

TEST: 2804A#01#Y15#01

Test	2804A#01#Y15#01
Fənn	2804 - Malların eyniləşdirilməsi və saxtalaşdırılması
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: İdentifikasiya nə deməkdir? (Çəki: 1)

- latın sözü olub, əvəzetmə
- latın sözü olub, eyniləşdirmə
- rus sözü olub, oxşarlıq
- alman sözü olub, təkrarlamaq
- yunan sözü olub, saxtalaşdırmaq

Sual: İdentifikasiya ekspertizasına nail olmaq üçün qarşıya qoyulan məsələlərin sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 3

- 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: İdentifikasiyanın subyektlərini göstərin. (Çəki: 1)

- dövlət müəssisələri, xidmətlər
 - ticarət müəssisələri, istehsalçılar
 - istehsalçılar, dövlət müəssisələri
 - ticarət müəssisələri, xidmətlər
 - işçi qüvvələri, məlumatlar
-

Sual: Sort identifikasiyasının məqsədini göstərin. (Çəki: 1)

- keyfiyyət saxtalaşdırmasından sonra hər hansı sort malın qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
 - istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerjivermə qabiliyyətini müəyyən etmək
 - xüsusi identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 - mal partiyası identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerji və qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
 - çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın keyfiyyət göstəricilərinin mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlər düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yüksək səviyyəli ekspertlərdən, normativ sənədlərdən, identifikasiya ekspertizasından alınan nəticədən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri eksperimentdən keçirmək
 - ekspertlərin sayını artırmaq, yüksək səviyyəli ekspertlərdən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri riyazi-statistik üsulla hesablamaq
 - orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq, yüksək səviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri fiziki-kimyəvi metodla hesablamaq
 - mövcud, yeni normativ sənədlərdən, yüksək səviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən istifadə etmək, ekspertlərin sayını artırmaq və alınan nəticələri biokimyəvi metodla hesablamaq
 - ekspertlərin sayını artırmaq, malın təhlükəsizlik göstəricilərinin analizindən alınan nəticələrdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri kimyəvi metodla hesablamaq
-

Sual: Bunlardan hansı çeşid identifikasiyaya aiddir? (Çəki: 1)

- İstehsal olunmuş malın bu və ya başqa mal qrupuna aid olmasının identifikasiyası;
- Hazır məhsulun müəyyən çeşidə uyğunluğunun identifikasiyası;
- Malı müşayət edən sənədlərin identifikasiyası;

- Fiziki – kimyəvi göstəricilərinin identifikasiyası;
- Orqanoleptiki göstəricilərin identifikasiyası.

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici sort identifikasiyasında təyin edilir? (Çəki: 1)

- məhsulun keyfiyyəti
- məhsulun fiziki – kimyəvi xassələri
- məhsulun çeşidi
- məhsulun kimyəvi tərkibi
- məhsulun miqdarı

Sual: Hazırda gömrük laboratoriyasında istifadə olunan ekspertizanın yeni növünü göstərin. (Çəki: 1)

- baytarlıq
- tibbi
- ekoloji
- sanitar-gigiyenik
- identifikasiya

Sual: Malın keyfiyyət göstəriciləri identifikasiyanın hansı növü vasitəsilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- sort
- çeşid
- xüsusi
- istehlak
- mal partiyası

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: İdentifikasiya termini əşyanın hansı xüsusiyyətinin müəyyənləşməsini izah edir? (Çəki: 1)

- hər hansı bir əşyanın başqası ilə əvəz olunmasını və müxtəlif olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə oxşar olunmasını və eynicinsli olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə üst-üstə düşməsini və eyni olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə tərkibcə oxşar olmasını və müxtəlifcinsli olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə qarşılıqlı əlaqəsini və tərkibcə oxşarlığını

Sual: İdentifikasiyanın funksiyalarını göstərin. (Çəki: 1)

- idarəedici, yoxlama, analiz etmə
 - məlumatlandırıcı, təsdiqləmə, idarəedici, istiqamətləndirici
 - təsdiqləmə, rəy vermək, qaimə vermək, idarəedici
 - istiqamətləndirici, yoxlama, rəy vermək, təsdiqləmə
 - idarəedici, təyinedici, yoxlama, məlumatlandırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

(Çəki: 1)

- xüsusi, ümumi, idarəedici, istehlak, keyfiyyət
 - istehlak, istiqamətləndirici, yoxlama, xüsusi, çeşid, sort
 - çeşid, istehlak, mal partiyası, keyfiyyət, sort, xüsusi
 - mal partiyası, təsdiqləmə, təyinedici, keyfiyyət, sort, xüsusi
 - sort, yoxlama, məlumatlandırıcı, xüsusi, çeşid, keyfiyyət
-

Sual: Xüsusi identifikasiyanın məqsədini göstərin. (Çəki: 1)

- satışına məhdudyyət qoyulmayan hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 - satışına məhdudyyət qoyulmuş hər hansı malın satışdan qabaq aşkara çıxarılması
 - istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışa verilməzdən əvvəl keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 - çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan sonra keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 - keyfiyyət identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərinin aşkara çıxarılması
-

Sual: İdentifikasiya ekspertizasının əsas məqsədini göstərin. (Çəki: 1)

- malların fərdi əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 - malların qidalılıq dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 - malların enerji dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 - malların sort və çeşidinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 - malların sanitariya-gigiyenik əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
-

Sual: Xüsusi identifikasiya ekspertizasının aparılması üçün əsasən hansı mənbələrdən istifadə edilməlidir? (Çəki: 1)

- qoşma sənədlərdən
 - hesabat mənbələrindən
 - normativ sənədlərdən
 - texniki sənədlərdən
 - informasiya mənbələrindən
-

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici məhsulun xarici görünüşünü xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- forması
- dadı
- turşuluğu
- məsaməliyi
- iyi

Sual: Verilmiş göstəricilərdən hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- rəngi
- dadı
- turşuluğu
- məsaməliyi
- iyi

Sual: Bunlardan hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edən göstərici hesab olunur? (Çəki: 1)

- səthin vəziyyəti
- dadı
- turşuluğu
- məsaməliyi
- iyi

Sual: İdentifikasiyanın obyektini göstərin. (Çəki: 1)

- istehsalçı
- ticarət müəssisəsi
- satıcı
- istehlakçı
- məhsul

Sual: Qeyd olunanlardan hansı identifikasiyanın subyektləri hesab edilir? (Çəki: 1)

- dövlət müəssisələri, xidmətlər
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri
- ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- ticarət müəssisələri, xidmətlər
- işçi qüvvələri, məlumatlar

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: İdentifikasiyanın mənbələrini göstərin. (Çəki: 1)

- qoşma sənədləri, fakturalar, sertifikatlar, markalanma
 - reqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyət vəsiqələri, qiymətli kağızlar, fakturalar
 - normativ sənədlər, reqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, qoşma sənədləri, markalanma
 - markalanma, qiymətli kağızlar, normativ sənədlər, keyfiyyət vəsiqələri
 - qiymətli kağızlar, markalanma, qoşma sənədləri, fakturalar
-

Sual: İstehlak identifikasiyasının aparılmasının əsas məqsədini göstərin. (Çəki: 1)

- ərzaq məhsullarının uzun müddət saxlanılma qabiliyyətini müəyyən etmək
 - ərzaq məhsullarının identifikasiya göstəricilərini müəyyən etmək
 - ərzaq məhsullarının texnoloji göstəricilərini müəyyən etmək
 - ərzaq məhsullarının insan qidası üçün yararlılığını müəyyən etmək
 - ərzaq məhsullarının yararsız dəyərliliyini müəyyən etmək
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın obyektləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- məlumatlar, xidmətlər, qiymətli kağızlar, işçi qüvvələri, kommertiya fəaliyyətləri
 - işçi qüvvələri, ticarət müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, qiymətli kağızlar, məlumatlar
 - kommertiya fəaliyyətləri, sənaye müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, xidmətlər, dövlət müəssisələri
 - qiymətli kağızlar, ticarət müəssisələri, dövlət müəssisələri, xidmətlər, işçi qüvvələri, məlumatlar
 - xidmətlər, dövlət müəssisələri, alıcılar, satıcılar, istehsalçılar
-

Sual: Malların identifikasiyası zamanı malın orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı əsas göstəricilər götürülür? (Çəki: 1)

- yalnız malın keyfiyyətini xarakterizə edən orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
 - malın istehsalı zamanı istifadə olunan xammalın keyfiyyət və ya təhlükəsizlik göstəriciləri
 - malın uyğunluq sertifikatında qeyd edilən əsas və ya orqanoleptiki göstəricilər
 - markalanmada, qoşma və normativ sənədlərdə olan mövcud və ya texnoloji göstəricilər
 - yalnız markalanmada qeyd edilən əsas və ya fiziki-kimyəvi göstəricilər
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin obyektləridir? (Çəki: 1)

- satıcılar
 - alıcılar
 - istehsalçılar
 - ticarət müəssisələri
 - qiymətli kağızlar
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin subyektivi rolunda çıxış edə bilər? (Çəki: 1)

- ticarət müəssisələri

- qiymətli kağızlar
- xidmətlər
- məlumatlar
- məhsullar

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: İdentifikasiyanın üsullarının sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Malın hansı orqanoleptiki göstəriciləri vardır? (Çəki: 1)

- forma və rəng
- dad və iy
- ümumi və xüsusi
- ümumi və xarici
- xüsusi və daxili

Sual: İdentifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodların sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Hiss orqanlarından istifadə olunmasından asılı olaraq orqanoleptiki metod neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Texniki ölçü üsullarından istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Məhsulun identifikasiyasının aparmaq məqsədilə əsas hansı göstəricilər öyrənilir? (Çəki: 1)

- mikrobioloji , fiziki – kimyəvi, orqanoleptiki;
- təhlükəsizlik, bioloji, kimyəvi;
- bioloji, kimyəvi, fiziki;
- kimyəvi, orqanoleptiki, təhlükəsizlik
- kimyəvi, orqanoleptiki, bioloji.

Sual: Aşağıda göstəricilərdən hansı saxtalaşdırmanın növü deyil? (Çəki: 1)

- çeşid saxtalaşdırması;
- kəmiyyət saxtalaşdırması;
- keyfiyyət saxtalaşdırması;
- informasiya saxtalaşdırması;
- fiziki – kimyəvi göstəricilərin saxtalaşdırması;

Sual: Malın xarici görünüşünü xarakterizə edən əsas göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- rəngi, dadı, turşuluğu
- forma, rəng, səthin vəziyyəti
- dadı, həzm olunması, iyi
- iyi, dadı, həcmi
- məsaməliyi, iyi, forması

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada identifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodlar düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- test, əmtəəşünas-texnoloji və biokimyəvi
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və fiziki
- test, ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
- test, ölçü və mikrobioloji

- orqanoleptiki, ölçü və test
-

Sual: Test metodundan hansı məqsəd üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- malların kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların istilik və fiziki- kimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və enerji dəyərliliyinin təyini üçün
- malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və təhlükəsizlik dərəcəsinin təyini üçün
- malların fiziki-kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların biokimyəvi və termokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və qidalılıq dərəcəsinin təyini üçün
-

Sual: Ölçü üsulundan istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada ölçü metodlarının yarımqrupalarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- test, histoloji, mikrobioloji, orqanoleptiki
- kimyəvi, fiziki, ölçü, əmtəəşünas-texnoloji və test
- əmtəəşünas-texnoloji, orqanoleptiki, test, mikrobioloji və biokimyəvi
- mikrobioloji, test, əmtəəşünas-texnoloji, histoloji və ölçü
- fiziki, mikrobioloji, əmtəəşünas-texnoloji, kimyəvi və biokimyəvi
-

Sual: Fiziki-kimyəvi üsulla ərzaq mallarının hansı xassə və göstəriciləri təyin olunur? (Çəki: 1)

- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və ərımə xassələri
- fiziki-kimyəvi, fiziki və kimyəvi xassələri
- biokimyəvi, mikrobioloji və fiziki xassələri
- mikrobioloji, təhlükəsizlik və biokimyəvi xassələri
- təhlükəsizlik, kimyəvi və bioloji xassələri
-

Sual: Malın xarici görünüşünə hansı göstəricilər daxildir? (Çəki: 1)

- rəng, sıxlıq və ərımə temperaturu
- səthinin vəziyyəti, konsistensiyası və donma temperaturu
- dad, iy və enerjivermə qabiliyyəti
- forma, rəng və səthinin vəziyyəti
- dad, iy və qidalılıq dəyəri
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın üsullarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- kimyəvi, laboratoriya və təhlükəsizlik
- təhlükəsizlik, mikrobioloji və histoloji
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və biokimyəvi
- orqanoleptiki, biokimyəvi və histoloji
- mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansında orqanoleptiki metodun üstünlükləri göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- obyektivlik, təkrar olunması, ölçü dəqiqliyi;
- sadə, tez, çox baha olmayan;
- subyektivlik, təkrar olunması, dəqiqlik;
- çox vaxt aparması, mürəkkəb olması, dəqiq olmaması.
- az vaxt aparması, sadə və dəqiq olmaması

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansı ekoloji ekspertizaya aiddir? (Çəki: 1)

- hazır məhsulların xassələrinin ətraf mühitə təsiri;
- məhsulun kimyəvi göstərici ekspertizası;
- məhsulun baytarlıq təhlükəsizliyinin ekspertizası;
- məhsulun sanitariya – gigiyenik ekspertizası;
- məhsulun orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası.

Sual: İnformasiya saxtalaşdırması zamanı hansı göstəricilər dəyişdirilə bilməz ? (Çəki: 1)

- məhsulun adı;
- istehsal edildiyi ölkə;
- məhsulu istehsal edən firma;
- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü;
- məhsulun miqdarı.

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Orqanoleptiki metodun üstün cəhətləri: (Çəki: 1)

- obyektivdir, təkrarlanandır, sadədir və nəticələr təkrarlanandır
- sadədir, əlverişlidir, tez başa çatandır və ucuz başa gələndir
- əlverişlidir, obyektivdir, təkrarlanandır və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- tez başa çatandır, obyektivdir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- əlverişlidir, sadədir, təkrarlanandır, gec başa çatandır və başa gələndir

Sual: Ölçü metodunun üstün cəhətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- tez başa çatandır, ucuzdur, sadədir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
 - ucuzdur, sadədir, əlverişlidir və alınan nəticələr yenidən analiz olunmalıdır
 - obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
 - əlverişlidir, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə edilmir
 - təkrarlanandır, əlverişlidir, sadədir, tez başa çatandır və təkrar edilmir
-

Sual: Test metodunun üstün cəhətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- təkrarlanandır, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
 - obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir
 - əlverişlidir, sadədir, obyektivdir, tez başa çatandır və təkrar ediləndir
 - tez başa çatandır, əlverişlidir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir
 - sadədir, əlverişlidir, təkrarlanandır, obyektivdir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
-

Sual: Əmtəəşünas-texnoloji metoddan hansı məqsəd üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- texnoloji proseslərdə istifadə olunan avadanlıqların keyfiyyətini yoxlamaq
 - texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək
 - texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların mikrobioloji göstəricilərini təyin etmək
 - texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların fiziki-kimyəvi göstəricilərini təyin etmək
 - texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların orqanoleptiki və təhlükəsizlik göstəricilərini təyin etmək
-

Sual: Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlərin sayını göstərin? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı seçilmiş göstərilər hansı tələblərə cavab verməlidir? (Çəki: 1)

- konkret növ üçün, eynicinsli qrup malların adının tipikliyi, alınmış nəticələrin obyektivliyi, digər metodla yoxlanması və laboratoriyada təkrarən yoxlanması
- alınmış nəticələrin obyektivliyi, xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti, təhlükəsizlik göstəricilərinin obyektivliyi
- alınmış nəticələrin digər metodlarla yoxlanması, mikrobioloji göstəricilərinin obyektivliyi, eyni qrupa aid olan malların tipikliyi
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanması, orqanoleptiki göstəricilərinin dəqiqliyi, nəticələrin obyektivliyi
- eynicinsli qruplara daxil olan malların tipikliyi, təhlükəsizlik və mikrobioloji

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Saxtalaşdırmanın məqsədi nədir? (Çəki: 1)

- malın saxlanma zamanı istehlak xassələrinin yüksəlməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir
- malın istehlakçıya daha keyfiyyətli çatdırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- qazanc məqsədilə istehlakçını aldatmağa istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- daha keyfiyyətli mal istehsal edilməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir
- malın kəmiyyətinin artırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir

Sual: Saxtalaşdırmanın növlərinin sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 4
- 5
- 8
- 6
- 7

Sual: Kəmiyyət saxtalaşdırılması nədir? (Çəki: 1)

- əsl (orijinal) malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə malın orqanoleptiki göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- ən qədim saxtalaşdırma növü olub, dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından və məlum qrup imitatorun realizasiyasından
- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

Sual: Qiymət saxtalaşdırılması nədir? (Çəki: 1)

- əsl malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi göstəricilərinin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə və ya kiçik ölçü xarakteristikalı malların böyük ölçülü mal qiymətinə satılması yolu ilə istehlakçıların aldadılmasıdır

- dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçıların aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yalnız xarici əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Məlumat saxtalaşdırılması nədir? (Çəki: 1)

- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - mal haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat vasitəsilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yalnız xarici əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Kompleks saxtalaşdırma nədir? (Çəki: 1)

- özündə iki və daha çox saxta malların daxil olmasını xarakterizə edən saxtalaşdırma
 - özündə yalnız bir saxta malın daxil olmasını xarakterizə edən saxtalaşdırma
 - özündə yalnız xarici əlamətlərinin saxlanması və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə satılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə bir adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Formalaşma yerindən asılı olaraq kompleks saxtalaşdırma neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada formalaşma yerindən asılı olaraq kompleks saxtalaşdırmanın qrupları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- istehsal və satışdan sonra
 - kimyəvi tərkibi və xassəsi
 - texnoloji və satışqabağı
 - xammal və istehsal
 - konsistensiya və daxili quruluşu
-

Sual: Məhsulun qəbulu zamanı keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi aşkar olunmuşdur. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- çeşid saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı informasiya saxtalaşdırmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- məhsulun adı:
- taxılın təyinatı, sertifikatın dəyişdirilməsi;
- taxılın miqdarı, taxılın təyinatı, taxılın keyfiyyətinin tədqiqinin laboratoriya nəticələri;
- məhsulun adı, taxılın miqdarı, taxılın ziyanvericilərlə zədələməsi, sertifikatın dəyişdirilməsi;
- taxılın tədqiqatını aparan laboratoriya nəticələri, ştrix kodun dəyişdirilməsi, gömrük sənədlərin dəyişdirilməsi.

Sual: Mənşəyinə görə əvəzedicilər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

Sual: Orqanoleptiki göstəricilər üzrə aparılan çeşid saxtalaşdırılması hansı göstəricilərə görə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası və daxili quruluşuna görə
- daxili quruluşu, həzm olunması, turşuluğuna və yağılılığına görə
- rəngi, dadı, iyi, özlülüyü, məsaməliliyinə və həzm olunmasına görə
- rəngi, iyi, enerjiliyi, dadına və daxili quruluşuna görə
- xarici görünüşü, enerji və dadvermə qabiliyyətinə görə

Sual: Malın istehsal olunduğu ölkə və firma haqqında istehsalçıya yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
- informasiya
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- qiymət

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada keyfiyyət saxtalaşdırması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və ya qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - əsl malın (orijinal) müxtəlif yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - əsl malın (orijinal) müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yalnız xarici əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - bir neçə əlamətinin saxlanması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Sort dəyişmə nədir? (Çəki: 1)

- təbii məhsulları imitatorla əvəz etmək yolu ilə alıcıları və istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 - əla sortlu malları aşağı sortla əvəz etmək yolu ilə alıcıları və istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 - yüksəkkeyfiyyətli malları aşağıkeyfiyyətli əvəzedicilərlə əvəz etmək yolu ilə istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 - aşağıkeyfiyyətli malları əla sortla qarışdırmaqla alıcıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 - aşağıkeyfiyyətli malları aşağı sortlu malla qarışdırmaqla alıcıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
-

Sual: Mənşəyinə görə əvəzedicilər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırmanın növlərinin adları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- kompleks, informasiya, kəmiyyət, markalanma, növ, qeydiyyat
 - kəmiyyət, qiymət, kompleks, partiya, qeydiyyat, növ
 - partiya, markalanma, kompleks, dad, iy, növ
 - keyfiyyət, kəmiyyət, sənəd, rəng, partiya, markalanma
 - çeşid, keyfiyyət, qiymət, kompleks, informasiya, kəmiyyət
-

Sual: Saxtalaşdırmanın obyektlərini göstərin. (Çəki: 1)

- xidmətlər, mallar, yol nişanları, markalanma, fiziki-hüquqi şəxslər, milli sertifikatlar, baş ekspertlər

- pul nişaneləri, mallar, azad ekspertlər, milli sertifikatlar, maddi-texniki sənədlər, maddi-texniki vəsait
 - xidmətlər, mallar, pul nişaneləri, sənədlər, tarixi faktlar, maliyyə və mühasibat hesabları
 - sənədlər, yol nişanları, pul nişaneləri, milli sertifikatlar, hüquqi şəxslər
 - yol nişanları, faktlar, texniki və texnoloji sənədlər, məlumat sistemləri, fiziki - hüquqi şəxslər
-

Sual: Məlumat saxtalaşdırılması zamanı mal haqqında hansı göstəricilər təhrif olunmuş halda verilir? (Çəki: 1)

- malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən şirkət, malın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
 - malın poçt ünvanı, istehsal tarixi, istehsal edən müəssisənin ünvanı, malın mikrobioloji və təhlükəsizlik göstəriciləri haqqında
 - malın saxlanma müddəti, saxlanma şəraiti, malın adı, malın fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
 - malın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi xassələri, malın istehsal tarixi, istehsal edən müəssisə haqqında
 - malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı, malın miqdarı, tərkib hissəsi, malın saxlanma şəraiti və müddəti haqqında
-

Sual: Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər neçə növə ayrılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 5
 - 6
 - 4
-

Sual: Əvəzedicilərin növlərini göstərin. (Çəki: 1)

- mənşəyinə, əlamətlərinin oxşarlığına və sortu görə
 - dadına, iyinə, rənginə və əlamətlərin oxşarlığına görə
 - rənginə, bərkliyinə, mənşəyinə və əlamətlərin oxşarlığına görə
 - qablaşdırılmasına, formasına, iyinə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
 - xarici görünüşünə, çeşidinə, formasına və konsistensiyasına görə
-

Sual: Keyfiyyət saxtalaşdırmasının əsas obyektini təşkil edən məhsulları göstərin. (Çəki: 1)

- Vitaminlərlə zəngin olan və tərkibində karbohidrat az olan qida məhsulları
 - Resepturası pozulmuş və müxtəlif əlavələr edilmiş yeyinti məhsulları
 - Yağlar, zülallarla zəngin olan və tərkibində mineral maddələr azlıq təşkil edən qida məhsulları
 - Zülallar, mineral maddələrlə zəngin olan və tərkibində vitaminlər azlıq təşkil edən yeyinti məhsulları
 - Zülallar, yağlar və mineral maddələrlə zəngin olan qida məhsulları
-

Sual: Suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - keyfiyyət
 - informasiya
 - kəmiyyət
 - kompleks
-

Sual: Dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- informasiya
 - çeşid
 - kəmiyyət
 - qiymət
 - keyfiyyət
-

Sual: Təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin. (Çəki: 1)

- kompleks
 - qiymət
 - keyfiyyət
 - çeşid
 - informasiya
-

Sual: Məhsulun tamamilə və qismən yabançı (yad) əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin. (Çəki: 1)

- kompleks
 - kəmiyyət
 - keyfiyyət
 - qiymət
 - çeşid
-

Sual: Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - qiymət
 - keyfiyyət
 - informasiya
 - kəmiyyət
-

Sual: Malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət
- informasiya

çeşid

Sual: Malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 informasiya
 kəmiyyət
 keyfiyyət
 qiymət

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedicisi ilə tam və qismən əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırmada
 yalnız bir əlamətinin saxlanması ilə bir növdə və adda əvəzedicisi ilə tam əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırmada
 müxtəlif əlamətlərinin saxlanması ilə eyni növdə və adda əvəzedicisi ilə qismən əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırmada
 bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedicisi ilə tam əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırmada
 yalnız xarici əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedicisi ilə qismən əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırmada

Sual: Malların saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir? (Çəki: 1)

- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsinə məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə sortla bölünməsinə və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsinə və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak xassələrinə və kimyəvi-biokimyəvi keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə qruplara bölünməsinə və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
 xarici əlamətlərinə və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsinə və məlum qrup

Sual: Malların keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir? (Çəki: 1)

- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizə olunmasından
 - istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə sorta bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizə olunmasından
 - istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
 - satışda müxtəlif yeyinti boyalarının, konservantların, antioksidellərin, müxtəlif yeyinti boyları üzrə qəbul olunmuş normativ qanunların fəaliyyət göstərməsi, əhaliyə malların xassə və keyfiyyəti haqqında yalan məlumatın yayılmasının qarşısını alan qanunların fəaliyyət göstərməməsi
 - xarici əlamətlərinə, fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən və məlum qrup imitatorların realizə olunmasından
-

Sual: Qiymət saxtalaşdırılmasının hansı növ müxtəlifliyi fəaliyyət göstərir? (Çəki: 1)

- saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətlərdən yüksək qiymətlə satışı, vaxt və çəkiddə aldatma zamanı
 - ölçü cihazlarının göstəricilər şkalasının kifayət qədər işıqlanmaması, malın ölçü cihazlarının düzgün qoyulmaması zamanı
 - qabın kütləsinin çəkilməsi və ondan markalanma göstərilmiş brutto kütləsinin çıxmaqla netto kütləsinin verilməsi zamanı
 - saxtalaşdırılmış malların üstünlük təşkil edən təbii mallar üçün analoji olan qiymətlər üzrə satışı, saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətdən aşağı qiymətlə satışı zamanı
 - aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə və ya kiçik ölçülü malların böyük ölçülü mal qiymətinə satışı zamanı
-

Sual: Malın əlamətlərinə görə saxtalaşdırılması hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- qablaşdırma və orqanoleptiki göstəricilər üzrə
 - tara və fiziki-kimyəvi göstəricilər üzrə
 - xarici görünüşü və dadvermə qabiliyyətinə görə
 - həzm olunma və enerjivermə qabiliyyətinə görə
 - enerji və dadvermə qabiliyyətinə görə
-

Bölmə: 0401

Ad	0401
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Taxıl dənleri bir-birindən hansı xarakterik əlamətlərinə görə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- histoloji, botaniki və bioloji xüsusiyyətlərinə görə
- rənginə, dadına və kimyəvi tərkibinə görə
- zülalların, yağların və karbohidratların miqdarına görə
- xarici görünüşünə, rənginə və ölçüsünə görə
- dadına, iyinə və konsistensiyasına görə

Sual: Taxıl dənleri üçün spesifik xüsusiyyəti göstərin. (Çəki: 1)

- dənin orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- 1000 ədəd dənin kütləsi
- dənin orqanoleptiki göstəriciləri
- dənin fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- dənin saxlanma şəraiti

Sual: Yumşaq buğda dənisi sinif identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinfə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Bərk buğda dənisi sinif identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinfə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılması hansı saxtalaşdırma yolu ilə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət, çeşid, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- məlumat, çeşid və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- keyfiyyət, çeşid, iy və orqanoleptiki göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- kəmiyyət, keyfiyyət, dad və xarici görünüşünü saxtalaşdırmaqla
- çeşid, kəmiyyət, məlumat və keyfiyyətini saxtalaşdırmaqla

Sual: Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış düynü hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar? (Çəki: 1)

- şüşəvariliyinə, dəninin natura kütləsinin miqdarına və dəninin tərkibində olan zülalların miqdarına görə

- dənin zərərvericilərlə zədələnməsinə, 1000 ədəd dənin kütləsinə və suvaşqanlığın miqdarına görə
- dənin qəhvəyi rəngli olmasına, dənin tərkibində olan zülalların və karbohidratların miqdarına görə
- dənin natura kütləsinə, dənin qəhvəyi rəngli olmasına və zibil qarışığının miqdarına görə
- 1000 ədəd dənin kütləsinə, dənin açıq sarı rəngli olmasına və kənar qarışıqların miqdarına görə

Bölmə: 0402

Ad	0402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Saxtalaşdırılmış taxıl dənələrini aşkar etmək üçün istifadə edilən metodlar hansılardır? (Çəki: 1)

- təhlükəsizlik, kimyəvi və biokimyəvi
- mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- texniki, mikrobioloji və sensor
- orqanoleptiki, texniki və fiziki-kimyəvi
- fiziki-kimyəvi, ekspert və biokimyəvi

Sual: Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənələrinin keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- malın standart mövcud parametrlərindən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
- taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, əla sort yumşaq buğda və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənələri əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma

Sual: Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar? (Çəki: 1)

- 1000 ədəd dənin kütləsinə, şüşəvariliyinə, həzm olunmasına və natura kütləsinin miqdarına görə
- dənin zərərvericilərlə zədələnməsinə, natura kütləsinin miqdarına və dənin tərkibində olan karbohidratların miqdarına görə
- şüşəvariliyinə, dənin natura kütləsinin miqdarına, suvaşqanlığın miqdarına və keyfiyyətinə görə

- dənin natura kütləsinə, şüşəvariliyinə, zülalların və endospermin miqdarına görə
 - suvaşqanlılığına, dənin natura kütləsinə, karbohidrat və mineral maddələrin miqdarına görə
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin qida üçün istifadə olunan buğda dənisi ilə eyni zamanda zərərvericilərlə zədələnmiş dənilər əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
 - bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin yem üçün istifadə olunan buğda dənisi ilə eyni zamanda aşağı keyfiyyətli dənilərlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
 - yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənisi əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
 - malın standart mövcud parametrlərdən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənilərlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
 - malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat və eyni zamanda malı müşahidə edən sənədlər haqqında yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada bərk buğda dəninə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənisi yumurtavari, uzunsov formalı olub, somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
 - sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənisi uzunsov, sünbülün saqqalcığı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
 - sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənisi yumru olub, saqqalcığı yaxşı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
 - sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənisi uzunsov, sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
 - sünbülü uzun, dənisi uzunsov, dairəvi olub, dəninin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada yumşaq buğda dəninə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- sünbülü uzun, dənisi uzunsov, dairəvi olub, dəninin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
 - sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənisi oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olub, dəninin uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
 - sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənisi uzunsov, sarı olub, saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
 - sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənisi uzunsov, yumru formada olub, saqqalcıq inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
 - sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənisi yumurtavari, uzunsov olub, somatik hüceyrələrində 23 cüt xromosom vardır
-

Sual: Buğda dənisi digər taxıl dənələrindən hansı xüsusiyyətinə görə tip və yarım tiplərə bölünür? (Çəki: 1)

- fizioloji və morfoloji

- texnoloji və morfoloji
- sitoloji və botaniki
- botaniki və bioloji
- bioloji və histoloji

Sual: Aşağıdakı hansı sırada qarabaşaq və darı dənəri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənirin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 25 – 30 və 45 – 50q
- 20 – 25 və 35 – 45q
- 18 – 20 və 4 – 7q
- 8 – 18 və 20 – 30q
- 20 – 35 və 30 – 40q

Sual: Taxıl dənələrinin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- taxıl növlərinin, taxılın sinif və tiplərinin quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin kimyəvi tərkibinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin anatomik quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin eyniləşdirilməsinin təyin edilməsinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin təyin edilməsinin üsul və metodlarının öyrənilməsi

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etmir? (Çəki: 1)

- kleykovinin miqdarı, süsəvsrilik, natura çəkisi, cücərmiş dənələrin miqdarı;
- natura çəkisi, çəhrayı dənələrin və zibil qarışıqlarının olması;
- natura çəkisi, dən qarışığının, cücərmiş və xırda dənələrin olması;
- taxılın tipi, xarab olmuş zədələnmiş, cücərmiş dənələrin miqdarı;
- dən qarışığının, zədələnmiş dənələrin, taxıl böcəklərinin olması və natura çəkisi.

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada buğda və arpa dənəri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənirin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 45 – 50 və 55 – 60q
 - 30 – 40 və 35 – 45q
 - 20 – 25 və 30 – 40q
 - 20 – 30 və 18 – 20q
 - 35 – 45 və 15 – 25q
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada düyü və yulaf dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dəninin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 15 – 30 və 25 – 35q
 - 4 – 7 və 8 – 18q
 - 20 – 25 və 20 – 30q
 - 18 – 20 və 20 – 25q
 - 30 – 40 və 35 – 45q
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- malın normadan fərqli olaraq orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın son həddindən kənar çıxma və malın fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın çəkisini, həcmi və ergonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın normadan və son həddən yol verilən parametrlərdən kənara çıxma hesabına, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- malın kimyəvi tərkibi və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - mal haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın çəkisi, həcmi və orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın normadan fərqli olaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın çəkisini, həcmi və ergonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətləri göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yuyulan kleykovinin olmaması
- suda həll olan hemisellülozanın miqdarının çoxluğu

- kleykovinin dartınma qabiliyyətinin olmaması
- unun bozumsuz-ağ və ya bozumsuz-krem rəngində olması
- suda həll olan hemiselülozanın miqdarının azlığı və yaxşı yuyulan kleykovinin olması

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Perlova yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır? (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

Sual: Arpa yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Mannı yarması dənin hansı hissəsindən ibarətdir və neçə markada buraxılır? (Çəki: 1)

- dənin rüşeym hissəsindən və 3 markada
 - dənin endosperm hissəsindən və 3 markada
 - dənin qabıq hissəsindən və 5 markada
 - dənin aleyron hissəsindən və 4 markada
 - dənin qılaf hissəsindən və 2 markada
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada M markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yarımsüşəvari, ağ rəngli, parıltılı olan, toxum təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və bərk konsistensiyalıdır
 - yumru ağ rəngdə, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
 - şüşəvari, boz rəngdə, parıltılı, un təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyalıdır
 - şar formalı, sarı rəngdə parlaq, sellüloza təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bərk konsistensiyalıdır
 - dairəvi formalı, qəhvəyi rəngdə, parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yarımsüşəvari, küt küncü, ağ rəngli və parıltılıdır
 - dairəvi formalı, iti küncü, boz rəngli və tez bişəndir
 - şüşəvari, iti küncü, sarı rəngli və yarımparıltılıdır
 - şar formalı, ağ rəngli, parıltılı, tez bişən və bərk konsistensiyalıdır
 - şüşəvari, dörd küncü, ağ rəngli, gec bişən və yumşaq konsistensiyalıdır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada MT markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- şüşəvari, ağrəngli, parıltılı, tez bişən və müxtəlif quruluşa malikdir
 - şar formalı, boz rəngli, iti küncü və tez bişəndir
 - yarımsüşəvari, sarı rəngli, dörd küncü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyaya malikdir
 - ağ, sarıyaçalan rəngdə və müxtəlif quruluşa malikdir
 - boz, sarıyaçalan rəngdə və bircinsli quruluşa malikdir
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada yastılaşıdırılmış vələmir yarmasının əla və 1-ci sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- doğranmış halda buxara verilməklə cilalanır və ayırıcı separatorndan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
 - doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
 - doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır və ağ rəngdə sarıya çaladır
 - buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş bütöv və oval formada buraxılır
 - rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı və oval formada buraxılır
-

Sual: İdentifikasiya göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı əsasən yarmalarda hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- nüvənin miqdarı
- kənar qarışıqların miqdarı

- rütubətliyi
 - sortu
 - rəngi
-

Sual: Yarmaların sortu əsasən hansı maddələrin miqdarına görə müəyyən olunur? (Çəki: 1)

- keyfiyyətli yarma sortlarının növünə görə
 - kənar qarışıqların miqdarına görə
 - tam dəyərli zülalların miqdarına görə
 - keyfiyyətli dənin miqdarına görə
 - keyfiyyətli nüvənin miqdarına görə
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yumşaq buğdadan alınmış yarma ilə bərk buğdadan alınmış yarmanı bir-birinə qarışdırmaqla və həmçinin xəstəliyə yoluxmuş yarma dənəri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - müxtəlif kənar, mineral qarışıqların, həmçinin əlaq bitkilərinin toxumundan ibarət zibil qarışıqlarının yüksək sortlu yarma sortuna əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif çeşidlərinə mineral üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənəri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif çeşidlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənəri və cilalanmış dənər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
 - yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənəri, nüvələri zədələnmiş yarma dənəri və cilalanmış dənər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənəri və cilalanmış dənər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
 - cilalanmış yüksək keyfiyyətli yarma növlərinin digər cilalanmamış və xırdalanmamış yarma növlərinin bir-biri ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
-

Sual: Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı metodla müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
- test və ölçü
- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji

- fiziki-kimyəv və test
 - orqanoleptiki və fiziki-kimyəv
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq aparılan saxtalaşdırma
 - malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif çeşidlərinə kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
 - yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada yarmanın məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yarmanın müxtəlif növlərinin, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
 - yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq, yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
-

Sual: Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını hansı metoddan istifadə etməklə müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
 - orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
 - fiziki-kimyəvi və kimyəvi
 - təhlükəsizlik və mikrobioloji
 - bioloji və orqanoleptiki
-

Sual: Orqanoleptiki metoddan istifadə etməklə yarmada hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- əmtəə sortu, dadı, iyi, nüvələrin zədələnməsi və külün miqdarı
 - iyi, dadı, xarici görünüşü, mineral qarışıqların və külün miqdarı
 - əmtəə sortu, iyi, dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
 - dadı, iyi, səthinin vəziyyəti, çeşidi və turşuluğu
 - xarici görünüşü, dadı, iyi, əmtəə sortu və keyfiyyətilə nüvənin miqdarı
-

Sual: Yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsuldən istifadə etməklə təyin etmək

olar? (Çəki: 1)

- orqanoleptiki göstəriciləri təyin etməklə
- fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təyinə görə
- informasiya mənbələrindən istifadə etməklə
- keyfiyyətli nüvənin miqdarını təyin etməklə
- xüsusi çəki tərəzilərindən istifadə etməklə

Sual: Yarmanın emalı və miqdarı haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- informasiya

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Poltava yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 1, 2 və 3 №-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- meyvə-toxum qılıfından tamamilə azad edilmiş, dairəvi formalı, ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarət və qismən cilalanmış olur
- rüşüym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış arpa yarmasında və yaxşı cilalanmış olur
- çiçək və toxum qılıfından təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval və dairəvi formalı, orta

böyüklükdə kiçik doğranmış arpa yarmasıdır və cilalanmış

- toxum qışasından qismən, çiçək və meyvə qılabından tamamilə azad edilmiş, eyni forma və həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır və cilalanır
 - çiçək qışasından tamamilə, meyvə toxumundan qismən azad edilmiş, müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış arpadan ibarət və perlovadan fərqli olaraq cilalanmış
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış vələmir yarmasının əla sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- buxara verilib qurudulmuş çiçək qışasından, üzərində olan tüklü hissəciklərdən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü ağ rəngdə, sarıya və boza çaladır, nüvənin konsistensiyası yumşaqdır
 - doğranmamış halda buxara verilib qurudulmuş toxum qışasından və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü boz rəngdə, sarıya və boza çaladır, nüvənin konsistensiyası bərkdir
 - çiçək qışasından tamamilə, meyvə və toxum qılabından qismən azad edilmiş, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doğranmış vələmir yarmasıdır və qismən cilalanmış olur
 - buxara verilib qurudulmuş çiçək qışasından, aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, ağ rəngdə, oval və dairəvi formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır və cilalanmış olur
 - doğranmış halda buxara verilib qurudulmuş meyvə qışasından, çiçək və toxum qılabından azad olunmuş dəndən ibarət olub, oval formalı müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada vələmir lопасının (Herkules) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərkə yastılaşmış halda buraxılır
 - doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərkə, sonra qurudulmasından alınır və ağ rəngdə sarıya çaladır
 - doğranmış vələmir yarmasının buxara verib, qalın valdan keçirilərkə sonra qurudulmasından alınır və boz rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
 - xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiq altında buxara verilməklə emal edilir və ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir
 - buxara verilib qurudulmuş çiçək qışasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət olub, ağ rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
-

Sual: Məlumat saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı üsulla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- xüsusi orqanoleptiki metodlardan istifadə etməklə
 - xüsusi çəki tərəzilərindən istifadə etməklə
 - xüsusi metodlardan istifadə etməklə
 - xüsusi fiziki-kimyəvi metodlardan istifadə etməklə
 - xüsusi test və ölçü metodlarından istifadə etməklə
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış yarma məhsullarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti

- malın sertifikasiyası, çeşidi, növü və sortu
 - malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi
 - malın adları, emalı, miqdarı və sertifikasiyası
 - malın emalı, növü, çəkisi və ölçüsü
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 3 və 4№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
 - çiçək qışasından qismən, toxum, meyvə qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
 - toxum qılafından tamamilə, çiçək qışasından qismən azad edilmiş, pardaxlanmış, ovalşəkilli, müxtəlif həcmdə xırdalanmış arpa yarmasıdır
 - meyvə qılafından qismən, toxum qılafından tam azad edilmiş, dairəvi formalı, eyni həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
 - rüşeymdən tamamilə, toxum və maya qılafından isə qismən azad edilmiş, cilalanmış, şar formada
-

Sual: Aşağıda göstərilən üsullardan hansı makaron keyfiyyətinin saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- tərkibində suyun miqdarının artırılması;
 - başqa sortunun əlavə edilməsi;
 - boya maddələrinin əlavə olunması;
 - çəkisinin azalması;
 - yeyinti əlavələrinin una qarışdırılması.
-

Sual: Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çörək-bulka məmulatın bir növünün başqa növə dəyişdirilməsi;
 - unun sortunun dəyişdirilməsi;
 - konservantların əlavə edilməsi;
 - resepturada göstərilən əlavələrin miqdarının azalması;
 - çəkinin azalması.
-

Sual: Fiziki-kimyəvi metoddan istifadə etməklə saxtalaşdırılmış yarmada hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- mineral qarışıqların və külün miqdarı
 - dadı və kənar qarışıqların miqdarı
 - iyi, dadı və mineral qarışıqların miqdarı
 - turşuluğu, əmtəə sortu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
 - dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
-

Sual: Malın sertifikasiyasını əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir? (Çəki: 1)

- kəmiyyət
- informasiya

- keyfiyyət
- qiymət
- kompleks

Bölmə: 0503

Ad	0503
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırılmış və eyniləşdirilmiş yarmaların orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizanın əsas məqsədləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yarma növlərinin tərkib xüsusiyyətinin, yarma sortlarının və markalarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və məlumat saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının xassələrini öyrənmək və kəmiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların saxtalaşdırılmasının üsulları və təyini metodları
- yarma növlərinin tərkibinin identifikasiyası, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların çeşid saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin bioloji xüsusiyyətlərini, yarma sortlarının tərkibini və keyfiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək

Sual: Aşağıdakı hansı sırada müxtəlif yarma növlərinin bir-birindən tam fərqli cəhətləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yalnız qidalılıq dəyərinə, nişasta dənələrinin formasına, rənginə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız xarici əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız morfoloji əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız xarici əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- xarici və daxili əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 1№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rüşeymdən tamamilə və meyvə və toxum qılabından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir və qismən cilalanmış olur
- toxum meyvə qılabından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalıdır
- buğda dəninin emalı nəticəsində toxum meyvə qılabından qismən və rüşeymdən

azad edilmiş, bütöv, xırdalanmış, cilalanmış və oval formalıdır

- toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, düzbucaqlı formalı və iri hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
 - dəninin forması yumru, ağ rəngli, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişən və bircinsli konsistensiyalıdır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 2№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- çiçək qılafından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmli buğda yarmasıdır
 - toxum qılafından tamamilə, meyvə və çiçək qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, iri-xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
 - çiçək qılafından qismən, meyvə və toxum qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
 - toxum, meyvə qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalı, xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
 - rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış buğda yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- meyvə və toxum qılafından, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş və bütöv cilalanmış buğda yarmasıdır
 - rüşeymdən tamamilə, çiçək və toxum qılafından azad edilmiş, dairəvi formada və ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
 - meyvə-toxum qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, oval formalı və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
 - çiçək qılaşından tamamilə, meyvə və toxum qılafından, rüşeymdən qismən azad edilmiş nüvədən ibarətdir
 - rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada vələmir lopasının (Tolokno) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşmış halda buraxılır
 - doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək emal edilir, ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir
 - iri cilalanmış əla sort sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, isladılır, təzyiqlə altında buxara verilməklə emal edilir
 - xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiqlə altında buxara verilməklə, yastılaşmış halda buraxılır
 - rüşeymdən və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda buraxılır
-

Bölmə: 0601

Ad

0601

Suallardan

9

Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstehsal olunan unun bütün növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- texnoloji
- sertifikatlaşdırma
- bioloji
- morfoloji
- identifikasiya

Sual: Buğda dəninin bir neçə dəfə təkrar üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Çovdar ununun sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- tərkib və xassələrinə görə
- suda həll olan monosellülozanın və mineral maddələrin miqdarına görə
- yapışqanlı maddənin və vitaminlərin miqdarına görə
- orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə

Sual: Unun saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- identifikasiya, tərkib, keyfiyyət, sertifikatlaşdırma
- məlumat, orqanoleptiki, sertifikatlaşdırma, növ
- kəmiyyət, keyfiyyət, identifikasiya, sertifikatlaşdırma
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- keyfiyyət, sertifikatlaşdırma, identifikasiya, növ

Sual: Hansı saxtalaşdırma unun çeşid saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxlaşmadı
- malın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş buğda dənli ilə cilalanmış dənli əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun bir sortunun digər sortu ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli buğda unu ilə aşağı keyfiyyətli buğda unu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların, həmçinin xarab olmuş buğda

Sual: Hansı saxtalaşdırma unun keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- unun müxtəlif növləri ilə çovdarın yüksək keyfiyyətli sortları ilə qarışdırılıb saxtalaşdıraraq həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənəri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - unun növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşmadı
 - unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların və həmçinin xarab olmuş buğda dənəri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - una müxtəlif növ unların, qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələrin və unu yaxşılaşdıran xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma unun kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məhsulun istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə aparılan saxtalaşmadı
 - un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənəri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - unun müxtəlif növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşmadı
 - una müxtəlif növ unların, enerji dəyəri olmayan yad maddələrin və una yaxşılaşdıran xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
-

Sual: Sınaq laboratoriyası tərəfindən verilən sertifikatı dəyişməklə aparılan saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 - qiymət
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - informasiya
-

Sual: Hazırlanmış çörək-bulka məmulatında unun sortu və məmulatın tərkibi haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir? (Çəki: 1)

- informasiya
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - qiymət
 - çeşid
-

BÖLMƏ: 0602

Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Buğda ununu xarakterizə edən əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulması, dartılma qabiliyyətinə malik olması və suda həll olan hemisellülozanın az miqdarda olması
- yapışqanlı maddənin pis yuyulması, dartılma qabiliyyətinin zəif olması və suda həll olan sellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulmaması, dartılma qabiliyyətinin zəif və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- tərkibində yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan monosellülozanın az olması

Sual: Buğda ununun bütün sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- tərkibində zolaqların və fermentlərin daha çox olmasına görə
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- suda həll olan hemisellülozanın və vitaminlərin çox olması
- yapışqanlı maddənin və külün çox olmasına görə
- tərkib və xassələrinə görə

Sual: Çovdar dəninin sortlu üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 1-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-1,25% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,6% turşuluq 4-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ, bəzən sarıya çalır, külün miqdarı-0,50% turşuluq 3,8-4,20 və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 3-3,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı-0,80% turşuluq 3,5-4,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 2-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya

göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rəngi ağ, bəzən boza çalır, külün miqdarı – 1,20%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir
 - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı – 1,3%, turşuluq 5,5-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 2,3%-dir.
 - rəngi ağ, bəzən qəhvəyiyə çalır, külün miqdarı 2,0%, turşuluq 5,8-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir.
 - rəngi ağ və ya sarıya çalır, külün miqdarı 1,28%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -2,2%-dir
 - rəngi ağ-sarıya çalan, boz və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,25%, turşuluq – 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir.
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada kəpəkli buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rəngi ağ – sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 2,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 20%-dir.
 - rəngi-sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı 2,5%, turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 22%-dir.
 - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı 2,8%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir
 - rəngi boz və qəhvəyiyə çalan, külün miqdarı – 3,5%, turşuluq 5,5-6,0 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir
 - D) rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı -3,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 28%-dir
-

Sual: Çeşid saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı əsas göstəricilərə görə müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- xarici görünüşünə, dadına və rənginə
 - rənginə, fiziki-kimyəvi və identifikasiya
 - dadına, xarici görünüşünə və konsistensiyası
 - orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və kimyəvi tərkibinə
 - kimyəvi tərkibinə, sortuna və orqanoleptiki
-

Sual: Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı üsulla müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
 - yapışqanlı maddənin miqdarına və zəif turşu reaksiyası vasitəsilə
 - yapışqanlı maddənin yuyulmasına və zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
 - biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
 - orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma unun məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- un məhsullarına müxtəlif mineral və üzvü qarışıqların, həmçinin nüvələri zəcələnmiş

buğda dənləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə aparılan saxtalaşma
 - unun müxtəlif növlərini və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşma
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malı nemalı, növü, çəkisi və ölçüsü
 - malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi
 - malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti
 - malın keyfiyyəti, sortu, çəkisi və adı
 - malın adı, unun sortu, unun miqdarı və sertifikatı
-

Sual: Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- unun tərkibindəki suyun miqdarının artırılması;
 - mayanın kimyəvi yumşaldıcılarla əvəz olunması
 - bahalı komponentlərin daha ucuzları ilə əvəz olunması;
 - keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi;
 - çörək istehsalının texnoloji parametrlərini riayət edilməsi.
-

Sual: Unun çeşid saxtalaşdırılmasının fiziki-kimyəvi metodla təyini hansı göstəricilərin təyininə əsaslanır? (Çəki: 1)

- zülalın, yağın, fosforun və dəninin miqdarına
 - pentozanların, dəninin, karbohidrat və yağın miqdarına
 - nişastanın, dəninin və azotlu maddələrin miqdarına
 - fosforun, zülalın və mineral maddələrin miqdarına
 - sellülozanın, pentozanların, fosforun və dəninin miqdarına
-

Sual: Una qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- kəmiyyət
 - keyfiyyət
 - qiymət
 - kompleks
 - çeşid
-

Sual: Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasına hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - çeşid
 - informasiya
 - qiymət
-

Sual: Müxtəlif un sortları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - informasiya
 - qiymət
-

Sual: Yeyinti əlavələrini daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 - informasiya
 - keyfiyyət
 - qiymət
 - çeşid
-

Sual: Mayanın kimyəvi yumşaldıcısı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - informasiya
 - qiymət
 - keyfiyyət
 - kompleks
-

Sual: Yeyinti boya maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - kompleks
 - qiymət
 - informasiya
 - keyfiyyət
-

Sual: Reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir? (Çəki: 1)

- qiymət
 - informasiya
 - keyfiyyət
 - növ
 - çeşid
-

Sual: Bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət
- çeşid
- növ

- kompleks
- qiymət

Sual: Çörəyin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
- qiymət
- çeşid
- keyfiyyət
- kəmiyyət

Sual: Antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- qiymət
- kompleks

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çovdarunun üzlük sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rəngi ağ-sarıya, bəzən isə qəhvəyiyə çalan, külün miqdarı 1,9-2,0 mq%, kalsiumun miqdarı -85mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-6,8mq%-dir
- rəngi ağa çalan, külün miqdarı -75mq%, pentozonların miqdarı – 6,8-7,5mq%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9mq%, kalsiumun miqdarı 6,2-6,8mq%-dir
- rəngi ağ və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı-70mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-7,0mq%
- rəngi ağ, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı -65mq%, pentozonların miqdarı 7,5-8,0mq%-dir

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çovdarunun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ağ rəngli, bəzən isə göyə çalan, külün miqdarı -60mq%, pentozonların miqdarı 6,5-7,0mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,3-1,45%, kalsiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı 5,5-5,6mq%-dir

- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 0,7-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və pentozonların miqdarı 4,0-4,5mq%-dir
 - rəngi boz və qəhvəyi çalan, külün miqdarı – 1,7-1,8mq%, pentozonların miqdarı – 6,3-6,5 mq%-dir
 - rəngi ağa çalan və qəhvəyi, külün miqdarı-1,4-1,5%, kalsiumun miqdarı -50%, pentozonların miqdarı 5,5-6,0 mq%-dir
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun narın sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı -0,5-0,6%%, kalsiumun miqdarı -45mq% və rentozonların miqdarı – 3,5-4,5mq%-dir
 - ağ rəngli, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı – 0,65-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və rentozonların miqdarı – 4,0-4,5mq%-dir
 - ağ rəngli və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı 1,3-1,45%, kalssiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı – 5,5-5,6mq%-dir
 - rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,45 – 1,55%, kalsiumun miqdarı-70mq% və pentozonların miqdarı -5,6-6,5%-dir
 - rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9% və pentozonların miqdarı 6,2-6,8 mq%-dir
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada əla sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,7% turşuluq 3-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
 - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,55% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir
 - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir
 - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 1,25% və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir
 - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
-

Sual: Qeyd olunan hansı identifikasiya əlamətləri çovdar ununu xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- tərkibində yapışqanlı maddənin daha çox olması və suda həll olan vitaminlərin az olması
 - yapışqanlı maddənin suda yaxşı həll olması və suda həll olan sellülozanın az olması
 - yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
 - yarışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın az olması
 - yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan hemisellülozanın az olması
-

Sual: Una yad maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanı hansı üsulla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
- soyuq su əlavə etməklə
- tərkibində olan zülalı təyin etməklə
- tərkibində olan amilozanı təyin etməklə

tərhibində olan proteazanı təyin etməklə

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 2
 4
 5
 6

Sual: Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6

Sual: Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6

Sual: Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2
 6
 5
 4
 3

Sual: Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4

- 5
 - 6
-

Sual: Sapşəkili makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?
(Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?
(Çəki: 1)

- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və müxtəlif yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - makaron məmulatında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?
(Çəki: 1)

- əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - makaron məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - makaron məmulatına müxtəlif yeyinti boyları və yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - məmulatın istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?
(Çəki: 1)

- makaron emalında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla əlavələrin və yeyinti boyları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını azaltmaqla

və müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

Sual: Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- bir sort undan hazırlanmış makaron məmulatının tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - makaron emalında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - makaron məmulatına müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Makaron məmulatının saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət, identifikasiya, orqanoleptiki, sort
 - kəmiyyət, sort, növ, identifikasiya
 - çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
 - məlumat, sertifikatıya, identifikasiya, növ
 - sort, növ, kəmiyyət, identifikasiya
-

Sual: Çörək məmulatına çəkisi neçə qramdan çox olan çörəklər aiddir? (Çəki: 1)

- 100 q-dan çox
 - 500 q-dan çox
 - 300 q-dan çox
 - 500 q-dan az
 - 200 q-dan az
-

Sual: Çörək-bulka məmulatına çəkisi neçə qramdan az olan çörəklər aiddir? (Çəki: 1)

- 400 qramdan az
 - 200 qramdan az
 - 500 qramdan az
 - 300 qramdan az
 - 500 qramdan çox
-

Sual: Buğda çörəyi əsasən hansı göstəriciyə malik buğda unundan hazırlanır? (Çəki: 1)

- mineral maddələrlə və zülalla zəngin olan
 - az turşu dada və zəif iyə malik olan
 - orta və yüksək məsaməliyə malik olan
 - orta və yaxşı yaıpşqanlığa malik olan
 - xoşa gələn dada və iyə malik olan
-

Sual: Buğda çörəyinin keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- bioloji və texnoloji

- morfoloji və identifikasiya
 - orqanoleptiki və bioloji
 - fiziki-kimyəvi və texnoloji
 - orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
-

Sual: Buğda sörəyini orqanoleptiki göstəricilər üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- dadı, məsaməliyi, xarici görünüşü və iyi
 - xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi və dadı
 - içinin vəziyyəti, məsaməliyi, konsistensiyası və iyi
 - iyi, nəmliyi, turşuluğu, konsistensiyası və dadı
 - konsistensiyası, nəmliyi, xarici görünüşü və iyi
-

Sual: Buğda çörəyinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- içinin vəziyyəti, nəmliyin miqdarı və məsaməliyi
 - turşuluğun, külün miqdarı və konsistensiyası
 - nəmliyi, turşuluğun miqdarı və məsaməliyi
 - turşuluğun, zülalın miqdarı və məsaməliyi
 - külün, turşuluğun miqdarı və konsistensiyası
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma çörəyin çeşid saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- qarışıq un sortundan hazırlanmış və bir neçə növdə olan çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - əla sort undan bişirilmiş çörəyin, 2-ci sort undan hazırlanmış çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması hansı yollarla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- suyun miqdarını azaltmaqla qeyri əlverişli yerd saxlamaqla, yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə
 - suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif un sortlarını, yeyinti-boya maddələri antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə
 - mayanın miqdarını artırmaqla, duzun miqdarını azaltmaqla, mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etməklə
 - yardımçı xammalların miqdarını artırmaqla, suyun miqdarını azaltmaqla, bahalı yararlı komponentləri usuz komponentlərlə əvəz etməklə
 - əsas xammalların miqdarını artırmaqla, yeyinti boyaları, dad və ətirverici maddələri əlavə etməklə
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma çörəyin məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və bəzən isə təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşma
- bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort undan bişirilmiş çörəyin 2-ci sort undan bişirilmiş çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olaraq və bəzən isə malın markalanması haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

Sual: Unun sortundan və keyfiyyətindən asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5 və 4
- 3 və 6
- 4 və 3
- 3 və 2
- 5 və 3

Sual: Makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını məmulatın hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar? (Çəki: 1)

- məmulatın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərinə görə
- məmulatın rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- məmulatın dadın, iyinə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- məmulatın enerji və qidalılıq dəyərinə görə
- tərkibində suyun və zülalın miqdarına görə

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada boruşəkilli makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- forması əyilmiş boruşəkilli, kənarları çıxıntılı, dişvari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7-10,0 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çoxdur
- forması düz boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 10-15,0 mm-ə qədərdir
- forması şapşəkilli, kənarları diş-diş mişarşəkilli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir

forması şapşəkili, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-5,0 mm-ə qədərdir

Sual: Aşağıdakı hansı sırada fiqurlu makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- forması düz boruşəkili, kənarları düz fiqurlu və xarakterik ölçüsü 3,5-6,0 mm-dən çox
 - forması müxtəlif forma və ölçülü, xarakterik ölçüsü 1,5-6,0 mm-dən çox
 - forması bütöv boruşəkili, kənarları iti kəsikli və xarakterik ölçüsü 3,0-4,0 mm-dən az
 - forması boruşəkili, kənarları küt kəsikli xarakterik ölçüsü və 4,0-5,0 mm-dən az
 - forması yarımboruşəkili, kənarları hamar xarakterik ölçüsü və 2,5-5,0 mm-dən az
-

Sual: Çeşid saxtalaşdırılması ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatlarını bir-birindən hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar? (Çəki: 1)

- suyun miqdarına və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
 - dadına və konsistensiyasına görə
 - rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
 - kimyəvi tərkibinə və xarici görünüşünə görə
 - zülalların miqdarına və dadına görə
-

Sual: Makaron məmulatında suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşdırmasını hansı yolla müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- günəş altında saxlamaqla
 - soyuducuda saxlamaqla
 - qapaqlı qabda saxlamaqla
 - qaranlıq yerdə saxlamaqla
 - xüsusi paketlərdə saxlamaqla
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- makaron məmulatı emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, malın orqanoleptiki və identifikasiya göstəriciləri
 - məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı, fiziki-kimyəvi və identifikasiya göstəriciləri
 - uyğunluq sertifikatı, məmulatın miqdarı, tərkibi, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
 - məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı, malı müşahidə edən sənədlər, xarici görünüşü və dadı
 - malın adı, emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı
-

Sual: Makaron məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizasının əsas məqsədini göstərir? (Çəki: 1)

- makaron məmulatının qidalılıq dəyərini, makaron məmulatının saxlanma və texnoloji proseslərdə əmələ gələn qüsurları və orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək

- makaron növlərinin eyniləşdirilməsini, istehsalında istifadə olunan unun sortunun eyniləşdirilməsini və makaron məmulatının saxtalaşması üsulları və onun təyini metodlarını müəyyən etmək
 - makaron sortlarının xammalın tərkibinin, makaronun makaron növlərinə görə eyniləşməsinin və makaron məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
 - makaron növlərinin saxlanma şəraitinin makaronun unun sortuna görə təsnifləşməsinin və makaron məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi
 - makaron məmulatının eyniləşdirilməsini makaron məmulatının müxtəlif növlərinin identifikasiya göstəricilərini və makaron məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərini müəyyən etmək
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çörək-bulka məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- bişirilmiş çörəkdə unun sortu, malın emalı, çəkisi, ölçüsü, tərkibi və malı müşahidə edən sənədlər
 - məmulatın adları, bişirilmiş çörəkdə unun sortu, məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı və malı müşahidə edən sənədlər
 - məmulatın tərkibi, unun sortu, unun miqdarı, çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı
 - malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, unun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
 - malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, unun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma çörəyin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşmadı
 - qarışıq sort undan hazırlanmış və bir çox növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşmadı
-

Sual: Çörək-bulka məmulatının saxlanma müddətini uzatmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir? (Çəki: 1)

- xüsusi yeyinti boyaları
 - müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar
 - müxtəlif yeyinti əlavələri
 - müxtəlif vitamin preparatları
 - xüsusi antibiotiklər və konservantlar
-

Sual: Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması zamanı onların tərkibinə hansı maddələr əlavə edildikdə bu zaman özünə xas olan aromatik iy və dada malik olmur? (Çəki: 1)

- müxtəlif un sortları əlavə etməklə

- müxtəlif yeyinti boyaları əlavə etməklə
 - müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə
 - reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə
 - antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə
-

Sual: Nə üçün çörək-bulka məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma adətən qış fəslində rast gəlinir? (Çəki: 1)

- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan biogen elementlər aktivləşir
 - çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafına səbəb olur
 - çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafı üçün əlverişli şərait olmur
 - çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan fermentlərin fəaliyyəti zəifləyir
 - çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının saxlanması üçün əlverişli şərait olmur
-

Sual: Çörəyin tipi onun hansı göstəricisinə görə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- saxlanma şəraiti ilə
 - kimyəvi tərkibi ilə
 - bişirilmə üsulu ilə
 - onun əmtəə sortu ilə
 - onun növü ilə
-

Sual: Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı üsullardan asılıdır? (Çəki: 1)

- onun tərkibindən, istehsal üsulundan, rəngindən, onun növündən və bişirilmə
 - əlavələrdən, onun bişirilmə və formalaşmasından, onun tərkibindən və istehsal üsulundan
 - istehsalında istifadə olunan onun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilmə və formalaşması
 - onun rəngindən, dadından, sortundan, növündən və saxlanması
 - onun sortundan, dadından, növündən, istehsalın xarakterindən və əlavələrdən
-

Sual: Bulka məmulatı çörək məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 2,0-2,5%
 - 1,5-2,0%
 - 3,0-3,5%
 - 4,0-5,0%
 - 3,0-5,5%
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,5-7,5%
- 3,0-3,5%
- 4,0-6,0%
- 6,0-8,5%

7,5-8,0%

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 3-5 dərəcədə
 - 4-6 dərəcədə
 - 6-8 dərəcədə
 - 10-11 dərəcədə
 - 8-10 dərəcədə
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 45-48%-dən
 - 48-50%-dən
 - 50-55%-dən
 - 40- 45%-dən
 - 45-50%-dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 25 dərəcədə
 - 15 dərəcədə
 - 20 dərəcədə
 - 18 dərəcədə
 - 12 dərəcədə
-

Sual: Buğda çörəyindən fərqli olaraq çovdar çörəyi hansı undan hazırlanır? (Çəki: 1)

- tərkibində nəmliyi az olan
 - yapışqanlıqı olmayan
 - tərkibində turşuduğu az olan
 - məsaməliyi çox olan
 - tərkibində zülalı çox olan
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan bişirilmiş çörelərdə məsaməlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 75-80%
 - 70-75%
 - 65-68%
 - 65-70%
 - 70-72%
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcədə çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2 dərəcədə

- 4 dərəcədən
 - 3 dərəcədən
 - 5 dərəcədən
 - 6 dərəcədən
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartlarına əsasən formalı və formasız bişirilmiş buğda çörəklərində nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 43-45%
 - 42-48%
 - 40-45%
 - 30-35%
 - 40-49%
-

Sual: İdentifikasiya zamanı aşağıdakı göstəricilərdən hansı qarğıdalı nişastasının sort göstəricisi sayılır? (Çəki: 1)

- nişastada 1 kvadrat dm sahəsində gözlə görünən qaracaların sayı
 - ümumi külün miqdarı
 - turşuluğun miqdarı
 - proteinin miqdarı
 - qələvinin miqdarı
-

Sual: Makaron məmulatına müxtəlif növ un əlavə etməklə, aparılan saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - informasiya
 - qiymət
-

Sual: Suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- informasiya
 - çeşid
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - qiymət
-

Sual: Yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- kəmiyyət
 - informasiya
 - qiymət
 - çeşid
 - keyfiyyət
-

Sual: Yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- informasiya
- qiymət

Sual: Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
- informasiya
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- kompleks

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada balıqqulağı makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- forması lentşəkilli, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir
- forması şapşəkilli, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-3,5 mm-ə qədərdir
- forması əyilmiş boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çox
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-15,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkilli, kənarları diş-diş mişarşəkilli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,5-5,8 mm-ə qədərdir

Sual: Aşağıdakı hansı sırada lələkşəkilli makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- forması düz boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 9-11,0 mm-ə qədərdir
- forması düz şapşəkilli, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir
- forması boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı

olaraq 4,1-7,0 mm-dən çox

forması lentşəkili, kənarları çıxıntılı düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7,0-10,0 mm-ə qədərdir

Sual: Aşağıdakı hansı sırada sapşəkili makaron məmulatını (vermişel) xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

forması düz boruşəkili, kənarları əyri kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-6,5 mm-ə qədərdir

forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,0-7,0 mm-ə qədərdir

forması uzun boruşəkili, kənarlarının düz və fiqurlu kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir

forması lentşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,0-5,0 mm-ə qədərdir

forması yarımboruşəkili, kənarları düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 0,8-3,0 mm-ə qədərdir

Sual: Aşağıdakı hansı sırada lentşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

forması lentşəkili, kənarları düz fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 2-20 mm-dən az

forması boruşəkili, kənarları düz fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 5-25 mm-dən çox

forması yarımboruşəkili, kənarları hamar və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-24 mm-dən çox qədərdir

forması düz boruşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-35 mm-dən çox

forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 18-26 mm-dən çox

Sual: Çörək-bulka məmulatının etalona uyğunluğunu müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı əsas məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatlarının saxtalaşdırma üsulları və onun təyini metodları

çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının kimyəvi tərkibinin, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi

çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin buğda sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi

çörək-növlərinin və çörək-bulka məmulatının saxlanma şəraitinin, çörəyin unun sortuna görə təsnifləşməsinin və çörək-bulka məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi

çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının xammalın tərkibinin, çörəyin un növlərinə görə eyniləşməsi və çörək-bulka məmulatının mikrobioloji göstəricilərinin öyrənilməsi

Sual: Standarta əsasən kəpəkli buğda unundan olan çörəkdə nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 46%-dən
 - 48%-dən
 - 45%-dən
 - 49%-dən
 - 40%-dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən 2-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 5 dərəcədə
 - 6 dərəcədə
 - 3 dərəcədə
 - 4 dərəcədə
 - 2 dərəcədə
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan bişirilmiş çörəklərdə zülalın miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 8%
 - 12%
 - 14%
 - 16%
 - 18%
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çovdar çörəyinin keyfiyyətini xarakterizə edən identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- tünd qabığı, çox məsaməli, səthin çeynənən, az elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır
 - sortu qabıqlı, məsaməsiz, asan çeynənən, elastiksiz, xoş iyli və tərkibində zülal, mineral maddələr azdır
 - tünd qabığı, az məsaməli, çətinliklə çeynənir, elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq çoxdur
 - sarı qabığı, çox məsaməli, asan çeynənən, elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır
 - qəhvəyi rəngli qabığı olub, az məsaməli, asan çeynənən, elastiki və tərkibində zülal, sellüloza azdır
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 40%-dən
 - 45%-dən
 - 48%-dən
 - 51%-dən
 - 55%-dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə

qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3-5,0%
- 6-6,5%
- 4-6,0%
- 2-4,5%
- 3-6,0%

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 48%-dən
- 45%-dən
- 49%-dən
- 55%-dən
- 40%-dən

Sual: Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 35-40%-dən
- 40-50%-dən
- 45-49%-dən
- 40-45%-dən
- 54-55%-dən

Sual: Çörək-bulka məmulatı hansı xüsusiyyətlərinə görə qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- unun tərkibinə, istehsal üsuluna, formasına, rənginə, xammalın növünə
- unun növünə, bişirilmə üsuluna, formasına, resuptinə, çəki və ədədlə
- bişirilmə üsuluna, xammalın növünə, istehsal üsuluna, rənginə, dadına
- xammalın növünə, bişirilmə üsuluna, istehsal üsuluna, rənginə, unun növünə
- istehsal üsuluna, xammalın növünə, formasına, rənginə, bişirilmə üsuluna

Bölmə: 0801

Ad	0801
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı saxtalaşdırma şəkərin məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərevəzedicilər haqqında, mal-qoşma sənədlərində, markalanmada və

reklamada təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- əla sort şəkər tozunun tərkibinə 1-ci sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə təbaşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

Sual: Hansı saxtalaşdırma şəkərin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- şəkərin tərkibinə, bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif parametrlərdə (çəki və həcmdə) yol verilən əyintilər hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərvəzedicilərin keyfiyyət göstəriciləri haqqında istehlakçılara dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə gips, təbaşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

Sual: Hansı saxtalaşdırma şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- rafinad şəkərin şəkər tozu ilə əvəz etməklə və şəkərin tərkibinə şəkər kirşanı, gips, təbaşir əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə əla sort buğda unu, mannı yarması əlavə etməklə və rütubətin miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma

Sual: Çeşid yolla saxtalaşdırılmış şəkəri hansı üsulla müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- kimyəvi və fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik və mikrobioloji
- tezt və orqanoleptiki
- fiziki-kimyəvi və tezt
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi

Bölmə: 0802

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Nişasta və nişasta məhsullarının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələləri qeyd edin. (Çəki: 1)

- nişasta növlərinin və nişasta məhsullarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi, nişasta sortlarının enerji dəyərliliyinin və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
 - nişasta növlərinin, nişasta məhsullarının və nişasta sortlarının identifikasiyasının öyrənilməsi
 - nişasta növlərinin və nişasta sortlarının rənginin, ölçüsünün, formasının, nişasta növlərinin və nişasta sortlarının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
 - nişasta növlərinin və nişasta sortlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin və nişastanın saxtalaşması üsullarının öyrənilməsi
 - nişasta növlərinin və nişasta sortlarının istehsalında istifadə olunan xammalların tərkibinin və saxtalaşdırılmış nişasta məhsullarının təyini metodlarının öyrənilməsi
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- forması oval və yumurtavari olub, səthi qırıqsız, ölçüsü 15-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
 - forması oval və yumurtavari olub, səthi qırıqlı, ölçüsü 15-105 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
 - forması çoxbucaqlı olub, səthi hamar, ölçüsü 15-75 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 20-25% olmalıdır
 - forması dairəvi olub, səthi qırıqlı, ölçüsü 10-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-25% olmalıdır
 - forması oval və dairəvi olub, səthi qırıqsız, ölçüsü 25-85 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 10-15% olmalıdır
-

Sual: Şəkər və şəkərvəzedicilərin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- şəkər və şəkərvəzedicilərin adının, istehsal olduğu ölkənin və malın miqdarının öyrənilməsi
 - şəkər və şəkərvəzedicilərin kimyəvi tərkibinin, ştrix kodlaşma və kömrük sənədlərinin hər tərəfli öyrənilməsi
 - şəkər və şəkərvəzedicilərin enerji dəyərliliyinin, saxlanma şəraitinin və müddətinin öyrənilməsi
 - şəkər və şəkərvəzedicilərin qidalılıq dəyərinin, saxlanma şəraitinin və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
 - şəkər və şəkərvəzedicilərin növ identifikasiyasının, saxtalaşma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
-

Sual: Şəkər çuğundurundan hazırlanmış şəkərlər hansı göstərici üzrə digər şəkərlərdən fərqlənir? (Çəki: 1)

- C¹⁷
 - C¹⁶
 - C¹²
 - C¹⁴
 - C¹⁵
-

Sual: Şəkər qamışından hazırlanmış şəkərlər hansı göstərici üzrə digər şəkərlərdən fərqlənir? (Çəki: 1)

- C¹⁷
- C¹⁶
- C¹⁴
- C¹⁸
- C¹³

Sual: Rafinadlaşdırılmış şəkər tozunun əsas fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- daha ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının yüksək və saxarozanın kütlə payının az olması ilə
- daha ağ və şəffaf olması, mineral maddələrin miqdarının çox olması və nişastanın kütlə payının çox olması ilə
- daha ağ rəngdə, bəzən isə mavi çalarlı olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və saxarozanın kütlə payının çox olması ilə
- daha parlaq ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və karbohidratların kütlə payının az olması ilə
- daha ağ və şəffaf olması, tərkibində kəmiyyətin az olması və karbohidratların daha çox olması ilə

Sual: Şəkərin çeşid saxtalaşması hansı üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- şəkər tozunun tərkibinə ekstra sort nişasta, əla buğda unu əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla
- şəkəri tozunun tərkibinə təbaşir, gips, şəkər kirşanı əlavə etməklə və rütubəti azaltmaqla
- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu və mannı yarması əlavə etməklə
- rafinad şəkərin şəkər tozu və rafinad kirşanın şəkər kirşanı ilə əvəz etməklə
- rafinad şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələrin və rütubətin artırmaqla

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şəkərdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, malı nemalı, çəkisi orqanoleptiki göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikat, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
- malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı
- malın qablaşması, markalanması, ştrix kodu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri
- malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri

Sual: Rafinad şəkəri şəkər tozu ilə əvəz olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması

- kompleks saxtalaşdırılma
 - çeşid saxtalaşdırılması
 - informasiya saxtalaşdırılması
-

Sual: I və ya II sort qurudulmuş kartof əla sort adı ilə satışı verilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- kompleks saxtalaşdırılma
 - kəmiyyət saxtalaşdırılması
 - keyfiyyət saxtalaşdırılması
 - çeşid saxtalaşdırılması
 - informasiya saxtalaşdırılması
-

Sual: Süni saqonun identifikasiyası zamanı hansı fərqləndirici xüsusiyyət əsas götürülür? (Çəki: 1)

- qabıq səthinin parçalanması zamanı qaracaların görünməsi
 - mikroskop altında dənələrin çox iri və oval formada olması
 - mikroskop altında dənələrin piramida şəklində görünməsi
 - nəmliyin 11-13% olması
 - külün miqdarı
-

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- keyfiyyətsiz məhsulun realizə olunması ;
 - tam yetişmiş meyvənin satışı;
 - konservant və antibiotiklərdən istifadə olunması
 - yetişməni tezləşdirmək məqsədilə nitrat və etilenin əlavə olunması
 - qida üçün olan sortların texniki-sortlarla əvəz olunması.
-

Sual: Almada çeşid saxtalaşdırılmasının aşkar edilməsi zamanı nişasta hansı yolla təyin edilir? (Çəki: 1)

- en kəsiyinə yod damcılamaqla ;
 - en kəsiyinə sirkə turşusu damcılamaqla ;
 - en kəsiyinə qələvi damcılamaqla ;
 - limon turşusunu damcılamaqla;
 - alma turşusu damcılamaqla.
-

Sual: Bala nişasta patkasının əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur? (Çəki: 1)

- oksimetil-furfurol reaksiyası ;
 - spirtə reaksiyası ;
 - sirkə turşusuna reaksiya ;
 - sulfat turşusuna reaksiya ;
 - jelatinə reaksiyası.
-

Sual: Bala nişasta və un əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur? (Çəki: 1)

- lüqol məhluluna reaksiya ;
 - spirtə reaksiya ;
 - jelatinə reaksiya ;
 - kükürd turşusuna reaksiya ;
 - sirkə turşusuna reaksiya.
-

Sual: Aşağıdakı sıraların hansında günəbaxan balının fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir? (Çəki: 1)

- maltoza 0,8 – 2,9 %, fruktoza 37,6 – 44,1 %, qlükoza 52,0 – 56,5 %, saxaroza 0,3 – 0,8 % ;
 - üzvi turşular 12 – 16 %, qlükoza 40 – 45 %, qlükoza 1,0 % ;
 - qlükoza 60 – 65 %, fruktoza 20 – 25 %, saxaroza 0,5 – 0,9 %;
 - fruktoza 39,0 – 44,0 %, maltoza 2,5 – 7,2 %, üzvi alfa qlükoza 2,0 %;
 - saxaroza 0,5 – 0,8 %, qlükoza 45,0 – 58,0 %, maltoza 5,0 – 8,0%.
-

Sual: Balda keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla aparılır? (Çəki: 1)

- tərkibinə nişastanın əlavə olunması ;
 - tərkibinə sönmüş əhəngin əlavə olunması ;
 - tərkibinə suyun müxtəlif şəkərlərin, yad maddələrin qarışdırılması;
 - çiçək balına şirə balının qarışdırılması ;
 - tərkibinə boya maddələrinin əlavə olunması.
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada şirə balının çiçək balında fərqləndirici göstəriciləri düzgün verilməmişdir? (Çəki: 1)

- tərkibində kül elementlərin 1,5 %-ə qədər olması ;
 - əhəng suyuna müsbət reaksiya verməsi ;
 - tərkibində yalnız küləklə tozlanan bitkilərin tozcuqlarının olması ;
 - açıq sarı rəngli olması ;
 - konsistensiyasının qatı yapışqanlı dartınan olması.
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada rafinə edilmiş toz şəkərin adi toz şəkərdən fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir? (Çəki: 1)

- reduksiyaedici maddələrin miqdarının çox olması ;
- saxarozanın miqdarının az olması;
- rənginin ağ və ağ-mavi çalarlı olması ;

- iynəvari kristalların olması;
- rənginin bozumlu-ağ olması.

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qağıdalı nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün hansı göstəricilərə əsasən müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- 1sm² –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı, proteinin miqdarı, ümumi küllün kütlə payına görə
- 1dm² –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarına, proteinin miqdarı, ümumi küllün kütlə payına görə
- 1dm³ –də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı, zülalların ümumi kütlə payına görə
- 1dm² –də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və mineral maddələrin miqdarına görə
- 1sm³ –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və karbohidratların ümumi kütlə payına görə

Sual: Kartof nişastasının 1-ci sortunda turşuluq neçə dərəcədir? (Çəki: 1)

- 6 dərəcə
- 8 dərəcə
- 10 dərəcə
- 12 dərəcə
- 14 dərəcə

Sual: Kartof nişastasının ekstra sortunda turşuluq neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 15 dərəcə
- 12 dərəcə
- 10 dərəcə
- 8 dərəcə
- 6 dərəcə

Sual: Kartof nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 250
- 500
- 700
- 180

Sual: Kartof nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 700
 - 800
 - 280
 - 60
 - 200
-

Sual: Kartof nişastasının ekstra sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 50
 - 60
 - 70
 - 100
 - 40
-

Sual: Nişasta növləri bir-birindən hansı əlamətlərə görə fərqlənilir? (Çəki: 1)

- nişasta dənələrinin tərkibinə və böyüklüyünə görə
 - nişasta dənələrinin rənginə və formasına görə
 - nişasta dənələrinin ölçüsünə və suda yaxşı həll olmasına görə
 - nişasta dənələrinin rənginə və böyüklüyünə görə
 - nişasta dənələrinin ölçüsünə və formasına görə
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma nişastanın çeşid saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - nişastanın bir sortunun digər sortla əvəz etməklə və ya bir növdən alınmış nişasta dənələrini digər nişasta dənələri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat həyata keçirilən saxtalaşmadı
 - nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta sortlarını aşağı keyfiyyətli nişasta sortları ilə əvəz edilməsi aparılan saxtalaşmadı
 - malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
-

Sual: Çeşid yolu saxtalaşdırılmış nişastanı təbii nişastadan hansı üsulla ayırd etmək olar? (Çəki: 1)

- nişastanın üzərinə qələvi əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla nişasta dənəciklərinin ölçüsünə görə
- nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə və nişasta dənələrinin formasına görə
- nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və mikroskopla baxmaqla qaracaların miqdar sayına görə
- nişastanın üzərinə turşu əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla proteinlərin

miqdarına görə

nişastanın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və nişastanın tərkibinə olan qaraçaların miqdar sayına görə

Sual: Hansı saxtalaşdırma nişastanın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələri və həmçinin gips, soda, qələvi əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişastanın tərkibinə rəngləyici maddələr və həmçinin təbaşir, buğda unu, turşular əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və həmçinin ekstra buğda unu, rəngli maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişastanın tərkibinə bir sıra yabançı əlavələr və həmçinin əla sort buğda unu, təbaşir, soda, gips əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişastanın tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar və həmçinin əla sort çovdar unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma nişastanın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- nişastanın keyfiyyəti haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta növlərini aşağı keyfiyyətli nişasta növləri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verənlə həyata keçirilən saxtalaşma
 - malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - müxtəlif parametrlərdə yol verilən əyintilər hesabına istehlakçının aldadılması hesabına aparılan saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma nişastanın məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- nişastanın bir sortunun digər bir sortla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişasta və nişasta məhsulları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - nişastanın tərkibinə yeyinti əlavələri və rəngləyici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - əla sort nişasta ilə 2-ci sort nişastanı qarışdırılıb istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Aşağıda verilənlərdən hansıları balın çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunması
 - suyun əlavə olunması
 - yad maddələrin daxil edilməsi
 - balın tərkibinin dəyişdirilməsi
 - bala nişastanın əlavə olunması
-

Sual: Şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasında hansı yad komponentlərdən istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- mannı yarması
- təbaşir
- gips
- duz
- ksilit v  sorbit

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada qağıdalı ni astasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? ( eki: 1)

- forması oval v  yumurtavari olub,  l s  5-100 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub,  l s  5-25 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, unlu hissəsi ovalvari olub,  l s  15-30 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, unlu hissəsi yumurtavari olub,  l s  12-16 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 15-20% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub,  l s  3-8 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 3-8% olmalıdır

Sual: Aşağıdakı hansı sırada d y  ni astasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? ( eki: 1)

- forması altıbucaqlı olub,  l s  6-13 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 13-17% olmalıdır
- forması yumurtavari olub,  l s  5-18 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 13-18% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub,  l s  3-8 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması ellipsvari olub,  l s  5-10 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 12-15% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub,  l s  6-12 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 5-9% olmalıdır

Sual: Aşağıdakı hansı sırada buğda ni astasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir? ( eki: 1)

- forması çoxbucaqlı v  dairəvi olub,  l s  15-20 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub,  l s  30-35 mkm v  tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır

- forması altıbucaqlı və ovalvari olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-18% olmalıdır
 - forması ellipsvari və dairəvi olub, ölçüsü 20-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
 - forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 25-40 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
-

Sual: Hansı əlamətlər süni saqonun təbii saqodan fərqləndirir? (Çəki: 1)

- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının parçalanması zamanı qaracaların az olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin aydın görünməsi
 - hüceyrəvi quruluşa malik olmamasına, hüceyrə qılfının parçalanması zamanı qaracaların daha çox olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin görünməsi
 - hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının daha möhkəm olmasına və hüceyrə qılfında qaracaların az olmasına
 - tək hüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının çoxqatlı olmasına və hüceyrə qılfında qaracaların miqdarının daha çox olmasına
 - çoxhüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının məsaməli olmasına və hüceyrə qılfında nişasta dənələrinin gözlə görünməsinə görə
-

Sual: Kartof nişastasının ekstra sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin. (Çəki: 1)

- 0,45 %
 - 0,30 %
 - 0,25 %
 - 0,50 %
 - 0,60 %
-

Sual: Kartof nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin. (Çəki: 1)

- 0,65 %
 - 0,40 %
 - 0,35 %
 - 0,55 %
 - 0,50 %
-

Sual: Kartof nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin. (Çəki: 1)

- 0,60 %
 - 0,30 %
 - 0,35 %
 - 0,50 %
 - 0,75 %
-

Sual: Kartof nişastasının əla sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə). (Çəki: 1)

- 10 dərəcə
- 12 dərəcə

- 14 dərəcə
 - 20 dərəcə
 - 15 dərəcə
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 600
 - 400
 - 300
 - 500
 - 700
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 700
 - 500
 - 400
 - 300
 - 250
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını qeyd edin. (Çəki: 1)

- 0,50 %
 - 0,30 %
 - 0,20 %
 - 0,35 %
 - 0,40 %
-

Sual: Hansı variantda qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payı düzgün olaraq verilmişdir? (Çəki: 1)

- 0,60 %
 - 0,20 %
 - 0,50 %
 - 0,30 %
 - 0,40 %
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış nişastada hansı göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- şrtix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı, sertifikatı
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və təhlükəsizlik

Sual: Nişastanın tərkibinə təbaşir, soda və gips əlavə etməklə həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşmanı hansı üsulla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- qaynanmış su və müxtəlif üzvü turşular əlavə etməklə
 - soyuq su və müxtəlif turşular əlavə etməklə
 - isti su və müxtəlif qələvilər əlavə etməklə
 - distillə edilmiş su və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
 - tibbi spirt və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
-

Sual: Bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunmasını hansı fiziki-kimyəvi göstəriciyə görə müəyyən etmək olmaz? (Çəki: 1)

- çiçək tozcuqlarının tərkibinə görə
 - şəkərin tərkibinə görə
 - amin turşularının tərkibinə görə
 - rənginə görə
 - ətirli maddələrin tərkibinə görə
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə). (Çəki: 1)

- 25 dərəcə
 - 20 dərəcə
 - 35 dərəcə
 - 10 dərəcə
 - 15 dərəcə
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının əla sortunda turşuluq neçə dərəcə olur? (Çəki: 1)

- 14 dərəcə
 - 10 dərəcə
 - 30 dərəcə
 - 25 dərəcə
 - 20 dərəcə
-

Sual: Kartof nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün aparılan orijinallıq ekspertizası hansı göstəriciləri müəyyən etməklə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 1dm³ –də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi kütlə payını müəyyən etməklə
 - 2 dm² –də xlorofil dənəciklərinin miqdarı, qələviliyin miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
 - 1dm² –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
 - 1sm² –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
 - 1dm² –də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi zülalların kütlə payını müəyyən etməklə
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının əla sortunda proteinlərin miqdarını göstərin (% -lə). (Çəki: 1)

- 1,5%
 - 0,8%
 - 0,9%
 - 1,0%
 - 1,2%
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda protenilərin miqdarını göstərin (% -lə). (Çəki: 1)

- 1,3%
 - 1,5%
 - 1,0%
 - 0,8%
 - 1,2%
-

Sual: Nişasta və nişasta məhsullarının saxtalaşdırılması hansı növ saxtalaşma vasitəsilə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət, kəmiyyət, texnoloji və növ
 - kəmiyyət, məlumat, identifikasiya və sort
 - məlumat, sertifikatıya, sort və identifikasiya
 - çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət və məlumat
 - identifikasiya, sertifikatıya, çeşid və sort
-

Sual: Hansı metoddan istifadə etməklə balın əsil olması təyin edilir? (Çəki: 1)

- ekspress
 - standart
 - arbitraj
 - biokimyəvi
 - ekspert
-

Sual: Nişastaya təbaşir, soda və gips qarışdırılmışdır. Bu saxtalaşdırmanı hansı metoda aşkara çıxarmaq olar? (Çəki: 1)

- nişastaya soyuq su və turşu əlavə etməklə
- nişastaya yod əlavə etməklə
- nişastaya isti su əlavə etməklə

- nişastanın netto çəkisini təyin etməklə
- nişastanın turşuluğunu yoxlamaqla

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıda qeyd olunan variantların hansında meyvələrin təzəliyini müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan əsas məsələlər göstərilir? (Çəki: 1)

- meyvə növlərinin və sortlarının kimyəvi tərkibinin, nişasta sortlarının enerji dəyərliyini və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının homoloji tipliyyətinin, ölçünün və formasının öyrənilməsi və meyvə növlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının qidalılıq və enerji dəyərliyinin öyrənilməsi və meyvə növlərinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin idenitfikasiyası, meyvə sortlarının identifikasiya, meyvələrin saxtalaşma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və meyvə sortlarının saxlanması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi

Sual: Toxumlu meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- meyvəsi yumru, şirəli olub, meyvələrin daxilində xırda çəyirdəklər yerləşir və üzəri qalın meyvə qilafı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri şirəli, ətli hissədən və içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 5-ə qədər olur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və hər birinin üzərində kiçik toxumlar yerləşir və bu toxumların sayı 2-8-ə qədər olur
- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kamearların sayı 5-ə qədər olur
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvənin daxilində çəyirdəklər yerləşir

Sual: Çəyirdəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülü, daxilində çoxlu miqdarda toxum kamerası vardır
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində 1-7 ədəd toxum yerləşir və belə toxumlar xaricdən qalın meyvə qilafı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir
- meyvələri ətli hissədən ibarət olub, içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 1-5-ə qədər olur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülü olub, meyvəsinin daxilində 1-5 ədəd toxum yerləşir.

Sual: Göstərilənlərdən hansı qərzəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləridir? (Çəki: 1)

- meyvəli ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olmuşdur
 - meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülü olub, meyvəsinin daxilində 2-5 ədəd toxum yerləşir
 - meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülü, daxilində isə 1-7 ədəd toxum yerləşir
 - meyvələri bir toxumlu, üzəri oduncaqlı və dərivari qabıqla örtülü olmasıdır
 - meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 1-3-ə qədər olur
-

Sual: Mürəkkəb giləmeyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləri göstərin. (Çəki: 1)

- meyvələri ümumi özəyi üzərində yerləşib və hər birinin içərisində kiçik toxumu olan bir neçə xırda və xırda gilələrdən ibarətdir
 - meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində yerləşən 1-8 ədəd toxumdan ibarətdir
 - meyvələri nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla örtülü və daxilində bir neçə xırda toxumlar vardır
 - meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində çəyirdəkilər yerləşir və belə çəyirdəklərin sayı 6-8-ə qədər olur
 - meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum yerləşir, belə toxumların sayı 1-3-ə qədər olur
-

Sual: Yetişməmiş almaların saxta olmasını hansı yolla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- kəsilməmiş hissəsinə antibiotiklər vurmaqla
 - kəsilməmiş hissəsinə konservantlar vurmaqla
 - kəsilməmiş hissəsinə yod vurmaqla
 - kəsilməmiş hissəsinə spirt vurmaqla
 - kəsilməmiş hissəsinə etilen vurmaqla
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- istehlakçıya meyvələrin sortu və növü haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında dəqiq olmayan məlumatlar verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin bir sortunun, növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə eyni növün yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - yüksək keyfiyyətli meyvələrin aşağı keyfiyyətli meyvələrlə ilə əvəz etməklə, su, konservantlar, antibiotiklər nitratlar, etilen əlavə etməklə və yetişməmiş formada satmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- meyvələrin bir sortunun və növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, həmçinin

yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya meyvələrin növü və sortu haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşma meyvələrin məlumat saxtalaşması adlanır? (Çəki: 1)

- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin sort və növlərinin qidalılıq və enerji dəyərliyi və həmçinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya məhsul haqqında, həmçinin keyfiyyət sertifikatı, gömrük sənədlərində və ştrix kodlarının təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma meyvələrin çeşid saxtalaşdırmasıdır? (Çəki: 1)

- meyvələrin bir sortunun növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, istehlak və yetişmə dövründə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - meyvələrin müxtəlif sortlarının və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məhsulun standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- bir sort tərəvəzin başqa sortla əvəz olunması
 - istehlak mərhələsində olan tərəvəzlərin yığım mərhələsində olan tərəvəzlərlə əvəz olunması
 - bir növ tərəvəzin başqa növə əvəz olunması
 - keyfiyyətsiz tərəvəzin satışı
 - yeyinti sortlarının texniki sortla əvəz olunması
-

Sual: Emal edilmiş meyvə-tərəvəzin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid olmayan variantı qeyd edin. (Çəki: 1)

- suyun əlavə olunması
- konservantların və antibiotiklərin qatılması
- keyfiyyətsiz xammaldan istifadə
- resepturanın pozulması
- bir növ emal edilmiş meyvə-tərəvəzin digəri ilə əvəz edilməsi

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Həqiqi giləmeyvlərə xas olan əsas identifikasiya əlamətlər hansılardır? (Çəki: 1)

- meyvəsi nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla əhatə olub, daxilində 1-6-ə qədər toxum vardır
- meyvəsi ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir neçə iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuşdur
- meyvəsi şirəli ətli hissədən ibarət olub, içərisində 5-7 ədəd toxum yerləşən toxum kamerasından ibarətdir
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülü olub, meyvəsinin daxilində 1-4 ədəd toxum yerləşir
- meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində 1-7 ədəd toxumdan ibarətdir

Sual: Ananasın yetişməsinə əsas hansı göstəricilər ilə müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- yuxarı yarpaq dəstəsinin yaşıl-göy rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil-sarı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthi isə tünd sarı rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin sarı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yuxarı yarpaq dəstəsinə qədər sarı saman rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərinin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə örtən olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil tünd qəhvəyi olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə açıq qəhvəyi rəngdə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq çəhrayı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə tünd qırmızı rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsi tünd qırmızı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq qırmızı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə olması ilə

Sual: Meyvələrin növündən və ölçüsündən asılı olaraq kütəlsini artırmaq üçün hansı saxtalaşma üsulundan istifadə olunur və nəticədə meyvələrin kütəlsinin neçə faiz artmasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- dondurulmuş suda və nitritlər əlavə edib saxlamaqla, 8-18%
- buzlu suda və yeyinti əlavələri daxil edib saxlamaqla, 10-12%
- isti suda və konservantlar əlavə edib saxlamaqla, 5-10%

- duzlu suda və yeyinti turşuları əlavə edib saxlamaqla, 15-20%
 - soyuq suda və antibiotiklər əlavə edib saxlamaqla, 10-15%
-

Sual: Meyvələri daha tez satmaq və istehlak rəngini daha tez formalaşdırmaq üçün hansı maddələr vurmaqla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- nitrit və nitratlar
 - etilen və propilen
 - ammoniyak və süd turşuları
 - etilen və yeyinti boyaları
 - nitrit və antibiotiklər
-

Sual: Nitrit və nitratlar vurmaqla vaxtından əvvəl istehlak rəngini almaqla saxtalaşdırılmış meyvələri hansı göstəricilərə görə müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- şirin dada malın olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
 - şirin dada malın olmaması, çəyirdəyin yetişməmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
 - turşu dada malik olması, çəyirdəyin acı olması və meyvənin saplaqdan asan ayrılmasına görə
 - şirin dada malik olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan gec ayrılmasına görə
 - turşu-şirin dada malik olması, çəyirdəyin şirin olması və meyvələrin saplaqdan ayrılmamasına görə
-

Sual: Meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün hansı üsuldən istifadə etmək məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- meyvələrin kütəlsini kəsib yod vurmaqla
 - meyvələrin kütəlsinə antibiotik vurub soyuq suda yumaqla
 - meyvələrin kütəlsinə nitritlər vurub duzlu suda yumaqla
 - meyvələrin kütəlsini ölçü tərəzində çəkməklə
 - meyvələrin kütəlsinə nitratlar vurub isti suda yumaqla
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış meyvələrdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
 - malın adı, malı istehsal edən firmanın adı, müəssisənin yerləşdiyi yer, malın miqdarı və meyvələrin emalı üsulları
 - malın ştrix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
 - malın markalanması, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
 - malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
-

Sual: Bunlardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- istehlak yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzin yığım yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzlə dəyişdirilməsi
 - bir sort və ya sinif tərəvəzin digəri ilə əvəz olunması
 - bir növün digəri ilə əvəz olunması
 - qablaşdırıcı taranın dəyişdirilməsi
 - qida üçün olan sortların texniki sortlarla əvəz olunması
-

Sual: Göstərilənlərdən hansı meyvə-tərəvəzin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- I sort qurudulmuş kartof II sortla əvəz olunur
 - əla sort dondurulmuş çiyələk I sortla əvəz olunur
 - dondurulmuş bağ çiyələyi meşə çiyələyi ilə əvəz olunur
 - süni yolla meyvə-tərəvəzin tərkibindəki suyun artırılması
 - qurudulmuş şaftalı əvəzinə qurudulmuş əriyin verilməsi
-

Sual: Cemin sortunun identifikasiyası zamanı hansı orqanoleptiki göstəricilərdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- I sortda yüngül karamelləşmiş şəkər dadının olması
 - çəyirdəkli meyvələrin miqdarı
 - həll bişmiş giləmeyvələrin miqdarı
 - qabığı çatlamış meyvələrin miqdarı
 - jeleyəbənzər konsistensiyanın olması
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı meyvələrin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- meyvələrin emalı üsulu
 - məhsulun adı
 - məhsulun miqdarı
 - məhsulun becərildiyi ölkə
 - tam yetişməmiş meyvələrin satışı
-

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici nitratlı tərəvəzlərin təyində istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- tərəvəzlərdə şirin dadın olmaması
- qarpız və yemişdə yetişməmiş toxumların olması
- yaxşı hiss edilməyən dad və ətrin olması
- tərəvəzlərin mərkəz hissəsində damarlı toxumların aydın görünməsi

- tərəvəzlərin qabıq hissəsinin yumşaq olması
-

Sual: Aşağıdakı hansı variant emal edilmiş meyvə-tərəvəzin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- çəkiddə əskiklik
 - malın adı
 - malın miqdarı
 - malın yetişdiyi ölkə
 - gömrük sənədlərinin saxtalaşdırılması
-

Sual: Quru meyvələrin identifikasiyası zamanı hansı variant əsas götürülür? (Çəki: 1)

- nəmlik 2 – 10 %
 - nəmlik 3 – 14 %
 - nəmlik 4 – 10 %
 - nəmlik 6 – 15 %
 - nəmlik 5 – 12 %
-

Sual: Aşağıdakı hansı sıradakı parametrlər desert şokoladın fərqləndirici göstəricisi deyil? (Çəki: 1)

- külün miqdarı 9% - dən az olmayaraq ;
 - şəkərin miqdarı 50%-dən az olmayaraq ;
 - yağın miqdarı 35%- dən az olmayaraq ;
 - zülalın miqdarı 6%-dən az olmayaraq ;
 - sellülozanın miqdarı 5% - dən az olmayaraq ;
-

Sual: Desert şokoladın identifikasiyası zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür? (Çəki: 1)

- tərkibində kakao kütləsi yoxdur
 - tərkibində sellüloza yoxdur ;
 - tərkibində teobromin yoxdur
 - tərkibində zülali maddələr yoxdur ;
 - tərkibində kakao yağı yoxdur
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada adi şokolada xas olmayan göstərici verilmişdir? (Çəki: 1)

- tərkibində şəkərin miqdarı 55%- dən çox olması
 - tərkibində yağın miqdarı 33%- ə qədər olması
 - tərkibində 55% zülali maddələrin olması
 - tərkibində 4%-ə qədər sellülozanın olması
 - pH-nın 7-yə bərabər olması
-

Sual: Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar edilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- saxarozanın miqdarı
- meyvə - giləmeyvənin suyun miqdarı
- azotlu maddələrin miqdarı

- şokolad örtüyünün kütləsinin miqdarı
- turşuluğun miqdarı

Sual: Gilas və çiyələyin keyfiyyət saxtalaşdırmasının aşkar edilməsi zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür? (Çəki: 1)

- şirin dadın olmaması
- gilas cəyirdəyinin yumşaq, şiyələk toxumlarının üzdə olması
- meyvənin saplaqdan çətin ayrılması
- meyvənin ölçülərinin standartta uyğun gəlməməsi
- tərkibində nitratın və nitritlərin olmaması

Bölmə: 1101

Ad	1101
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstifadə zamanı xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Şəkərli qənnadı məmulatına aid olan məmulatları göstərin. (Çəki: 1)

- şokolad və kakao tozu, marmelad, zefir, karamel, tort
- meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı, şokolad və kakao tozu, karamel məmulatı, konfet məmulatı və halva
- csem, mürəbbə, sukət, karamel, konfet və vafli məmulatı
- pavidlo, jele, pestila, karamel, konfet və şəkərli şərq şirniyyatı
- sukət, mürəbbə, karamel, konfet, şərq şirniyyatı və şəkərli şərq şirniyyatı

Sual: Kütləsinin emalından asılı olaraq şokolad məmulatı neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Hansı saxtalaşdırma şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin, konservantların, antioksidləşdiricilərin və rəngverici maddələr əlavə etməklə və həmçinin suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksin maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngləndirici maddələr və həmçinin suyun miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma şokoladın çeşid saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın tərkibinə xüsusi antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın istehsalı zamanı reseptinin pozulması zamanı həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın tərkibinə xüsusi konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Şokoladın reseptinin pozulması yolu ilə aparılan saxtalaşma hansı yolla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- şokoladın tərkibindəyi yüksək keyfiyyətli karbohidratların aşağı keyfiyyətli karbohidratlarla əvəz etməklə
 - şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli zülali maddələrin aşağı keyfiyyətli zülali maddələrlə əvəz etməklə
 - şokoladın yüksək keyfiyyətli növü ilə aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə
 - şokoladın tərkibindəki aşağı keyfiyyətli antioksidləşdiricilərin yüksək keyfiyyətli antioksidləşdiricilərlə əvəz etməklə
 - şokoladın tərkibindəki dəyərli komponentləri daha aşağı keyfiyyətli komponentlərlə əvəz etməklə
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma şokoladın məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokolad məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya şokolad məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - yüksək keyfiyyətli şokolad növünün aşağı keyfiyyətli şokolad növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngverici maddələr və antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Qeyd olunan hansı saxtalaşdırma şokoladın kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksiki maddələr əlavə etməklə həyata

keçirilən saxtalaşma

- malın (kütləsini) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələrin, karbohidratlar və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin və rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - şokoladın yüksək keyfiyyətli növünün aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Şokoladın saxlanma müddətini uzatmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr qatılır? (Çəki: 1)

- konservantlar
 - qələvilər
 - yağabənzər maddələr
 - hidro yağlar
 - turşular
-

Sual: Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatında kəmiyyət saxtalaşdırılması nəyin hesabına aparılır? (Çəki: 1)

- məhsulun əsl çəkisinin parametrlərindən kənarlaşmaq hesabına
 - yüksək keyfiyyətli məhsulun aşağı keyfiyyətli məhsulla əvəz olunması hesabına
 - əsas xammalın əlavə xammal hesabına azaldılması
 - əla sortun I sortla əvəz olunması hesabına
 - istehsal texnologiyasının pozulması hesabına
-

Sual: Şəkərli-qənnadı məmulatının hazırlanmasında şəkər tozu, patka, qoz, meyvə-giləmeyvə püresi, müxtəlif içliklər normadan az istifadə edilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- kəmiyyət saxtalaşdırılması
 - keyfiyyət saxtalaşdırılması
 - çeşid saxtalaşdırılması
 - informasiya saxtalaşdırılması
 - kompleks saxtalaşdırılma
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması hesab edilmir? (Çəki: 1)

- resepturanın pozulması
 - yad komponentlərin əlavə olunması
 - boya maddələrinin və konservantların əlavə olunması
 - tərkibinin dəyişdirilməsi
 - nəmliyin miqdarının çox olması
-

Sual: Şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət

- çeşid
 - kompleks
 - qiymət
 - kəmiyyət
-

Sual: Malın mal-qoşma və markalanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- qiymət
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - çeşid
 - informasiya
-

Sual: Malın gömrük sənədlərində təhrif olunmuş məlumatlar verilməsi şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- kəmiyyət
 - çeşid
 - kompleks
 - qiymət
 - informasiya
-

Sual: Malın ştrix kodu haqqında təhrif olunmuş məlumat şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - məlumat
 - kəmiyyət
 - keyfiyyət
 - kompleks
-

Sual: Preparat halına salınmamış kakao-tozu əsasən hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- tərkibində yağın kütlə payının 17%, su ekstraktının pH=6,4, külün kütlə payının-6% və kül əmsalının -0,5 -dən yuxarı olması ilə
 - tərkibində şəkərin miqdarının-50%, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-8%, yağın kütlə payının-18%, kül əmsalının-0,2 olması ilə
 - tərkibində yağın kütlə payının 18%-dən çox, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının-7%-dən çox və kül əmsalının-0,3 -dən az olması ilə
 - tərkibində yağın kütlə payının -20% -dən çox, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-4% və kül əmsalının- 0,4-dən çox olması ilə
 - tərkibində yağın kütlə payının -15%-dən az, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının 2% və kül əmsalının – 0,1 -dən az olması ilə
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10

Sualları qarışdırmaq



Suallar təqdim etmək

1 %

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şokolada hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və orqanoleptiki göstəriciləri
 - malı istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
 - məmulatın adı, məmulatın hazırlandığı firma, malın hansı ölkədə istehsalı, malın miqdarı və kimyəvi tərkibi
 - malın qablaşması, markalanması, ştrix kodu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri
 - malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın çeşidi və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
-

Sual: Şokolad məmulatının saxlanma müddətini artırmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir? (Çəki: 1)

- yağ və lipidlər
 - konservantlar və antioksidləşdiricilər
 - desifin və fosfatidlər
 - konservantlar və kimyəvi yumşaldıcılar
 - antioksidləşdiricilər və şəkər
-

Sual: Şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı onun kütlədən artırmaq üçün hansı maddələr əlavə edilir? (Çəki: 1)

- şəkər və su
 - duz və məhlul
 - yağ və süd
 - zülal və karbohidrat
 - yağ və karbohidrat
-

Sual: Şokolad məmulatının saxtalaşdırılması üsulları hansı sırada düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- çeşid, məlumat, identifikasiya, ştrix kodlaşma
 - kəmiyyət, keyfiyyət, növ, uyğunluq sertifikatı
 - çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
 - məlumat, çeşid, ştrix kodlaşma, markalanma
 - keyfiyyət, məlumat, markalanma, ştrix kodlaşma
-

Sual: Aşağıda verilmiş hansı göstərici şəkərli – qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azalması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması
- məhsulun adının dəyişdirilməsi
- konservantların əlavə olunması

- antioksidantların əlavə olunması
-

Sual: Reseptin pozulması ilə aparılan saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 kəmiyyət
 keyfiyyət
 kompleks
 qiymət
-

Sual: Şokoladın kütləsini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 keyfiyyət
 qiymət
 çeşid
 keyfiyyət
-

Sual: Şokoladın saxlanma müddətini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 qiymət
 çeşid
 keyfiyyət
 informasiya
-

Sual: Plitka və baton şokoladlarının netto kütləsinin standartdan aşağı olması şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 keyfiyyət
 kəmiyyət
 qiymət
 çeşid
-

Sual: Preparat halına salınmış kakao tozu əsasən hansı göstəricilərlə səciyyələndirilir? (Çəki: 1)

- tərkibində kakao yağının çox, su ekstraktının pH=9 və külün kütlə payının 9% olması ilə
 tərkibində kakao yağının -15%, su ekstraktının pH=7,0 və külün kütlə payının 9%-ə qədər olması ilə
 tərkibində yağın kütlə payı -20%-dən az, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının 8% olması ilə
 tərkibində kakao yağının 20%-dən çox, su ekstraktının pH=5,5 və külün kütlə payının 10% olması ilə
 tərkibində kakao yağının 10%-dən az, su ekstraktının pH=3,0 və külün kütlə payının 7% olması ilə
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Adi şokolad hansı identifikasiya əlamətləri ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- tərkibində şəkərin miqdarı 50%-dən az olması, yağın miqdarı – 30%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı -5%- çox və sellülozanın miqdarı isə 6%-çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı -30%-dən az olması, yağın miqdarı-25%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-2%-çox, sellülozanın miqdarı isə-1%-dən çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-40%-dən az olması, yağın miqdarı-15%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-3%-dən az və sellülozanın miqdarı isə 10%-dən çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-55%-dən yuxarı, yağın miqdarı-33%, zülalı maddələrin miqdarı-5% və sellülozanın miqdarı isə 4%-dən az olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-65%-dən yuxarı, yağın miqdarı-35%, zülalı maddələrin miqdarı-10% və sellülozanın miqdarı isə 4%-çox olması ilə

Sual: Desert şokolad məmulatının fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- tərkibində şəkərin miqdarı-30%-dən az, yağın miqdarı-12%-çox, zülalı miqdarın-15%-dən az və sellülozanın miqdarı isə -8%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən az, yağın miqdarı-35%-dən çox, zülalın miqdarı-6%-dən çox və sellülozanın miqdarının-5%-dən çox olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən çox, yağın miqdarı-38%-dən az, zülalın miqdarı-7%-dən çox və sellülozanın miqdarının 3%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-35%-dən az, yağın miqdarı-25%-dən az, zülalınq miqdarı 4%-dən çox və sellülozanın miqdarı isə 3%-çox olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-40%-az, yağın miqdarı-20%-dən az, zülalın miqdarı-5%-dən çox və sellülozanın miqdarının isə 12%-dən az olması

Sual: Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı göstəriciyə görə təyin edilə bilməz? (Çəki: 1)

- saxarozanın miqdarına görə
- meyvə-giləmeyvənin kütlə miqdarına görə
- suyun miqdarına görə
- azotlu maddələrin miqdarına görə
- konsentratların miqdarına görə

Sual: Müşayiət edici sənədlərdə meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının tərkib göstəriciləri dəyişdirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- informasiya saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması

- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması

Sual: Şəkərli-qənnadı məmulatının informasiya saxtalaşdırılması hansı yolla həyata keçirilir ? (Çəki: 1)

- istehsalçının adının dəyişdirilməsi
- qablaşdırıcının çəkisinin artırılması
- bir növ məhsulun digəri ilə əvəz olunması ;
- bir sortun başqası ilə əvəz olunması
- bir sortun başqası ilə əvəz olunması

Bölmə: 1201

Ad	1201
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unlu qənnadı məmulatlarının saxtalaşdırılması hansı üsullarla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- növ, fiziki-kimyəvi, çeşid, məlumat
- məlumat, təhlükəsizlik, çeşid, keyfiyyət
- keyfiyyət, mikrobioloji, çeşid, kəmiyyət
- çeşid, orqanoleptiki, kəmiyyət, məlumat
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat

Sual: Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məmulatın bir növünün digər bir növü ilə, yüksək keyfiyyətli çeşidinin aşağı qiymətli çeşidi və həmçinin emalında istifadə olunan əla sortunun aşağı sortlu unla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, tərkibinə müxtəlif komponentlər, konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif yeyinti boyaları, yad maddələr və həmçinin reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya unlu qənnadı məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə xüsusi yeyinti yağları, rəngvericilər və həmçinin müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

Sual: Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin şəkərin miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
 - reseptin pozulması, komponentlərin əlavə edilməsi və həmçinin tərkibinə müxtəlif konvervantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - yüksək keyfiyyətli unlu məmulatın aşağı keyfiyyətli məmulatla əvəz etməklə və həmçinin tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya məmulat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - unlu qənnadı məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məmulatın (kütləsi) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehsalçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxlanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar və yad maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - reseptin pozulması, müxtəlif komponentlər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya məmulat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxtalaşdırılması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya unlu qənnadı məmulatları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - unlu qənnadı məmulatlarının qidalılıq dəyəri, kəmiyyət tərkibi və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - reseptin pozulması və müxtəlif komponentlər, antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unlu qənnadı məmulatlarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olmuş məlumat verilir? (Çəki: 1)

- məmulatın hazırlanmasında istifadə olunan un sortu, malı nemalı, malın adı, kimyəvi tərkibi
- məmulatın tərkibi, unun sortu, məmulatın çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı
- məmulatın adı, malın hansı ölkədə istehsalı, məmulatın miqdarı, tərkibi və saxlanma müddəti
- məmulatı müşahidə edən sənədlər, malın adı, malın miqdarı, orqanoleptiki göstəriciləri
- malın hansı ölkədə istehsalı, malın tərkibi, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

Sual: Unlu-qənnadı məmulatında unun sortunun identifikasiyasını hansı göstərici təyin etmir? (Çəki: 1)

- külün miqdarı
 - kalsiumun miqdarı
 - fosforun miqdarı
 - maqneziumun miqdarı
 - pentozanların miqdarı
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatının bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - kəmiyyət
 - keyfiyyət
 - qiymət
 - kompleks
-

Sual: Yağlı-şəkərli peçenyələr hansı növ identifikasiyası əlamətlərilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- xüsusi dada, tama malik olması, tərkibində şəkərin, istehsalında kərə yağından istifadə olunması ilə
 - tərkibində şəkərin az, nəmliyin çox və əsasən yağsız hazırlanması ilə
 - tərkibində qərzəkli ləpələrin çox, iki təbəqəli və əsasən şəkərli hazırlanması ilə
 - yumşaq, nəmliyi çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması ilə
 - xüsusi dada və tama malik olması, tərkibindən şəkərin az və istehsalında marqarin yağında istifadə olunması ilə
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unlu qənnadı məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- məmulatın çeşid və növünün kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliyinin öyrənilməsi
- məmulatın növ və çeşidlərinin fiziki-kimyəvi xassələrinin, məmulatın çeşid identifikasiya və orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- məmulatın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
- məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı un məmulatının növ

identifikasiyası, saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi

məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı unun sort göstəricilərini və saxlanma şəraitinin öyrənilməsi

Sual: Unlu qənnadı məmulatının növ identifikasiyası əsasən hansı göstərici üzrə aparılır? (Çəki: 1)

- mikrobioloji
 - hissoloji
 - təhlükəsizlik
 - fiziki-kimyəvi
 - orqanoleptiki
-

Sual: Quru peçenyələr üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- tərkibində yağın, şəkərin az olması, nazik təbəqəli və xırçılılı olması
 - tərkibində meyvə-giləmeyvə püresinin çox olması, qalın təbəqəli və yağlı olması
 - tərkibində yağın çox olması, nazik təbəqəli və xırçılılı olması
 - tərkibində şəkərin çox olması, iki təbəqəli və duzlu olması
 - tərkibində qərzəkli meyvələrin ləpəsinin olması, qalın təbəqəli və şirin dada malik olması
-

Sual: Qaletlər üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- yumşaq, nəmliyi çox və əsasən şəkərli, yağlı hazırlanması
 - tərkibində şəkərin çox, nəmliyin az və əsasən şəkərli hazırlanması
 - tərkibində qərzəkli ləpələrinin çox, iki təbəqəli və yağlı olması
 - quru, nəmliyin az və əsasən şəkərsiz, yağsız hazırlanması
 - quru, nəmliyin çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması
-

Sual: Reseptin pozulması ilə həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
 - keyfiyyət
 - kəmiyyət
 - kompleks
 - qiymət
-

Sual: Müxtəlif komponentlərin əlavə edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- kompleks
 - qiymət
 - çeşid
 - kəmiyyət
 - keyfiyyət
-

Sual: Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir? (Çəki: 1)

- çeşid
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- kompleks
- qiymət

Bölmə: 1203

Ad	1203
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilmir? (Çəki: 1)

- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azaldılması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması
- əlavə edilmiş suyun miqdarının artırılması
- konservantların əlavə edilməsi
- bir qablaşdırıcı taranın başqası ilə əvəz edilməsi

Sual: Elastiki peçenyələr üçün xarakterik növ identifikasiyasını göstərin. (Çəki: 1)

- tərkibində şəkər və yağın bir qədər çox olması, nəmliyi-30%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində dairəvi dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və yağın bir qədər az olması, nəmliyi-25, nisbətən bərk, açıq rəngli və səthində nöqtəşəkilli dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və karbohidratların çox olması, nəmliyi-18%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində ulduzşəkilli dəşiklərin olması
- istehsalında yapışqanlılığı yüksək olan əla sort buğda unundan istifadə olunması, xəmirin tərkibində şəkər və yağın çox olması
- tərkibində şəkər və yağın çox olması, nəmliyi-15% və əla sort çovdar unundan hazırlanması, səthində isə nöqtəşəkilli dəşiklərin olması

Sual: Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə edilən 1-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyasını göstərin. (Çəki: 1)

- külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-250mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,5%
- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-280mq%, pentozanların miqdarı isə-1,4-1,7%
- külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı 1,7-2,2%
- külün miqdarı 1,0-1,30%, kalsiumun miqdarı-50mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı-1,8-2,5%

- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı 450%,
pentozanların miqdarı 3,0-3,5%

Sual: Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan 2-ci sortunun xarakterik növ identifikasiyanı göstərin. (Çəki: 1)

- külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-450mq%,
pentozanların miqdarı-3,5-4,0%
- külün miqdarı 0,6-0,75%, kalsiumun miqdarı-35mq%, fosforun miqdarı-350mq%,
pentozanların miqdarı isə -2,5-3,0%
- külün miqdarı 0,5-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%, fosforun miqdarı-70mq%,
pentozanların miqdarı 1,4-1,7%
- külün miqdarı 1,0-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%,
pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
- külün miqdarı 0,7-8,5%, kalsiumun miqdarı 65mq%, fosforun miqdarı-445mq%,
pentozanların miqdarı-3,5-3,8%

Sual: Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan əla sortunun xarakterik növ identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- külün miqdarı 0,55-0,75, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%,
pentozanların miqdarı isə 1,4-1,7%
- külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%; fosforun miqdarı-70mq%,
pentozanların miqdarı-1,4-1,7%
- külün miqdarı-0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%,
pentozanların miqdarı isə 1,7-2,2%
- külün miqdarı 0,75-1,25%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-220mq%,
pentozanların miqdarı isə 1,7-2,0%
- külün miqdarı-0,55-0,70%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-150mq%,
pentozanların miqdarı isə 2,5-3,0%

Bölmə: 1301

Ad	1301
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Tamlı mallar insan orqanizminin fəaliyyətinə təsir etmə xarakterinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Aşağıdakı variantların hansında orqanizmin fizioloji proseslərinə birbaşa təsir edən tamlı mallar göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- spirtli içkilər, çay, qəhvə və tütün məmulatları
 - ədviyyələr, tamlı qatmalar, çay və qəhvə
 - spirtsiz içkilər, sirkə, duz və çay
 - sirkə, duz, çay, qəhvə və spirtsiz içkilər
 - çay, qəhvə, ədviyyələr və tamlı qatmalar
-

Sual: Tamlı qatmaları qeyd edin. (Çəki: 1)

- yeyinti turşuları, xörək duzu, meyvə-giləmeyvə içkiləri
 - souslar, yeyinti boyaları, spirtli və spirtiz içkilər
 - xörək duzu, yeyinti turşuları və souslar
 - təbii və mineral sular, yeyinti turşuları və qəhvə içkiləri
 - Yeyinti turşuları, souslar, qazlı və qazsız içkilər
-

Sual: Hansı sırada spirtsiz içkilər qeyd edilmişdir? (Çəki: 1)

- təbii sular, mineral sular, xörək duzu və çay
 - souslar, şirələr, tütün və tamlı qatmalar
 - yeyinti turşuları, şirələr, xörək duzu və qəhvə içkiləri
 - təbii və süni mineral sular, şirələr, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
 - şirələr, xörək duzu, yeyinti turşuları, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
-

Sual: Hansı sırada zəif spirtli içkilər düzgün şəkildə göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ballı içkilər, şərəblər, konyak, pivə, buza
 - buza, üzüm şərəbləri, konyak, pivə, ballı içkilər
 - braqa, araq, konyak, pivə, buza və üzüm şərəbləri
 - kvas, konyak, pivə, çaxır və üzüm şərəbləri
 - pivə, kvas, braqa, buza və ballı içkilər
-

Sual: Spirtli içkiləri göstərin. (Çəki: 1)

- spirt, araq, likör-araq, konyak və üzüm şərəbləri
 - araq, spirt, pivə, kvas, konyak və üzüm şərəbləri
 - likör-araq, konyak, buza, kvas və ballı içkilər
 - konyak, likör-araq, braqa, pivə və üzüm şərəbləri
 - üzüm şərəbləri, pivə, kvas, konyak və ballı içkilər
-

Sual: Çayın orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çay sortunun identifikasiyasının öyrənilməsi
- çayın çeşid və növlərinin kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi
- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çayın orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- çayın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi

çayın növ və çeşid identifikasiyasının, çayın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənməsi

Sual: Hansı saxtalaşdırma çayın çeşid saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- reseptin pozulması ilə əvvəl həmçinin tərkibinə konservantlar, antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif çay sortlarına yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - yüksək keyfiyyətli çay sortunun aşağı keyfiyyətli çay sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşma
-

Sual: Çayın çeşid saxtalaşdırılmasını hansı üsullarla təyin edilir? (Çəki: 1)

- orqanoleptiki və identifikasiya
 - fiziki-kimyəvi və kimyəvi
 - orqanoleptiki və mikrobioloji
 - kimyəvi və təhlükəsizlik
 - orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
-

Sual: Çayın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını neçə üsulla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma çayın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə
 - çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - çaya müxtəlif bitki əvəzədiciləri əlavə etməklə
 - çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə
 - çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma çayın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- çaya müxtəlif rəngvericilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - çaya müxtəlif bitkiəvəzədiciləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma çayın məlumat saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat etməklə
- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 - çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
-

Sual: Çayın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsulla aşkar etmək olar? (Çəki: 1)

- orqanoleptiki
 - fiziki-kimyəvi
 - biokimyəvi
 - dequstasiya etməklə
 - sadəcə ölçü tərəzində çəkməklə
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çayda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın qidalılıq və kimyəvi tərkibi haqqında
 - malın adı, miqdarı və hansı ölkədə istehsalı haqqında
 - malın çeşid və növlərinin enerji dəyərliliyi haqqında
 - malın xammalı və istehsal texnologiyası haqqında
 - malın saxlanması və daşınması haqqında
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada "Arabika" qəhvəsini "Robusta" qəhvəsindən fərqləndirən göstərici düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- qəhvə paxlasının növü (uzunluğu)
 - qəhvə paxlasının ölçüləri
 - tərkibində zülali maddələrin miqdarının az olması
 - tərkibində kofeinin miqdarının az olması
 - qəhvə paxlasının sortu
-

Sual: Sirkə turşusuna su əlavə edilməklə saxtalaşdırılma hansı üsulla aşkarlanı bilər? (Çəki: 1)

- məhlulda sirkə turşusunun miqdarı ilə
 - məhlulda kəhraba turşusunun miqdarı ilə
 - məhlulda etil spirtinin miqdarı ilə
 - məhlulda qələvinin miqdarı ilə
 - məhlulda limon turşusunun miqdarı ilə
-

Sual: Spirtsiz içkilərin çeşid saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- bir sort spirtsiz içkinin başqa sort içki ilə əvəz olunması
 - bir növ spirtsiz içkinin digər növ içki ilə əvəz olunması
 - spirtsiz içkinin su ilə qarışdırılması
 - yad maddələrin əlavə olunması
 - resepturada nəzərə alınmayan komponentlərin əlavə olunması
-

Sual: Pivəyə sabitləşdirici və su qatışdırılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- çeşid saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması

- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma

Sual: Məhsulun miqdarı düzgün göstərilməyib. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması

Sual: Aşağıdakılardan hansı zəif spirtsiz içki növü deyil? (Çəki: 1)

- pive
- kvas
- konyak
- braqa
- buza

Sual: İdentifikasiya zamanı keyfiyyətli preslənmiş çayın hansı fərqləndirici xüsusiyyəti əsas götürülür? (Çəki: 1)

- briket formasında qara məxməri çayın olması
- plitka formasında preslənmiş burulmamış çay yarpaqlarının olması
- yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması
- çayın tərkibində kobud zoğların olmaması
- tabletkə çayı düz səthin üzərinə tökdükdə təcik əmələ gətirməsi

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Məxməri çay üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- yarpaqları uzunsov olub, bir-birindən ayrılmır, tərkibində qobud çay zoğları vardır, dəmləmə zamanı çay yarpaqları açılmır
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmləmə zamanı çay yarpaqları açılır və yarpağın ümumi səthi artır
- yarpaqları dairəvi formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmləmə zamanı çay yarpaqlı dağılmır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları zərif zoğlardan ibarət olub, tərkibində ekstraktlı maddələr olur, dəmləmə

zamanı yarpaqlar asanlıqla açılır

yarpaqlara qara rəngli olub, tərkibində qobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılmır və yarpağın ümumi səthi artmır

Sual: Preslənmiş çaylar üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır və dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılır
 - yarpaqları dairəvi formada olub, tərkibində qobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqları açılmır
 - köhnə və qobud çay yarpaqlarından ibarət olub, kolların budalanması zamanı əldə edilən çay yarpaqlarından və zərif zoğlardan hazırlanır
 - yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
 - yarpaqları qara rəngdə olub, tərkibində qobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmır
-

Sual: Çayın becərdiyi yerin identifikasiyası hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- yarpaqlarının böyüklüyünə, tərkibində ətrili, maddələrin və katexinin miqdarına görə
 - yarpaqlarının səthinin hamarlığına, tərkibində fakın və katexinin miqdarına görə
 - yarpaqlarının xırda olmasına, tərkibində katexin və şəkərin miqdarına görə
 - yarpaqlarının rənginə, tərkibində olan katexin və takinin miqdarına görə
 - yarpağının alt səthində yerləşən ağızcıqların miqdarına görə, katexinin və şəkərin miqdarına görə
-

Sual: Çay sortlarının identifikasiyasını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı göstəriciləri təyin edilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- şəkərin , yağın və tanını miqdarı
 - efir yağlarının, teofillinin və teofillinin və teobrominin miqdarı
 - ekstraktiv maddələrin miqdarı, zoğun qobud
 - vitaminlərin, qlukozidlərin və piqmentlərin miqdarı
 - yağların, zülalların və amin turşuların miqdarı
-

Sual: Yaşıl məxməri çayda taninin və kofeinin miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 12-17,0%-dən az olmamalıdır
 - 15-20,0%-dən çox olmalıdır
 - 10-15-ə qədər olmalıdır
 - 3-8%-ə qədər olmalıdır
 - 2-4%-ə qədər olmalıdır
-

Sual: Yaşıl məxməri çayda ekstraktlı maddələrin miqdarını qeyd edin. (Çəki: 1)

- 3-8%-ə qədər olmalıdır
- 5-10%-dən az olmalıdır
- 10-12%-dən az olmalıdır
- 20-25%-dən çox olmamalıdır

- 30-35%-dən az olmamalıdır
-

Sual: Qara məxməri çayda taninin miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 10,0-2,10%-dən çox olmamalıdır
 3-5%-dən az olmalıdır
 8,0-11,0%-dən az olmamalıdır
 12,0-15,0%-dən çox olmalıdır
 10-12%-dən çox olmalıdır
-

Sual: Qara məxməri çayda kofeinin miqdarını qeyd edin. (Çəki: 1)

- 2,8-3,0%-dən çox olmamalıdır
 1,8-2,8%-dən az olmamalıdır
 3,0-4,0%-dən çox olmalıdır
 5,0-6,5%-dən çox olmamalıdır
 3,0-5,0%-dən az olmamalıdır
-

Sual: Fiziki kimyəvi üsulla çayın tərkibində olan hansı maddələrin miqdarı təyin edilir? (Çəki: 1)

- nəmliyin, kofenin və ekstraktlı maddələrin miqdarı
 tanın, zülal və şəkərin miqdarı
 kofenin, tanının və kənar qarışıqların miqdarı
 ekstraktlı maddələrin, yağların və katexinin miqdarı
 şəkərin, karbohidratların və zülalların miqdarı
-

Sual: Hansı tamlı mallar orqanizmdə fizioloji proseslərə dolayı yolla təsir göstərir? (Çəki: 1)

- tamlı qatmalar, duz, sirkə, tütün və ədviyyələr
 sirkə, duz, ədviyyələr, tamlı qatmalar və spirtsiz içkilər
 ədviyyələr, sirkə, duz, qəhvə, çay və tamlı qatmalar
 tütün, çay, duz, sirkə, ədviyyələr və spirtli içkilər
 spirtsiz içkilər, spirtli içkilər, sirkə, duz və tamlı qatmalar
-

Sual: Qəhvənin əsilliyinin ekspertizası zamanı aşağıdakı qarşıya qoyulan məqsədlərdən hansı düzgün deyil? (Çəki: 1)

- qəhvənin növünün identifikasiyası
 qəhvənin yetişdirildiyi yerin identifikasiyası
 qəhvənin rənginin identifikasiyası
 qəhvənin sortunun identifikasiyası
 qəhvənin saxtalaşdırılması üsulları və onların aşkar edilməsi metodları
-

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansı qəhvənin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- resepturada nəzərdə tutulmayan komponentlərin əlavə edilməsi
 içilmiş qəhvə qalığının əlavə edilməsi

- yad maddələrin və komponentlərin əlavə edilməsi
 - qəhvənin bir sortunun digər sortla əvəz olunması
 - süni qəhvə paxlalarının hazırlanması
-

Sual: Duzun sortunun təyini və aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı hansı kriteriya esas götürülür? (Çəki: 1)

- suda həll olmayan maddələrin miqdarı ilə
 - tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə
 - tərkibindəki turşuların miqdarı ilə
 - tərkibindəki yodun miqdarı ilə
 - suda həll olan maddələrin miqdarı ilə
-

Sual: İçməli suyun identifikasiyası praktiki olaraq hansı yolla müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)

- həll olmayan duzların miqdarı ilə
 - həll olan duzların miqdarı ilə
 - tərkibindəki xlorun miqdarı ilə
 - tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə
 - tərkibindəki mineral duzların miqdarı ilə
-

Sual: Meyvə nektarlarının identifikasiyası hansı göstərici ilə müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)

- saxarozanın və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
 - fruktoza və saxarozanın miqdarının çox olması ilə
 - qlükoza və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
 - qlükoza və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə
 - limon turşusunun və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə
-

Sual: Spirtli içkilərin əsilliyinin ekspertizası zamanı hansı məqsəd qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- spirtli içkinin növünün identifikasiyası
 - spirtli içkinin sortunun identifikasiyası
 - spirtli içkinin tərkibinin identifikasiyası
 - spirtli içkinin rənginin identifikasiyası
 - spirtli içkinin ştrix kodunun identifikasiyası
-

Sual: Çay kisələrinin həcmi kisə hazırlanan materialın qalınlığı hesabına azaldılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- keyfiyyət saxtalaşdırılması
 - kəmiyyət saxtalaşdırılması
 - kompleks saxtalaşdırılma
 - çeşid saxtalaşdırılması
 - informasiya saxtalaşdırılması
-

Sual: Aşağıdakı variantlardan hansı içkilərin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- möhürlü sənədlərin dəyişdirilməsi

- sənədlərdə düzəlişlərin aparılması
- məhsula saxta ştrix kodunun vurulması
- markalanmada və müşayiətedici sənədlərdə düzəlişlərin edilməsi
- istehlakçının məhsulun çəkisində aldadılması

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çin çayının növmüxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını qeyd edin.
(Çəki: 1)

- 222
- 136
- 83
- 58
- 75

Sual: Hind çayının növmüxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.
(Çəki: 1)

- 123
- 83
- 222
- 136
- 140

Sual: Yapon çayının növmüxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.
(Çəki: 1)

- 222
- 83
- 136
- 156
- 106

Sual: Qara məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10%-dən çox olmalıdır
 - 8%-dən çox olmamalıdır
 - 12%-dən az olmamalıdır
 - 5%-dən çox olmamalıdır
 - 3%-dən az olmamalıdır
-

Sual: Qara məxməri çayın sortundan asılı olaraq ekstraktlı maddələrin miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 35-40%-dən çox olmalıdır
 - 40-45%-dən çox olmalıdır
 - 28-35%-dən az olmamalıdır
 - 10-15%-dən az olmalıdır
 - 5-8%-dən çox olmamalıdır
-

Sual: Yaşıl məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,0%-dən çox olmamalıdır
 - 5,0%-dən az olmalıdır
 - 6,0%-dən çox olmalıdır
 - 8,5%-dən çox olmamalıdır
 - 10,5%-dən çox olmalıdır
-

Sual: Qovrulub-üydülmüş qəhvənin sortunun identifikasiyası aşağıda göstərilən hansı kriteriya ilə təyin edilə bilməz? (Çəki: 1)

- spektrometrik metodla təyin edilən xlorogen turşusunun miqdarı ilə
 - tərkibində inulinin olması ilə
 - spektrometrik metodla təyin edilən kofeinin miqdarı ilə
 - tərkibindəki külün miqdarı ilə
 - refraktometr metodu ilə təyin edilən şəkərin miqdarı ilə
-

Sual: Çeşid saxtalaşdırılması zamanı təbii qəhvə hansı komponentlə əvəz oluna bilməz? (Çəki: 1)

- zülalla zəngin olan maddələrlə
 - müxtəlif tipli bitki kökləri ilə
 - şəkərlə zəngin olan maddələrlə
 - nişasta ilə zəngin olan maddələrlə
 - paxlalı bitkilərin toxumları ilə
-

Sual: Qəhvənin informasiya saxtalaşdırılması zamanı aşağıdakı hansı göstərici dəyişdirilmir? (Çəki: 1)

- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü
 - məhsulun adı
 - məhsulun becərildiyi ölkənin adı
 - məhsulun firma istehsalçısı
 - məhsulun miqdarı
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı qrup marka konyaklarına aid deyil? (Çəki: 1)

- altı ildən az olmayaraq saxlanılmış konyak
- üç ildən az olmayaraq saxlanılmış "üç ulduzlu" konyak
- səkkiz ildən az olmayaraq saxlanılmış əla sort konyak
- on ildən az olmayaraq saxlanılmış köhnə konyak
- on ildən az olmayaraq saxlanılmış çox köhnə konyak

Sual: İçkinin hazırlanmasında müxtəlif bitkilərin ekstraktlarından istifadə edilib. İdentifikasiya zamanı bu hansı içki kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- qazlaşdırılmış çaxırlar
 - təbii çaxırlar
 - aromatlaşdırılmış çaxırlar
 - kolleksion çaxırlar
 - viski
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı keyfiyyətli preslənmiş çayın fərqləndirici xüsusiyyətlərinə aid deyil? (Çəki: 1)

- briket şəklində preslənmiş qara məxməri çay
 - müəyyən kütlədə plitka şəklində preslənmiş burulmamış yaşıl çay yarpaqları
 - yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması
 - tabletkə çayı müstəvi üzərinə töküldükdə düzgün səthli təpəcik əmələ gətirir
 - karton taraya qablaşdırılır
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada çayın sort identifikasiyasının təyini metoduna aid deyil? (Çəki: 1)

- tərkibindəki ekstraktlı maddələrin refraktometrlə təyini metodu
 - tərkibində "qızıl tipsanın" olmasının təyini metodu
 - tərkibində kobudlaşmış çay yarpaqlarının olmasının təyini metodu
 - tərkibindəki kofeinin spektrofotometrik təyini metodu
 - çayda nəmliyin quruducu şkafda təyini metodu
-

Bölmə: 1401

Ad	1401
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bitki yağlarının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- bitki yağlarının növünün identifikasiyası bitki yağlarının qidalılıq dəyərliliyinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının sortunun identifikasiyası, bitki yağlarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının növünün identifikasiyası, sortunun identifikasiyası, saxtalaşmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- bitki yağlarının saxtalaşma üsullarının bitki yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının saxlanma müddətinin, bitki yağlarının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi

Sual: Göstərilən hansı identifikasiya əlamətləri günəbaxan yağı üçün xarakterikdir? (Çəki: 1)

- günəbaxan bitkisinin kökündən presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq 3 növdə istehsal olunur
 - günəbaxan bitkisinin toxumlarında ekstraksiya və presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və hidrafasiya edilmiş istehsal edilir
 - günəbaxan bitkisinin toxumlarında yalnız soyuq presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış formada istehsal edilir
 - günəbaxan bitkisinin yarpaqlarından qurutma üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi yalnız dezodarasıya edilmiş istehsal edilir
 - günəbaxan bitkisinin qabığından ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq iki növdə istehsal olunur
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının çeşid saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- bir yağ növünün digər bir növlə dəyişdirilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - istehlakçıya bitki yağı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır? (Çəki: 1)

- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - istehsal texnologiyasının, hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - hazırlanma qaydasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - saflaşdırma texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Göstərilən hansı saxtalaşdırma bitki yağının kəmiyyət saxtalaşdırılması hesab edilir? (Çəki: 1)

- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın parametrlərinin icazə verilmiş normadan artıq kənarlaşması nəticəsində alıcıların aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərliliyi haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma

Sual: Hansı saxtalaşdırılma bitki yağının məlumat saxtalaşdırılması adlanır? (Çəki: 1)

- hazırlanma qaydasının və istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - saflaşdırma və hazırlanma texnologiyası haqqında düzgün olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın markalanması və saxlanma şəraiti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - alıcının məhsul haqqında qeyri dəqiq və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 - malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
-

Sual: Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış bitki yağında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- malın ştrix kodu, kimyəvi tərkibi, sertifikatı və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında
 - malın sertifikatı, ştrix kodu, qablaşdırılması və saxlanma müddəti haqqında
 - malın qablaşdırılması, markalanması və fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
 - malın çəkisi, ölçüsü, sertifikatı və orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
 - məhsulun adı, məhsulun istehsalçı şirkətin adı, malın miqdarı və daxil edilmiş qida əlavələri haqqında
-

Sual: Aparılan ekspertiza zamanı kərə yağının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur? (Çəki: 1)

- kərə yağının identifikasiyasının yağın saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
 - kərə yağının kimyəvi tərkibinin və hansı üsulla saxtalaşdırılmasının öyrənilməsi
 - kərə yağının qablaşdırılmasının və markalanmasının standarta uyğunluğunu müəyyən edilməsi
 - kərə yağının qidalılıq dəyərliyini və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
 - kərə yağının çeşid identifikasiyasının və kərə yağının istehsalı zamanı yaranan qüsurların öyrənilməsi
-

Sual: Aşağıdakı hansı komponentdən xamanın saxtalaşdırılmasında istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- su və nişasta
 - bitki yağı
 - kefir
 - su və pəhriz kəsmiyi
 - su və süd
-

Sual: Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- suyun əlavə edilməsi

- yad komponentlərin əlavə edilməsi
 - turşumuş südün turşuluğunun azaldılması
 - tərkibindəki yağın miqdarının azaldılması
 - boya maddələrinin əlavə edilməsi
-

Sual: Qaymağın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı maddələrdən istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- su ilə qarışdırmaq
 - yağlılıq faizini aşağı salmaq
 - turş südün turşudulması
 - reseptur tərkibinin pozulması
 - əlavə şəkərin qatılması
-

Sual: Mənşə etibarilə yağların növ sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 2
 - 5
 - 4
 - 3
 - 6
-

Sual: İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların hansı göstəricisi refraktometr vasitəsilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- şüasındırma əmsalı
 - yod ədədi
 - sabunlaşma ədədi
 - turşuluq ədədi
 - efir ədədi
-

Sual: Yağların sıxlığı təyin edən cihazın adını qeyd edin. (Çəki: 1)

- piknometr
 - refraktometr
 - laktodensimetr
 - kalorimetr
 - spirtometr
-

Sual: Çeşid identifikasiyası zamanı südün sıxlığı hansı cihaz vasitəsilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- laktodensimetr
 - spirtometr
 - refraktometr
 - kalorimetr
 - fotometr
-

Sual: İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların dadı və iyi hansı temperaturda müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- 15-20 dər.Selsi
- 30-38 dər.Selsi
- 10-12dər.Selsi
- 8-10 dər.Selsi
- 27-29 dər.Selsi

Sual: İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların hansı göstəricisi piknometr cihazının köməklili ilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- sıxlığı
- turşuluğu
- yod ədədi
- şüasındırma əmsalı
- yağlılığı

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qarğıdalı yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- qarğıdalı dəninin rüşeymindən yalnız ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış növdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin endospermindən yalnız presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış növdə istehsal olunur
- qarğıdalı kütlesindən presləmə və ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və dezodorasiya edilmiş növlərdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin qabığından ekstraksiya və presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin toxum qılabından yalnız presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmış növdə istehsal edilir

Sual: Zeytun yağının (provans) xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- zeytun ağacının qabığından ekstraksiya və presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- zeytun ağacının kökündən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hidratasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- zeytun ağacının toxumundan isti presləmə yolu ilə alınır və hidratasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- zeytun meyvəsi lətinindən yalnız soyuq presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmamış növdə istehsal edilir
- zeytun ağacının meyvə lətinindən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə

dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir

Sual: Müxtəlif bitki yağlarının identifikasiya göstəriciləri hansılardır? (Çəki: 1)

- dadı, iy, qələvilik, şəffaflyq və karbohidrat tərkibli birləşmələr
 - rəng, turşuluq, nəmlik, çöküntü və fosfor tərkibli maddələr
 - qələvilik, turşuluq, nəmlik, şəffaflyq və azot tərkibli maddələr
 - şəffaflyq, rəng, dad, iy, nəmlik və karbon tərkibli maddələr
 - çöküntü, turşuluq, qələvilik, nəmlik və zülul təbiətli maddələr
-

Sual: Şirin kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- qaymağı yüksək temperaturda realizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 71-72,5%, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
 - süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5% və ya 82,5%-dir, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
 - süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 72,5-81,5%, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
 - təzə pasterezə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
 - qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı – 78-77%, nəmliyi isə 25%-dən az olmamalıdır
-

Sual: Südü saxtalaşdırmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr əlavə olunmur? (Çəki: 1)

- nişasta və soda
 - əhəng və gips
 - sabun və təbaşir
 - bor və salisil turşusu
 - limon turşusu və qələvi
-

Sual: Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- südün bir növünün digəri ilə əvəz edilməsi
 - təbii südün yağsız südlə əvəz edilməsi
 - südün normallaşdırılması
 - bir növ südlü dondurmanın digəri ilə əvəz edilməsi
 - bir növ qatılaşdırılmış südün digəri ilə əvəz edilməsi
-

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici kərə yağının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- yağın miqdarının azaldılması
 - kimyəvi boyaların əlavə edilməsi
 - resepturada nəzərə alınmayan əlavələrin daxil edilməsi
 - aromatizatorların əlavə olunması
 - yeyinti əlavələrinin daxil edilməsi
-

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici pendirlərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki:

1)

- tərkibindəki yağın azaldılması
- süd zülalının soya zülalı ilə əvəz olunması
- yetişmənin texnoloji rejiminin pozulması
- tərkibindəki suyun çox olması
- saxlanma rejiminin pozulması

Sual: Bitki yağları ilə saxtalaşdırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- üzərinə natrium hidooksid qələvi əlavə etməklə
- üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə laurin turşusu əlavə etməklə
- üzərinə antioksidləşdiricilər əlavə etməklə

Sual: Voloqda kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətləri hansılardır? (Çəki: 1)

- təzə pasterizə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5%-çox, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-82,5%-dən az, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71,5%-az, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici identifikasiya zamanı kərə yağına marqarinin qarışdırılmasını təyin etmir? (Çəki: 1)

- antioksidləşdiricilərin olması
- yağ turşusunun miqdarının az olması
- laurin turşusunun miqdarının çox olması
- tərkibində hidrogenləşdirilmiş yağın çox olması
- boya maddələrinin çox olması

Sual: Yağ mayalanmış və mayalanmamış südlü qaymaqdan istehsal edilir. Tərkibində 61,5%-dən az olmayaraq süd yağı, 35%-dən az olmayaraq su vardır. İdentifikasiya

məqsədlə aparılan ekspertiza zamanı bu göstəricilər hansı yağa aid edilir? (Çəki: 1)

- Həvəskar yağı
 - Kəndli yağı
 - Voloqda yağı
 - Pəhriz yağı
 - Buterbrod yağı
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı xamanın identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür? (Çəki: 1)

- xama yalnız qaymaqdan hazırlanıb
 - qaymaq xüsusi bakteriyalarla mayalanıb
 - hazır məhsulda bakteriyaların miqdarı çox olmalıdır
 - xamaya nişasta, kokos yağı əlavə edilmir
 - qaymaq kefir ilə mayalanıb
-

Sual: İdentifikasiya məqsədlə aparılan ekspertiza zamanı kefirin başqa turşudulmuş süd məhsulu ilə əvəz edilməsini hansı qazın iştirakı təsdiq edir? (Çəki: 1)

- CO₂
 - H₂
 - O₂
 - PO₂
 - SO₂
-

Sual: Südün tərkibindəki su tamamilə kənar edilmişdir. İdentifikasiya zamanı bu hansı növ süd məhsuluna aid edilir? (Çəki: 1)

- sterilizə edilmiş qatılaştırılmış süd
 - quru süd
 - dondurma
 - qatılaştırılmış şəkərli süd
 - sterilizə edilmiş qatılaştırılmış qaymaq
-

Sual: Meçnikov qatığının identifikasiyası üçün aşağıdakı verilən rəqəmlərdən hansı düzdür? (Çəki: 1)

- südün 40-45 dərəcə C-də turşudulması
 - südün 30-35 dərəcə C-də turşudulması
 - südün 20-25 dərəcə C-də turşudulması
 - südün 30-40 dərəcə C-də turşudulması
 - südün 30-38 dərəcə C-də turşudulması
-

Sual: Pendir və süd məhsulları ilə saxtalaştırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə xlorid turşusu əlavə etməklə
- üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə qatılaştırılmış sulfat turşusu əlavə etməklə

- üzərinə qatı sulfat turşusu əlavə etməklə
-

Sual: İdentifikasiya ekspertizası zamanı südün tərkibində miqdarca daha çox şəkər müəyyən edilmişdir. Bu hansı süddür? (Çəki: 1)

- at südü
 inək südü
 camış südü
 keçi südü
 dəvə südü
-

Sual: Ekspertlər tərəfindən müxtəlif çeşid kəsmik məmulatlarının identifikasiyası həyata keçirilmişdir. Bu çeşidlərdən hansının yüksək yağlılığa malik kəsmik məmulatı olmasını necə müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- tərkibində 20-26% yağın olması ilə
 tərkibində 15-20% yağın olması ilə
 tərkibində 12-22% yağın olması ilə
 tərkibində 14-18% yağın olması ilə
 tərkibində 17-21% yağın olması ilə
-

Sual: Turş kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%, nəmliyi-20%-dən çox olmalı
 təzə pasterizə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%, nəmliyi 16,0%-dən çox olmamalı
 təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-77-78,0%, nəmliyi isə-16%-dən çox olmamalı
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%, nəmliyi -25%-dən çox olmalı
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%, az olmamalı
-

Sual: Şokoladlı kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətləri hansılardır? (Çəki: 1)

- turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-62%-az, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox, şəkərin miqdarı-18%-dən az və kakao tozu-2,5% az olmamalı
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox, kakao tozu-15% az olmamalı
 təzə qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-az, nəmliyi-25%-dən çox, kakao tozu isə -2,0%-dən çox olmalı
 təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-dən az, nəmliyin -16%-dən çox, şəkərin miqdarı-18% az, kakao tozu isə-3,8%-çox olmalı
 qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-75%- az, nəmliyi-20%-dən çox və kakao tozunun isə 2,0%-dən çox olmalı
-

Sual: Pəhriz kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin. (Çəki: 1)

- təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%-dən az, nəmliyi-20%-dən çox olmamalıdır

- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-52,5%-az, nəmliyi isə- 20%-dən çox olmamalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağ, o cümlədən 25%-bitki yağı, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-77-78%, nəmliyi isə 20%-dən az olmamalıdır
- təzə pasterizə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%%, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır

Sual: Kəndli kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmalı
- təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-70-75%-dən çox, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmamalı
- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmalı
- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən az olmalı
- turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%-dən az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmalı

Sual: Həvəskar kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin. (Çəki: 1)

- təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-75%-çox, nəmliyi isə 25%-dən çox olmalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmalıdır
- turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmamalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -26%-dən az olmalıdır

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı kolbasa növünü daha asan saxtalaşdırmaq olur? (Çəki: 1)

- bişmiş kolbasalar
- bişirilib hissə verilmiş kolbasalar
- yarım hissə verilmiş kolbasalar
- ovçu kolbasaları

servelat kolbasaları

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı bitki yağlarının identifikasiya göstəricisi deyil? (Çəki: 1)

- turşuluq ədədi
 - peroksid ədədi
 - suyun miqdarı
 - fosfor tərkibli və sabunlaşmayan maddələr
 - yod ədədi
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı I sort marqarinin identifikasiya göstəricisi deyil? (Çəki: 1)

- iyi və dadı
 - dad və konsistensiyası
 - dad və rəng
 - konsistensiya və rəng
 - tərkibindəki süd fazası
-

Sual: Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması anbarın tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır? (Çəki: 1)

- tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
 - ətın saxlanması və daşınması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
 - ətın kimyəvi tərkibinin və qidalılıq dəyərliyini öyrənilməsi
 - ətın orqanoeptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
 - zülalların, karbohidratların və vitaminlər
-

Sual: Fiziki-kimyəvi metodla saxtalaşdırılmış ətə hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- nester reaktiv ilə ammonyak reaksiyası, ətın rəngi, bulyonun şəffaflığı və yağın kütlə payı
 - yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və amin-ammonyak miqdarı
 - amin-ammonyak azotunun miqdarı, bulyonun şəffaflığı, ətın konsistensiyası və turşuluğun miqdarı
 - uçucu yağ turşularının miqdarı, amin-ammonyak azotunun miqdarı və Nesler reaktivi ilə ammonyaka reaksiyası
 - yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və turşuluq ədəddinin miqdarı
-

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı ətin identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür? (Çəki: 1)

- heyvanın növü
 - heyvanın cinsi
 - heyvanın köklüyü
 - heyvanın yaşı
 - heyvanın ölçüləri
-

Sual: Orqanoleptiki metodla saxtalaşdırılmış ətdə hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- iyi, dadı, şəffaflığı, suda həll olan yağ turşularının miqdarı və xarici görünüşü
 - ətin rəngi, bulyonun şəffaflığı, yağın kütlə payı və ətin xarici görünüşü
 - ətin xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası. İyi, yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
 - ətin rəngi, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və yağ turşularının miqdarı
 - konsistensiyası, xarici görünüşü, yağın kütlə payı və ətin rəngi
-

Sual: Ətin tərkibində neçə amin turşusu olur? (Çəki: 1)

- 4
 - 5
 - 6
 - 8
 - 10
-

Sual: Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması onların tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır? (Çəki: 1)

- tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
 - zülalların, karbohidrogenlərin və vitaminlərin miqdarından
 - karbohidratların, yağların və ekstraktiv maddələrin miqdarından
 - üzvü turşuların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
 - tam dəyərli zülalların, doymuş və doymamış yağ turşuların miqdarından
-

Sual: Ətin saxtalaşdırılması zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri hiss üzvlərinin köməkliyi ilə təyin edilmir? (Çəki: 1)

- ətin xarici görünüşü
 - ətin rəngi, iyi
 - ətin konsistensiyası
 - bulyonun şəffaflığı və iyi
 - ətin tərkibindəki yağın kütlə payı
-

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	9
Maksimal faiz	9

Sual: Kolbasanın identifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı hansı orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə diqqət yetirilmir? (Çəki: 1)

- konsistensiyası
- en kəsiyinin görünüşü
- xarici görünüşü
- iyi və dadı
- kimyəvi tərkibi

Sual: İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı təzə ətin hansı fiziki-kimyəvi göstəriciləri əsas götürülmür? (Çəki: 1)

- ətdə uçucu yağ turşularının miqdarının təyini
- Nesler reaktivi ilə ammoniyaka reaksiyası
- bulyonda mis 2-sulfat reaksiyası
- ətin mikrobioloji tədqiqat əsasında təzəliyinin təyini
- ətdə turşuluğun təyini

Sual: Ət yarımfabrikatlarının istehsalında ət cəmdəyinin aşağı qiymətli hissələrindən istifadə olunub. Resepturanın tərkibi pozulub. Konservant və antibiotiklər əlavə olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür? (Çəki: 1)

- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması

Sual: Bunlardan hansı identifikasiya zamanı nəre balığın fərqləndirici əlaməti kimi qiymətləndirilmir? (Çəki: 1)

- bədəni uzunsovdur
- başı uzunsov, böyük və qalxanabənzər sümüklə örtülüdür
- bel üzgəci bir dənədir və quyruq hissəsində yerləşir
- döş üzgəcləri baş tərəfdə, qarın üzgəcləri anal dəliyinin yanında
- başı balacadır

Sual: İdentifikasiya zamanı diri balığın orqanoleptiki göstəricilərindən hansı əsas götürülmür? (Çəki: 1)

- konsistensiyası
- iyi və dadı
- xarici görünüşü
- xəstəlikləri
- ölçüləri

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı aşxana toyuq yumurtasının identifikasiya göstəricisi deyil? (Çəki: 1)

- yumurtanın qabığına markalanma yoxdur və ya yumurtlama tarixi göy rəngdə göstərib
 - yumurta sarısı mərkəzdə yerləşib, sarının pərdəsi zəifdir və tez partlayır
 - yumurta qabığının və ümumi səthinin 8/1-i qədər ləkələrin, nöqtələrin və ya zolaqların olmasına yol verilir
 - yumurtanın ağı sıxdır, ayrı-ayrı hissələrdən ibarət ola bilər
 - yumurtanın qabığına tək-tək nöqtələrin və ya çirkli zolaqların olmasına yol verilir
-

Sual: Aşağıdakı hansı göstərici yumurtanın informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil? (Çəki: 1)

- yumurtanın kateqoriyası
 - məhsulun firma istehsalçısı
 - məhsulun miqdarı
 - daxil edilmiş yeyinti əlavələri (antibiotiklər)
 - saxlanma şəraitinin pozulması
-

Sual: İnek və öküz ətinin identifikasiya əlamətləri ətin hansı göstəricilərinə görə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ətin yüksək qidalılıq enerji dəyərlərinə malik olmasına görə
 - ətin rəngi və yağlılığı ilə
 - ətin iyi, dadı və zülallarda zəngin olması ilə
 - ətin zərif, elastik və orqanizm tərəfindən daha yaxşı həzm olmasına görə
 - ətin yumşaq, dadlı, mineral və vitaminlərlə zəngin olmasına görə
-

Sual: Ətin identifikasiyası heyvanlarda hansı göstəricilər üzrə aparılır? (Çəki: 1)

- heyvanın növü, cinsi, yaşı, köklük dərəcəsi və termik vəziyyəti
 - heyvanın yaşı, növü, köklük dərəcəsi, çox yeməsi və çox süd verməsi
 - heyvanın köklük dərəcəsi, növü, yaşı, ətin rəngi və yağlı olması
 - ətin növü, yaşı, ətinin rəngi və yağlı olması
 - heyvanın cinsi, yaşı, südlü olması, ətinin rəngi və ətinin kök olması
-

