

“İaşə məhsulları texnologiasının nəzəri əsasları-1” fənnindən

TESTLƏR

2913#01#01#02

1. Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq üçün kütləvi istehlak mallarının istehsalının neçə faizi zülallar, vitaminlər və mineral maddələrlə zənginləşdirilmiş məhsullar hesabına artırılmalıdır?

- A) 2-30%
- B) 30-35%
- C) 35-40%
- D) 40-45%
- E) 45-50%

2913#01#01#02

2. Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq üçün kütləvi istehlak mallarının istehsalının neçə faizi təzə meyvə və tərəvəzlər hesabına artırılmalıdır?

- A) 30-40%
- B) 40-45%
- C) 10-20%
- D) 20-25%
- E) 45-50%

2913#01#03#03

3. Qidanın hansı forması insanın sağlamlığını təmin edir?

- A) Metabolizm zamanı dəyişmiş forması
- B) Emal olunmuş forması
- C) İsti emaldan keçmiş forması
- D) Ağızda çeynəlinmiş forması
- E) Mədəyə daxil olmuş forması

2913#01#03#02

4. Dünya üzrə orta yaşama müddətinin azalması daha çox hansı xəstəliklərin çoxalması ilə izah olunur?

- A) Bədxassəli şişlərin çoxalması ilə
- B) Qan azlığının çoxalması ilə
- C) Böyrək xəstəliklərinin çoxalması ilə
- D) SPİD xəstəliyinə yoluxmanın çoxalması ilə
- E) Quş qripinə yoluxmanın çoxalması ilə

2913#01#03#02

5. Sağlam kütləvi qidalanma məhsulları texnologiyalarının yaradılmasının nəzəri və praktiki aspektlərinin neçə əsas istiqaməti müəyyənləşdirilmişdir?

- A) 7
- B) 4
- C) 6
- D) 8
- E) 5

2913#01#03#03

6. Qeyri normal qidalanmanın əsas səbəbləri nə ilə izah olunur?

- A) Qida komponentlərinin lazımı miqdarda istehlak olunmaması
- B) Qida komponentlərinin artıq miqdarda istehlak olunması
- C) Qida komponentlərinin normadan çox yeyilməsi
- D) Qida komponentlərinin qeyri bərabər mənimsənilməsi
- E) Heyvan mənşəli məhsulların çatışmamazlığı

2913#01#03#03

7. Əhalinin sağlamlığını təmin etmək üçün qida sənayesi tərəfindən istehsal olunan məhsullara tələbat nədən ibarət olmalıdır?

- A) Funksional qida məhsullarının yaradılması
- B) Geni dəyişdirilmiş məhsuldar sortların yaradılması
- C) Suni qida məhsulları istehsalını genişləndirmək
- D) Məhsulun tərkibinə normadan artıq qatqılar əlavə etmək
- E) Aşağı dəyərli məhsul istehsalını yüksəltmək

2913#01#03#01

8. Müasir qida məhsulları neçə qrupda təsnifləşdirilir?

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

2913#01#03#01

9. Kulinariyanın tarixi hansı mədəniyyətdən başlayır?

- A) Misir mədəniyyətindən
- B) Alman mədəniyyətindən
- C) Hind mədəniyyətindən
- D) Avropa mədəniyyətindən

E) Afrika mədəniyyətindən

2913#01#03#02

10. Texnologiyaların tətbiqinə ilk dəfə neçə min il bundan əvvəl başlanmışdır?

- A) 12 min il əvvəl
- B) 14 min il əvvəl
- C) 8 min il əvvəl
- D) 10 min il əvvəl
- E) 16 min il əvvəl

2913#01#03#02

11. Pəhriz iaşəsinin yaranmasına dair fikirlərə hansı alimlərin əsərlərində rast gəlinir?

- A) Hippokrat, İbn-Sina, Əl-Razi
- B) Yustus Libix, İvan Qroznu, Əl-Razi
- C) Yustus Libix, İbn-Sina, Mixail Fyodorov
- D) Cekson, Əhmədov, Herodot
- E) Mixail Fyodorov, Cekson, Əhmədov

2913#01#03#02

12. Qidalanma elminin banisi kim hesab edilir ?

- A) Karl Foyt
- B) İbn Sina
- C) Bertlo
- D) Əmirov
- E) Seçenov

2913#01#03#03

13. Alman alimi Karl Foytun təklif etdiyi nəzəriyyəyə əsasən insanın gündəlik qida rasionunda zülalın miqdarı neçə qram olmalıdır?

- A) 118
- B) 150
- C) 180
- D) 128
- E) 168

2913#01#03#02

14. Alman alimi Karl Foytun təklif etdiyi nəzəriyyəyə əsasən insanın gündəlik qida rasionunda yağın miqdarı neçə qram olmalıdır?

- A) 56

- B) 46
- C) 66
- D) 36
- E) 76

2913#01#03#02

15. Alman alimi Karl Foytun təklif etdiyi nəzəriyyəyə əsasən insanın gündəlik qida rasionunda karbohidratların miqdarı neçə qram olmalıdır?

- A) 500
- B) 600
- C) 400
- D) 300
- E) 200

2913#01#03#03

16. İaşənin elmi əsasları hansı təşkilatın yaranması ilə qoyulmuşdur?

- A) Xalq qidalanması
- B) Qida Akademiyası
- C) Ərzaq İnstitutunun
- D) Fiziologiya İnstitutu
- E) Beynəlxalq Şura

2913#01#02#02

17. İaşə müəssisələrində ət məhsulları hansı temperaturda və neçə gün saxlanıla bilər?

- A) 0°C , 2-5
- B) -2°C , 5-7
- C) $+2^{\circ}\text{C}$, 6-8
- D) -4°C , 8-9
- E) $+4^{\circ}\text{C}$, 9-10

2913#01#02#01

18. Heyvan kəsildikdən sonra neçə saat saxlanmış ət soyumuş ət hesab olunur?

- A) 12 saat
- B) 6 saat
- C) 15 saat
- D) 8 saat
- E) 18 saat

2913#01#02#02

19. Soyudulmuş ət neçə dərəcədə saxlanan ət hesab olunur və ətə toxumaları daxilində temperatur neçə dərəcə təşkil edir?

- A) 0°C yuxarı, $+4^{\circ}\text{C}$
- B) $+2^{\circ}\text{C}$ yuxarı, $+6^{\circ}\text{C}$
- C) -2°C yuxarı, $+2^{\circ}\text{C}$
- D) -4°C yuxarı, 0°C
- E) -6°C yuxarı, -2°C

2913#01#02#02

20. Cız-bız xörəyi üçün məhsullar soyuducu kamerada neçə gün saxlanıla bilər?

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

2913#01#02#02

21. İsti hisə verilmiş balıqlar hansı temperaturda emal olunmuş balıqlar hesab edilir?

- A) 140°C
- B) 160°C
- C) 150°C
- D) 170°C
- E) 180°C

2913#01#02#02

22. Soyuq hisə verilmiş balıqlar hansı temperaturda emal olunmuş balıqlar hesab edilir?

- A) $+20^{\circ}\text{C}$ – $+40^{\circ}\text{C}$
- B) $+10^{\circ}\text{C}$ – $+15^{\circ}\text{C}$
- C) $+5^{\circ}\text{C}$ – $+10^{\circ}\text{C}$
- D) 0°C – $+5^{\circ}\text{C}$
- E) -2°C – $+0^{\circ}\text{C}$

2913#01#02#02

23. Qoyun piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcə hesab olunur?

- A) 44°C – 51°C
- B) 20°C – 35°C
- C) 15°C – 25°C

- D) 55-61⁰C
- E) 70-100⁰C

2913#01#02#02

24. Qoyun piyindən yağ çıxarı neçə faiz olur?

- A)) 75%
- B) 80%
- C) 90%
- D) 70%
- E) 60%

2913#01#02#02

25. Soyuducularda süd ən çox neçə saat saxlanıla bilər?

- A)) 12 saat
- B) 20 saat
- C) 24 saat
- D) 40 saat
- E) 48 saat

2913#01#02#01

26. Keyfiyyətli südün rəngi necə olmalıdır?

- A)) Ağ, azacıq sarımtıl
- B) Ağ, azacıq göyümtül
- C) Ağ, azacıq yaşımtil
- D) Ağ, azacıq qırmızımtıl
- E) Ağ, azacıq narıncı

2913#01#02#02

27. Keyfiyyətli südün 1 litirinin kütlə çəkisi neçə qram olmalıdır?

- A)) 1032 qr
- B) 1000 qr
- C) 1070 qr
- D) 1050 qr
- E) 999 qr

2913#01#02#02

28. Südə yeyinti sodasının qatılması lakmus kağızı ilə yoxlanılır . Bu halda qırmızı lakmus kağızı hansı rəngə boyanmalıdır?

- A)) göy
- B) ağ

- C) yaşıl
- D) sarı
- E) qəhvəyi

2913#01#02#02

29. Yumurtanın təzəliyi 5-6 litir suya 90 qr duz qatılmaqla yoxlanılır. Bu halda təzə yumurta suya salındıqda hansı vəziyyətdə olmalıdır?

- A)) suyun dibinə çökməlidir
- B) suyun üzərində üzməlidir
- C) suyun ortasında üzməlidir
- D) suyun altında üzməlidir
- E) suyun üzündə durmalıdır

2913#01#02#02

30. Meyvə tərəvəzlərin daha yaxşı saxlanması adətən hansı temperaturda həyata keçirilir?

- A)) 0°C -dən $+2^{\circ}\text{C}$ temperaturda
- B) -2°C -dən $+2^{\circ}\text{C}$ temperaturda
- C) -4°C -dən -2°C temperaturda
- D) $+5^{\circ}\text{C}$ -dən $+8^{\circ}\text{C}$ temperaturda
- E) $+10^{\circ}\text{C}$ -dən $+12^{\circ}\text{C}$ temperaturda

2913#01#02#03

31. Tez xarab olan məhsulların saxlanma metodlarının əsasını hansı alimin təklif etdiyi təsnifat təşkil edir?

- A)) Nikitinskinin təklif etdiyi təsnifat
- B) Mqlinetsin təklif etdiyi təsnifat
- C) Babiçenkovun təklif etdiyi təsnifat
- D) Lovaçevin təklif etdiyi təsnifat
- E) Baranovun təklif etdiyi təsnifat

2913#01#02#02

32. Tez xarab olan məhsulların saxlanma metodlarının təsnifatında neçə prinsip əsas götürülür?

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

2913#01#02#01

33. Ərzaq məhsullarının çoxsaylı konservləşdirilməsi üsulları hansı prinsipə əsaslanır?

- A) Anabioz
- B) Bioz
- C) Çenoanabioz
- D) Abioz
- E) Çenobioz

2913#01#02#03

34. Mikroorqanizimlərin və toxuma fermentlərinin fəaliyyətinin dayandırılması üçün tətbiq edilən pasterizə edilmə hansı temperaturda yerinə yetirilir?

- A) 63-92⁰ C
- B) 43-52⁰ C
- C) 100-102⁰ C
- D) 105-110⁰ C
- E) 110-120⁰ C

2913#01#02#02

35. Mikroorqanizimlərin və toxuma fermentlərinin fəaliyyətinin dayandırılması üçün tətbiq edilən sterilizə edilmə hansı temperaturda yerinə yetirilir?

- A) 105-120⁰ C
- B) 150- 160⁰ C
- C) 130- 140⁰ C
- D) 140- 150⁰ C
- E) 160- 170⁰ C

2913#01#03#02

36. İndiyə qədər elm tarixində neçə qidalanma nəzəriyyəsi mövcud olmuşdur?

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

2913#01#03#03

37. Tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsi neçə il bundan əvvəl yaranmışdır?

- A) 200
- B) 300
- C) 400

- D) 500
- E) 600

2913#01#03#02

38. Hansı alimlərin Antik qidalanma nəzəriyyəsinə dair fikirləri mövcuddur?

- A)) Aristotel, Qalen
- B) İbn-Sina, Yustus Libix
- C) Əl-Razi, Mixail Fyodorov
- D) Celsi, Karl Foyt
- E) Hipokrat, Pavlov

2913#01#03#02

39. İnsanın fəaliyyəti üçün qidanın energetik əhəmiyyəti daha vacibdir. Bunu nəzərə alsaq 1 qram zülalın orqanizmində oksidləşməsi zamanı neçə kcoul enerji ayrılır?

- A)) 17,16
- B) 37,91
- C) 15,72
- D) 27,96
- E) 18,16

2913#01#03#02

40. 1 qram yağın insan orqanizmində oksidləşməsində neçə kcoul enerji ayrılır?

- A)) 37,9
- B) 48,9
- C) 27,9
- D) 17,16
- E) 10,16

2913#01#03#02

41. 1 qram şəkərin insan orqanizmində oksidləşməsində neçə kcoul enerji ayrılır?

- A)) 15,7-17,16
- B) 25,7-27,16
- C) 20,7-25,7
- D) 37,9-40,9
- E) 28,9-30,9

2913#01#03#03

42. Rasional qidalanmanın kəmiyyət göstəriciləri qidada zülal, yağ və karbohidratların miqdarı və onların tarazlaşdırılması ilə xarakterizə olunur. Qidalanmanın fizioloji normalarına əsasən rasionda bunlar arasında nisbət necə olmalıdır?

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

2913#01#03#02

43. Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyən insanların gündəlik qida rasionunda neçə qram ət olmalıdır?

- A)) 200
- B) 50
- C) 250
- D) 100
- E) 150

2913#01#03#02

44. Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyən insanların gündəlik qida rasionunda neçə qram balıq olmalıdır?

- A)) 50
- B) 100
- C) 25
- D) 75
- E) 150

2913#01#03#02

45. Yaşlı kişilərin (65 yaşa qədər) gündəlik qidalanmasında yağsız ət neçə qram olmalıdır?

- A)) 100
- B) 150
- C) 200
- D) 250
- E) 175

2913#01#03#02

46. Yaşlı qadınların (65 yaşa qədər) gündəlik qidasında çovdar çörəyinin miqdarı neçə qram olmalıdır?

- A)) 100
- B) 150
- C) 200
- D) 175
- E) 250

2913#01#03#02

47. MDB məkanında qəbul edilmiş normalara əsasən orqanizmin əsas qida maddələrinə olan tam tələbatının ödənilməsi üçün gün ərzində qida rasionunda bütün çörək məhsullarının miqdarı neçə qram olmalıdır?

- A)) 330
- B) 265
- C) 400
- D) 260
- E) 205

2913#01#04#01

48. Xammal, yarımfabrikat və hazır məhsulların texnoloji xarakteristikası nə zaman meydana çıxır?

- A)) Texnoloji emal prosesində
- B) Reseptlərin işlənməsində
- C) Məhsulun becərilməsində
- D) Xammalın saxlanmasıda
- E) Xammalın daşınmasında

2913#01#04#02

49. Bu və ya digər emal üsulundan keçmiş yarımhazır və hazır məhsulların texnoloji xassələrini ilkin xammaldan necə fərqləndirmək olar?

- A)) Keyfiyyətin təyini metodlarının köməyi ilə
- B) Enerji vermə qabiliyyəti ilə
- C) Xırdalanma dərəcəsi ilə
- D) Kütləsini müəyyənləşdirməklə
- E) Xörəyin çıxar normasını müəyyənləşdirməklə

2913#01#04#02

50. Enerji dəyərinə görə qida məhsullarını neçə qrupa bölürlər?

- A)) 4
- B) 3
- C) 6
- D) 9

E) 12

2913#01#04#02

51. Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini necə adlandırırlar?

- A)) xırdalanma
- B) qarışdırma
- C) dozalaşdırma
- D) formalanma
- E) çalınma

2913#01#04#03

52. Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- A)) səthi aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- B) oksidləşdirici təsirə malik göstəricilərə
- C) unun xarab olma göstəricilərinə
- D) ferment preparatlarına
- E) bərpaedici təsirə malik göstəricilərə

2913#01#07#03

53. Çörək bulka məmulatları istehsalında işlədilən şəkər tozunun-saxarozanın molekulu ($C_6H_{12}O_6$) hansı 2 monoşəkərdən təşkil olunmuşdur?

- A)) qlükoza və fruktozadan
- B) qlükoza və ksilozadan
- C) mannoza və ksilozadan
- D) qalaktoza və arabinozadan
- E) ksiloza və arabinozadan

2913#01#07#03

54. Çörək bulka məhsulları istehsalında işlədilən şəkər tozu turşularla qızdırılma zamanı yaxud β -truktofuranozidazanın təsiri ilə hansı monoşəkərlərə hidroliz olunurlar?

- A)) qlükoza və fruktozaya
- B) qlükoza və ksilozaya
- C) mannoza və ksilozaya
- D) qalaktoza və arabinozaya
- E) ksiloza və arabinozaya

2913#01#07#01

55. Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edilirlər?

- A)) çovdar unu, su, mayalar
- B) şəkər, səməni, ədviyyatlar
- C) soya unu, çəyirdəkli meyvələr
- D) süd, səməni, yumurta məhsulları
- E) şəkərvəzediciləri, süd, yağlar

2913#01#06#02

56. Balığın xammal kimi köklüyünü müəyyənləşdirmək üçün hansı əmsallardan istifadə olunur?

- A)) su-zülal, yağ-zülal əmsallarından
- B) su-yağ, şəkər-zülal əmsallarından
- C) su-zülal, şəkər-yağ əmsallarından
- D) yağ-zülal, şəkər-zülal əmsallarından
- E) yağ-zülal, şəkər-yağ əmsallarından

2913#01#02#02

57. Pasterizə olunmuş kürü dedikdə nə başa düşülür?

- A)) 60° C-ə kimi qızdırılmaqla hazırlanmış kürü
- B) $0-2^{\circ}$ C-ə kimi soyudulmuş kürü
- C) $-4-2^{\circ}$ C-ə kimi dondurulmuş kürü
- D) 100° C-ə kimi qızdırılmaqla hazırlanmış kürü
- E) 30° C-ə kimi qızdırılmaqla hazırlanmış kürü

2913#01#02#01

58. Balıq konservlərinin sterilizə olunması hansı temperaturlarda yerinə yetirilir?

- A)) $112-120^{\circ}$ C-də
- B) $125-130^{\circ}$ C-də
- C) $100-105^{\circ}$ C-də
- D) $130-135^{\circ}$ C-də
- E) $135-140^{\circ}$ C-də

2913#01#06#02

59. Kimyəvi tərkibinə və qidalılıq dəyərinə görə təzə balıq və qeyri-dəniz su məhsulları hansı delikates məhsullara aiddir?

- A)) delikates zülali məhsullara
- B) delikates vitaminli məhsullara
- C) delikates minerallı məhsullara
- D) delikates karbonatlı məhsullara
- E) delikates yağlı məhsullara

2913#01#13#01

60. Mal ciyərində A vitamini neçə faiz olur?

- A) 15%
- B) 12%
- C) 17%
- D) 18%
- E) 20%

2913#01#13#02

61. İnək yağında A vitamini neçə faiz təşkil edir?

- A) 0,6%
- B) 1,0%
- C) 0,8%
- D) 0,9%
- E) 2,0%

2913#01#13#02

62. Xamada A vitamini neçə faiz təşkil edir?

- A) 0,3%
- B) 0,6%
- C) 0,9%
- D) 0,7%
- E) 0,5

2913#01#13#02

63. Mal ətində B₁ vitamini neçə faiz təşkil edir (mq%)?

- A) 0,10
- B) 0,20
- C) 0,15
- D) 0,16
- E) 0,18

2913#01#13#02

64. Qoyun ətində B₁ vitamini neçə faiz təşkil edir (mq%)?

- A) 0,17
- B) 0,15
- C) 0,13
- D) 0,11
- E) 0,9

2913#01#13#02

65. Mal ciyərində B₁ vitamini neçə faiz təşkil edir?

- A) 0,40%
- B) 0,20
- C) 0,25
- D) 0,15
- E) 0,17

2913#01#07#03

66. Bioloji aktivliyə malik olan doymamış yağ turşularının molekullarının tərkibində neçə ikiqat rabitələr olur?

- A) 2, 3 və 4 ikiqat rabitə
- B) 3, 4 və 5 ikiqat rabitə
- C) 4, 5 və 6 ikiqat rabitə
- D) 1, 2 və 5 ikiqat rabitə
- E) 1, 4 və 5 ikiqat rabitə

2913#01#10#02

67. Əvəzedilməz yağ turşularının əsas mənbəyi hansı yağlardır?

- A) bitki yağları
- B) piy yağları
- C) quyruq yağları
- D) qaz yağları
- E) donuz yağları

2913#01#10#03

68. Linolen yağ turşusu ən çox hansı bitkidən alınan yağın tərkibində olur?

- A) çaytikanı yağında
- B) günəbaxan yağında
- C) qarğıdalı yağında
- D) qızılgül yağında
- E) kətan yağında

2913#01#14#02

69. Melanoidlərin əmələ gəlməsi reaksiyasının izahını Mayer neçənci ildə vermişdir?

- A) 1912-ci ildə
- B) 1914-ci ildə
- C) 1916-ci ildə
- D) 1913-ci ildə

E) 1915-ci ildə

2913#01#14#03

70. Hansı temperaturda piromelanoidinlər adlanan birləşmələr yaranır?

- A) 400° C-ən yuxarı
- B) 100° C-ən yuxarı
- C) 200° C-ən yuxarı
- D) 300° C-ən yuxarı
- E) 90° C-ən yuxarı

2913#01#14#02

71. Tərəvəzlərdə bişmə zamanı xoş dadın yaranması üçün 100 qram məhsulda ən azı neçə milli qram alkaloidin olması çox vacibdir?

- A) 1,9-2,5 mq
- B) 0,1-0,5 mq
- C) 1,2-1,5 mq
- D) 0,9-1,2 mq
- E) 0,6-0,9 mq

2913#01#06#02

72. Hidrogen sulfid (H_2S) hansı dəyişikliklər hesabına yaranır?

- A) zülalların denaturatlaşmasından
- B) yağların oksidləşməsindən
- C) vitaminlərin parçalanmasından
- D) mineralların dəyişməsindən
- E) zülalların dehidratlaşmasından

2913#01#06#02

73. Xarici qüvvələrin təsiri ilə birləşmiş suyun zülallardan ayrılması necə adlanır?

- A) zülalların dehidratlaşması
- B) zülalların denaturasiyası
- C) zülalların hidratlaşması
- D) zülalların dezaqreqasiyası
- E) zülalların həlməşikləşməsi

2913#01#04#02

74. İribuynuzlu heyvan cəmdəyinin bəzi hissələrində olan perimiziya qatlarını yumşaltmaqdan ötrü kulinariyada hansı emal üsulu tətbiq edilir?

- A) suda bişirmə
- B) qızartma

- C) pörtlətmə
- D) öz suyunda bişirmə
- E) külləmə edilmə

2913#01#06#02

75. Zülallar quruluşlarına görə neçə cür olur?

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

2913#01#06#03

76. Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir?

- A)) proteolitik
- B) pektolitik
- C) peroksidaza
- D) katalaza
- E) pektinmetilesteraza

2913#01#04#02

77. Məhsulun üyüdülməsi mexaniki proseslərin hansı növünə aiddir?

- A)) xırdalanma
- B) çalınma
- C) çalxalanma
- D) presləmə
- E) formalama

2913#01#04#02

78. Məsəməli arakəsmələrdən keçirilməklə suspenziyaların maye və bərk hissələrə ayrılması necə adlandırılır?

- A)) süzülmə
- B) çalınma
- C) formalama
- D) presləmə
- E) xırdalanma

2913#01#04#02

79. Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir?

- A)) xırdalanma, qarışdırma, formalanma
- B) soyudulma, qızdırılma, kondensasiya
- C) xırdalanma, pörtlətmə, soyutma
- D) xırdalanma, qarışdırma, qızdırılma
- E) xırdalanma, formalanma, qızdırılma

2913#01#09#03

80. Oksigensiz şəraitdə baş verən, aşağıdakı reaksiya ümumi şəkildə hansı qıvcırma növünə aid edilir?

- A)) $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ (süd turşusuna qıvcırma)
- B) $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ (spirtə qıvcırma)
- C) $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ (yağ turşusunu qıvcırma)
- D) $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ (propion turşusuna qıvcırma)
- E) $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ (şərab turşusuna qıvcırma)

2913#01#09#02

81. Qıvcırma istehsalına aid edilən süd turşusu və sirkə turşusu istehsalı hansı mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

- A)) bakteriyaların
- B) mayaların
- C) kif göbələklərinin
- D) kartof göbələyinin
- E) askomisetlərin

2913#01#09#03

82. Yağ turşusu bakteriyalarının iştirakı ilə həyata keçirilən yağ turşusuna qıvcırma reaksiyası hansıdır?

- A)) $C_6H_{12}O_6 = C_3H_7COOH + 2H_2$
- B) $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$
- C) $C_6H_{12}O_6 = 2CH_3CHOHCOOH$
- D) $C_6H_{12}O_6 + O_2 = CH_3COOH + H_2O$
- E) $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 = 6CO_2 + 6H_2O$

2913#01#09#02

83. Sənayedə qıvcırma yolu ilə limon turşusunun istehsalı hansı mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

- A)) kif göbələklərinin
- B) mayaların
- C) ağacdağıdıcı göbələklərin
- D) bakteriyaların

E) askomisetlərin

2913#01#14#02

84. Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir?

- A)) karatinoid və ksantofil piqmentlərinin oksidləşməsi
- B) nişasta və yağların parçalanması
- C) amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması
- D) nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi
- E) pektin və nişastanın parçalanması

2913#01#14#02

85. Təmizlənmiş kartof yumurularının havada saxladıqda qaralması nə ilə izah olunur?

- A)) onlarda olan polifenolların oksidləşməsi və polifenoloksidaza fermentinin iştirakı ilə
- B) onlarda melanoidinlərin əmələ gəlməsi və şəkərlərin iştirakı ilə
- C) onlarda hüceyrələrin zədələnməsi və üzvi turşuların iştirakı ilə
- D) həll olan birləşmələrin ayrılması və şəkərlərin iştirakı ilə
- E) sitoplazmanın müəyyən hissəsinin dağılması və üzvi turşuların iştirakı ilə

2913#01#14#03

86. Çovdar çörəyinin içliyinin (yumşaq hissəsi) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə izah olunur?

- A)) melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
- B) qıvcırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə
- C) fermentlərin aktivliyinin azalması və parçalanması ilə
- D) nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə
- E) pektin və nişastanın parçalanması ilə

2913#01#09#02

87. Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- A)) protopektinin parçalanması ilə
- B) zülal birləşmələrinin denaturasiyası
- C) yağların oksidləşməsi ilə
- D) şəkərlərin karamelləşməsi ilə
- E) nişasta polişəkərlərinin dəyişməsi ilə

2913#01#06#02

88. Təbii ət yarımfabrikatlarının bərk konsistensiyasının marinadlaşdırma zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- A)) kollagen liflərinin şişməsi və onların quruluşunun zəifləməsi ilə
- B) əzələ toxumasında zülal molekullarının dəyişməsi ilə
- C) turşuların əzələ toxuması zülallarına təsiri ilə
- D) əzələ toxumasında miofilamentlərin miqdarının çoxalması ilə
- E) əzələ toxuması miofibrillərin parçalanması ilə

2913#01#06#03

89. İsti emal zamanı ətin kollagenininin quruluşunun dəyişməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir?

- A)) onun isti suda həll olan qlüütin zülalına çevrilməsi ilə
- B) onun isti suda həll olan qlobilin zülalına çevrilməsi ilə
- C) onun isti suda həll olan mioqlobilin zülalına çevrilməsi ilə
- D) onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilməsi ilə
- E) onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilməsi ilə

2913#01#02#02

90. Fiziki konservləşdirmə üsullarına nə aiddir?

- A)) yüksək və aşağı temperaturun təsiri ilə konservləşdirmə
- B) duz və şəkərlə konservləşdirmə
- C) marinadlaşdırma ilə konservləşdirmə
- D) etil spirtinin tətbiqi ilə konservləşdirmə
- E) sulfidləşdirmənin tətbiqi ilə konservləşdirmə

2913#01#02#02

91. Kimyəvi konservləşdirmə üsuluna nə aiddir?

- A)) etil spirti və sirkə turşusu işlədilməklə konservləşdirmə
- B) duz və şəkərlə konservləşdirmə
- C) qızdırılma və dondurma tətbiq etməklə konservləşdirmə
- D) ultrabənövşəyi şüaların tətbiqi ilə konservləşdirmə
- E) qurutmanın tətbiqi ilə konservləşdirmə

2913#01#02#02

92. Pasterizə və sterilizə olunma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- A)) yüksək temperaturda fiziki konservləşdirmə üsullarına
- B) aşağı temperaturda konservləşdirmə üsullarına
- C) kimyəvi konservləşdirmə üsullarına
- D) biokimyəvi konservləşdirmə üsullarına
- E) kobinləşdirilmiş konservləşdirmə üsullarına

2913#01#02#02

93. Hisləmə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- A)) kombinələşdirilmiş
- B) kimyəvi
- C) fiziki
- D) biokimyəvi
- E) fiziki-kimyəvi

2913#01#02#02

94. Qida məhsulları konservləşdirildikdən sonra hansı bombaj növləri meydana çıxar bilər?

- A)) mikrobioloji, kimyəvi və fiziki
- B) aseptik, qələvi və biokimyəvi
- C) turşu, qələvi və fiziki
- D) turşu, qələvi və mikrobioloji
- E) turşu, qələvi və biokimyəvi

2913#01#08#03

95. Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

- A)) qıcqırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- B) qıcqırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
- C) qıcqırma və bişmə zamanı yapışqanlaşmasına
- D) qıcqırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- E) qıcqırma və bişmə zamanı onun şişməsinə

2913#01#08#02

96. Çovdarunun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir?

- A)) ondakı fermentlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı müvafiq komponentlərə müəyyən təsirini
- B) ondakı yağıın xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- C) ondakı zülalların xəmir hazırlanması və bişmə zamanı yapışqanlaşma proseslərinə müəyyən təsirini
- D) ondakı şəkərlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- E) ondakı nəmliyin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini

2913#01#08#02

97. Texnoloji proseslərdə α -1,4-qlükozid və digər əlaqələr ilə parçalayıcı təsiri hansı fermentlər göstərir?

- A)) α -amilaza və β -amilaza
- B) katalaza və peroksidaza
- C) pektinaza və poliqlalakturonaza
- D) proteinaza və katalaza
- E) peptidaza və katalaza

2913#01#08#02

98. Zülalların və polipeptidlərin peptid əlaqələri ilə katalitik hidrolizini hansı fermentlər həyata keçirir?

- A)) proteazalar
- B) lipazalar
- C) pektinazalar
- D) amilazalar
- E) sellüazalar

2913#01#08#02

99. Sənayedə nişastadan qlükoza istehsalında amiloqlükozidaza preparatlarının təsiri üçün optimal şərait aşağıdakılardan hansıdır?

- A)) 55-60⁰ C temperatur, pH 4-5
- B) 80-90⁰ C temperatur, pH 6-7
- C) 70-80⁰ C temperatur, pH 7-8
- D) 70-80⁰ C temperatur, pH 2-3
- E) 80-90⁰ C temperatur, pH 3-4

2913#01#04#02

100. Xəmirin su hopturma qabiliyyəti hansı halda artır?

- A)) ona laktoza qatdıqda
- B) ona cod su qatdıqda
- C) ona ərzaq sodası qatdıqda
- D) ona turşu qatdıqda
- E) ona rəng maddələri qatdıqda

2913#01#04#01

101. Xəmirə unun ümumi miqdarının 3 % -i miqdarında yağ qatdıqda onda hansı proses baş verir?

- A)) elastikliyi və plastikliyi artır
- B) elastikliyi və plastikliyi azalır

- C) adgeziya xassələri pisləşir
- D) qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir
- E) kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır

2913#01#04#02

102. Elastiklik və plastikliklə qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- A) reoloji
- B) emulsiya əmələgətirici
- C) köpükləndirici
- D) kimyəvi
- E) orqanoleptiki

2913#01#04#02

103. Şərabın dadı və şəffaflığı onun hansı keyfiyyət göstəricilərini müəyyənləşdirir?

- A) orqanoleptiki
- B) mikrobioloji
- C) reoloji
- D) biokimyəvi
- E) kimyəvi

2913#01#04#02

104. Yeyinti sistemlərinin özlülüyü onların hansı xassələrini şərtləndirir?

- A) quruluş-mexaniki və texnoloji
- B) kimyəvi və orqanoleptiki
- C) kimyəvi və bakterioloji
- D) orqanoleptiki və mikrobioloji
- E) istilikfiziki və orqanoleptiki

2913#01#05#02

105. İçmək üçün işlədilən suda H^+ və OH^- ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- A) hidrogen
- B) qlikozid
- C) peptid
- D) efir
- E) molekulyar

2913#01#05#02

106. Saxlanma zamanı onun davamlığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

- A)) nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- B) nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
- C) nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- D) nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
- E) nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması

2913#01#05#02

107. İçməli suda hidrogen əlaqəsinin enerjisi nə qədər olur?

- A)) 20 kcol/ mol
- B) 40 kcol/ mol
- C) 50 kcol/ mol
- D) 30 kcol/ mol
- E) 60 kcol/ mol

2913#01#05#02

108. Qida xammalında və yarımfabrikatlarda suyun olması ilk növbədə nəyi təmin edir?

- A)) nəmliyi
- B) temperaturu
- C) bərkliyi
- D) quruluğu
- E) qələviliyi

2913#01#05#03

109. Unun nəmliyinin kritik miqdardan (15,0 %) aşağı olması zamanı onda nə baş verir?

- A)) biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- B) biokimyəvi proseslərin sürətlənməsi
- C) karamelləşmə və dekstrinləşmə
- D) fermentlərin aktivləşməsi
- E) melanoidin əmələgəlmə reaksiyaları

2913#01#14#02

110. İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- A)) aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
- B) şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- C) aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- D) yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
- E) yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə

2913#01#14#02

111. Pendir istehsalında ətrin əmələ gəlməsi hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- A)) Mayer reaksiyasının
- B) oksidləşmə reaksiyasının
- C) hidroliz reaksiyasının
- D) polimerləşmə reaksiyasının
- E) karamelləşmə reaksiyasının

2913#01#14#03

112. Melanoidlərin yaranması ilə nəticələnən Mayer reaksiyasında əsasən hansı tip aromatik maddələr əmələ gəlir?

- A)) furfural və reduktorlar
- B) oksimetilfurfural və monoşəkərlər
- C) oksimetilfurfural və dişəkərlər
- D) oksimetilfurfural və trişəkərlər
- E) oksimetilfurfural və üzvi turşular

2913#01#14#02

113. İsti emaldan sonra hazır ət məhsullarına xas olan dad hansı birləşmənin varlığı ilə əlaqədardır?

- A)) qlütamin turşusunun
- B) sirkə turşusunun
- C) limon turşusunun
- D) metioninin
- E) triftofanın

2913#01#14#02

114. Duzlu dadın hiss olunması üçün ən əlverişli temperatur hansıdır?

- A)) 18-20⁰ C
- B) 25-30⁰ C
- C) 12-15⁰ C
- D) 40-45⁰ C
- E) 30-40⁰ C

2913#01#04#02

115. Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyində əsas metodlara aiddirlər:

- A)) orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji metodlar
- B) hesablama, fiziki-kimyəvi və arbitraj metodlar

- C) hesablama, mikrobioloji və arbitraj metodlar
- D) hesablama, orqanoleptiki və arbitraj metodlar

2913#01#04#02

116. Refraktometrik metod tətbiq olunur:

- A)) unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda yağın təyini üçün
- B) unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda zülalın təyini üçün
- C) unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda kalsiumun təyini üçün
- D) unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda maqneziumun təyini üçün
- E) unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda özlülüyün təyini üçün

2913#01#04#02

117. Qida sistemlərində özlülüyün təyini hansı metodlara aid edilir?

- A)) fiziki metodlara
- B) kimyəvi metodlara
- C) mikrobioloji metodlara
- D) refraktometrik metodlara
- E) orqanoleptiki metodlara

2913#01#04#02

118. Nəmlik ət yarımfabrikatlarının keyfiyyətinin hansı göstəricilərinə aiddir?

- A)) fiziki-kimyəvi
- B) reoloji
- C) orqanoleptiki
- D) dad
- E) mikrobioloji

2913#01#04#01

119. Qida məhsullarının enerji dəyəri hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- A)) kkal yaxud kcolla
- B) kq yaxud tonla
- C) litir yaxud tonla
- D) sm^3 yaxud kq-la
- E) $^{\circ}\text{C}$ yaxud $^{\circ}\text{T}$ -lə

2913#01#04#03

120 Elliptik formada olan mayalar əsasən hansı istehsalda istifadə olunur?

- A)) etil spirti, pivə istehsalı və çörəkbişirmədə
- B) kolbasa, şirə və pivə istehsalında
- C) etil spirti, pivə və kolbasa istehsalında

- D) etil spirti, pivə və şirə istehsalında
- E) etil spirti, pivə və şəkər istehsalında

2913#01#08#02

121. Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır?

- A)) 30⁰ C
- B) 60⁰ C
- C) 40⁰ C
- D) 50⁰ C
- E) 45⁰ C

2913#01#08#03

122. Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir?

- A)) kompleks fermentlər
- B) kompleks üzvi turşular
- C) kompleks qələvilər
- D) kompleks həll olan duzlar
- E) kompleks spirtlər

2913#01#08#02

123. Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər:

- A)) şəkər istehsalının tullantısı olan patka (melassa)
- B) şirə istehsalının tullantısı olan üzüm toxumları
- C) şəkər istehsalının tullantısı olan cecə
- D) şrab istehsalının tullantısı sayılan filtirləmə çöküntüsü
- E) tomat istehsalının tullantısı olan pomidor toxumları

2913#01#08#02

124. Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?

- A)) 30⁰ C-də 12-48 saat ərzində
- B) 80⁰ C-də 12-48 saat ərzində
- C) 40⁰ C-də 12-48 saat ərzində
- D) 60⁰ C-də 12-48 saat ərzində
- E) 50⁰ C-də 12-48 saat ərzində

2913#01#08#01

125. Sənayedə nişastanın əsas xammal mənbələrinə aiddir:

- A)) kartof və qarğıdalı
- B) buğda və kartof

- C) şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- D) arpa və şəkər çuğunduru
- E) soya və arpa

2913#01#08#02

126. Patka dedikdə nə başa düşülür?

- A)) nişastanın natamam hidroliz məhsulu
- B) nişastanın modifikasiya olunmuş forması
- C) nişastanın su ilə suspenziyası
- D) nişastanın kleysteri
- E) nişasta dekstrinləri

2913#01#02#01

127. Qida məqsədilə südün uzunmüddətli pasterizə olunması hansı şəraitdə aparılır?

- A)) 63⁰ C-də 30 dəqiqə müddətində
- B) 73⁰ C-də 20 dəqiqə müddətində
- C) 80⁰ C-də 60 dəqiqə müddətində
- D) 75⁰ C-də 60 dəqiqə müddətində
- E) 90⁰ C-də 30 dəqiqə müddətində

2913#01#02#02

128. Qida məqsədilə südün ani pasterizə olunması hansı şəraitdə aparılır?

- A)) 85⁰ C-də
- B) 70⁰ C-də
- C) 60⁰ C-də
- D) 90⁰ C-də
- E) 100⁰ C-də

2913#01#02#02

129. Quru südün alınması üçün əsas qurutma üsullarına aiddir:

- A)) kontakt və səpələnmə üsulları
- B) səpələnmə və qaynatma üsulları
- C) qaynatma və dondurma üsulları
- D) kontakt və sublimasiya üsulları
- E) sublimasiya və səpələnmə üsulları

2913#01#02#02

130. Hazırlanma üsuluna görə şəkərlə qatılaşıdırılmış süd hansı məhsullara aid edilir?

- A)) konservləşdirilmiş süd məhsullarına
- B) qıçqırdılmış süd məhsullarına
- C) süni süd məhsullarına
- D) çalınmış süd məhsullarına
- E) turşudulmuş süd məhsullarına

2913#01#07#02

131. Şəkər istehsalında diffuziya proseslərinin məhsullarına aid edilirlər:

- A)) diffuziya şirəsi və cecə
- B) çuğundur yonqarı və cecə
- C) çuğundur yonqarı və diffuziya şirəsi
- D) çuğundur yonqarı və pektin maddələri
- E) pıxtalaşmış zülal və diffuziya şirəsi

2913#01#07#02

132. Şəkər istehsalında alınan diffuziya şirəsində quru maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- A)) 17 %
- B) 10 %
- C) 12 %
- D) 14%
- E) 25 %

2913#01#07#02

133. Şəkər çuğundurunun diffuziya şirəsində saxarozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- A)) 15 %
- B) 20 %
- C) 12 %
- D) 10 %
- E) 25 %

2913#01#10#02

134. Yeyinti yağlarının əsasını hansı birləşmələr təşkil edir?

- A)) qliseridlər
- B) spirtlər
- C) aminturşular
- D) şəkərlər
- E) ketonlar

2913#01#10#03

135. Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar:

- A) tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
- B) meyvələrin çəyirdəklərindən
- C) ətirli bitkilərin meyvə və toxumlarından
- D) dərman bitkilərinin meyvə və toxumlarından
- E) meymə tullantıları olan toxumlardan

2913#01#08#03

136. Nişastalı ərzaq məhsullarını quru şəraitdə qızdırdıqda hansı maddə alınır?

- A) dekstrinlər
- B) α -amilaza fermenti
- C) β -amilaza fermenti
- D) maltoza
- E) amilopektin

2913#01#08#03

137. Niçəsta dənəciklərinin təbii quruluşlarının dağılması nəticəsində hansı maddələr yaranır?

- A) pektin
- B) pirodekstrinlər
- C) amiloza
- D) maltoza
- E) amilopektin

2913#01#07#03

138. Oksimetilfurfurol 2 molekula su qəbul edərək hansı turşulara qədər parçalanır?

- A) linol və levulin
- B) linol və qarışqa turşusu
- C) qarışqa turşusu və levulin
- D) linolen və qarışqa turşusu
- E) araxidon və linol

2913#01#06#02

139. Mal cəmdəyində orta hesabla neçə faiz əzələ zülalları təşkil edir?

- A) 13-14 %
- B) 10-11 %
- C) 11-12 %

- D) 15-16 %
- E) 17-18 %

2913#01#06#02

140. Zülalların ilkin fəza quruluşunun hazırlanması necə adlanır?

- A) hidratasiya
- B) destruksiya
- C) endomiziya
- D) denaturasiya
- E) dehidratasiya

2913#01#06#02

141. Miofibrillərdə hansı zülallar vardır?

- A) miozin, aktin, aktomiozin, tropomiozin
- B) qlobulin, aktin, miogen, miozin
- C) aktomozin, hemoqlobin, qlobulin
- D) tropomiozin
- E) aktin, miozin, qlobulin

2913#01#06#02

142. Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı nə qədər təşkil edir?

- A) 15-16 %
- B) 12-13 %
- C) 10-12 %
- D) 17-18 %
- E) 18-20 %

2913#01#14#03

143. İstehsalda içkilərin rəngini yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə edirlər?

- A) tartrazin və β -karotindən
- B) aspartam və qlisirindən
- C) aspartam və saxarindən
- D) pektin və aqardan
- E) pektin və qliyutamin turşusundan

2913#01#06#02

144. Kimyəvi tərkibinə görə birləşdirici toxumanın neçə faizi sudan ibarətdir?

- A) 58-62 %
- B) 65-72 %
- C) 72-75 %

- D) 42-52 %
- E) 32-38 %

2913#01#06#02

145. Dənli bitkilərdə olan zülalların laxtalanması prosesi hansı qızdırılma temperaturalarında baş verir?

- A)) 50⁰ C-dən 70⁰ C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
- B) 30⁰ C-dən 40⁰ C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
- C) 80⁰ C-dən 90⁰ C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
- D) 75⁰ C-dən 80⁰ C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
- E) 80⁰ C-dən 85⁰ C-yə qədər qızdırılma temperaturasında

2913#01#06#01

146. Yumurta sarısının neçə faizi zülaldan ibarətdir?

- A)) 15-16 %
- B) 20-22 %
- C) 10-12%
- D) 32-35 %
- E) 40-45 %

2913#01#06#03

147. Zülalların qidalılıq dəyəri nə ilə müəyyənləşdirilir?

- A)) əvəzilməz aminturşuların miqdarı ilə
- B) yarıməvəz edilən aminturşuların miqdarı ilə
- C) Vitaminlərin miqdarı ilə
- D) mineral duzların miqdarı ilə
- E) karbohidratların və yağların miqdarı ilə

2913#01#08#03

148. Nişasta istehsalında texnoloji əməliyyatların ardıcılığı ümumi şəkildə aşağıdakı kimidir:

- A) kartofun səthinin yuyulması → hüceyrə şirəsinin ayrılması → nişasta suspenziyasının təmizlənməsi → nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)
- B)) kartofun səthinin yuyulması və zibildən təmizlənməsi → təmiz kartofun mexaniki xırdalanması → hüceyrə şirəsinin ayrılması → iri hissəciklərin ayrılması → nişasta suspenziyasının ayrılması → suspenziyanın rafinasiya olunması → nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)

- C) kartofun mexaniki xırdalanması → hüceyrə şirəsinin ayrılması → iri hissəciklərin ayrılması → nişasta suspenziyasının ayrılması → suspenziyanın rafinasiya olunması → nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)
- D) kartofdan hüceyrə şirəsinin ayrılması → kartofun səthinin yuyulması
- E) kartofdan nişasta suspenziyasının ayrılması → suspenziyanın rafinasiya olunması → nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)

2913#01#06#02

149. Qarğıdalı nişastasası istehsalında ilkin mərhələ nədən ibarətdir?

- A) qarğıdalı dəninin kobud xırdalanmasından
- B) qarğıdalı dəninin isladılmasından
- C) rüşeymin ayrılmasından
- D) nişastanın endospermdən ayrılmasından
- E) nişasta və qlütenin ayrılmasından

2913#01#10#03

150. Bitki yağlarının istehsalı üçün xammal sayılırlar:

- A) pambıq çiyidi, alma toxumu və armud toxumu
- B) zoğal meyvələri, heyva toxumu və lumu meyvələri
- C) pambıq çiyidi, gənəgərçək toxumu və kokos palması meyvələri
- D) alma toxumu, heyva toxumu və lumu meyvələri
- E) armud toxumu, zeytun ağacı meyvələri və heyva toxumu.

2913#01#10#02

151. Sənayedə müxtəlif xammalın toxumalarından yağların alınma üsullarına aiddir:

- A) qlikoliz, ekstraksiya və hidroliz
- B) presləmə, əritmə və ekstraksiya
- C) presləmə, qlikoliz və hidroliz
- D) əritmə, hidroliz və qlikoliz
- E) ekstraksiya, hidroliz və qlikoliz

2913#01#10#02

152. Bitki yağı istehsalında forpresləmə nəyi göstərir?

- A) yağın (xammaldan) qabaqcadan çıxarılmasını
- B) yağın (xammaldan) tamamilə çıxarılmasını
- C) yağlı xammalın qabaqcadan qızdırılmasını
- D) yağlı xammalın qabaqcadan soyudulmasını
- E) yağlı xammalın tamamilə qızdırılmasını

2913#01#10#02

153. Ümumi təsnifata görə yağları aşağıdakı qruplara bölürlər:

- A) bitki və heyvanat yağlarına
- B) sümük yağlarına və ərinmiş yağlara
- C) kərəli və sümük yağlara
- D) marqarinlərə və ərinmiş yağlara
- E) marqarinlərə və sümük yağlarına

2913#01#10#03

154. Pambıq yağını qabıqdan təmizlənmiş pambıq çiyidindən aşağıdakı üsullarla alırlar:

- A) toxumların kimyəvi emalı ilə yaxud həll etmə ilə
- B) toxumların termiki emalı ilə yaxud dekantasiya ilə
- C) toxumların preslənməsi yaxud ekstraksiya ilə
- D) toxumların soyudulması, yaxud qızdırılması ilə
- E) toxumların kimyəvi emalı, yaxud qızdırılması ilə

2913#01#10#03

155. QOST-ə əsasən günəbaxan yağı istehsal üsuluna görə ola bilər:

- A) hidratlaşmış, soyudulmuş və rafinə edilmiş
- B) rafinə edilməmiş, hidratlaşmış və rafinə edilmiş
- C) preslənməmiş, ekstraksiya olunmuş və həll olunmuş
- D) soyudulmuş, ekstraksiya olunmuş və həll olunmuş
- E) rafinə edilmiş, dezodarasıya olunmuş və soyudulmuş

2913#01#10#03

156. Marqarinin yağ əsasını təşkil edir:

- A) əsasən tərkibinə bitki yağı yaxud heyvan yağları əlavə olunan hidroyağ
- B) əsasən tərkibinə salomas yaxud heyvan yağları əlavə olunan kombiyağ
- C) əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış heyvan yağları qatılan hidroyağ
- D) əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan hidroyağ
- E) əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan süd yağı

2913#01#10#02

157. Bitki yağları yağlı bitkilərin toxumlarından neçə üsulla alınır?

- A) üç üsulla: presləmə, həllolma və ekstraksiya ilə

- B)) iki üsulla: presləmə və ekstraksiya ilə
- C) dörd üsulla: presləmə, qızdırılma, həllolma və ekstraksiya ilə
- D) bir üsulla: üzvi həlledicilərlə həll etməklə
- E) iki üsulla: qızdırılma və ekstraksiya ilə

2913#01#10#02

158. Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar:

- A) meyvələrdən və çəyirdəklilərin toxumundan
- B)) tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
- C) ətirli bitkilərin neyvə və toxumlarından
- D) dərman bitkilərin meyvə və toxumlarından
- E) toxumlu bitkilərin meyvə və toxumlarından

2913#01#04#01

159. Kombinəlaşdırılmış isti emal üsuluna aiddir:

- A)) bişmiş məhsulların sous altında şkafda qızardılması
- B) suda bişirmə
- C) az yağ içərisində qızartma
- D) früterdə qızartma
- E) buxarda bişirmə

2913#01#04#02

159. İnfraqırmızı şüalarla birlikdə dielektrik qızdırma hansı isti emal üsuluna aiddir:

- A)) kombinəlaşdırılmış
- B) suda bişirmə
- C) früterdə qızartma
- D) buxarda bişirmə
- E) az yağ içərisində qızartma

2913#01#04#01

160. Ütmə isti emalın hansı üsuluna aiddir?

- A)) köməkçi üsuluna
- B) suda bişirmə
- C) çox yağda qızartma
- D) az yağda qızartma
- E) buxarda bişirmə

2913#01#04#02

161. Su hamamında bişirmə hansı temperatura malik xörəklərə tətbiq edilir?

- A)) 60-80⁰ C-dən yuxarı
- B) 30-40⁰ C-dən yuxarı
- C) 45-50⁰ C-dən yuxarı
- D) 55-70⁰ C-dən yuxarı
- E) 85-90⁰ C-dən yuxarı

2913#01#04#02

162. Su hamamında hansı tərkibli xörəklərin hazırlanması yerinə yetirilir?

- A)) yumurta zülalı olan xörəklər
- B) firni
- C) şirin xörəklər
- D) muss
- E) sambuk

2913#01#04#01

163. İlk emal zamanı tətbiq edilən termiki üsullara aiddir:

- A)) qızdırılma və soyudulma
- B) xırdalanma

- C) yuma
- D) əllə təmizləmə
- E) mexaniki təmizləmə

2913#01#08#02

164. Qıcırma hansı proses nəticəsində baş verir?

- A)) biokimyəvi proses
- B) kimyəvi
- C) fiziki
- D) mexaniki
- E) hidromexaniki

2913#01#06#03

165. Zülalların hidratlaşmasında hansı proses baş verir?

- A)) Zülallar ətraf mühətdən daxil olan suyu özlərinə birləşdirir
- B) emal zamanı zülallardan suyun itirilməsi
- C) emal zamanı zülalların şişməsi
- D) emal zamanı zülalların parçalanması
- E) emal zamanı zülalların destruksiyası

2913#01#06#02

166. Zülalların dehidratlaşmasında hansı proses baş verir?

- A)) birləşmiş su zülallardan ayrılır
- B) emal zamanı suyun birləşməsi
- C) emal zamanı şişməsi
- D) emal zamanı parçalanması
- E) emal zamanı destruksiyası

2913#01#06#02

167. Zülalların denaturasiyasında hansı proses baş verir?

- A)) zülalların ilkin fəza quruluşu pozulur
- B) birləşmiş su zülallardan ayrılır
- C) zülallar daxil olan suyu özlərində birləşdirir
- D) emal zamanı şişmə
- E) emal zamanı parçalanma

2913#01#06#03

168. Zülalların destruksiyasında hansı proses baş verir?

- A)) zülalların makromolekullarının dağılması baş verir
- B) zülalların dehidratlaşması
- C) zülalların denaturasiyası
- D) zülalların hidratlaşması
- E) zülalların pıxtalaşması

2913#01#06#02

169. Zülalların pıxtalaşması neçə cür baş verir?

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

2913#01#06#01

170. 60⁰C temperaturda ət zülalının neçə faizi denaturatlaşır?

- A) 40%
- B) 30%
- C) 90%
- D) 60%
- E) 70%

2913#01#10#02

171. 60⁰C temperaturda balıq zülalının neçə faizi denaturatlaşır?

- A) 50%
- B) 80%
- C) 40%
- D) 20%
- E) 10%

2913#01#06#02

172. Denaturatlaşma hansı temperaturda başlaya bilər?

- A) 40-45⁰C temperaturda
- B) 45-50⁰C temperaturda
- C) 30-35⁰C temperaturda
- D) 50-55⁰C temperaturda
- E) 55-60⁰C temperaturda

2913#01#06#03

173. Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir?

- A) pektolitik fermentlərin
- B) pektinmetilesteraza
- C) papain fermenti
- D) katalaza
- E) pektolitik fermentlərin

2913#01#06#01

174. Zülallar quruluşuna görə əsasən neçə cür olur?

- A) 2
- B) 6
- C) 1

- D) 3
- E) 5

2913#01#04#02

175. Bişirmə zamanı məhsulla mayenin miqdarca nisbəti optimal olaraq hansı nisbətdən az olmamalıdır?

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

2913#01#04#02

176. Adi qazanlarda və pilətəüstü qablarda bişirmə zamanı mayenin və məhsulun temperaturu neçə dərəcə olur?

- A)) 100°C -dən yuxarı olmur
- B) 150°C -dən yuxarı olmur
- C) 90°C -dən yuxarı olmur
- D) 70°C -dən yuxarı olmur
- E) 85°C -dən yuxarı olmur

2913#01#04#02

177. Avtoklavlarda bişirmə zamanı mayenin və məhsulun temperaturu neçə dərəcə olur?

- A) 100°C -yə qədər olur
- B)) 120°C -yə qədər olur
- C) 85°C -yə qədər olur
- D) 130°C -yə qədər olur
- E) 150°C -yə qədər olur

2913#01#04#03

178. Avtoklavda bişirmə zamanı təzyiq neçə Paskala çatır?

- A)) $2 \cdot 10^4 \text{ Pa} \div 5 \cdot 10^4 \text{ Pa}$
- B) $1 \cdot 10^2 \text{ Pa} \div 5 \cdot 10^4 \text{ Pa}$
- C) $2 \cdot 10^3 \text{ Pa} \div 3 \cdot 10^4 \text{ Pa}$
- D) $3 \cdot 10^4 \text{ Pa} \div 4 \cdot 10^4 \text{ Pa}$
- E) $4 \cdot 10^4 \text{ Pa} \div 2 \cdot 10^4 \text{ Pa}$

2913#01#06#02

179. İaşə müəssisələrində istifadə olunan istilik avadanlıqları istiliyi ərzaq xammalına neçə formada keçirirlər?

- A) 8 formada
- B) 6 formada
- C)) 3 formada
- D) 5 formada

E) 2 formada

2913#01#04#03

180. Ətin, quşların, balığın istilikkeçirmə əmsalı hansı ifadədə öz əksini tapmışdır?

- A) 0,42 kal/m. saat.dərəcə
- B) 0,21 kal/m. saat.dərəcə
- C) 0,31 kal/m. saat.dərəcə
- D) 0,55 kal/m. saat.dərəcə
- E) 0,11 kal/m. saat.dərəcə

2913#01#04#01

181. Termostatlaşma hansı emal üsuluna aiddir?

- A) suda bişirmə
- B) buxarda bişirmə
- C) köməkçi emal üsuluna
- D) früterdə qızartma
- E) az yağda qızartma

2913#01#10#02

182. Qida rasionlarının neçə faizi yağlar tərəfindən ödənilir?

- A) adətən 30%-i
- B) adətən 40%-i
- C) adətən 45%-i
- D) adətən 75%-i
- E) adətən 50%-i

2913#01#10#02

183. Yaşlı adam gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir?

- A) 80-100 q
- B) 50-70 q
- C) 60-65 q
- D) 70-75 q
- E) 55-60 q

2913#01#10#02

184. Hər bir adam gün ərzində neçə qram kərə yağı qəbul etməlidir?

- A) ən azı 20 q
- B) ən azı 10 q
- C) ən azı 15 q
- D) ən azı 30 q
- E) ən azı 45 q

2913#01#10#02

185. Yeyinti yağlarının əsas komponenti nədən təşkil olunmuşdur?

- A) qliserin

- B)) triqliseridlərdən
- C) linol
- D) olein
- E) xolin

2913#01#10#02

186. 1 q yağın orqanizmdə oksidləşməsi zamanı neçə kkal enerji ayrılır?

- A)) 9,3 kkal
- B) 9,9 kkal
- C) 9,5 kkal
- D) 9,7 kkal
- E) 9,8 kkal

2913#01#10#02

187. Hansı yağ turşuları əvəzedilməz turşular adlandırılır?

- A)) linolen, linol
- B) linolen, olein
- C) steorin, linol
- D) polimetin, linolen
- E) olein, linolen

2913#01#10#02

188. Linol turşusunun bioloji aktivliyi neçə qəbul edilir?

- A) 96
- B)) 100
- C) 80
- D) 75
- E) 30

2913#01#10#02

189. Araxidon turşusunun bioloji aktivliyi neçə qəbul edilir?

- A)) 139
- B) 140
- C) 129
- D) 149
- E) 150

2913#01#10#02

190. Linolen turşusunun bioloji aktivliyi neçə qəbul edilir?

- A) 8
- B) 7
- C)) 9
- D) 5
- E) 6

2913#01#10#03

191. Doymamış yağ turşularının vacib bioloji xassəsi nədən ibarətdir?

- A)) xolesterin mübadiləsinə təsiridir
- B) böyrəyə təsiri
- C) qan azlığına təsiri
- D) tromboza
- E) ateroskleroza təsiri

2913#01#10#03

192. Xolesterinin biosintezi insanın hansı orqanında baş verir?

- A) böyrəkdə
- B) dalaqda
- C) mədədə
- D) ürək-damarda
- E) qaraciyərdə

2913#01#10#02

193. Yağların neçə cür acıması mövcuddur?

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

2913#01#10#03

194. Hidrolitik acımada yağlar hansı yağ turşularının ayrılması ilə parçalanırlar?

- A)) sərbəst yağ turşularının ayrılması ilə
- B) triqliseridlərin parçalanması
- C) doymamış yağ turşuları
- D) doymuş yağ turşuları
- E) fəallaşmış yağ turşuları

2913#01#10#03

195. Yağların hidrolizi necə prosesdir?

- A)) avtokatalitik prosesdir
- B) katalitik
- C) hidrolitik
- D) fermentativ
- E) biokimyəvi

2913#01#10#02

196. Oksidləşmə reaksiyasına hansı prosesin tərkib hissəsi kimi baxılır?

- A)) oksidləşmə-reduksiya prosesinin
- B) avtooksidləşmə
- C) reduksiya

- D) oksidləşmə
- E) avtokatalitik

2913#01#10#02

197. Maksimum 7 ikiqat rabitə hansı məhsulun yağlarında tapılmışdır?

- A) qoyun yağında
- B) balıq yağlarında
- C) inək yağında
- D) donuz yağında
- E) toyuq yağında

2913#01#10#02

198. Mal piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- A) 42-52⁰C
- B) 40-41⁰C
- C) 50-55⁰C
- D) 55-60⁰C
- E) 60-65⁰C

2913#01#11#02

199. Donuz piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- A) 28-48⁰C
- B) 20-25⁰C
- C) 30-45⁰C
- D) 40-55⁰C
- E) 45-50⁰C

2913#01#11#02

200. Qoyun piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- A) 44-55⁰C
- B) 60-65⁰C
- C) 55-60⁰C
- D) 65-70⁰C
- E) 65-75⁰C

2913#01#11#02

201. Quş piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- A) 26-40⁰C
- B) 20-30⁰C
- C) 30-35⁰C
- D) 45-50⁰C
- E) 50-60⁰C

2913#01#11#02

202. Suda bişirmə vaxtı ət neçə faiz yağ itirir?

- A) 30%-ə qədər
- B) 40%-ə qədər
- C) 25%-ə qədər
- D) 15%-ə qədər
- E) 45%-ə qədər

2913#01#11#02

203. Pörtlətmədə balıq neçə faiz yağ itirir?

- A) 50%
- B) 30%
- C) 25%
- D) 60%
- E) 35%

2913#01#11#03

204. Yağların bioloji dəyərliliyini müəyyənləşdirir:

- A) doymamış yağ turşuları və vitaminlərlə zənginliyi
- B) doymuş yağ turşuları
- C) sirkə turşusu
- D) fəallaşmış yağ turşuları
- E) palimetin

2913#01#10#03

205. Yeyinti yağlarının turşuluq ədədi yağların hansı göstəricilərinə aid edilir?

- A) sərbəst yağ turşularının miqdarına
- B) sabunlaşma ədədinə
- C) peroksid ədədlərinə
- D) ərimə temperaturuna
- E) bərkimə temperaturuna

2913#01#10#02

206. Yağların optiki sıxlığı onun hansı göstəricilərini müəyyənləşdirir?

- A) biokimyəvi
- B) kimyəvi
- C) mexaniki
- D) fiziki göstəricilərini
- E) hidromexaniki

2913#01#10#02

207. Yağların donma və ərimə yağların hansı göstəricilərinə aiddir?

- A) fiziki göstəricilərinə
- B) orqanoleptiki
- C) kimyəvi
- D) biokimyəvi
- E) hidromexaniki

2913#01#10#02

208. Ərzaq yağlarının sərbəst hidrosil qrupunun miqdarı hansı göstəriciyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- A) Asetil qrupu
- B) hidrosil
- C) temperaturun yüksəlməsinə
- D) yod ədədi
- E) sabunlaşma ədədi

2913#01#10#02

209. Ərzaq yağlarının yod ədədinin təyini nəyi müəyyənləşdirir?

- A) üçqat rəbitənin miqdarını
- B) ikiqat rəbitənin miqdarını
- C) dördqat rəbitənin miqdarını
- D) birqat rəbitənin miqdarını
- E) beşqat rəbitənin miqdarını

2913#01#11#02

210. Ərzaq yağlarının isti emala davamlılığı hansı göstəriciyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- A) tüstü əmələgətirmə temperaturuna əsasən
- B) ərimə temperaturuna
- C) bərkimə temperaturuna
- D) sabit ərimə temperaturuna
- E) aşağı ərimə temperaturuna

2913#01#10#02

211. Suda bişirmə prosesində yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir?

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

2913#01#10#02

212. Suda bişirmə prosesində yağların hidrolizindən hansı birləşmələr əmələ gəlir?

- A) qliseridlər və yağ turşuları
- B) triqliseridlər
- C) olein
- D) stearin
- E) palmitin

2913#01#11#03

213. Qızartma prosesində ərzaq yağlarının tüstüəmələgətirməsi nəticəsində yaranan gözyaşardıcı birləşməsi nəyin hesabına baş verir?

- A)) akrolein
- B) tüstünün
- C) peroksidlərin
- D) hidroperoksidlərin
- E) aldehidlərin

2913#01#08#03

214. Bitki mənşəli məhsulların tərkibində şəkərlərin hansı üç sinfinə rast gəlinir?

- A)) monoşəkərlərə (sadə şəkərlər), oliqoşəkərlərə, polişəkərlərə
- B) polişəkərlər, pektin, nişasta
- C) tetrasaxaridlər, polişəkərlər, qalaktoza
- D) qlükoza, laktoza, maltoza
- E) saxaroza, maltoza, polişəkərlər

2913#01#08#02

215. Nişastanın kleysterizə olunması nədir?

- A) 20-25⁰C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- B) 60-80⁰C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- C) 30-35⁰C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- D) 40-45⁰C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- E) 45-50⁰C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi

2913#01#08#01

216. Nişasta istehsalının əsas bitki xammalı hansı məhsullardır?

- A)) taxıl məhsulları (buğda, arpa, qarğıdalı, kartof və s.)
- B) alma
- C) balqabaq
- D) armud
- E) heyva

2913#01#08#02

217. Amilaza hansı polişəkərin tərkib hissəsi hesab edilir?

- A) pektin
- B)) nişasta
- C) protopektin
- D) dekstrinlər
- E) amilolitik fermentlərin

2913#01#08#03

218. Nişasta əsas hansı polimerdən təşkil olunmuşdur?

- A)) amilaza və amilopektindən
- B) amilaza və ferment

- C) amilaza və pektin
- D) dekstrin və amilopektin
- E) pektin və amilopektin

2913#01#08#02

219. Hansı pilişəkərin tərkib hissələrindən biri amilopektin hesab edilir?

- A)) nişasta
- B) ferment
- C) pektin
- D) aqar
- E) protopektin

2913#01#08#02

220. Hansı polişəkər yodla rənglənmədə göy rəngə boyanır?

- A)) nişasta
- B) patka
- C) pektin
- D) ferment
- E) protopektin

2913#01#08#02

221. Dəniz yosunlarından alınmış polişəkərlərə aiddir:

- A) nişasta, aqar
- B)) aqar, aqaroid, fursellaran
- C) patka, aqar
- D) pektolitik ferment
- E) amilaza

2913#01#08#02

222. Bitki mənşəli məhsullardan alınmış nişastanın əsas fiziki xüsusiyyətlərinə aiddir:

- A)) həlölma, şişmə, yaşıqanlıq, özülülük
- B) orqanoleptiki
- C) kimyəvi
- D) mikrobioloji
- E) reoloji

2913#01#08#02

223 Nişastanın kimyəvi modifikasiyası zamanı nə baş verir?

- A) fiziki quruluşu dəyişir
- B)) kimyəvi quruluşu dəyişir yeni xüsusiyyətə malik məhsula çevrilir
- C) biokimyəvi quruluşu dəyişir
- D) mikrobioloji quruluşu dəyişir
- E) reoloji quruluşu dəyişir

2913#01#08#03

224. α və β amilazanın iştirakı ilə məhsulların emalı prosesində nişastanın fermentativ dəyişməsi zamanı hansı proses baş verir?

- A)) dərinədən parçalanma (deqradasiya)
- B) denaturasiya
- C) hidrotasiya
- D) destruksiya
- E) dehidratasiya

2913#01#09#03

225. Qida məhsulları istehsalında istifadə edilən fermentlərə aiddir:

- A)) amilaza, pektinaza, poliqaloktronaza, polifenoloksidaza və s.
- B) oksireduktaza
- C) askorbatoksidaza
- D) amilaza, oksireduktaza
- E) pektinaza, askorbatoksidaza

2913#01#09#02

226. Bitki mənşəli pektinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerlərindən təşkil olunur?

- A)) qalaktron
- B) araban
- C) sellüloza
- D) ksiloqlükan
- E) hemisellüloza

2913#01#08#02

227. Meyvə tərəvəz məhsullarının isti emalı prosesində hüceyrə divarının protopektininin parçalanması ilə hansı əsas polişəkər yaranır?

- A)) pektin
- B) nişasta
- C) sellüloza
- D) hemisellüloza
- E) protopektin

2913#01#09#02

228. İlk emal prosesində hansı aminturşunun təsiri ilə kartof qaralmaya məruz qalır?

- A) askorbin turşusu
- B) tirozinin
- C) antosianlar
- D) betanin
- E) flavon

2913#01#09#02

229. Tərəvəzlərin tərkibi hansı əsas azotlu birləşmələrdən ibarətdir?

- A) yağlar
- B) zülallar
- C) nişasta
- D) pektin
- E) karbohidratlar

2913#01#14#03

230. İsti emal prosesində tərəvəzlərin rəng dəyişikliyi hansı birləşmələrin dəyişməsindən aslıdır?

- A) piqmentlər
- B) xloroplastlar
- C) protoplazma
- D) flavon
- E) antosianlar

2913#01#09#02

231. Suda həll olan hemisellozalara aiddir:

- A) araban, qalaktan
- B) arabinoza
- C) ramnoza
- D) poliqalaktron
- E) qalaktoza

2913#01#09#03

232. Suda həll olmayan hemisellozalara aiddir:

- A) qalaktan
- B) araban
- C) arabinoqalaktan, arabanoksilan
- D) nişasta
- E) sellüloza

2913#01#09#01

233. İsti emal prosesində tərəvəzlərin kulinar hazır olması hansı göstərici ilə müəyyənləşdirilir?

- A) xırdalanma
- B) yumşalma
- C) elastikliyi
- D) şişmə
- E) pörtləmə

2913#01#14#02

234. Hansı piqmentin iştirakı ilə meyvə-tərəvəzlər yaşıl rəngə boyanır?

- A) antosianlar

- B) flavon
- C) fenol birləşmələri
- D)) xlorofil
- E) melanoidinlər

2913#01#14#02

235. Hansı piqmentlərin iştirakı ilə meyvə tərəvəzlər qırmızı-qəhvəyi rəngə boyanır?

- A)) karotinlərin
- B) xlorofil
- C) xloroplastlar
- D) kükürlü dəmir
- E) antosianlar

2913#01#04#01

236. Xammalın ilkin emalına aiddir:

- A) qızdırılma
- B)) Yuma, təmizləmə, doğrama
- C) pörtləmə
- D) suda bişirmə
- E) buxarla bişirmə

2913#01#08#02

237. Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir?

- A)) polişəkərlərə
- B) zülallara
- C) monoşəkərlərə
- D) dişəkərlərə
- E) fermentlərə

2913#01#09#02

238. Monoşəkərlərin quru qızdırmasında hansı proses baş verir?

- A)) dehidratasiya
- B) destruksiya
- C) denaturasiya
- D) deqrasiya
- E) hidratasiya

2913#01#09#02

239. Monoşəkərlərin quru qızdırılmasında hansı əsas birləşmələr yaranır?

- A)) karamelləşmə məhsulları
- B) melanoidin
- C) akrolein
- D) furfurol
- E) monosaxaroza

2913#01#09#02

240. Ərzaq yağlarının antioksidantlarla emalında məqsəd nədən ibarətdir?

- A) oksidləşmə prosesini ləngitmək
- B) avtooksidləşmə prosesini ləngitmək
- C) avtokatalitik prosesini ləngitmək
- D) karbonillərin prosesini ləngitmək
- E) triqliseridlərin prosesini ləngitmək

2913#01#14#02

241. Hansı piqment ətin qırmızı rəngə boyanmasına səbəb olur?

- A) hemoqlobin
- B) mioqlobin
- C) qlobin
- D) miogen
- E) miozin

2913#01#08#01

242. Nişastanın hansı xüsusiyyəti onun hidrofily xüsusiyyətinə görə yüksəkpolimerli birləşmə olduğunu müəyyənləşdirir?

- A) şişmə
- B) özlülüyü
- C) sıxlığı
- D) nəmliyi
- E) yapışqanlılığı

2913#01#08#03

243. Qlükoza qalıqları hansı əlaqə ilə nişasta molekuluna birləşir?

- A) aldoheksoza
- B) α -qlükozid
- C) qlükoza
- D) fruktoza
- E) izosaxaroza

2913#01#08#03

244. Nişastanın xətti struktura malik fraksiyası necə adlanır?

- A) maltoza
- B) qlükoza
- C) fruktoza
- D) heksoza
- E) amilaza

2913#01#08#02

245. Nişastanın şaxələnmiş zəncirə malik polimer tərkibi necə adlanır?

- A) pektin

- B) sellüloza
- C) amilopektin
- D) aqar
- E) qalaktan

2913#01#08#02

246. Xüsusi emal prosesində nişastanın ilkin xüsusiyyətlərinin dəyişməsi necə adlanır?

- A) modifikasiya
- B) hidroliz
- C) patka
- D) amilaza
- E) amilopektin

2913#01#08#03

247. Hansı nişasta daha çox özülü yapışqanlıq əmələ gətirir?

- A) qarğıdalı
- B) düyü
- C) kartof
- D) mərçi
- E) qarabaşaq

2913#01#08#02

248. Nişastanın hidroliz sürəti ən çox nədən aslıdır?

- A) turşunun növündən, konsentrasiyasından və temperaturdan
- B) sıxlığından
- C) özlülüyündən
- D) pH
- E) nəmliyindən

2913#01#08#03

249. Turşu və fermentlərin iştirakı ilə baş verən nişastanın natamam hidroliz məhsulu necə adlanır?

- A) pektin
- B) patka
- C) aqaroid
- D) aqar
- E) protopektin

2913#01#08#03

250. Nişastanın fermentativ hidrolizinin son məhsulu necə adlanır?

- A) amilaza
- B) amilopektin
- C) maltoza
- D) dekstrin

E) amilolitik

2913#01#08#01

251. Buğda unu nişastasını hansı temperaturda yapışqanlaşır?

- A) 62-68⁰C
- B) 45-58⁰C
- C) 58-70⁰C
- D) 70-75
- E) 75-80

2913#01#04#02

252. Suyun codluğu nə ilə müəyyənleşir?

- A) kalium və maqnezium duzlarının miqdarı ilə
- B) kalsium və maqnezium duzlarının miqdarı ilə
- C) alüminium və maqnezium duzlarının miqdarı ilə
- D) dəmir və maqnezium duzlarının miqdarı ilə
- E) manqan və maqnezium duzlarının miqdarı ilə

2913#01#06#03

253. Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir?

- A) qllyutin və qlliadin
- B) qllyutin və kollagen
- C) qllyutin və elastin
- D) qllyutin və perimiziya
- E) qllyutin və endomeziya

2913#01#06#02

254. Qeyd olunan zülalardan hansı suda həll olur?

- A) kazein
- B) laktoalbumin
- C) tripsin
- D) albumin
- E) pankreatin

2913#01#06#03

255. 10%-li xörək duzunda qeyd olunan zülalardan hansı həll olur?

- A) alanin
- B) prolamin
- C) qlütamin
- D) sistein
- E) metionin

2913#01#06#01

256. Buğda unu nişastasını hansı temperaturda klesterleşir?

- A) 60-67⁰C

- B) 25-45⁰C
- C) 50-55⁰C
- D) 68-70⁰C
- E) 70-75⁰C

2913#01#08#03

257. β -amilaza qida maddələrinə necə təsir edir?

- A) nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda maltoza əmələ gətirir
- B) nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda qlükoza əmələ gətirir
- C) nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda dekstrinlər əmələ gətirir
- D) nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda qlükoamilaza əmələ gətirir
- E) nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda amilaza əmələ gətirir

2913#01#08#03

258. Buğda dənəri nişastası hansı fraksiyalardan ibarətdir?

- A) pektin
- B) maltoza
- C) amiloza və amilopektin
- D) protopektin
- E) dekstrinlər

2913#01#08#03

259. Nişastanın mərhələli hidrolizində hansı aralıq məhsullar əmələ gəlir?

- A) qlükoza
- B) qlükoamilaza
- C) α -amilaza
- D) dekstrinlər və maltoza
- E) amilopektin

2913#01#06#03

260. Zülallar haqqında qeyd olunanlardan hansı doğru deyildir?

- A) 60⁰C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- B) 45⁰C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- C) 55⁰C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- D) 70⁰C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- E) 40⁰C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir

2913#01#08#02

261. α -amiloza qida maddələrinə necə təsir edir?

- A) nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda maltoza əmələ gətirir
- B) nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda qlükoza əmələ gətirir
- C) nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda fruktoza əmələ gətirir
- D) nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda amilaza əmələ gətirir
- E) nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda heksoza əmələ gətirir

2913#01#08#02

262. Unun kleykavinasında hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

- A)) zülali birləşmələr
- B) pektinli
- C) azotlu
- D) oksigenli
- E) karbonlu

2913#01#04#02

263. Kimyəvi birləşmiş su dedikdə nə başa düşülür?

- A)) adsorbsiya birləşmə və ya osmotik udulmuş su
- B) osmotik birləşmiş su
- C) adsorbsiya olunmuş su
- D) sərbəst birləşmiş su
- E) kapilyar əlaqəli su

2913#01#04#03

264. Qida məhsullarında sərbəst su dedikdə nə başa düşülür?

- A) cod suyun xüsusiyyətlərinə malik su
- B) təmiz suyun xüsusiyyətlərinə malik su
- C) osmotik birləşmiş su
- D) adsorbsiya əlaqəli su
- E) kapilyar əlaqəli su

2913#01#04#02

265. Məhsulun möhkəmliyi dedikdə nə başa düşülür?

- A)) məhsulun deformasiyaya və mexaniki dağılmağa qarşı müqaviməti
- B) elastikliyi
- C) plastikliyi
- D) möhkəmliyi
- E) sürüşkənliyi

2913#01#04#03

266. Məhsulun elastikliyi dedikdə nə başa düşülür?

- A)) hər hansı bir təsir nəticəsində ilkin formasını dəyişdirilmiş məhsulun təsir qüvvələri dayandırıldıqdan sonra yenidən ilkin formasına qayıtması
- B) quruluş mexaniki xassələri
- C) deformasiyası
- D) elastikliyi
- E) möhkəmliyi

2913#01#04#02

267. Məhsulun qatılığı dedikdə nə başa düşülür?

- A)) xarici qüvvənin təsirindən mayenin nisbi olaraq bir yerdən digər yerə köçürülməsinə qarşı göstərdiyi müqavimət qüvvəsi
B) elastiklik
C) sürüşkənlik
D) möhkəmlik
E) özlülük

2913#01#04#02

268. Məhsulun plastikliyi dedikdə nə başa düşülür?

- A)) xarişi qüvvənin təsirindən məhsulun bərpəedilməz deformasiya olunması
B) quruluş mexaniki
C) fiziki-mexaniki
D) reoloji xassəsi
E) möhkəmlik

2913#01#04#02

269. Məhsulun deformasiyası dedikdə nə başa düşülür?

- A)) Xarici qüvvənin təsirindən məhsulun forma və ölçülərinin dəyişməsi
B) quruluş mexaniki
C) möhkəmlik
D) sürüşkənlik
E) özlülük

2913#01#04#03

270. Məhsulun energetik dəyəri dedikdə nə başa düşülür?

- A)) orqanizmdə yağların, zülalların və karbohidratların mənimsənilməsindən ayrılan enerji
B) orqanizmdə pektinlərin mənimsənilməsindən ayrılan enerji
C) orqanizmdə nişastanın mənimsənilməsindən ayrılan enerji
D) orqanizmdə zülalların mənimsənilməsindən ayrılan enerji
E) orqanizmdə protopektinin mənimsənilməsindən ayrılan enerji

2913#01#04#02

271. Məhsulun bioloji dəyəri dedikdə nə başa düşülür?

- A)) aminturşuların, mineral maddələrin və həyati vacib yağ turşularının tarazlaşdırılmış miqdarı
B) karbohidratlar
C) fermentlər
D) zülallar
E) kalorilik

2913#01#14#02

272. Meyvə-tərəvəzlərin yaşıl rəngə boyanması hansı birləşmələrin mövcudluğunu təsdiq edir?

- A) antosianlar

- B) hemoqlobin
- C) flavon
- D)) xlorofil piqmentinin mövcudluğunu
- E) betanin

2913#01#14#02

273. İsti emal prosesində meyvə-tərəvəzlərin rənginin dəyişməsi hansı piqmentin parçalanması hesabına baş verir?

- A) melanoidin
- B) tirozin
- C)) xlorofil piqmentinin
- D) xinon
- E) xloroplast

2913#01#06#02

274. Yumurtanın ən əhəmiyyətli zülalarına aiddir:

- A)) ovalbumin, ovoqlobulin, konalbumin
- B) arginin
- C) serin
- D) qlisin
- E) alanin

2913#01#06#03

275. Kollagenin hidrotermiki parçalanmasından nə əmələ gəlir?

- A)) qllyutin
- B) kollageni möhkəmlədir
- C) kollageni yumşaldır
- D) elastini yumşaldır
- E) bişmə temperaturunu artırır

2913#01#06#03

276. Zəif turşular kollagenin bişməsinə necə təsir göstərir?

- A)) bişmə temperaturunu aşağı salır
- B) buxarla bişmə temperaturunu artırır
- C) suda bişmə temperaturunu artırır
- D) az yağ içərisində bişmə temperaturunu artırır
- E) çox yağ içərisində bişmə temperaturunu artırır

2913#01#06#02

277. Zəif qatılığa malik xörək duzu kollagenin bişməsinə necə təsir göstərir?

- A)) Kollagenin bişmə temperaturunu zəifləyir
- B) elastinin bişmə temperaturu zəifləyir
- C) miozenin bişmə temperaturu zəifləyir
- D) aktinin bişmə temperaturu zəifləyir
- E) qlbulindən bişmə temperaturu zəifləyir

2913#01#06#03

278. Aşağıdakı proseslərdən hansı kollagenin qlütin çevrilməsində rol oynayır?

- A) karboksil rabitəsinin əsas zəncirinin hidrolizi
- B) polipeptid
- C) polişəkərlər
- D) temperaturun təsiri
- E) suyun təsiri

2913#01#06#02

279. Qlütin formasının əmələ gəlməsinə nə təsir edir?

- A) əsas kollagenin strukturu və xüsusiyyəti; istilik təsirinin xarakteri; kollagenin strukturunun ilkin təsir dərəcəsi
- B) elastinin strukturu; istilik təsirinin xarakteri;
- C) elastinin strukturunun ilkin təsir dərəcəsi
- D) mioqlabinin strukturu
- E) mioqlabinin strukturu; elastinin strukturu

2913#01#06#03

280. Heç bir xarici təsir olmadan kollagen necə adlanır?

- A) iflic
- B) kombinəlaşdırılmış
- C) passivləşdirilmiş
- D) zərərsizləşdirilmiş
- E) aktivləşdirilmiş

2913#01#06#03

281. İflic kollagenin tam hidroliz rejimini göstərin.

- A) 126⁰C temperaturda 3 saat müddətində
- B) 126⁰C temperaturda 1 saat müddətində
- C) 126⁰C temperaturda 2 saat müddətində
- D) 126⁰C temperaturda 4 saat müddətində
- E) 126⁰C temperaturda 5 saat müddətində

2913#01#06#02

282. Qlütin məhlulunu nə yaradır?

- A) gel
- B) köpük
- C) emulsiya
- D) yapışqanlılıq
- E) su

2913#01#06#02

283. Hansı qatılıqda qlütin öz formasını yaxşı saxlayır?

- A) 2,7% olduqda

- B) 2,9% olduqda
- C) 3% olduqda
- D) 5% olduqda
- E) 10% olduqda

2913#01#06#03

284. Sümük və balıq həlimlərinin qidalılıq dəyəri nəyə əsaslanır?

- A) kollagenin tərkibində qlütinin miqdarına görə
- B) kollagenin tərkibində elastinin miqdarına görə
- C) kollagenin tərkibində alanin miqdarına görə
- D) kollagenin tərkibində miozinin miqdarına görə
- E) kollagenin tərkibində metioninin miqdarına görə

2913#01#10#03

285. Aşağıdakılardan hansı yağların bioloji funksiyalarına aid deyil?

- A) Vitaminlər həlledici rol oynamır
- B) enerji mənbəyi
- C) plastiki quruluş funksiyasının yerinə yetirilməsi
- D) karbon və enerjinin əsas formasının saxlanmasına xidmət edir
- E) müdafiə olunmuş qabığın tərkibindən çıxarılması

2913#01#10#02

286. Kulinar məhsulların hazırlanması üçün istifadə olunan yağlar hansı göstəricilərinə görə qruplaşdırılırlar?

- A) xammala və konsistensiyaya görə
- B) kimyəvi tərkibinə görə
- C) istifadə üsuluna görə
- D) aminturşularının miqdarına görə
- E) vitaminlərin miqdarına görə

2913#01#10#02

287. Bərk yağları göstərin?

- A) qoyun, mal, donuz yağları, kərə yağı, marqarin, kakao, palma və kokos yağları
- B) qoyun, mal, donuz, balıq, marqarin, kakao, palma, kokos yağları
- C) qoyun, mal, donuz, kərə yağı, marqarin, kakao, palma, kətan yağları
- D) balıq, qoyun, donuz, pambıq, marqarin, kakao, palma, kokos yağları
- E) qoyun, mal, donuz, pambıq, marqarin, soya yağları

2913#01#10#03

288. Dürü yağları göstərin

- A) günəbaxan, zeytun, soya, qarğıdalı, pambıq, balıq, dəniz heyvanları yağları
- B) günəbaxan, kokos, zeytun, qarğıdalı, pambıq, kətan, balıq və dəniz heyvanlarının yağları
- C) qarğıdalı, soya, kokos, pambıq, kətan, balıq və dəniz heyvanlarının yağları
- D) palma, soya, zeytun, kokos, pambıq, kətan, balıq və dəniz heyvanlarının yağları

E) günəbaxan, soya, zeytun, qarğıdalı, palma, balıq və dəniz heyvanlarının yağları

2913#01#10#02

289. Qliserin və yağ turşularının 3 atomlu spirtlərinin mürəkkəb efirləri necə adlanır?

- A) spirt
- B) efir
- C) yağ
- D) vitamin
- E) karbohidrat

2913#01#10#02

290. Aşağıda göstərilənlərdən hansı yağ turşuları üçün xarakterikdir və oksidləşməyə təsir etmir?

- A) yağ turşuları vitaminlər üçün həlledici rol oynayır
- B) nadir hallarda yağ turşularının yağları bir tərkibliyi ilə seçilir
- C) yağ turşularının yağlarının karbon atomlarını zəncirvari düz xətt təşkil edir
- D) cütədədli karbon atomları yağ turşu yağlarının çox hissəsini təşkil edir
- E) doymuş və doymamış yağ turşuları

2913#01#10#02

291. Doymamış yağ turşularını göstərin.

- A) olein, asetilen
- B) olein və linol
- C) olein və linolen
- D) araxidon və linolen
- E) linolin və asetilen

2913#01#06#03

292. Qida məhsulları tərkibindəki zülalların miqdarından başqa daha nə ilə xarakterizə olunur?

- A) keyfiyyət tərkibi və funksional texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- B) keyfiyyət tərkibi və fiziki-texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- C) keyfiyyət tərkibi və kimyəvi-texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- D) zülalların funksional texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- E) zülalların funksional bioloji xüsusiyyətləri ilə

2913#01#06#02

293. Fibliyar zülallar hansı məhsulların tərkibində toplanmışdır?

- A) ətdə, subməhsullarında, quş və balıq ətində, sümüklərdə
- B) ətdə, subməhsullarında, quş, balıq ətində, qığırdaqda
- C) ətdə, subməhsullarında, quş, qığırdaq, sümükdə
- D) ətdə, subməhsullarında, bitkidə, balıqda, sümükdə
- E) ətdə, bitkidə, quşda, balıqda, sümükdə

2913#01#06#02

294. Qlobulyar zülallar hansı məhsulların tərkibində toplanır?

- A)) qida məhsullarında
- B) ətdə, subməhsullarında
- C) quş, qıgırdaq, sümükdə
- D) ətdə və bitkilərdə
- E) bitkilərdə və sümüklərdə

2913#01#06#03

295. Fibliyar zülallar nəyin formalaşmasında iştirak edir?

- A)) Heyvanların bədən elementlərinin formalaşmasında
- B) heyvanların bədən elementlərinin plastikliyində
- C) heyvanların bədən elementlərinin əzələlərindən
- D) heyvanların bədən elementlərinin həzm etməsindən
- E) heyvanların bədən elementlərinin həzm sistemindən

2913#01#06#02

296. Struktur komponentlərinə görə hansı liflər fibliyar zülallar adlanır?

- A)) əzələ lifləri
- B) əsəb lifləri
- C) cinsi liflər
- D) sümük lifləri
- E) dayaq lifləri

2913#01#06#03

297. Əzələ liflərində nələr fibliyar struktura malik olur?

- A)) miofibrillər
- B) kollagen
- C) elastin
- D) ekstensin
- E) mioqlobin

2913#01#06#03

298. Miofibrillər hansı zülallardan təşkil olunur?

- A)) miozin və aktin zülallarından
- B) miozin və elastin
- C) elastin və aktin
- D) kollagen və aktin
- E) miozin və kollagen

2913#01#06#03

299. Heyvan ətlərinin birləşdirici toxumalarının üzvi materiallarını hansı zülallar təşkil edir?

- A) qlobulyar zülallar
- B) miofibrilyar

- C)) fibrilyar zülallar
- D) elastin
- E) kollagen

2913#01#06#01

300. Sümük zülallarının tərkibində hansı zülal mövcuddur?

- A)) kollagen
- B) miozin
- C) elastin
- D) aktin
- E) ekstensin

Testi hazırlayanlar:

**“Qida məhsullarının texnologiyası”
kafedrasının dosenti:**

N.H.Qurbanov

**“Qida məhsullarının texnologiyası”
kafedrasının dosenti:**

E.M.Omarova