

Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası – 1.

1. Əmtəəşünaslığın predmeti haqqında ilk dəfə olaraq dəqiq tərif neçənci ildə kim tərəfindən verilmişdir?

- A) 1856-cı ildə İ.Vavilov tərəfindən
- B)) 1867-ci ildə K.Marks tərəfindən
- C) 1867-ci ildə Paster tərəfindən
- D) 1918-ci ildə Azərbaycanda demokratik dövlət qurulduğu vaxt
- E) 1962-ci ildə Leypsiqdə keçirilən konfransda verilmişdir

2. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixində Paster yarım mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?

- A) 1800-1918
- B) 1800-1867
- C)) 1867-1900
- D) 1867-1918
- E) 1900-1918

3. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixində biokimyəvi yarım mərhələ neçənci illəri əhatə edir?

- A) 1867-1900
- B)) 1900-1918
- C) 1918-1930

D) 1900-1930

E) 1930-1962

4. Əmtəəşünaslığın predmeti nədir?

A)) Əmtəələrin istehlak dəyəri xüsusi fənnin əmtəəşünaslığın predmetidir

B) Malın keyfiyyətini formalaşdıran amillər əmtəəşünaslığın predmetidir

C) Xammalın xassələri və istehsal prosesi əmtəəşünaslığın predmetidir

D) Ərzaq mallarının dadını, iyini, rəngini və konsistensiyasını xarakterizə edən göstəricilər xüsusi fənnin əmtəəşünaslığın predmetidir

E) Ərzaq mallarının keyfiyyətinin və qüsurlarının tədqiqi əmtəəşünaslığın predmetidir

5. Əmtəəşünaslığın məqsədi nədən ibarətdir?

A) Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəricilərini müəyyən etməkdən ibarətdir.

B) Ərzaq mallarının saxlanılması və daşınması üsullarını təkmilləşdirməkdən ibarətdir

C) Əmtəələrin düzgün saxlanması təmin etməkdən ibarətdir

D)) Əmtəələrin istehlak dəyərini yaradan xassələrlə, habelə mal yeridilməsinin bütün mərhələlərində bu xassələrin dəyişməsinin öyrənilməsindən ibarətdir

E) Yeni xammal növləri ilə xaricdə və ölkədə istehsal olunan ərzaq məhsullarının istehlak dəyərinin öyrənilməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsindən ibarətdir

6. Ərzaq malları kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

A) 1

- B)) 2
- C) 3
- D) 4
- E) 5

7. Ərzaq mallarının tərkibində olan qeyri üzvi maddələr hansılardır?

- A)) su, mineral maddələr
- B) karbohidratlar, yağlar, zülallar
- C) mineral maddələr, vitaminlər, zülallar
- D) fermentlər, , üzvü turşular, yağlar
- E) su, karbohidratlar, vitaminlər

8. Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- A) 5
- B)) 3
- C) 6
- D) 2
- E) 4

9. Ərzaq mallarının tərkibində olan su neçə formada olur?

- A) 1
- B)) 2
- C) 3

D) 4

E) 5

10. Orta yaşlı insan gündə neçə qram karbohidrat qəbul etməlidir?

A) 100-200

B) 250-300

C) 300-500

D)) 400-600

E) 600-800

11. Birbaşa standart göstəricilərinin müqayisəsi ilə təhlil hansı üsula aiddir?

A) kimyəvi

B) fiziki

C) biokimyəvi

D)) orqanoleptiki

E) mikrobioloji

12. Qlükoza nədir?

A)) üzüm şəkəri

B) meyvə şəkəri

C) çuğundur şəkəri

D) səməni şəkəri

E) süd şəkəri

13. Fruktoza nədir?

A) göbələk şəkəri

B)) meyvə şəkəri

C) çuğundur şəkəri

D) səməni şəkəri

E) üzüm şəkəri

14. Bunlardan hansı süni şirin maddələrdir?

A) Sellüloza, maltoza

B) altı atomlu spirt sorbit, laktoza

C) ksilit, maltoza

D) fruktoza, qlükoza

E)) altı atomlu spirt sorbit, ksilit

15. Makroelementlərə hansılar aiddir?

A)) Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si

B) Ra, Au, Ti, uran, tarium

C) Ba, Br, B, J, Co, Mn, Cu, Mo

D) Zn, As, Hg, Pb, Cu, S

E) P, Fe, Cl, Ba, J, F, Cr, Zn

16. Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?

- A) natrium, xlor, silisium, kalsium, fosfor, maqnezium
- B) brom, yod, kobalt, barium, molibden, sink
- C) manqan, kuprum, flüor, barium, brom, yod
- D)) uran, torium, radium, airum, titanium, samrium
- E) radium, plumbum, sink, fosfor, kalium, kobalt

17. Mikroelementlərə hansılar aiddir?

- A)) Co, Br, Ba, Y, Mn, Cr, F, Zn, Cu və b.
- B) Fe, Ca, Cl, S, Si, Cr, Co, B, Zn və b.
- C) Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si və b.
- D) Ra, Au, Ti, uran, tarium və b.
- E) Ca, Mg, K, Pb, Fe, Mo, Zn və b.

18. Bu karbohidratlardan hansıları şirin deyildir?

- A) monosaxaridlər
- B) oliqosaxaridlər
- C)) polisaxaridlər
- D) trisaxaridlər
- E) disaxaridlər

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

A) 1:2:5

B) 1:1:3

C) 1:1:2

D) 1:1:6

E)) 1:1:4

20. 1 kkal neçə kilocoula müvafiqdir?

A) 5,1

B) 4,3

C) 4,0

D)) 4,184

E) 3,84

21. 1 q zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır?

A)) 4,0 kkal

B) 3,5 kkal

C) 4,1 kkal

D) 3,9 kkal

E) 3,6 kkal

22. 1 q karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

A) 4,0 kkal

B)) 3,75 kkal

C) 3,5 kkal

D) 4,5 kkal

E) 4,1 kkal

23. 1 q yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

A) 8,7 kkal

B) 9,3 kkal

C)) 9,0 kkal

D) 9,8 kkal

E) 8,0 kkal

24. Enerjivermə qabiliyyətinə malik olan komponentlərin mənimsənilməsi nəzərə alınmaqla hesablanan kalorilik necə adlanır?

A) nəzəri kalorilik

B) mütləq kalorilik

C) natamam kalorilik

D) fiziki kalorilik

E)) real kalorilik

25. İnvert şəkəri nədir?

- A) qlükoza və saxarozanın eyni miqdarda qarışığı
- B)) qlükoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
- C) maltoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
- D) laktoza və maltozanın eyni miqdarda qarışığı
- E) saxaroza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı

26. Təbiətdə tapılan amin turşuların neçəsi zülalların tərkibinə daxildir?

- A) 8
- B) 10
- C) 15
- D)) 20
- E) 24

27. Bunlardan hansıları sadə zülal qrupuna aiddir?

- A) nukleoproteidlər, prolaminlər, xromoproteidər
- B)) albuminlər, prolaminlər, qllyutelinlər
- C) albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər
- D) prolaminlər, qlkoproteidər, lioproteidər
- E) fosfoproteidər, xromoproteidər, qllyutelinlər

28. Bunlardan hansıları mürəkkəb zülal qrupuna aiddir?

- A) nukleoproteidlər, xromoproteidər, qllyutelinlər
- B) albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər

- C) qlikoproteidər, lioproteidər, albuminlər
- D)) fosfoproteidər, qlikoproteidər, lioproteidər
- E) albuminlər, prolaminlər, qliyutelinlər

29. Fermentlər nədir?

- A) ərzaq mallarında dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edən maddədir
- B) büzüşdürücü xüsusiyyətə malik olan maddədir
- C) yağda həll olan üzvi maddələrdir
- D) yeyinti məhsullarının istehsalında istifadə olunan üzvi turşulardır
- E)) zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır

30. Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- A) D, E, K, A, B,U
- B) A, D, E, K, C, P
- C) E, D, B,B, PP, C, P
- D)) A, D, E, K
- E) H, PP, C, P

31. Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- A) A, B, B, PP, C
- B) C, H, P, B, A
- C) E, D, C, P, B

D) A, D, E, K

E)) B qrup vitaminlər, H, PP, C, P

32. Saxlanılma qabiliyyətinə görə ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

A)) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

33. Dondurulmuş məhsullar üçün optimal temperatur neçə dərəcədir?

A) 0 dərəcə S

B)) -18 dərəcə S

C) -5 dərəcə S

D) -8 dərəcə S

E) 25 dərəcə S

34. Nəmliyindən asılı olaraq ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

A) 1

B) 2

C)) 3

D) 4

E) 5

35. Anbarın nisbi rütubəti hansı cihazla ölçülür?

- A)) Avqust və Assman psixrometrləri ilə
- B) sutkalıq və həftəlik termograf ilə
- C) termograf və Assman psixrometri ilə
- D) termograf və Avqust psixrometri ilə
- E) termometr və termograf ilə

36. Saxlanılma zamanı ərzaq mallarında baş verən dəyişikliklər hansılardır?

- A)) fiziki, kimyəvi, biokimyəvi və mikrobioloji
- B) sorbsiya, desorbsiya, tənəffüs
- C) kiflənmə, cürümə, qıcqırma
- D) məhsulun dadının, iyinin, rənginin dəyişməsi
- E) məhsulun xarici görünüşünün dəyişməsi

37. Hansı xarici mühit amillərinin təsirindən məhsulda fiziki və fiziki-kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

- A) temperatur artması və ya azalması zamanı
- B) havanın nisbi rütubəti və qaz tərkibinin dəyişməsi zamanı
- C)) temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər zamanı
- D) məhsul daşıma zamanı mexaniki təsirlər zamanı
- E) məhsulun düzgün qablaşdırılmaması zamanı

38. Sorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?

- A) məhsul bulanıqlaşır

- B) məhsulun tərkibindəki yağ əriyir
- C) məhsulun tərkibindəki su donur
- D)) məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir
- E) məhsulun kütləsində itki baş verir

39. Desorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?

- A)) məhsulun kütləsində itki ilə yanaşı keyfiyyəti pisləşir
- B) məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir
- C) məhsulun tərkibindəki su donur
- D) məhsul yapışqanlaşır və formasını itirir
- E) məhsulun tərkibindəki yağ əriyir

40. Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər hansılardır?

- A) məhsulda avtolitik və hidrolitik proseslər gedir
- B)) məhsulun qidalılıq dəyərini aşağı salan dadını, iyini, rəngini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir
- C) məhsulda qıcqırma, kiflənmə və cürümə prosesləri gedir
- D) sorbsiya və desorbsiya prosesləri gedir
- E) məhsulun görünüşündə dəyişikliklər baş verir

41. Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı ən çox müşahidə olunan biokimyəvi proseslər hansılardır?

- A) hidrolitik və avtolitik proseslər

- B) qıcırma, kiflənmə və cürümə
- C) sorbsiya və desorbsiya
- D)) hidrolitik, avtolitik və tənəffüs
- E) kimyəvi bombaj

42. Avtoliz nədir?

- A) fermentlərin təsiri altında azotsuz maddələrin parçalanmasıdır
- B) həll olan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olmayan hala keçməsidir
- C)) həll olmayan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olan hala keçməsidir
- D) zülalların və onların hidroliz məsullarının dərin parçalanmasıdır
- E) müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafıdır

43. Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən mikrobioloji dəyişikliklər hansılardır?

- A) məhsulun zərərvericilərlə zədələnməsi
- B) məhsulun iyinin, dadının, rənginin dəyişməsi
- C) hidrolitik və avtolitik proseslər
- D) sorbsiya və desorbsiya
- E)) qıcırma, kiflənmə və cürümə

44. Tənzimlənən qaz mühiti nədir?

- A) oksigenin miqdarının artırılması, karbon qazının miqdarının azaldılmasıdır
- B) oksigenin miqdarının azaldılması, azotun miqdarının artırılmasıdır
- C) oksigenin miqdarının artırılması, azotun miqdarının azaldılmasıdır

D) azotun miqdarının azaldılması, karbon qazının miqdarının artırılmasıdır

E)) oksigenin miqdarının azaldılması, karbon qazının miqdarının artırılmasıdır

45. Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperatura qədər qızdırılır?

A) 60-78 dərəcə S

B) 50-98 dərəcə S

C)) 60-98 dərəcə S

D) 40-68 dərəcə S

E) 78-100 dərəcə S

46. Sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

A) 100-102 dərəcə S

B)) 102-120 dərəcə S

C) 120-130 dərəcə S

D) 98-100 dərəcə S

E) 78-100 dərəcə S

47. Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir?

A)) fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış

B) fiziki, , kimyəvi, mikrobioloji, kombinəlanmış

C) fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji

D) kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış

E) kimyəvi, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış

48. Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

- A) pasterlizaiya, sterlizasiya, qurutma, turşutma, hisləmə
- B)) pasterlizaiya, sterlizasiya, soyudulma, dondurulma, müxtəlif şüalarla mexaniki sterlizasiya, ultrasəs, ultrabənövşəyi şüalarla sterlizasiya
- C) soyudulma, dondurulma, duzla konservləşdirmə, sublimasiya
- D) pasterlizaiya, sterlizasiya, soyudulma, dondurulma, turşutma, qurutma
- E) pasterlizaiya, sterlizasiya, müxtəlif şüalarla mexaniki sterlizasiya, ultrasəs, ultrabənövşəyi şüalarla sterlizasiya

49. İonlaşdırıcı şüalarla konservləşdirmə nədir?

- A) ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun temperaturunu artırmaqla sterilizə etməkdir
- B) ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə dondurulmasıdır
- C) ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə soyudulmasıdır
- D) ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun qurudulmasıdır
- E)) ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun temperaturunu artırmadan sterilizəedici effektin əldə edilməsidir

50. Fiziki metodla konservləşdirmədə nə zaman mexaniki sterilizasiya tətbiq olunur?

- A)) şirələrin zərərsizləşdirilməsi zamanı
- B) südün pasterizasiyası zamanı
- C) ətin dondurulması zamanı
- D) balığın hisə verilməsi zamanı
- E) çayın qabaşdırılması zamanı

51. Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

- A) hisləmə, qurutma, turşutma

- B) sterilizasiya, pasterizasiya
- C)) qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə
- D) soyutma, dondurma
- C) sublimasiya, qurutma, hisləmə

52. Mikroorqanizmlərin məhvində əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- A)) pasterizasiya və sterilizasiya
- B) pasterizasiya və qurutma
- C) dondurma və soyutma
- D) mexaniki sterilizasiya
- E) konvektiv qurutma

53. Fiziki-kimyəvi metod ilə duzla konservləşdirmə zamanı duzun konsentrasiyası neçə % olmalıdır?

- A) 14-20%
- B) 20-24%
- C) 2-5%
- D) 5-8%
- E)) 8-14%

54. Fiziki-kimyəvi metod ilə şəkərlə konservləşdirmə zamanı şəkərin konsentrasiyası neçə % olmalıdır?

- A) ən azı 30%
- B) ən azı 40%
- C) ən azı 55%
- D) ən azı 60%

E)) ən azı 65%

55. Süblimasiya üsulunun mahiyyəti nədən ibarətdir?

A) soyudulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir, ayrılır

B) dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında yüksək təzyiqdə maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir, ayrılır

C) dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə maye, sonra buxar halına keçir, ayrılır

D)) tez dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə buz maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir və ayrılır

E) soyudulmuş məhsul vakuum kamerasında yüksək təzyiqdə birbaşa buxar halına keçir, ayrılır

56. Bu üsullardan hansı kimyəvi metodla konservləşdirməyə aiddir?

A)) etil spirti, sirkə turşusu sorbin turşusu ilə konservləşdirmə

B) hisləmə, qurutma, duza və şəkərlə konservləşdirmə

C) CO, hisləyici məhlul, duzla və şəkərlə konservləşdirmə

D) sterilizasiya, pasterizasiya, soyudulma və dondurulma

E) turşutma, süblimasiya, hisləyici məhlul ilə konservləşdirmə

57. Biokimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

A) hisləmə

B) soyudulma

C) dondurulma

D)) turşutma

E) qurutma

58. Kombinəlaşmış metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- A)) hisləmə
- B) qurutma
- C) sublimasiya
- D) turşutma
- E) sterilizasiya

59. Taralar müxtəlif materialdan hazırlanmaqla neçə növə bölünürlər?

- A)) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

60. Hansı taralar istehlak tarası adlanır?

- A) taxta taralar
- B) şüşə taralar
- C) metal taralar
- D)) daxili taralar
- E) xarici taralar

61. Bunlardan hansı taxta tara növlərinə aiddir?

- A) yeşik, mehtərə, tub
- B) çəllək, səbət, mehtərə

- C) lotok, konteyner, tub
- D)) yeşik, lotok, çəllək
- E) yeşik, kisə, mehtərə

62. Bunlardan hansı toxunma materialdan tara növlərinə aiddir?

- A) tor kisə, kəndir kisə, səbət
- B) səbət, yeşik, kənaf kisə
- C) kətan kisə, kənaf kisə, tub
- D) cut kisə, lotok, səbət
- E)) kətan kisə, cut kisə, tor kisə

63. Bunlardan hansı metal tara növlərinə aiddir?

- A)) tub, mehtərə, çəllək
- B) lotok, konteyner, çəllək
- C) yeşik, banka, lotok
- D) mehtərə, lotok, tub
- E) banka, konteyner, avtosistern

64: Bunlardan hansı polimer materialdan hazırlanan tara növlərinə aiddir?

- A)) laklı sellofan, polietilen yeşik
- B) polietilen yeşik, metal çəllək
- C) polimer stəkan, tub
- D) polimer qutu, kağız qutu
- E) polipropilen yeşik, taxta yeşik

65. Göstərilən ərzaqlardan hansıları baqqaliyyə mallarına aiddir?

- A) pendir, süd məhsulları, makaron
- B) karamel məmulatı, pendir, çay
- C) çay, qəhvə, spirtli içkilər
- D) un, maya, makaron, peçenye
- E) kolbasa, konservlər, süd məhsulları

66. Tədris təsnifatında ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- A) 3
- B) 5
- C) 7
- D) 9
- E) 12

67. İxracatda mallar emalına görə necə qruplaşdırılır?

- A) xammal, yarımfabrikat və hazır məhsullar
- B) baqqaliyyə və gastronomiya malları
- C) yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar
- D) su və mineral maddələrlə zəngin olan mallar
- E) yarımfabrikat və hazır məhsullar

68. İxracatda mallar təyinatına görə necə qruplaşdırılır?

- A) yeyinti və tamlı mallar

- B) bitki və heyvanat mənşəli məhsullar
- C) bitki, heyvanat və mineral mənşəli məhsullar
- D) yağla zəngin olan məhsullar
- E) zülalla zəngin olan məhsullar

69. Göstərilən ərzaqlardan hansıları qastronomiya mallarına aiddir?

- A)) kolbasa, konservlər, süd məhsulları
- B) pendir, süd məhsulları, çay və qəhvə içkiləri
- C) un, maya, duz, makaron, peçenye
- D) çay, qəhvə, az spirtli və spirtli içkilər
- E) kolbasa, pendir, süd məhsulları, makaron

70. Bunlardan hansıları arpa yarmasının növləridir?

- A) mannı, artek
- B)) perlova, yaçniy
- C) artek, perlova
- D) yaçniy artek
- E) perlova, poltava

71. Buğda yarması hansı çeşiddə buraxılır?

- A) poltava və herkules
- B) mannı və artek
- C) yaçniy və artek
- D) perlova və poltava
- E)) poltava və artek

72. Tolokno nədir?

- A) xırdalanmış vələmir
- B) vitaminləşdirilmiş vələmir unu
- C)) fermentləşdirilmiş vələmir unu
- D) cilalanmış vələmir
- E) paradaqlanmış vələmir

73. Bir sortlu üyütmədə neçə % 1-ci sort un əldə edilir?

- A) 50%
- B) 60%
- C) 62%
- D) 70%
- E)) 72%

74. Bir sortlu üyütmədə neçə % 2-ci sort un əldə edilir?

- A) 65%
- B) 70%
- C) 75%
- D) 80%
- E)) 85%

75. Un partiyası nədir?

A)) eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur

B) bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

C) onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

D) un nümunəsindən təhlil üçün götürülmüş az miqdarda undur

E) onun keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün un partiyasından ayrılmış az miqdarda undur

76. Nümunə ayırma nədir?

A) onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

B)) bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

C) onun keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün un partiyasından ayrılmış az miqdarda undur

D) un partiyasından təhlil üçün götürülmüş az miqdarda undur

E) bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir

77. Orta nümunə nədir?

A)) keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

B) bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

C) eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur

D) bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir

E) un partiyasından təhlil üçün götürülmüş undur

78. İlk nümunə nədir?

A)) bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir

- B) onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- C) un partiyasından eyni yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- D) eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- E) onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarıdır

79. Çəki nümunəsi nədir?

- A) un partiyasından eyni yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- B) bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir
- C)) onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarıdır
- D) onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- E) un partiyasının müxtəlif yerlərindən təhlil üçün götürülmüş undur

80. Çörək əsasən hansı unlardan hazırlanır?

- A) buğda və arpa
- B)) buğda və çovdar
- C) arpa və çovdar
- D) buğda və qarğıdalı
- E) çovdar və vələmir

81. Süfrə çovdar çörəyi istehsalında buğda-çovdar unu hansı nisbətdə qatılır?

- A)) 50:50nisbətində

B) 70:30 nisbətində

C) 60:40 nisbətində

D) 80:20 nisbətində

E) 40:60 nisbətində

82. İlk dəfə makaron harada istehsal edilmişdir?

A) Rusiya

B) Fransa

C) İtaliya

D) Almaniya

E) Azərbaycan

83. Makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

84. Orqanoleptiki üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

A) rəngi, iyi, dadı, şüşəvariliyi

B) rəngi, iyi, dadı, bişmə zamanı artımı

C) rəngi, iyi, dadı, nəmliyi

D) rəngi, iyi, dadı, turşuluğu

E) rəngi, iyi, dadı, metal qırıntılarının miqdarı

85. Makaron məmulatı bişən zaman həcmi və kütləsi ən azı neçə dəfə artmalıdır?

A)) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

86. Bunlardan hansıları trubkaşəkilli məmulatın növləridir?

A) qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş, enli

B)) makaron, lələk, rajki

C) həlqə, ulduz, lələk

D) hörümçək, nazik, adi

E) həvəskar, adi, rajki

87. Bunlardan hansıları vermişel məmulatının növləridir?

A)) hörümçək, nazik, adi, həvəskar

B) uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş

C) üçbucaq, dördbucaq, əlifba, qulaqcıq

D) makaron, lələk, rajki

E) nazik, adi, həvəskar, lələk, rajki

88: Bunlardan hansıları əriştə məmulatının növləridir?

A) makaron, lələk, rajki

B)) uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş

C) əlifba, balıqqulağı, qulaqcıq

D) uzun, enli həvəskar enli, qöfrələnmiş uzun

E) hörümçək, nazik, adi, həvəskar

89. Bunlardan hansıları fiqurlu məmulatın növləridir?

- A) lələk, rajki, balıqqulağı
- B) həlqə, ulduz, lələk
- C) hörümçək, lələk, həlqə
- D) makaron, rajki, əlifba
- E) əlifba, balıqqulağı, qulaqcıq

90. Fiziki-kimyəvi üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- A) ölçüsü, zədələnməsi, metal qırıntılarının miqdarı, nəmliyi, turşuluğu, bişmə zamanı artması
- B) metal qırıntılarının miqdarı, nəmliyi, turşuluğu, şüşəvariliyi
- C) ölçüsü, zədələnməsi, metal qırıntılarının miqdarı, rəngi, iyi, dadı, bişmə zamanı artımı
- D) rəngi, iyi, dadı, şüşəvariliyi
- E) nəmliyi, turşuluğu, bişmə zamanı artması, metal qırıntılarının miqdarı

91. Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

- A) paxlalı bitkilər, düyü, arpa
- B) dənli bitkilər, qarabaşaq, lobya
- C) kal meyvələr, soya, paxla
- D) darıabənzər bitkilər, çovdar, arpa
- E) kartof, qarğıdalı, düyü

92. Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- A) vitaminlər, fermentlər, pektinlər
- B) karbohidratlar, yağlar, zülallar
- C)) amilopektin, amiloza
- D) mineral , aşı və boya maddələri
- E) zülallar, üzvi turşular

93. Kartof nişastası istehsalında istifadə olunan kartofun tərkibində nişastanın miqdarı neçə %-dən az olmamalıdır?

- A) 8%-dən
- B) 12%-dən
- C)) 14%-dən
- D) 16%-dən
- E) 20%-dən

94. Kartof nişastasının hansı sortu ticarətə buraxılmır?

- A) əla sort
- B) 1-ci sort
- C)) 2-ci sort
- D) ekstra sort
- E) 1-ci və 2-ci sort

95. Patka nədir?

- A) nişastanın tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- B) fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- C) qarğıdalı nişastasının tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- D) kartof nişastasının tam hidrolizindən alınan məhsuldur

E)) kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur

96. Qlükoza nədir?

A)) nişastanın tam hidrolizindən alınan məhsuldur

B) fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

C) qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur

D) kartof nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur

E) kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur

97. Modifikasiya edilmiş nişasta nədir?

A) fiziki xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

B) kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

C)) fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

D) tərkibinə dad və ətirvericilər əlavə edilmiş nişastadır

E) şişmə qabiliyyəti artırılmış nişastadır

98. Şəkər zavodlarında hansı növ məhsul istehsal edilir?

A) ancaq toz şəkər

B) ancaq rafinad qəndi

C) preslənmiş və tökmə xassəli rafinad qəndi

D) rafinadlaşdırılmış toz şəkər və şəkər kirşanı

E)) toz şəkər və rafinad qəndi

99. Kimyəvi tərkibinə görə şəkər hansı maddədən ibarətdir?

- A) qlükoza
- B) fruktoza
- C)) saxaroza
- D) maltoza
- E) laktoza

100. Qənnadı məmulat neçə qrupa bölünür?

- A)) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

101. Şəkərdə saxarozanı hansı cihazla təyin edirlər?

- A)) saxarimetr
- B) refraktometr
- C) piknometr
- D) psixrometr
- E) hiqrometr

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

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

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

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

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

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

103. Rafinad şəkərin qruplarına hansılar aiddir?

A) rafinad qəndi, tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi toz şəkər, şəkər kirşanı

B)) preslənmiş rafinad qəndi, tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı

C) preslənmiş rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı

D) tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı

E) preslənmiş rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, parça qəndi, toz şəkər, şəkər kirşanı

104. Yığılma mənbəyinə görə bal neçə yerə bölünür?

A)) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

105. Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- A) 6
- B) 5
- C) 4
- D) 3
- E)) 2

106. Bu ballardan hansıları monofloralı baldır?

- A) cökə balı, akasiya balı, meşə balı
- B)) cökə balı, akasiya balı, pambıq balı
- C) akasiya balı, çəmən balı, səhra balı
- D) çəmən balı, səhra balı, meşə balı
- E) akasiya balı, günəbaxan balı, bağ balı

107. Bu ballardan hansıları polifloralı baldır?

- A) cökə balı, akasiya balı, günəbaxan balı
- B) akasiya balı, pambıq balı, meşə balı
- C) akasiya balı, çəmən balı, səhra balı
- D)) çəmən balı, səhra balı, meşə balı
- E) akasiya balı, günəbaxan balı, bağ balı

108. Bu ballardan hansı daha gec kristallaşır?

- A)) cökə balı
- B) akasiya balı
- C) pambıq balı

D) günəbaxan balı

E) tütün balı

109: Patka əlavə etməklə hazırlanan süni bal necə adlanır?

A) günəbaxan balı

B) pambıq balı

C) tütün balı

D)) qarğıdalı balı

E) zirinc balı

110. 1 ha sahədəki çiçəkləyən cökədən arılar neçə kq bal hasil edirlər?

A) 50 kq

B) 100 kq

C)) 1000 kq

D) 1700 kq

E) 2000 kq

111. Şirə balı neçə qrupa bölünür?

A)) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

112. Bunlardan hansıları süni şirin maddələrdir?

A)) sorbit və ksilit

B) qlükoza və fruktoza

C) maltoza ə laktoza

D) qlükoza və saxaoza

E) invert şəkəri və sorbit

113. Saxarin nədən alınır?

A) qlükozdan

B) fruktozadan

C) saxarozadan

D)) toluoldan

E) xlorosaxarindən

114. Balın tərkibində uyğun olaraq neçə % fruktoza və qlükoza vardır?

A)) 40% və 35%

B) 30% və 50%

C) 35% və 45%

D) 25% və 35%

E) 40% və 25%

115. Süni bal necə alınır?

A) arılar tərəfindən çiçəyin nektarından hasil edilir

B)) saxarozanı invertləşdirmək yolu ilə alınır

C) fruktozanı invertləşdirmək yolu ilə alınır

D) arılar bitkilərin şirin ifrazatından topladıqları şirədən hasil edirlər

E) arılar yarpaq birələrinin ifraz etdikəri şirəni toplayaraq bal hasil edirlər

116. 1 ton süni bala uyğun olaraq neçə kq təbii bal və patka qatılır?

A) 70kq və 130kq

- B)) 85 kq və 465 kq
- C) 100kq və 400 kq
- D) 65 kq və 650 kq
- E) 75 kq və 350 kq

117. Sirə balının tərkibində olan və arıların həzm edə bilmədikləri maddə hansıdır?

- A) qlükoza
- B) fruktoza
- C) saxaroza
- D)) dekstrin
- E) rafinoza

118. Emal üsuluna görə bal necə qruplaşdırılır?

- A) şanlı bal, özbaşına süzülmüş bal, əridilmiş bal, parça bal, şirə balı
- B) şanlı bal, preslənmiş bal, özbaşına süzülmüş bal, parça bal, süni bal
- C)) şanlı bal, sentrafuqa balı, preslənmiş bal, özbaşına süzülmüş bal, əridilmiş bal, parça bal
- D) preslənmiş bal, özbaşına süzülmüş bal, əridilmiş bal, şirə balı, süni bal, parça bal
- E) bşanlı bal, preslənmiş bal, özbaşına süzülmüş bal, şirə balı, əridilmiş bal, parça bal

119. Ksiliti nədən alırlar?

- A)) pambıq çiyidinin qabığından və qarğıdalı qıçasının özəyindən
- B) alma və itburnunun meyvəsindən
- C) qlükoza və fruktozanın hidrolizindən
- D) qarpız və üzümün şirəsindən

E) şəkərli sarqo bikisinin gövdəsindən

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

A) 5

B) 4

C) 2

D) 3

E) 6

121. Marmelad nədir?

A) bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır

B) köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

C) jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

D) bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır

E) xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır

122. Pastila nədir?

A) xırda məsaməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı qənnadı məmulatıdır

B) jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

C) xırda məsaməli, ətirli, dadlı, bərk konsistensiyaya malik qənnadı məmulatıdır

D) bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət, xoşagələn, şirin dadlı, zərif konsistensiyaya malik qənnadı məmulatıdır

E) şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşmiş meyvə və giləmeyvədən ibarət qənnadı məmulatıdır

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

- A) meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- B) kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
- C) qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından
- D) şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- E) yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən

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

- A) yumurta sarısından, şəkər, patka, jele, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, zülallardan, mineral maddələrdən
- B) şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- C) patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- D) meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- E) patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən

125. Draje nədir?

- A) meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuldur
- B) xırda ölçülü məsaməli şokoladdır
- C) yumru formalı südlü konfetdir
- D) xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır
- E) meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsuludur

126. Zefir nədir?

A)) formaya tökülməklə və ya müxtəlif formada çökdürülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növüdür.

B) xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır

C) meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuldur

D) meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsuludur

E) meyvə-giləmeyvə püresinin şəkərlə qarışdıraraq bişirilməsindən alınan məhsuldur

127. Şəkərli - qənnadı məmulatlarının xarici görünüşünü yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

A)) boya maddələri

B) yeyinti yağları

C) jeleəmələgətiricilərdən

D) köpükəmələgətiricilərdən

E) yeyinti turşularından

128. Şəkərli- qənnadı məmulatının quruluşunu yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

A) yeyinti turşularından və yeyinti yağlarından

B)) jeleəmələgətiricilərdən və köpükəmələgətiricilərdən

C) bitki yağlarından və yeyinti yağlarından

D) boya maddələrindən və yeyinti turşularından

E) yeyinti yağlarından və boya maddələrindən

129. Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin?

- A) çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- B) vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- C) buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- D) qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları
- E) buğad unu, yağ və şəkər

130. Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- A) xəmirə quru maya tətbiq etməklə aparılmasına
- B) xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
- C) xəmirin çalınb hava və ya karbon 4- oksidlə doydurulmasına
- D) xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına
- E) xəmirin çalınb hava və ya azot 4- oksidlə doydurulmasına

131. Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- A) xəmirə quru maya tətbiq etməklə aparılması
- B) xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə
- C) xəmirin çalınb hava və ya karbon 4- oksidlə doydurulmasına
- D) xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına
- E) xəmirin çalınb hava və ya azot 4- oksidlə doydurulmasına

132. Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- A) xəmirə hava və ya azot 4- oksidlə doydurulmasına
- B) xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına

- C)) xəmirə maya tətbiq etməklə aparılmasına
- D) xəmirin hava və ya karbon 4- oksidlə doydurulmasına
- E) xəmirin hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına

133. Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

- A)) yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- B) zülal və yağla zəngin olmasına
- C) mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
- D) karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
- E) fizioloji və bioloji dəyərliliyinə

134. Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- A) xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- B) vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- C) vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
- D) vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi
- E) vafli xəmirinin istehsalı hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması

135. Pyanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- A) formalı və formasız
- B)) çiy və bişmiş
- C) dəmlənmiş və buxara verilmiş

D) duzlu və duzsuz

E) yağlı və yağsız

136. Karamelin tərkibində içliyin ən yüksək norması neçə %-dir?

A) 15%

B) 17%

C) 25%

D) 30%

E)) 33%

137. Unlu- qənnadı məmulatlarının şəkərli- qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin?

A) istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə

B) qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə

C)) hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

D) saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə , tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

E) xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə

138. Təzə tərəvəzlər təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

A) 1

B)) 2

C) 3

D) 4

E) 5

139. Vegetativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

A) 2

B) 3

C) 4

D) 6

E)) 7

140. Bunlardan hansıları kökümeyvəli tərəvəzlərdir?

A) kartof, ağ turp, cırhavuc

B)) aşxana çuğunduru, yerkökü, ağ turp

C) kartof, batat, yerarmudu

D) batat, ağ turp, qırmızı turp

E) ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, kərəviz

141. Bunlardan hansıları kələm tərəvəzləridir?

A) ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, kahı

B) aşxana çuğunduru, ağbaş kələm, yerkökü

C) brüssel kələmi, gül kələmi, batat

D) gül kələmi, ağ turp, qırmızı turp

E)) ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, gül kələmi

142. Bunlardan hansıları soğan tərəvəzləridir?

A) baş soğan, sarımsaq, kərəviz

- B)) baş soğan, göy soğan, sarımsaq
- C) baş soğan, batun soğanı, batat
- D) baş soğan, ağ turp, qırmızı turp
- E) baş soğan, kəvər, vəzəri

143. Bunlardan hansıları kahı-ispanaq tərəvəzləridir?

- A) kahı, vəzəri, əvəlik
- B) kahı, ispanaq, gül kələm
- C) kahı, turşəng, kərəviz
- D)) kahı, ispanaq, turşəng
- E) kahı, ispanaq, kəvər, vəzəri

144. Bunlardan hansıları ədviyyəli göyərtilərdir?

- A) cəfəri, vəzəri, kəvər
- B)) şüyüd, nanə, reyhan
- C) reyhan, tərşun, turşəng
- D) keşniş, kahı, ispanaq
- E) keşniş, şüyüd, vəzəri

145. Bunlardan hansıları desert tərəvəzləridir?

- A) cəfəri, tərşun, kəvər
- B) nanə, reyhan, tərşun
- C)) ravənd, quşqonmaz, ənginar
- D) ravənd, quşqonmaz, gicitkən
- E) keşniş, tərşun, vəzəri

146. Kartof yetişmə müddətinə görə neçə qrupa bölünür?

- A) 1
- B) 2
- C)) 3
- D) 4
- E) 5

147. Çuğundura rəng verən hansı rəngləyici maddədir?

- A) enin
- B) enidin
- C) idein
- D)) betain
- E) sianidin

148. Ağbaş kələm yarpaqlarının sayına görə neçə yerə bölünür?

- A) 2
- B)) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

149. Generativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B)) 3

C) 4

D) 5

E) 6

150. Xiyar becərilməsinə görə neçə yerə bölünür?

A) 1

B)) 2

C) 3

D) 4

E) 5

151. Pomidor kamerasının sayına görə neçə yerə bölünür?

A) 1

B) 2

C)) 3

D) 4

E) 5

152. Pomidor quruluşuna görə neçə hissədən ibarətdir?

A) 1

B) 2

C) 3

D)) 4

E) 5

153. Bunlardan hansıları dənli və paxlalı tərəvəzlərdir?

- A) qabaq, göy qabaq, patisson
- B) badımcan, saplaqlı istiot, paxla
- C)) tərəvəz noxudu. tərəvəz lobyası, paxla
- D) paxla, lobyə, göy qabaq
- E) qarğıdalı, badımcan, pomidor

154. Tərkibində 17,5% nişastasız olan 1 ton kartofdan neçə litr spirt almaq olar?

- A) 90
- B) 100
- C)) 112
- D) 115
- E) 120

155. Tərkibində 17,5% nişastasız olan 1 ton kartofdan neçə kq quru nişasta almaq olar?

- A) 50
- B) 100
- C)) 170
- D) 200
- E) 250

156. Yerköküyə sarı rəngi verən hansı rəngləyici maddədir?

- A)) karotin
- B) betain

- C) enidin
- D) enin
- E) sianidin

157. Hansı kələm növü vitamin “C” vitamini ilə daha zəngindir?

- A) ağbaş
- B) qırmızıbaş
- C) savoy
- D)) brüssel
- E) kolrabi

158. Badımcana acılıq verən hansı qlükoziddir?

- A) gesperidin
- B) siniqrin
- C)) solanin
- D) kapsaisin
- E) apiin

159. Təzə meyvələr quruluşuna, bioloji xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- A) 3
- B) 4
- C)) 5
- D) 6
- E) 7

160. Bunlardan hansıları toxumlu meyvələrdir?

- A) gilə, albalı, ərik
- B)) alma, armud, heyvə
- C) üzüm, qarağat, böyürtkən
- D) nar, əncir, xurma
- E) banan, ananas, kivi

161. Bunlardan hansıları çəyirdəkli meyvələrdir?

- A)) gilə, albalı, ərik
- B) alma, armud, heyvə
- C) iydə, innab, ərəbistan xurması
- D) nar, əncir, yapon xurması
- E) limon, portağal, naringi

162. Bunlardan hansıları tropik meyvələrdir?

- A)) banan, ananas, kivi
- B) alma, armud, heyvə
- C) iydə, innab, ərəbistan xurması
- D) nar, əncir, yapon xurması
- E) limon, portağal, naringi

163. Bunlardan hansıları subtropik meyvələrdir?

- A) banan, ananas, kivi

- B) qoz, findıq, badam
- C) iydə, innab, ərəbistan xurması
- D)) nar, əncir, yapon xurması
- E) limon, portağal, naringi

164. Bunlardan hansıları sitrus meyvələrdir?

- A) banan, ananas, kivi
- B) alma, armud, heyva
- C) iydə, innab, ərəbistan xurması
- D) nar, əncir, yapon xurması
- E)) limon, portağal, naringi

165. Qərzəkli meyvələr neçə qrupa bölünür?

- A)) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

166. Giləmeyvələr neçə qrupa bölünür?

- A) 1
- B) 2
- C)) 3
- D) 4
- E) 5

167. Bunlardan hansı həqiqi giləmeyvədir?

- A)) üzüm
- B) bağ çiyələyi
- C) moruq
- D) böyürtkən
- E) meşə çiyələyi

168. Bunlardan hansı mürəkkəb giləmeyvədir?

- A) qaragilə
- B) qarağat
- C)) böyürtkən
- D) zirinc
- E) meşə çiyələyi

169. Bunlardan hansı qeyri-həqiqi giləmeyvədir?

- A) üzüm
- B) qarağat
- C) böyürtkən
- D) moruq
- E)) meşə çiyələyi

170. Təyinatına görə üzüm neçə qrupa ayrılır?

- A) 2

B)) 3

C) 4

D) 5

E) 6

171. Bu qərzəkli meyvələrdən hansı sümükqabıqlılar qrupuna aiddir?

A)) qoz

B) fındıq

C) itburnu

D) zirinc

E) çaytikanı

172. Bu qərzəkli meyvələrdən hansı bərk qabıqlılar qrupuna aiddir?

A) qoz

B)) fındıq

C) badam

D) püstə

E) şabalıd

173. Subtropik meyvələr neçə yarımqrupa bölünür?

A) 2

B)) 3

C) 4

D) 5

E) 6

174. Meyvə tərəvəzlər yetişərkən onlarda hansı vitaminin miqdarı artır?

A) K

B) PP

C)) C

D) A

E) E

175. Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə yarımqrupa bölünür?

A) 1

B) 2

C) 3

D) 4

E)) 5

176. Bunlardan hansı qiymələnmiş tərəvəz konservlərinə aiddir?

A)) içi doldurulmuş pomidor

B) yağda qızardılmış badımcan

C) tomat sousunda bibər

D) tərəvəz salatları

E) badımcandan hazırlanan tərəvəz kürüsü

177. Bunlardan hansı nahar tərəvəz konservlərinə aiddir?

A)) borş

B) dəniz kələmi kürüsü

- C) tomat sousunda bibər
- D) tərəvəz salatları
- E) badımcandan hazırlanan tərəvəz kürüsü

178. Bunlardan hansı uşaq qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

- A) rassolnik
- B) dəniz kələmi kürüsü
- C) tomatlı tərəvəzli suppüre
- D) tərəvəz raqusu
- E) kələm dolması

179. Meyvə tərəvəz neçə üsulla qurudulur?

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4
- E) 5

180. Təbii qurutma neçə gün müddətində aparılır?

- A) 3-5 gün
- B) 5-7 gün
- C) 7-9 gün
- D) 9-12 gün
- E) 12-15 gün

181. Süni qurutma hansı temperaturda və neçə saat müddətində aparılır?

A) 1-3 saat

B)) 3-5 saat

C) 5-7 saat

D) 7-9 saat

E) 9-11 saat

182. Tumlu üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

A) kişmiş

B)) mövüc

C) uryuk

D) Bidanə

E) Səbzə

183. Tumsuz üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

A) Çilyaqi

B) açıq Qermian

C) tünd Qermian

D)) kişmiş

E) mövüc

184. Bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

A) qaysı

B)) uryuk

- C) kuraqa
- D) ərək qaxı
- E) mövüc

185. Çəyirdəyi çıxarılıb, bütöv halda qurudulmuş ərək necə adlanır?

- A) kuraqa
- B) uryuk
- C) qaysı
- D) ərək qaxı
- E) mövüc

186. Yarı bölünüb qurudulmuş ərək necə adlanır?

- A) kuraqa
- B) qaysı
- C) uryuk
- D) kışmış
- E) mövüc

187. Bu meyvələrin hansından lətli şirələr alınır?

- A) alma
- B) armud
- C) ərək
- D) üzüm
- E) nar

188. Konservləşdirmə üsulundan asılı olaraq şirələr neçə növə bölünür?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D)) 5
- E) 6

189. Bunlardan hansı tumlu üzümün çeşididir?

- A)) Çilyaqi
- B) Bidanə
- C) Şəhani
- D) Soyaqi
- E) Səbzə

190. Bunlardan hansı tumsuz üzümün çeşididir?

- A)) Bidanə
- B) açıq Qermian
- C) tünd Qermian
- D) Avlon
- E) ştabel Qermian

191. Tamli mallar tədris planına əsasən neçə qrupa bölünür?

- A) 3

- B) 5
- C) 6
- D) 7
- E)) 8

192. Orqanizmə fizioloji təsirinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- A) 5
- B) 4
- C) 3
- D)) 2
- E) 6

193. Çay bitkisinin vətəni haradır?

- A)) Çin
- B) Hindistan
- C) Şri-Lanka
- D) Azərbaycan
- E) Gürcüstan

194. Çay bitkisi yarpağının yığımı ən çox hansı ayda olur?

- A)) may
- B) iyun
- C) iyul
- D) avqust

E) sentyabr

195. “Final” markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

A) Hindistan

B)) Şri-Lanka

C) Türkiyə

D) Gürcüstan

E) Keniya

196. “Maryam” markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

A) Şri-Lanka

B) Azərbaycan

C)) Hindistan

D) Vyetnam

E) Türkiyə

197. Çayların ətirləndirilməsində ən çox hansı bitkilərin efir yağından istifadə olunur?

A) ətirşah

B)) berqamot

C) jasmin

D) limon

E) portağal

198. Çayın sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- A) dəmlənmiş çayın rəngi və rənginin intensivliyi
- B) quru çayın ətri
- C) dəmlənmiş çayın dadı
- D)) dəmlənmiş çay yarpağının konsistensiyası
- E) quru çayın xarici görünüşü

199. Satışa verilən qara məxməri çayın keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- A)) 10
- B) 5
- C) 25
- D) 50
- E) 100

200. Çayın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən laboratoriyada aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- A) nəmlik
- B) tanin
- C)) kül
- D) kofein
- E) ekstraktlı maddələr

201. Qara məxməri çayı neçə dəqiqə dəmləmək lazımdır?

- A)) 5-8
- B) 6-7
- C) 7-8
- D) 8-10

E) 9-12

202. Dəmlənmiş çay ən uzağı neçə dəqiqə ərzində içilməlidir ki, onun ətri itməsin?

A) 15-20 dəq

B) 20-25 dəq

C)) 20-30 dəq

D) 35-40 dəq

E) 40-45 dəq

203. Çayın dəmlənməsi zamanı C vitamininin neçə faizi dəmə keçir?

A) 20-30%

B) 30-50 %

C) 45-55 %

D)) 70-90%

E) 90-95%

204. Çay bitkisinin 380 növündən neçəsi əsas çay istehsalı üçün istifadə olunur?

A)) 2

B) 4

C) 5

D) 3

E) 6

205. Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Çin çayı qrupuna aiddir?

A) Assam

- B)) Yapon
- C) Sinqbo
- D) Seylon
- E) Birma

206. Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Hindistan çayı qrupuna aid deyil?

- A) Luçay
- B) Nahahill
- C) Manipur
- D)) Yapon
- E) Şan

207. Çayın hansı maddəsi orqanizmə daha çox fizioloji təsir edir?

- A) tanin
- B)) kofein
- C) teobromin
- D) teofilin
- E) C vitamini

208. Aşağıdakılardan hansı iri yarpaqlı çaya aid deyil?

- A) Flowery Pekoe
- B) Orange Pekoe
- C) Pekoe
- D)) Pekoe Dust
- E) Pekoe Souchong

209. Aşağıdakılardan hansı xırdayarpaqlı çaya aid deyil?

- A) Broken Orange Pekoe
- B) Broken Pekoe
- C) Broken Pekoe Souchong
- D) Pekoe Dust
- E) Famings Dust

210. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı yüksək keyfiyyətli hesab olunur?

- A)) High
- B) Good Medium
- C) Medium
- D) Low Medium
- E) Common

211. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı orta keyfiyyətli hesab olunur?

- A) High
- B) Good Medium
- C)) Medium
- D) Low Medium
- E) Common

212. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı aşağı keyfiyyətli hesab olunur?

- A) High
- B) Good Medium
- C) Medium

D) Low Medium

E)) Common

213. Yaşıl məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

A) çay yarpağının buxara verilməsi

B) eşilməsi

C)) fermentləşdirilməsi

D) yaşıl sortlaşdırma və qurudulma

E) qurudulmuş çayın sortlaşdırılması

214. Qara məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

A) çay yarpağının soldurulması

B)) çay yarpağının fiksasiyası

C) çay yarpağının eşilməsi

D) fermentasiya

E) çayın qurudulması

215. Birdəfəlik dəmlənən çayların istehsalında hansı çaylardan istifadə olunur?

A) Pekoe

B) Broken Pekoe

C) Pekoe Dust

D) Broken Pekoe Souchong

E)) Fanings Dust

216. Çay dəminin soyuduqdan sonra bulanıqlaşmasına səbəb nədir?

- A) çayın düzgün dəmlənməməsi
- B) çay dəmlənən suyun çox cod olması
- C) çaya boyaq maddələrinin qatılması
- D) çay dəminə soda qatılması
- E)) çay tanininin doymuş məhlulunun kristallaşması

217. Qəhvə dünyanın neçə ölkəsində becərilir?

- A) 30
- B) 40
- C) 50
- D) 60
- E)) 70

218. Dünyada istehsal olunan qəhvənin 40%-dən çoxunu hansı ölkə verir?

- A) Salvador
- B) Qvatemala
- C) Nikaraqua
- D)) Braziliya
- E) Hindistan

219. Aşağıda adları çəkilən qəhvə sortlarından hansı Amerika qəhvə qrupuna aid deyil?

- A) Morjinka
- B) Kosta-Rika
- C)) Planteyşen

- D) Rio
- E) Santos

220. Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Asiya qəhvə qrupuna aid edilmir?

- A) Mokko
- B) Malabar
- C) Sumatra
- D) Padanq
- E)) Xarari

221. Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Afrika qəhvə qrupuna aid edilmir?

- A)) Kolumbiya
- B) Kamerun
- C) Cima
- D) Liberiya
- E) Xarari

222. Qəhvənin insan orqanizminə əsas təsiredici maddəsi hansıdır?

- A) qəhvə turşusu
- B) efirlər
- C)) kofein
- D) xlorogen turşusu
- E) kefalın və kefal turşuları

223. Qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- A) 0,5%
- B)) 0,7%
- C) 0,9%
- D) 1,1%
- D) 1,2%

224. Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir?

- A) qəhvə turşusu
- B) qəhvə efir yağı
- C) qəhvə aldehidi
- D) kofein
- E)) kafeol

225. Qəhvə neçə dəqiqə müddətində qovrulur?

- A) 10-15 dəq.
- B) 15-20 dəq.
- C) 14-40 dəq.
- D) 16-50 dəq.
- E)) 14-60 dəq.

226. Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır?

- A)) 30-50 %
- B) 10-15%
- C) 20-30%
- D) 35-45%

E) 15-20%

227. Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır?

A) 5-10%

B) 13-15%

C)) 13-21%

D) 18%

E) 20%

228. Təbii qəhvə ticarətə hansı halda daxil olmur?

A) təbii çiy qəhvə dənisi

B) təbii qovrulmuş qəhvə dənisi

C)) çiy üyüdülmüş qəhvə

D) qovrulub üyüdülmüş qəhvə

E) kəsmə kökü əlavəli üyüdülmüş qəhvə

229. Əmtəəşünaslıq təsnifatına görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

A)) 6

B) 2

C) 3

D) 5

E) 4

230. Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

A)) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

231. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır?

A) xardal

B) muskat cövüzü

C)) hil

D) darçın

E) mixək

232. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin toxumundan alınır?

A)) muskat cövüzü

B) hil

C) qara istiot

D) keşniş toxumu

E) cirə

233. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin çiçəyindən alınır?

A) kəklikotu

B) dağ keşnişi

C)) zəfəran

D) kaluriya

E) razyana

234. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin yarpağından alınır?

A) muskat çiçəyi

B)) mərzə

C) darçın

D) qıtıqotu

E) qırmızı istiot

235. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin qabığından alınır?

A) muskat çiçəyi

B) qırmızı istiot

C) qıtıqotu

D) xardal

E)) darçın

236. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

A)) zəncəfil

B) darçın

C) kərəviz

D) cəfəri

E) vanil

237. Zəfəranın boya maddələri hansı qrup boya maddələrinə aiddir?

- A) xlorofil
- B) antosianlar
- C)) karotinoidlər
- D) flavanoidlər
- E) tartrazin

238. Xörək duzlarından hansı, mədənlərdən çıxarılır?

- A) şoran duzu
- B) buxarlandırılmış duz
- C) hövzə duzu
- D))daş duz
- E) yodlaşdırılmış duz

239. Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır?

- A) Daşkəsəndə
- B)) Naxçıvanda
- C) Abşeronda
- D) Balakəndə
- E) Qafqaz dağlarından

240. Hər bir insan gündəlik yeməklə birlikdə neçə qram xörək duzu qəbul etməlidir?

- A) 1-3 qr
- B) 3-5 qr
- C) 6-8 qr
- D) 8-10 qr

E)) 10-15 qr

241. Ədviyyələrin əsas təsir edici maddəsi hansıdır?

A) efir yağları

B) efir yağları, alkaloidlər

C) efir yağları, alkaloidlər və boya maddələri

D)) ətirli maddələr və boya maddələri

E) boya maddələri və alkaloidlər

242. Qırmızı istiotun tərkibindəki acı maddə hansıdır?

A) piperin

B) piperidin

C) evgenol

D)) kapsaisin

E) alil efir yağı

243. Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında 1000 kq duza nə qədər KJ əlavə olunur?

A) 15 qram

B) 19 qram

C)) 25 qram

D) 10 qram

E) 22 qram

244. Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında son illər 1000 kq duza nə qədər kalium-yodat əlavə olunur?

- A)) 40 qram
- B) 35 qram
- C) 30 qram
- D) 25 qram
- E) 20 qram

245. Azərbaycanda mineral sular ən çox hansı bölgədə çıxır?

- A) Qarabağda
- B)) Naxçıvanda
- C) Qafqaz dağlarının ətəklərində
- D) Lənkəran – Astara bölgəsində
- E) Kəlbəcərdə

246. Tədris təsnifatına görə spirtsiz içkilər əsasən neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B) 3
- D)) 4
- C) 6
- E) 8

247. Spirtsiz içkilərin orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- A) 10
- B) 30
- C) 50

- D) 85
- E)) 100

248. Pivə ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- A) Yunanıstan
- B)) Misir
- C) Çin
- D) Hindistan
- E) İtaliya

249. Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur?

- A) 5%
- B)) 7%
- C) 9%
- D) 12%
- E) 14%

250. Pivə istehsalı üçün arpa neçə gün cücərdilir?

- A) 3 gün
- B) 4 gün
- C)) 5 gün
- D) 6 gün
- E) 7 gün

251. Pivənin keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- A) 10
- B) 30
- C) 50
- D) 75
- E) 100

252. Pivə nədir?

- A)) zəif spirtli içki
- B) spirtli içki
- C) spirtsiz içki
- D) sintetik cövhərlərlə qazlaşdırılmış içki
- E) desert içki

253. Pivənin əsas xammalı nədir?

- A) dənli bitkilər və su
- B)) arpa, maya otu, su, pivə mayası
- C) arpa, qarğıdalı, düyü xırdası
- D) pivə mayası və şəkər melassası
- E) arpa, maya otu

254. Maya otunun tərkibində olan hansı maddələr pivəyə spesifik acı tam və iy verir?

- A)) qətran
- B) efir yağları
- C) lupulin

D) qətran və efir yağları

E) lupulin və qlikozidlər

255. Pivə suslosunun qıvcırdılması neçə gün davam edir?

A) 3-5 gün

B)) 7-9 gün

C) 2-3 gün

D) 5-7 gün

E) 6-8 gün

256. Açıq rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

A) 11 gün

B) 22 gün

C) 30 gün

D)) 11-30 gün

E) 20-25 gün

257. Tünd rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

A) 30-40 gün

B) 42-80 gün

C) 42-90 gün

D) 42-60 gün

E)) 42-108 gün

258. Pivənin köpüyünün əmələ gəlməsinə səbəb olan maddə hansıdır?

- A) arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
- B)) arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
- C) pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı
- D) pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
- E) pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı

259. Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- A) 1
- B)) 2
- C) 3
- D) 4
- E) 5

260. Viskinin əsas xammalı nədir?

- A) rektifikat etil spirti
- B)) dənli bitkilərdən alınan etil spirti
- C) kartofdan alınan etil spirti
- D) şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
- E) şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti

261. Romun əsas xammalı nədir?

- A) rektifikat etil spirti
- B) dənli bitkilərdən alınan etil spirti

- C) kartofdan alınan etil spirti
- D) şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
- E)) şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti

262. Kaqor şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- A) Macarıstan
- B) İspaniya
- C)) Fransa
- D) Portuqaliya
- E) İtaliya

263. Şərabların orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- A)) 10
- B) 25
- C) 30
- D) 50
- E) 100

264. Konyak ilk dəfə harada istehsal olunub?

- A) Portuqaliya
- B) İspaniya
- C)) Fransa
- D) Macarıstan
- E) İtaliya

265. Adi konyaklar neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B)) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

266. İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür?

- A) refraktometr
- B)) spirtometr
- C) ovoskop
- D) sentrafuqa
- E) termoqraf

267. Açıq satış üçün şərabları tutumu neçə litrə qədər olan palıd çəlləklərdə gətirirlər?

- A) 25
- B) 50
- C) 75
- D) 100
- E)) 200

268. Neçə ball qiymət alan şərab sirkə və ya spirt istehsalına verilir?

- A) 10
- B) 9

- C) 8
- D) 7
- E)) 6

269. Tündlüyünə görə araqlar neçə faizli spirdən istehsal edilir?

- A)) 40, 45, 50, 56%
- B) 40, 50, 55%
- C) 35, 40, 56%
- D) 40, 45, 50%
- E) 36, 40, 46, 56%

270. Spirtə qıvcırdılmış kütlədə sonda neçə faiz spirt olur?

- A) 3%- ə qədər
- B)) 13%- ə qədər
- C) 10%- ə qədər
- D) 8%- ə qədər
- E) 5%- ə qədər

271. Nastoyka ilə nalivkaların istehsalında fərq nədədir?

- A) etil spirtinin keyfiyyətinə görə fərqlənir
- B) əlavə xammalların keyfiyyətinə görə fərqlənir
- C) mşəkərin miqdarının nizamlanması
- D)) xammalların etil spirtində saxlanılması və əlavə edilməsinə görə
- E) üzvi turşuların miqdarına və müxtəlifliyinə görə

272. Rom və viskinin tərkibində neçə faiz spirt olur?

- A) 40%
- B)) 45%
- C) 30%
- D) 35%
- E) 25%

273. Likör məmulatını ən çox neçə ay saxlamaq olar?

- A) 3 ay
- B) 5 ay
- C)) 8 ay
- D) 6 ay
- E) 4 ay

274. Üzüm şərablarının istehsalında ən çox hansı üzüm sortlarından istifadə olunur?

- A) üzümün gecyetişən süfrə sortlarından
- B) üzümün tezyetişən texniki sortlarından
- C) üzümün tumsuz sortlarından
- D)) üzümün texniki sortlarından
- E) üzümün süfrə, texniki və kişmiş sortlarından

275. Aşağıdakı üzüm sortlarından hansı texniki üzüm sortuna aid deyil?

- A) Bayanşirə
- B) Rkasiteli
- C) Şirvanşahi
- D)) Ağ Təbriz
- D) Həməşərə

276. Aşağıdakı üzüm sortlarından hansı texniki üzüm sortudur?

- A) Ağ şasla
- B) Ağ Təbrizi
- C) Ağadayı
- D)) Həməşərə
- E) Hüseyni

277. Şərablar tərkibindəki spirtin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B)) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

278. Süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

- A) 7-9%
- B) 9-11%
- C) 7-12%
- D)) 9-14%

E) 8-12%

279. Tünd şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur?

A) 14-16%

B) 16-17%

C))17-20%

D) 15-20%

E) 10-15%

280. Desert şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur?

A) 12-14%

B) 12-15%

C) 10-15%

D)) 12-17%

E) 12-13%

281. Şampan şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

A) 9,5-12,0%

B) 9,5-11,5%

C) 10,5-11,5%

D)) 10,5-12,5%

E) 8,5-11,5%

282. Kolleksiya şərabları şərab hazır olduqdan sonra əlavə ən azı neçə il çəlləklərdə və ya butulkalarda saxlanılır?

A)) 3 il

- B) 4 il
- C) 5 il
- D) 8 il
- E) 10 il

283. Aşağıdakı şərab qruplarından hansı desert şərablar qrupuna aid deyil?

- A) Tokay şərabları
- B) Malaqa
- C) Kaqor
- D)) Madera
- E) Muskat şərablar

284. Aşağıdakı şərab qruplarından hansı tünd şərablar qrupuna aid deyil?

- A) Portveyn
- B)) Malaqa
- C) Madera
- D) Marşala
- E) Xeres

285. Tokay şərabları ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- A)) Macarıstan
- B) İspaniya
- C) Fransa
- D) Portuqaliya
- E) İtaliya

286. Malaqa şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- A) Macarıstan
- B)) İspaniya
- C) Fransa
- D) Portuqaliya
- E) İtaliya

287. Xeres şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- A)) İspaniya
- B) Fransa
- C) İtaliya
- D) Portuqaliya
- E) Macarıstan

288. Markalı şərab adi şərabdan nə ilə fərqlənir?

- A) spirtin miqdarının çox olmasına görə
- B) şəkərin miqdarının çox olmasına görə
- C) istehsalatda bir neçə dəfə çökdürülüb şəffaflaşdırılmasına görə
- D)) şərab materialının uzun müddətdə yetişdirilməsinə görə
- E) şərabın pasterizə edilib saxlanması görə

289. Qazlaşdırılmış şərablar şampan şərablarından nə ilə fərqlənir?

- A) tərkibindəki CO₂ qazının miqdarına görə
- B) şərabın ikinci dəfə qıcqırdılmasına görə

- C) şərablara əlavələrin qatılmasına görə
- D)) hazır şərab materialı butulkalara doldurulduqda qazla doydurulmasına görə
- E) şərabın pasteurizasiyasına görə

290. Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba III dərəcəli diplom verilir?

- A) 0-6
- B) 0-12
- C) 13-42
- D)) 42-dən çox
- E) 100-dən çox

291. Azərbaycanda istehsal olunan Gəncə konyakı hansı qrupa aiddir?

- A) 4 ulduzlu konyak
- B) 5 ulduzlu konyak
- C)) KV qrupuna
- D) KVVK qrupuna
- E) KS qrupuna

292. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı şərabların orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

- A) şəffaflığı və rəngi
- B) ətri və iyi
- C) dadı və buketi
- D))konsistensiyası
- E) tipikliyi

293. Şərablar butulkada saxlanılırsa onda anbarın nisbi rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- A)) 70-75%
- B) 65-70%
- C) 60-65%
- D) 68-70%
- E) 70-72%

294. Bunlardan hansı adi ağ süfrə şərabıdır?

- A)) “Maral göl”
- B) “Ağsu”
- C) “Yeddi gözəl”
- D) “Çinar”
- E) “İpək yolu”

295. Bunlardan hansı Azərbaycanda markalı qırmızı süfrə şərabıdır?

- A)) “Mədrə”
- B) “Ağ süfrə”
- C) “Yeddi gözəl”
- D) “Elita”
- E) “İpək yolu”

296. Bunlardan hansı Azərbaycanda istehsal edilən markalı qırmızı desert-likör şərabıdır?

- A) “Mədrə”

- B) “Ağ süfrə”
- C)) “Kürdəmir”
- D) “Elita”
- E) “İpək yolu”

297. Şərabın saflığı nə ilə xarakterizə olunur?

- A) rəngi ilə
- B)) uçucu turşuların miqdarı ilə
- C) dadı ilə
- D) ekstraktlı maddələrn miqdarı ilə
- E) etil spirtinin miqdarı ilə

298. Şərabın qrupu və dərəcəsi nə ilə müəyyən edilir?

- A) rənginə və dadına görə
- B) uçucu turşuların və ekstraktlı maddələrn miqdarına görə
- C) spirtin və şəkərin miqdarına görə
- D) iyinə və şəffaflığına görə
- E)) spirtin, şəkərin və turşunun miqdarına görə

299. Hansı şərabın istehsalı zamanı üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıcqırdılır?

- A) tokay şərabları istehsalında
- B) desert şərabları istehsalında
- C) kolleksiya şərabları istehsalında
- D)) katexin üsulu ilə hazırlanan süfrə şərabları istehsalında
- E) yarımşirin süfrə şərabları istehsalında

300. Şərabları şəffaflaşdırmaq üçün hansı maddədən istifadə edilir?

- A) ekstraktlı və fenollu maddələrdən
- B) oksigenlə zəngiləşdirilir
- C)) jelatin, yumurta zülalı, balıq kleyindən
- D) boya maddələrindən
- E) spirt və şəkərdən