzoy turşusu

benzoy turşusu və xörək duzu

askorbin və sirkə turşusu

30: Marqarin istehsalı hansı texnoloji üsullarla aparılır?

presləmə üsulu ilə

ekspulsion üsulu ilə

fasiləli və fasiləsiz üsulla

ekstraksiya üsulu ilə

çökdürülmə üsulu ilə

31 : Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir?

daha çox heyvanat yağı olmasına görə

daha çox bitki yağı olmasına görə

tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə

konsistensiyasına görə

saxlanmaya davamlığına görə

32 : Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası

yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı

konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi

sıxlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı

sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası

33 : Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

6

4

3

5

34 : Maye yağların yod ədədi neçədir?

28- 40

50- 70

75- 100

120- 200

220- 300

35 : Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

4

3

2

5

1

36 : Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

kətan

tunq

gənəgərçək

peril

soya

37 : Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları

tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları

tərkibindəki doymamış yağ turşularına hidrogen birləşdirilərək bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları

aşağı mənfi temperaturda saxlanılan bitki yağları

tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları

38 : Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

Rusiyada

ABŞ

Fransada

Azərbaycanda

Almaniyada

39 : Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər?

konsistensiyasına görə

daha çox (70-80%) təbii bitki yağı olmasına görə

daha çox heyvanat yağı olmasına görə

tərkibindəki mineral maddələrin sayına görə

saxlanmaya davamsızlığına görə

40 : Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

yağlar, zülallar, toksiki elementlər

karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər

toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklidlər

su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər

nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər

41 : Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

25

30

100

50

10

42 : Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ istehlak etməlidir?

70- 100

60- 80

80- 100

100- 150

50- 100

43: Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?
2- atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir

2- atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvi turşulardır

3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

3- atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşuların birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir.

3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

44 : Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

hidrotasiya, dezodorasiya

sintetik sterilizasiya

bioloji, kimyəvi

presləmə, ekstraksiya

presləmə, hidrotasiya

45 : Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin?

kakao, palma, pambıq, soya

günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal

günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı

kətan, xaş- xaş, xardal, soya

xardal, zeytun, badam, raps

46 : Qurumayan bitki yağlarını göstərin?

kətan, xardal, günəbaxan, soya

zeytun, xardal, badam, qoz

zeytun, xardal, palma, soya

badam, pambıq, qarğıdalı, raps

soya, çətənə, badam, xardal

47 : Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin?

mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı

mal, qoyun, xam piy, kərə yağı

qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

48 : Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı

yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi

turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi

Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma ədədi

49 : Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

yağlılıq

qələviliyi

turşuluğu

təzəliyi

köhnəliyi

50 : Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

suda həll olan karbohidratların miqdarı

suda həll olan yağların miqdarı

turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı

suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı

qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı

51 : Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

suda həll olan turşuların miqdarı

suda həll olan ucucu yağ turşuların miqdarı

yağda həll olan qələvilərin miqdarı

qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı

turşuda həll olan yağların miqdarı

52 : Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

3

4

2

5

6

53 : Orqanoleptiki üsulla kərə yağının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

dad və ətri, konsistensiyası, rəngi

dad və ətri, turşuluğu, rəngi

konsistensiyası, ətri, rəngi, sabunlaşma ədədi

rəngi, dadı, ətri, turşuluğu, şəffaflığı

şəffaflığı, dadı, rəngi, suyun və uçucu yağların miqdarı

54: Ən- ənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

85,2%

83,5%

84,2%

83,2%

82,5%

55 : Kərə yağı əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

3

2

1

5

4

56 : Quru yağsız süddə ən çox neçə faiz su vardır?

5 %

7%

9%

11%

13%

57 : Bərpa edilmiş südün turşuluğu neçə dərəcə T - dir?

23- 25 dərəcə T

25- 27 dərəcə T

27- 29 dərəcə T

29- 31 dərəcə T

20- 22 dərəcə T

58 : Qoyun yağının ərimə temperaturu neçədir?

39- 42 dərəcə C

25- 28 dərəcə C

48- 52 dərəcə C

49- 54 dərəcə C

44- 45 dərəcə C

59 : Fiziki- kimyəvi göstəricilərdən qoyun yağında 20 dərəcə C- də sıxlıq nə qədərdir?

932-961 kq/m³

970-988kq/m³

830-848 kq/m³

870-899 kq/m³

850-877kq/m³

60 : Fiziki- kimyəvi göstəricilərdən mal yağında 20 dərəcə C- də sıxlıq nə qədərdir?

955-967 kq/m³

923-933kq/m³

823-831kq/m³

940-955kq/m³

968-978kq/m³

61 : Heyvanat yağların istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

3

6

7

4

5

62: Orqanoleptiki üsulla heyvanat yağların hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

dadı, rəngi, iyi, turşuluq ədədi və əridilmiş halda şəffaflığı

dadı, rəngi, iyi, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluq ədədi

dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı,

dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası və əridilmiş halda şəffaflığı

dadı, rəngi, iyi, suyun, uçucu maddələrin miqdarı

63 : Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə yerə bölünür?

3

5

4

6

7

64 : Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

400qr

200qr

300qr

100qr

50 qr

65 : Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

13

15

10

20

18

66 : Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

8

3

5

10

13

67 : Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

5

8

10

12

3

68 : Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

3

5

8

10

7

69 : Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

presləmə

soyuq presləmə

hidratasiya

ekstraksiya

dezodorasiya

70: Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

isti presləmə

soyuq presləmə

hidratasiya

ekstraksiya

dezodorasiya

71 : Standarta əsasən günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

3 növdə

4 növdə

5 növdə

2 növdə

1 növdə

72: Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

170-ə qədər

180-ə qədər

190-a qədər

185-ə qədər

195-ə qədər

73 : Bərk yağların yod ədədi neçədir?

120-200

50-60

75-100

28-40

80-90

74 : Hansı göstərici yağlarda refraktometrlə təyin edilir?

turşuluq ədədi

sabunlaşma ədədi

polenski ədədi

yod ədədi

şüasındırma əmsalı

75 : Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

2

5

6

4

7

76 : Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

boya maddələri

fosfatidlər

mumlar

zülallar

selikli maddələr

77: Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənilir?

saflaşdırma

hidratasiya

cökdürülmə

dezodorasiya

vinterizasiya

78 : Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

süd şəkərin süd turşusuna qıvcırması

olein turşusunun oksidləşməsindən dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi

yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması

süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi
plazmanın həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması

79 : Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir?

yağda kənar mikrofloranın inkişafı
heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması
yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
qaymaq və kərədə süd turşusuna qıcqırdan mikrofloranın çox olması

80 : Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aid deyil?

linol
linolen
olein
arahidon
miristin

81 : Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər?
saflaşdırma

hidratasiya
dezodorasiya
vinterezasiya
deaerasiya

82 : Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

10 dərəcə C
15 dərəcə C

20 dərəcə C

25 dərəcə C

30 dərəcə C

83 : Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

A

D

C

K

E

84 : Yağların iyini neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

15- 20 dərəcə C

20- 22 dərəcə C

10- 15 dərəcə C

8- 10 dərəcə C

25- 30 dərəcə C

85 : Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

A, D, E, K

B, C, D, K

A, B, E, K,

86 : Şpatel ilə kərə yağının hansı orqanoleptiki göstəricisi təyin edilir?

dadı

rəngi

şəffaflığı

konsistensiyası

iyi

87 : Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammal olan qaymağın tərkibində ən azı neçə faiz yağ olmalıdır?

15

20

25

30

35

88 : Kərə yağının sabunlaşma ədədi nə qədərdir?

223- 233

123- 210

323- 433

110- 120

440- 500

89 : Aşağıdakı hansı sırada heyvanat yağları düzgün göstərilmişdir?

mal, qoyun, donuz, sümük, yığma yağ

donuz, qoyun, mal, kərə yağları

donuz, qoyun, balıq

qoyun yağı, yığma yağ, kərə yağı

donuz yağı, mətbəx yağları, marqarin

90 : Quruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

kətan, çətənə yağları

badam yağı, çətənə yağları

gənəgərçək, qarğıdalı, zeytun yağları

palma- nüvə, kakos, muskat yağları

soya, zeytun, muskat, kakao yağları

91 : Göstərilənlərdən hansılar mətbəx yağlarıdır?

Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun

Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar

Bahar, Teksun, Həyat, Soya Sun, Super Sun

Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat

Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun

92 : Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı

dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu

turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı

rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı

rəngi, dadı, turşuluğu, yağılılığı, iyi

93: Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu

dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası

yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı

yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu

turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası

94 : Şirin və turş qaymaqdan hazırlanan kərə yağı hansı temperaturda pastemizə olunur?

85- 90 dərəcə C

80- 85 dərəcə C

75- 80 dərəcə C

70- 73 dərəcə C

83- 86 dərəcə C

95: Bunlardan hansı marqarin yağlarıdır?

Bahar, Teksun, Sana, Ona, Yayla

Soya Sun, Super Sun, Yayla, Ona

Teksun, Yayla, Final, Ona, Sana

Sana, Ona, Yayla, Final, Aysun, Paşa, Möcüzə

Aysun, Teksun, Bahar, Həyat, Ona

96 : Marqarin yağlarının orqanoleptik (sensor) keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

10

30

50

100

20

97 : Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlığı

suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi

yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu

ərimə temperaturu, turşuluğu, yağılılığı, rəngi, şəffaflığı
suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlığı

98 : Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik

heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos

təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yefındığı, küncüt və günəbxan yağlarından alınan salamos

təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos

təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yefındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos

99 : 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

900- 901 kkal

898- 899 kkal

770- 771 kkal

805- 806 kkal

780- 781 kkal

100 : Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxımın tərkibində neçə faiz yağ qalır?

1%- ə qədər

3%- ə qədər

2%- ə qədər

4%- ə qədər

5%- ə qədər

101 : İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxımın tərkibində neçə faiz yağ qalır?

9- 10%

11- 12%

7- 8%

13- 14%

15- 16%

102 : Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

5

4

8

6

7

103 : Pambıq çiyidində neçə faiz yağ vardır?

30- 42%

43- 55%

56- 72%

35- 60%

16- 29%

104 : Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

33- 57%

58- 75%

75- 90%

18- 31%

60- 75%

105 : Zeytun meyvəsində neçə faiz yağ vardır?

15- 22%

23- 49%

50- 72%

70- 89%

50- 58%

106 : Ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən yüksək olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

89- 97%

80- 88%

72- 80%

66- 72%

69- 75%

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

90- 91%

88- 89%

85- 86%

97- 98%

80- 85%

108 : Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi göstəriciləri hansılardır?

sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu

sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi

sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, iyi, dadı

sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, şəffaflığı, sabunlaşma ədədi

sıxlığı, ərimə temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi

109 : Yağın şəffaflığını təyin etmək üçün 100 ml yağ ağzı bağlanıla bilən silindrə tökülüb 20 dərəcə C temperaturda neçə saat saxlanılır?

24 saat

12 saat

36 saat

6 saat

18 saat

110 : Bitki yağlarının dadını hansı temperaturda təyin edirlər?

25 dərəcə C

30 dərəcə C

10 dərəcə C

2 dərəcə C

9 dərəcə C

111 : Bitki yağlarının iyini hansı temperaturda təyin edirlər?

15- 20 dərəcə C

20- 25 dərəcə C

10- 15 dərəcə C

5- 10 dərəcə C

7- 12 dərəcə C

112: Orqanoleptiki üsulla bitki yağlarının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

iyi, dadı, rəngi, ərimə və donma temperaturu

iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı və çöküntüsü

iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, şüasındırma əmsalı

iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, ərimə temperaturu

iyi, dadı, rəngi, sabunlaşma ədədi

113 : Bərk konsistensiyalı heyvanat yağları yağ turşusu tərkibinə görə neçə yarımqrupa bölünür?

2

3

6

4

5

114 : Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

4

5

2

3

bölünmür

115 : Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

2

3

5

4

bölünmür

116 : Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

3

2

1

5

4

117 : Ritsinol turşulu yağlara hansı bitki yağları aiddir?

pambıq

zeytun

günəbaxan

soya

gənəgərçək

118 : Quruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

kətan və çətənə yağı

zeytun və badam yağı

günəbaxan və pambıq yağı

kətan və çətənə yağı

gənəgərçək və çətənə yağı

119 : Yarımquruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

zeytun və badam yağı

kətan və çətənə yağı

gənəgərçək və soya yağı

günəbaxan və pambıq yağı

soya və günəbaxan yağı

120 : Qurumayan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

zeytun və badam yağı

günəbaxan və pambıq yağı

kətan və çətənə yağı

gənəgərçək və pambıq yağı

pambıq və badam yağı

121 : Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

45-65%

25-45%

55-75%

70-85%

20-35%

122 : Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş

şəffaflaşdırılmış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

şəffaflaşdırılmamış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

hidratasiya, ekstraksiya və presləmə

şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və presləmə

123 : Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

4

5

2

6

3

124 : Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

yağın oksidləşməsi

yağın acılaşması

yağların hidrolizi

yağların birləşməsi

yağların parçalanması

125 : Yağların qaxsımasının (acımasının) qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

antioksidantlar

qələvi

su

turşu

duz

126 : Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

doymuş yağ turşuları

fermentlər

doymamış yağ turşuları

fosfatidlər

mumlar

127 : Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

lipaza fermenti

fosfataza fermenti

reduktaza fermenti

katalaza fermenti

peroksidaza fermenti

128 : Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

hidrogenin alınması və təmizlənməsi

katalizatorun hazırlanması

yağların saflaşdırılması

yağların hidrogenlə doydurulması

hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi

129 : Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

sərbəst yağ turşuları ilə sterollar

doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər

triqliseridlər və boyaq maddələri

doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

yağla suyun yüksək dispersiyası

130 : Marqarinin bioloji dəyərliyi aşağıdakı sıralarda hansına uyğun gəlir?

zülal və boya maddələri

fermentlər və su

doymuş yağ turşuları və mumlar

əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar

tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular

131: 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

545-600

345-450

296-400

637-746

475-598

132 : Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

qaymağı yetişdirəndə, emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri

kərəyə kif sporların düşməsi

kərənin çox duzlanması

yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi

133 : Kərə yağında, en kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

kərə yağının kifayət qədər yuyulması və emal olunması

qatılan duzun standartdan çox olması

duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi

emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi

134 : Kərə yağının rənginin ağ və solğun olması nöqsanına səbəb nədir?

iri duzdan istifadə olunması

boyağın olmaması və ya kərə yağı rəngləyəndə rəngin az vurulması, süd yağında pigmentlərin çatışmaması

maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi

iri damcılar olanda kərə yağda nəməkovun qeyri- müntəzəm dispersləşməsi

kərənin tələsik emal olunması

135 : Pəhriz kərə yağının rütubəti neçə faiz olmalıdır?

20%

26%

25%

21%

23%

136 : Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?

20%

27%

30%

25%

23%

137 : Duzsuz kərə yağının tərkibində neçə faiz rütubət vardır?

89%

82,5%

85,5%

83,7

84,5%

138 : Yağların hansı göstəricisi refraktometrlə təyin edilir?

yod ədədi

süasındırma əmsalı

tuşuluq ədədi

sabunlaşma ədədi

Rehert Meyssel ədədi

139 : Yarımquruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

qarğıdalı, çətənə, palma, kokos yağları

qarğıdalı, soya, günəbaxan, pambıq yağları

kakao, badam, zeytun, çətənə yağları

gənəgərçək, muskat, kokos, soya yağları

pambıq, palma, palma- nüvə, muskat yağları

140 : Bitki yağları konsistensiyasına görə hansı qruplara bölünür?

məy, bərk yağlar

duzlu qarışıq yağlar

qurumayan, bərk yağlar

məy, quruyan yağlar

yarımquruyan, bərk yağlar

141 : Bitki yağlarında fiziki- kimyəvi üsulla hansı göstəricilər müəyyən edilir?

həcm kütləsi, şüasındırma əmsalı, konsistensiyası

sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə, donma temperaturu, uçucu yağ turşusunun miqdarı, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi

ərimə- donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı

turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası

rəngi, çöküntünün miqdarı, sıxlıq, dadı, iyi

142 : Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdarı

şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu

sıxlığı, nəmliyi, rəngi

konsistensiyası, çöküntünün miqdarı, yod ədədi

uçucu yağ turşularının miqdarı, ərimə, donma temperaturu, şüasındırma əmsalı

143: Çeşidindən asılı olaraq marqarində suyun miqdarı nə qədərdir?

18- 20%

20- 22%

22- 24%

22- 24%

19- 23%

144 : Marqarinin orqanoleptiki üsulla hansı göstəriciləri təyin edilir?

xarici görünüşü, konsistensiyası, dadı və iyi

xarici görünüşü, konsistensiyası, suyun və duzun miqdarı

xarici görünüşü, konsistensiyası, yağın miqdarı

xarici görünüşü, dadı, iyi, suyun və duzun miqdarı

xarici görünüşü, konsistensiyası, duzun miqdarı

145 : Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

2

4

5

6

3

146 : 100 qram marqarin çeşidindən asılı olaraq neçə kkal enerji verir?

748- 810 kkal

812- 880 kkal

882- 930 kkal

637- 746 kkal

760- 905 kkal

147 : Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

85- 87,7%

94, 96,7%

83- 84,8%

100%

75- 80%

148 : Marqarin yağı ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

1893- cü ildə

1899- cu ildə

1871- ci ildə

1879- cu ildə

1880- ci ildə

149 : Maye yağların hidrogenlə doydurularaq, emal edilib bərk yağa çevrilməsi prosesi necə adlandırılır?

hidrogenləşdirmə

homogenləşdirmə

samogenləşdirmə

fotogenləşdirmə

litogenləşdirmə

150 : Mal yağının ərimə temperaturu neçədir?

25- 27 dərəcə C

32- 35 dərəcə C

35- 39 dərəcə C

22- 31 dərəcə C

38- 40 dərəcə C

151 : Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

maye və bərk

donmuş və soyudulmuş

soyudulmuş və bərk

maye və donmuş

bərk və donmuş

152 : Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırırlar?

steroidlər

triqliseridlər

poliqliseridlər

qliseridlər

lipidlər

153 : Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram bitki yağı yeməlidir?

35

25

55

45

60

154 : Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram heyvanat yağı yeməlidir?

40

30

50

20

60

155 : Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

1,5 ay

2,5 ay

3,5 ay

4,5 ay

1,0 ay

156: Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

1,8%

2,0 %

2,2%

2,5%

1,6%

157 : Sütün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

ergosterin

lesitin

kefalin

xolesterin

sterin

158 : Sd yaęında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

fosfatidlər

xolesterin

mineral maddələr

zvi turşular

sd şəkəri

159 : Südün turşuluęu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

faiz

qram

kkal

terner dərəcə (T dərəcə)

dərəcə selsi (C dərəcə)

160 : Südün tərki bində olan komponentlərin sayını göstərin?

50

70

100

120

90

161 : Ərgin sd neçə dərəcə temperaturda emal etməklə alınır və yaęlılıęı neçə faizdir?

75 dərəcə C- də, 2- 3%

80 dərəcə C- də, 4- 5%

95 dərəcə C- də, 4- 6%

60 dərəcə C- də, 1- 2%

70 dərəcə C- də, 3- 4%

162 : Hazırda istehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

42%

45%

40%

30%

22%

163 : Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıvcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

3

4

5

6

2

164 : Pasterizə edilmiş südün 1 ml- də nə qədər bakteriya ola bilər?

300000

200000

350000

250000

230000

165 : Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?

2,5 və 3,2%

3,5 və 4%

3,6- 3,8%

3,7- 4,0%

3,6- 4,1

166: 100 qram inək südü neçə kCoul enerji verir?

289

330

350

250

310

167 : Süd konservləri neçə üsulla alınır?

2

3

4

5

1

168 : Südün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır?

77,8%

87,5%

92%

69,9%

73,8%

169 : Aşağıdakı sıralardan hansı südün uzunmüddətli pasterizasiyasını göstərir?

72-74 dərəcə C

63-69 dərəcə C

63-65 dərəcə C

59-62 dərəcə C

60-65 dərəcə C

170 : Aşağıdakı sıralardan hansı südün qısamüddətli pasterizasiyasını göstərir?

62-65

70-75

65-69

72-76

75-85

171 : Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

80-85%

83-89%

75-80%

85-90%

82-86%

172 : Hansı süd bakterisid xassəyə malikdir?

südün soyudulduğu dövr

mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr

südün sağıldığı dövr

südün keyfiyyəti yoxlandığı dövr

südün tərkibində mikroorqanizmlərin sayı 5000-dən çox olmadığı dövr

173 : Aşağıdakı sıralardan hansı südün sıxlığına uyğun gəlir?

1,027-1,030

1,028-1,035

1,025-1,030

1,025-1,030

1,020-1,025

174: Südün ani pasterizasiyası hansı temperaturda aparılır?

90 dərəcə C

79 dərəcə C

80 dərəcə C

85 dərəcə C

75 dərəcə C

175 : Südün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

140-155 dərəcə C

130-140 dərəcə C

135-150 dərəcə C

138-145 dərəcə C

140-150 dərəcə C

176 : Süd yağının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitamini çevrilir?

A

B

K

D

E

177 : Mineral maddələr südün ümumi miqdarının neçə faizə qədərini təşkil edir?

1

3

5

7

10

178 : Südün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır?

81,5

82,1

87,5

91,5

95,8

179 : Yağlılığı 8% və 10% olan qaymaqda neçə dərəcə T (dərəcə turner) turşuluq olmalıdır?

19 dərəcə

23 dərəcə

25 dərəcə

21 dərəcə

27 dərəcə

180 : Quru süddə «piyvəri tam» qüsuru hansı halda yaranır?

istehsal prosesi düzgün aparılmadıqda
istehsalında yağlı süddən istifadə edildikdə

süd yağı oksidləşdikdə

germetik tarada saxlanmadıqda
yüksək temperaturda qurudulduqda

181 : «Hipp»1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur?
3

10

doğulan gündən 6 ayadək

1 yaşınadək
1 yaşından 3 yaşınadək

182 : Uşaqlar üçün sayılan «Мальш»- da rütubət neçə faizdən artıq olmamalıdır?

5

8

4

3

2

183 : Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südü neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?
140- 160 dərəcə C

90- 110 dərəcə C

100- 115 dərəcə C

120- 130 dərəcə C

145- 150 dərəcə C

184 : Ani pasterizə saxlanılmadan neçə dərəcə temperaturda aparılır?

85 dərəcə C

89 dərəcə C

92 dərəcə C

95 dərəcə C

87 dərəcə C

185: Qısa müddətli pasterizə 15- 20 saniyə ərzində hansı temperaturda edilir?

68- 70 dərəcə C

77- 79 dərəcə C

80- 82 dərəcə C

66- 69 dərəcə C

72- 76 dərəcə C

186 : Quru üzlü süddə neçə faiz yağ olur?

30%- ə qədər

25%- ə qədər

35%- ə qədər

40%- ə qədər

45%- ə qədər

187 : Quru üzlü süddə neçə faiz su olur?

4- 7%

8- 10%

1- 3%

9- 11%

10- 12%

188 : Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

47,5%

48,5%

49,5%

43,5%

50,5%

189 : Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz su vardır?

29,3%

27,5%

30,1%

31,6%

29,8%

190 : Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

44%

48%

50%

49%

47%

191 : Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz su var?

20%

25%

30%

40%

35%

191 : Şəkərli qatılaşıdırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

43,5%

46,7%

33,3%

49,2%

38,4%

192 : Şəkərli qatılaşıdırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz su vardır?

28%

29%

30,5%

26,5%

18,7%

193 : Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

100,5 dərəcə C

100,6 dərəcə C

100,2 dərəcə C

100,7 dərəcə C

100,4 dərəcə C

194 : Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

16- 18 dərəcə T

19- 21 dərəcə T

22- 24 dərəcə T

25- 27 dərəcə T

20- 22 dərəcə T

195 : Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

98- 99%

92- 93%

94- 95%

90- 92%

95- 96%

196 : Süd yağının ərimə temperaturu neçədir?

22- 26 dərəcə C

35- 40 dərəcə C

27- 34 dərəcə C

35- 40 dərəcə C

18- 23 dərəcə C

197 : Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

süd yağının dondurulması

süd yağının yüksək temperaturda əridilməsi

süd yağının bir yerə toplanması

süddə yağ kürəciklərinin xırdalanması və südün hər tərəfinə bərabər yayılması

süd yağının yığılması

198 : Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

camış südü

zebr südü

at südü

keçi südü

inək südü

199 : Sütün tərkibində korotin su ilə birləşib hansı vitaminə çevrilir?

D vitamininə

C vitamininə

E vitamininə

A vitamininə

B 12 vitamininə

200 : Sədə yaşlı inəklərin südü və ağız südünün qarışdırılması, yelinin iltihabı süddə hansı qüsurları yaradır?

acı dadı

çürümə

kəskin dadlı

duzlu

metal dadı

201 : Sütün tərkibində olan bəzi bağırsağ bakteriyaları, maya göbələkləri, yağ turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

dərman iyi

balıq iyi

ammonyak qoxulu

köpüklənmə

çox sulu

202 : Südün tərkibindəki hansı ferment sd yaęını qliserinə v yaę turşularına parçalayır?
fosfataza fermenti

reduktaza fermenti

katalaza fermenti

lipaza fermenti

peroksidaza fermenti

203 : Hansı fermentin təsiri ilə südün pasterizə olub- olmamasını təyin edirlər?

fosfataza fermenti

peroksidaza fermenti

katalaza fermenti

reduktaza fermenti

lipaza fermenti

204 : Südün sıxlıęı hansı cihazla təyin olunur?

refraktometr

ariometr

laktodensimetr

spirtometr

yaęln

205 : Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

amilaza fermenti

katalaza fermenti

reduktaza fermenti

peroksidaza fermenti

fosfataza fermenti

206 : Uzunmüddətli pasterizə bir neçə dəqiqə ərzində hansı temperaturda edilir?

50- 53 dərəcə C

63- 65 dərəcə C

68- 70 dərəcə C

56- 58 dərəcə C

58- 61 dərəcə C

207 : Mayonezin keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

50

100

20

30

25

208 : Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

5

3

2

4

6

209 : Mayonezin orqanoleptiki göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

50

100

30

40

70

210 : Mayonezin orqanoleptiki göstəricilərinə hansılar aiddir?

dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və xarici görünüşü

dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və xarici görünüşü

dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və emulsiyanın davamlığı

dadı, iyi, rəngi, emulsiyanın davamlığı və xarici görünüşü

dadı, iyi, xarici görünüşü, emulsiyanın davamlığı

211 : Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

2

4

5

6

3

212 : Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin?

heyvanat yağı, zülallı maddələr, xörək duzu, yumurta tozu

kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar

bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər

bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr

heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr

213 : Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz zülal və karbohidratlar vardır?

3,1% ; 2,6%

3,6% ; 2,9%

4,2% ; 3,2%

1,7% ; 0,7%

1,9% ; 0,8%

214 : Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz yağ və su vardır?

67% ; 25%

69% ; 30%

50% ; 35%

77% ; 22%

70% ; 33%

215 : Mayonezlərin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

20

50

10

30

100

216 : Hansı variantda mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri göstərilmişdir?

rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı

yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı

suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi

emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi

217 : Aşağıdakı variantların hansında desert mayonezlərinin tərkibi düzgün göstərilmişdir?
heyvanat yağı, sirkə turşusu, şəkər, karbohidrat

kərə yağı, bitki yağı, zülali maddələr, ətirli- dadlı əlavələr

limon turşusu, bitki yağı, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr

zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər

şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı, karbohidrat

218 : Kəsmik və kəsmik məmulatlarını 10 gün saxlamaq üçün hansı temperaturda və nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır?

5- 7 dərəcə C- də, 70- 75%

3- 4 dərəcə C- də, 68- 74%

7- 8 dərəcə C- də, 68- 72%

3- 5 dərəcə C- də, 85- 89%

0- 2 dərəcə C- də, 80- 85%

219 : Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

9% və 5%

4% və 9%

15% və 10%

13% və 9%

17% və 13%

220 : Əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə faiz olan pastərizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

6, 9, 15, 25%

12, 18, 24, 30%

8, 10, 20 və 35%

5, 15, 25, 35%

7, 9, 11 və 25%

221 : Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

3,2%

4,5%

3,8%

3,6%

3,5%

222 : Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir?

70%

60%

65%

72%

75%

223 : Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

16%

20%

18%

15%

25%

224 : Standarta əsasən süzmənin turşuluğu neçə dərəcə terner olmalıdır?

190- 200 dərəcə T

180- 190 dərəcə T

175- 178 dərəcə T

185- 195 dərəcə T

170- 180 dərəcə T

225 : Şirin kəsmik məmulatında şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

12- 25%

13- 26%

14- 20%

15- 25%

18- 25%

226 : Yüksək yağlı kəsmik məmulatında yağlılıq neçə faiz olmalıdır?

15- 20%

20- 26%

25- 30%

15- 18%

23- 27%

227 : Yarım yağlı kəsmik məmulatının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

8%

6%

9%

7%

10%

228 : Yağlı kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

20 dərəcə C

12 dərəcə C

15 dərəcə C

18 dərəcə C

14 dərəcə C

229 : Yağsız kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

15 dərəcə C

16 dərəcə C

18 dərəcə C

20 dərəcə C

14 dərəcə C

230 : Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağsız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasteurizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə

kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə

231 : Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür?

5

2

6

3

4

232 : Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

233 : Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin?

nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə T

nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə T

nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə T

nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə T

nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə T

234 : Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

9%, 11%, 15% və 35%- li

10%, 18%, 25% və 40%- li

8%, 10%, 20%- li

25%, 20%, 30%- li

15%, 18%, 30- 35%-li

235 : Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

zülallarla, üzvi turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə

həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə

karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə

zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə

həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə

236 : Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

təzə, quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən

təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən

təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən

quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən

quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən

237 : Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

3

4

2

1

5

238 : Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

10%- dən 35%- ə qədər

15%- dən 40%- ə qədər

10%- dən 45%- ə qədər

10%- dən 40%- ə qədər

20%- dən 40%- ə qədər

239 : Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi

turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi

xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi

xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi

rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi

240 : Yağlılığı neçə faizli yağlı kəsmik istehsal olunur?

18%

20%

10%

9%

22%

241 : Kəsmik neçə üsulla istehsal edilir?

3

2

4

1

5

242 : Kəsmik hazırlamaq üçün ayrılmış yağsız süd hansı temperaturda pasterizə olunur?

60 dərəcə C- də

75 dərəcə C- də

80 dərəcə C- də

85 dərəcə C- də

90 dərəcə C- də

243 : Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan istifadə olunur?
termofil çöpləri

maya göbələkləri

asidofil çöpləri

mezofil çöpləri

spirtə qıvcırdan maya göbələkləri

244 : Standarta görə süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

13%

12%

15%

18%

20%

245 : Kəsmik məmulatında turşuluq neçə dərəcə terner olmalıdır?

190- 200 dərəcə T

160- 170 dərəcə T

170- 180 dərəcə T

140- 150 dərəcə T

180- 190 dərəcə T

246 : Yağlı kəsmik məmulatını neçə dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır?

-8 dərəcə C

-10 dərəcə C

-12 dərəcə C

-15 dərəcə C

-13 dərəcə C

247 : Yağsız kəsmik məmulatı neçə dərəcə temperaturda saxlanılmalıdır?

-18 dərəcə C

-14 dərəcə C

-15 dərəcə C

-17 dərəcə C

-20 dərəcə C

248 : Kəsmik hazırlamaq üçün yağsız süd hansı temperaturda pasteurizə olunur?

70 dərəcə C

75 dərəcə C

63 dərəcə C

80 dərəcə C

78 dərəcə C

249 : Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

qablaşmış taranın xarici görünüşü, suyun və uçucu maddələrin miqdarı

qablaşmış taranın xarici görünüşü, məhsulun rəngi, konsistensiyası, iyi və dadı

iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası, məhsulun rəngi

iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı, qablaşmış taranın xarici görünüşü

qablaşmış taranın xarici görünüşü, iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı

250 : Xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hansılardır?

qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dad və iyi

qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, turşuluğu

qablaşması, dad və iyi, turşuluq ədədi, rəngi

iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı

iyi, dad və rəngi, turşuluğu, xarici görünüşü

251 : Aşağıdakılardan hansı xamanın orqanoleptiki qiymətləndirilməsinə aid deyil?

rəngi

konsistensiyası

dadı

iyi

turşuluğu

252 : Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

dondurulmuş süddən

sterilizasiya olunmuş süddən

ərgin süddən

pasterizə edilmiş süddən

zülallı süddən

253 : Dondurmanın istehsalının ümumi texnoloji əməliyyatları neçə mərhələdə başa çatır?

5

7

6

8

4

254 : Orqanoleptiki qaydada dondurmanın dad və ətri maksimum neçə balla qiymətləndirilir?

60

70

65

75

80

255 : Süd məhsullarının (süd hesabı ilə) gündəlik istehlak norması nə qədərdir?

500- 600

700- 800

980- 1050

1100- 1200

600- 700

256 : 1 qram yağ orqanizmdə mənimsəniləndikdə nə qədər enerji verir?

15,7

16,7

25,6

32,3

37,7

257 : Sütün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır?

1027kq/m³

1028kq/m³

1025kq/m³

1029kq/m³

1030kq/m³

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

istilik tutumu

istilik keçirmə əmsalı

xüsusi istilik tutumu

temperatur-keçirmə əmsalı

enerji dövəri

259 : Aşağıdakı kağızlardan hansılar yağ çəkəndir?

perqament

podperqament

perqamin

kraft kisələr

sellofan kisələr

260 : Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?
3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

2 atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvü turşulardır

2 atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir

3 atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşularının birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

261: Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

presləmə, ekstraksiya

sintetik, sterilizasiya

bioloji, kimyəvi

hidratasiya, dezodarasiya

presləmə, hidrotasiya

262 : Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı

günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal

kakao, palma, pambıq, soya

kətan, xaş- xaş, xardal, soya

xardal, zeytun, badam, raps

263 : Qurumayan bitki yağlarını göstərin

zeytun, xardal, badam, qoz

kətan, xardal, günəbaxan, soya

zeytun, xardal, palma, soya

badam, pambıq, qarğıdalı, raps

soya, çətənə, badam, xardal

265 : Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

mal, qoyun, donuz, sümük, vığma yağı

mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı

mal, qoyun, xam piy, kərə yağı

qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

266 : Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi

yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi

peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı

Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma əmsalı

267 : Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

təzəliyi

qələviliyi

turşuluğu

yağlılıq

köhnəliyi

268 : Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı

suda həll olan yağların miqdarı
turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı
suda həll olan karbohidratların miqdarı
qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı

269 : Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı

suda həll olan turşuların miqdarı
yağda həll olan qələvilərin miqdarı
qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı
turşuda həll olan yağların miqdarı

270 : Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

2

4

3

5

6

271 : Sür yağı hansı formada?

kürəcik formada

ücbucaq formada
dördbucaq formada
altibucaq formada
yastibucaq formada

272 : Sür yağının erime temperaturu necə derecedi?

27-34 dərəcə S

10-17 dərəcə S

17-24 dərəcə S

35-42 dərəcə S

4-10 dərəcə S

273 : Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nəqədərdir?

1%-ə qədər

3%-ə qədər

5%-ə qədər

7%-ə qədər

9%-ə qədər

274 : Süddə külün miqdarı necə %-dir?

0,7%

1,7%

2,1%

2,7%

1,3%

275 : Bunlardan hansı aşxana mayonezinin 3-7 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

30-45 gün

10-20 gün

45-55 gün

57-77 gün

60-70 gün

276 : Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu ne qədərdir?

PH -1 6,47-6,67-dir

PH -1 5,47- 5,67-dir

PH-1 4,47-5,67-dir

PH -1 3,47 – 4,67-dir

Ph -1 2,47 – 3,67-dir

277 : Pasterizə edilmiş südün yağlılığı necə % olmaqla buraxılır?

2,5; 3,2; 3,5; 4,0 və 6,0%

1,0; 2,5; 3,2; 3,5 və 4,0

0,5; 1,0; 2,5; 3,5 və 6,0

2,5; 4,0; 6,0; 8,0 və 10,0

1,0; 3,5; 4,0; 6,0 və 10,0

278 : Zülalı südün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

2,5% və 1,0%

3,5% və 0,5%

1,5% və yağsız

1,0% və 0,5%

3,0% və 1,5%

279 : Sterilizə edilmiş südün yağlılığı necə % olmaqla buraxılır?

2,5% və 3,2%

1,0% və 1,5%

0,5% və 1,5%

3,2% və 4,0%

3,5% və 6,0%

280 : Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağlılığı necə %-dən az və turşuluğu necə 0T-dən çox olmamalıdır?

3,2%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

3,5%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

4,0%-dən az, 32 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

3,2%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

3,5%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

281 : Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə necə % şəkər olur?

12%

15%

18%

20%

22%

282 : Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu necə % olmalıdır?
4-8%

14-18%

10-14%

15-19%

20-24%

283 : Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağlılığı necə %-dan çox olmamalıdır?

45 %

50 %

55 %

20%

25%

284 : Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin nəmliyi necə %-dan çox olmamalıdır?

56%

46%

66%

76%

86 %

285 : Motal pendiri yalnız hansı süddən hazırlanır?

yalnız qoyun südü

yalnız inək südü

yalnız keçi südü

yalnız camış südü

yalnız at südü

286 : Standarta görə südün konsistensiyası necə olmalıdır?

bircinsli, çöküntüsüz və seliksiz

bircinsli, çöküntülü və seliksiz

bircinsli, çöküntüsüz və selikli

ikicinsli, çöküntüsüz və seliksiz

ikicinsli, çöküntülü və seliksiz

287 : Dondurmanın müxtəlif çeşidini hansı kütlədə hazırlayırlar (qramla)?

50, 80, 100qr

20, 50, 60qr

35, 65, 105qr

60, 90, 120qr

80, 100, 120qr

288 : Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

çiyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu

çiyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı

moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilaslı

qozlu, şokoladlı, limonlu, gilaslı

289 : Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

qozlu, şokoladlı, üzümlü, qəhvəli, karamelli

moruqlu, üzümlü, qəhvəli, karamelli

qozlu, şokoladlı, üzümlü, gilaslı

qəhvəli, karamelli, çiyələkli, gilaslı, qozlu

şokoladlı, üzümlü, çiyələkli, gilaslı, qozlu

290 : Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı

qəhvəli, karamelli, çiyələkli, gilaslı

moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

çiyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı

çiyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu

291 : Sd yaęının ərimə temperaturu neca derecedir?

27-34 dərəcə C

10-17 dərəcə C

17-24 dərəcə C

35-42 dərəcə C

4-10 dərəcə C

292 : Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə n  qədərdir?

1%-  qədər

3%-  qədər

5%-  qədər

7%-  qədər

9%-  qədər

293 : Normal təzə südün saęılımı südün aktiv turşuluęu n  qədərdir?

PH -1 6,47-6,67-dir

PH -1 5,47- 5,67-dir

PH-1 4,47-5,67-dir

PH -1 3,47 – 4,67-dir

PH -1 2,47 – 3,67-dir

294: Pasterizə edilmiş südün yaęlılıęı neę  % olmaqla buraxılır?

2,5; 3,2; 3,5; 4,0 v  6,0%

1,0; 2,5; 3,2; 3,5 və 4,0

0,5; 1,0; 2,5; 3,5 və 6,0

1,0; 3,5; 4,0; 6,0 və 10,0

2,5; 4,0; 6,0; 8,0 və 10,0

295 : Zülallı südün tərki bində yağın miqdarı necə %-dir?

2,5% və 1,0%

3,5% və 0,5%

1,5% və yağsız

1,0% və 0,5%

3,0% və 1,5%

296 : Südün tərki bindəki yağ neçə dərəcə Selsi temperaturda əriyir?

10-15 dərəcə Selsi

20-25 dərəcə Selsi

27-34 dərəcə Selsi

5-10 dərəcə Selsi

15-20 dərəcə Selsi

297 : Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

170-ə qədər

180-ə qədər

190-a qədər

185-ə qədər

195-ə qədər

298 : Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

1,8%

2,0 %

2,2%

2,5%

1,6%

299 : Standarta əsasən Günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

3 növdə

4 növdə

5 növdə

2 növdə

1 növdə

300 : Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş

şəffaflaşdırılmış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

şəffaflaşdırılmamış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

hidratasiya, ekstraksiya və presləmə

şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və presləmə