

TEST: 2914#01#Y15#01 (500 əDƏD)

Test	2914#01#Y15#01 (500 ədəd)
Fənn	2914 - İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları - 2
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
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	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Kombinləşdirilmiş isti emal üsullarına aiddir: (Çəki: 1)

- qızardılaraq pörtləmə üsulu ilə bişirmə və şkafda bişirmə
- suda bişirmə
- az yağ içərisində qızardılma
- früterdə qızardılma
- buxarda bişirmə

Sual: Ütülme isti emal üsullarının hansına aiddir: (Çəki: 1)

- köməkçi isti emal üsuluna
- suda bişirmə üsuluna

- çox yağ içində qızardılma üsuluna
 - az yağ içində qızardılma üsuluna
 - buxarda bişirmə üsuluna
-

Sual: Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- su içərisində bişirmə
 - içərisində qaynar su olan digər bir qabın (mühitin) içərisində bişirmə
 - su buxarı ilə bişirilmə
 - su və yağdan istifadə etməklə bişirmə
 - şkafda bişirmə
-

Sual: Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir: (Çəki: 1)

- istiik və ya soyuqluq verməklə emal
 - xırdalanma
 - yuyulma
 - əl ilə təmizlənmə
 - mexaniki təmizlənmə
-

Sual: İslatma hansı emal proseslərinə aiddir: (Çəki: 1)

- isti emala
 - ilk emala
 - mexaniki emala
 - hidromexaniki emala
 - qızardılmaya
-

Sual: Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- hissələrə ayrılma
 - çalınma
 - ovulma və kəsilmə
 - isladılma
 - köpüklənmə
-

Sual: Bitki mənşəli məhsullarda karbohidratların üç əsas sinifləri hansılardır: (Çəki: 1)

- saxaroza, qlukoza, fruktoza
 - qalaktoza, laktoza, ramnoza
 - pektin maddələri, mannoza, qlukoza
 - nişasta, pektin maddələri, sellüloza
 - monosaxaridlər (sadə şəkərlər), oliqosaxaridlər və polişəkərlər
-

Sual: Bitki xamallında olan polişəkərlərdən hansı yod məhlulu ilə göy rəngə boyanır: (Çəki: 1)

- aqar
- nişasta
- pektin

- qalaktan
- sellüloza

Sual: Meyvə-tərəvəz məhsullarının isti emalı zamanı hüceyrə divarını təşkil edən protopektinin parçalanması ilə yaranan əsas polişəkər hansıdır: (Çəki: 1)

- nişasta
- pektin
- sellüloza
- mannan
- qalaktan

Sual: İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır: (Çəki: 1)

- tirozin
- qljutamat turşusu
- lizin
- triptofan
- leysin

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Tərəvəzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır: (Çəki: 1)

- sərbəst amin turşuları
- zülallar
- fenollar
- pektin maddələri
- nişasta

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin rənginin dəyişilməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır: (Çəki: 1)

- aminturşuların
- pigmentlərin
- zülalların
- polişəkərlərin
- duzların

Sual: Kartofda polifenollar əsasən hüceyrənin hansı hissəsində toplanmışdır: (Çəki: 1)

- vakuolda
 - sitoplazmada
 - xloroplastda
 - nüvədə
 - tonoplastda
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdə olan hüceyrə qışası və orta lövhəciklər birlikdə hüceyrənin hansı hissəsini formalaşdırırlar: (Çəki: 1)

- hüceyrə şirəsinə
 - hüceyrə divarını
 - hüceyrə nüvəsini
 - hüceyrənin rəngini
 - hüceyrənin dadını
-

Sual: Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan homopolisəkarlərə aiddir: (Çəki: 1)

- nişasta və qalaktoaraban
 - pektin və arabanoksilan
 - protopektin və nişasta
 - araban və qalaktan
 - arabinokalaktan və ksilomannan
-

Sual: Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolisəkarlərə aiddir: (Çəki: 1)

- arabinokalaktan, arabinoksilan
 - qalaktan və mannan
 - nişasta və ramnoza
 - poliqalakturon turşusu və qalaktoza
 - ksiloza və fruktoza
-

Sual: Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır: (Çəki: 1)

- saxaroza
 - qlükoza
 - fruktoza
 - treqaloza
 - laktoza
-

Sual: Kulinar emalı zamanı şampinyon göbələklərində qaralmanın qarşısını almaq üçün saxlanan suyun içərisinə vurulan üzvi turşular əsasən hansılardır: (Çəki: 1)

- alma turşusu və kəhraba turşusu
 - üzüm turşusu və fitin turşusu
 - turşəng turşusu və alma turşusu
 - üzüm turşusu və kəhraba turşusu
 - limon turşusu və sirkə
-

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır vəziyyətə çatdırılmasının əsas amili kimi nə hesab olunur: (Çəki: 1)

- yumşalma
 - bərkimə
 - turşuma
 - kütlə itkisi
 - kütlə artımı
-

Sual: Yaşıl tərəvəzlərə məxsus olan rəng aşağıdakı birləşmələrin mövjudluğu ilə əlaqədardır: (Çəki: 1)

- xlorofilin
 - karotinlərin
 - flavonolların
 - betaninin
 - melanoidinlərin
-

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qırmızı qəhvəyi rəngli tərəvəzlərə məxsus olan rəng əsasən hansı birləşmələrin varlığı ilə əlaqədardır: (Çəki: 1)

- xlorofilin
 - karotinlərin, betaninin
 - flavonolların
 - feofitinin
 - melanoidinlərin
-

Sual: Xammalın ilk emalına aiddir: (Çəki: 1)

- yuyulma, təmizlənmə, doğranma
 - formalanma
 - dozalaşdırma
 - mexaniki çalınma
 - qiymələnmə
-

Sual: Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir? (Çəki: 1)

- qəlsəmələri
- biğciqları
- quyruğu
- üzgəcləri

- üzmə qovuğu
-

Sual: Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir? (Çəki: 1)

- baş
 qəlsəmə
 üzmə qovuğu
 böyrək
 ürək
-

Sual: Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir? (Çəki: 1)

- böyrək
 ürək
 qara ciyər
 üzmə qovuğu
 pulcuqlar
-

Sual: Balıqlarda «yan xətt» orqanının funksiyası nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- görmə
 eşitmə
 iybilmə
 dadbilmə
 hissetmə
-

Sual: Diri halda tədarük edilən balıqları neçə dərəcə temperaturu olan suda saxlamaq məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- 1-30C-də
 2-50C-də
 3-60C-də
 5-80C-də
 6-120C-də
-

Sual: Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır? (Çəki: 1)

- 1 metodu: təbii soyuq hava şəraitində
) 2 metodu: duz və buz qarışığında və soyuq məhlullarda
 3 metodu: süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda və təbii soyuq hava şəraitində
 4 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada
 5 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda
-

Sual: Dondurulmuş balıqları neçə 0C-də saxlayır və daşıyırlar? (Çəki: 1)

- 100C-də
 -120C-də
 -140C-də

- 150C-də
- 180C-də

Sual: Emal üsuluna görə marinadlı balıq məhsullarını neçə yerə ayırırlar? (Çəki: 1)

- isti emal məhsulları
- soyuq emal məhsulları
- dondurulmuş emal üsulları
- soyuq və dondurulmuş emal məhsulları
- isti və soyuq emal məhsulları

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır? (Çəki: 1)

- qızardılmış balıqlardan
- hissə verilmiş balıqlardan
- bişirilmiş balıqlardan
- qızardılmış və duzlu balıqlardan
- təzə və duzlu balıqlardan

Sual: Balıqların qurudulmasının neçə üsulu vardır və hansılardır? (Çəki: 1)

- 1 üsulu: təbii hava şəraitində
- 1 üsulu: yüksək temperaturda
- 1 üsulu: vakuumda (sublimasiya üsulu)
- 2 üsulu: təbii hava şəraitində və yüksək temperaturda
- 3 üsulla: təbii hava şəraitində, yüksək temperaturda və vakuumda (sublimasiya üsulu)

Sual: Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər? (Çəki: 1)

- kimyəvi
- mikrobioloji
- biokimyəvi
- fiziki
- orqanoleptiki və kimyəvi

Sual: Balıq emalı sənayesində konservləşdirmənin əsasları neçə bioloji prinsiplər üzərində qurulmuşdur? (Çəki: 1)

- bioz

- anabioz
 - senanabioz
 - abioz
 - sadalananların hamısı
-

Sual: Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur? (Çəki: 1)

- 100C- də
 - 105C-də
 - 110C-də
 - 115C-də
 - 120C-də
-

Sual: Balıq konservlərini nisbi rütubəti neçə faiz və temperaturu neçə 0C olan anbarlarda saxlayırlar? (Çəki: 1)

- nisbi rütubəti 25 – 35 %, temperaturu 0...50C olan anbarlarda
 - nisbi rütubəti 35 – 45 %, temperaturu 0...100C olan anbarlarda
 - nisbi rütubəti 70 – 75 %, temperaturu 0...150C olan anbarlarda
 - nisbi rütubəti 55 – 65 %, temperaturu 0...200C olan anbarlarda
 - nisbi rütubəti 65 – 70 %, temperaturu 0...250C olan anbarlarda
-

Sual: Qaramalın emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili
 - keyləşdirmə, başın kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, daxili
 - keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, dərinin çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
 - qansızlaşdırma, keyləşdirmə, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili
 - qansızlaşdırma, keyləşdirmə, dərinin çıxarılması, başın kəsilməsi, daxili
-

Sual: Qoyunların emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi və möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
 - qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
 - qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, cəmdəyin təmizlənməsi, çəkilmə, soyudulma
 - başın və ayaqların kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
 - başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
-

Sual: Donuzların kəsimdən qabaq yemləndirilməsi nə vaxt dayandırılır? (Çəki: 1)

- kəsime 12 saat qalmış
- kəsime 1 gün qalmış
- kəsime vaxtı
- kəsime 1 saat qalmış
- kəsime 2 gün qalmış

Sual: Toyuqların emalının texnologi prosesləri ardıjılıqla nejə aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, kəsim və qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- kəsim və qansızlaşdırma, keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, markalanma, sortlaşdırma, qablaşdırma
- kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, keyləşdirmə, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma

Bölmə: 0202

Ad	0202
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hiss üzvlərinin köməyi ilə ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- laborator metod
- orqanoleptiki metod
- mikrobioloji metod
- fiziki metod
- kimyəvi metod

Sual: Ətli-sümüklü subməhsullar hansılardır? (Çəki: 1)

- qaraciyər, ürək, nəfəs borusu
- dalaq, diafraqma, yelin
- donuz və qoyun kəlləsi, donuz dırnağı
- qursaq, donuz mədəsi
- beyni və dili çıxarılmış mal kəlləsi, ətli-sümüklü quyruqlar

Sual: Yumşaq subməhsullar hansılardır? (Çəki: 1)

- qaraciyər, ürək, ağciyər, böyrəklər, dil
- mal və qoyun ayaqları, dodaqları
- mədə, qursaq
- qoyun və mal quyruqları
- donuz mədəsi, mal kəlləsi

Sual: Selikli subməhsullar hansılardır? (Çəki: 1)

- böyrəklər, yelin, dil
 - beyin, dalaq, diafraqma
 - ürək, qaraciyər
 - qaramal mədəsi, qursaq, donuz mədəsi
 - donuz və qoyun kəlləsi
-

Sual: Ətdə qana qırmızı rəng verən piqment hansıdır? (Çəki: 1)

- hemoqlobin
 - mioqlobin
 - aktin
 - trombin
 - metmioqlobin
-

Sual: Qoyun ətində xolesterinin miqdarı mg/faizlə nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 60 – 83
 - 70 –80
 -) 90 – 100
 - 75 – 85
 - 50 – 60
-

Sual: Sub məhsullara bunlardan hansı aid edilmir? (Çəki: 1)

- cəmdək
 - ürək
 - qaraciyər
 - dil
 - böyrəklər
-

Sual: Soyudulmuş ət hansı temperaturla çatdırılmış ətdir? (Çəki: 1)

- 1 – 40C
 - 0 - 40C
 - 2 - 50C
 - 0 – 30C
 - 1 – 20C
-

Sual: Dondurulmuş ət hansı temperaturla çatdırılmış ətdir? (Çəki: 1)

- 90C
 - 70C
 - 80C
 - 50C
 - 60C
-

Sual: Ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2 – 30C

- 1 – 30C
- 2 – 40C
- 1 – 20C
- 3 – 40C

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda havanın nisbi rütubəti neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 80 – 85%
- 95 – 98%
- 93 – 95%
- 95 – 100%
- 70 – 80%

Sual: Subməhsullar soyudulduqdan sonra onları neçə gün saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 9 gün
- 1 gün
- 3 gün
- 5 gün
- 8 gün

Sual: Soyudulmuş cəmdəklərin saxlanma müddətini uzatmaq üçün hansı üsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ionlaşdırıcı şüalanmadan
- duzlamadan
- xlorlamadan
- qurutmaqdan
- hisləmədən

Sual: Ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 100C
 - 150C
 - 200C
 - 120C
 - 50 C
-

Sual: Ət məhsulları üçün sürətli dondurmada kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 30 – 350C
 - 20 – 300C
 - 15 – 250C
 - 12 – 180C
 - 17 – 180C
-

Sual: Donuz cəmdəyi (dərili) dondurulmuş halda neçə ay saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- 8 – 9 ay
 - 10 – 15 ay
 - 15 – 20 ay
 - 12 – 18 ay
 - 5 – 6 ay
-

Sual: Ətlik donuz cəmdəyində mineral maddələrin miqdarı orta hesabla nə qədər olur? (Çəki: 1)

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

Sual: I kateqoriyaya aid olan qoyun ətində yağın miqdarı nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 16,5%
 -) 14,2%
 - 12,5%
 - 15,3%
 - 13,0%
-

Sual: Qaramal ətində lizinin miqdarı neçə %-ə çatır? (Çəki: 1)

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

Sual: Ətdə eninə zolaqlı əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- yağlar
 - duzlar
 - simplastlar
 - karbohidratlar
 - su
-

Ad	0301
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Miofibrillər ətdə hansı toxumanın tərkib hissəsidir? (Çəki: 1)

- birləşdirici toxumanın
- əzələ toxumasının
- yağ toxumasının
- sümük toxumasının
- mioqlobinin

Sual: Paxlalı bitkilərin adlarını göstərin: (Çəki: 1)

- soya, nut, arpa, darı.
- noxud, qarğıdalı, soya, lüpin.
- lobyə, yem paxlası, sorqo.
- lobyə, yem paxlası, buğda.
- noxud, mərcimək, lobyə, yem paxlası, lərqə, nut və s.

Sual: Paxlalı bitkilərin dənələrinin qida dəyəri necə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- bişməsinə görə, dadına, konsistensiyasına, bişmiş dənələrin rənginə görə
- həllolunmasına, dadına, rənginə, formasına görə
- dadına, rənginə və kütləsinə görə
- konsistensiyasına, dadına, hazırlığına görə
- rənginə, həllolunmasına və əzilməsinə görə

Sual: Paxlalı bitkilərin toxumlarının rənginə görə hansı əlamətləri təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- təzəliyi, yetişməni, hansı sortda aid olmasını
- təzəliyi, yetişməni, xəstəliyə yoluxması
- yetişməni, zərərverici ilə zədələnməsi
- hansı sortda aid olmasını, xəstəlik və zərərverici ilə yoluxmanı
- xəstəlik və zərərverici ilə yoluxmanı, yetişməni

Sual: Nut dənindən hansı məhsullar hazırlanır? (Çəki: 1)

- spirt
- çörək, bulka
- kakao
- yağ
- xörək, qənnadı məmulatları, makaron, konserv, qəhvə və s.

Sual: Makaron məmulatı üçün un hazırlanmasında bərk buğda ununa neçə faiz yumşaq buğda unu qatılır? (Çəki: 1)

- 25 %
- 20 %
- 30 %
- 35 %
- 40 %

Sual: Dondurmalar aşağıdakı kimi olurlar: (Çəki: 1)

- maye və yumşaq
- bərkidilmiş və yumşaq
- bərk və qatı
- yumşaldılmış və maye
- bərkidilmiş və maye

Sual: Dondurma istehsalında əsasən hansı süd məhsullarından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- süd, qaymaq, kərə yağı, qatılaştırılmış süd
- süd zərdabı, ayran, xama
- süzmə, yoqurt, kefir
- üzsüz süd, kəsmik, qatıq
- qımız, kəsmik, pəhriz xaması

Sual: Dondurmalar üçün quru qarışıqların tərkibi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- quru süd, şəkər, qaymaq, stabilizator və s.
- quru süd, quru süd zərdabı, stabilizator və s.
- quru süd zərdabı, şəkər, limon turşusu və s.
- şəkər, süd turşusu, stabilizator və s.
- quru süd, alma tozu, limon turşusu və s.

Sual: Dondurmalar üçün quru qarışığın tərkibində olan əsas stabilizator hansıdır? (Çəki: 1)

- pektin
- dekstrinləşmiş nişasta
- jelatin
- aqaroid
- alma tozu

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yeyinti qatqıları istehsalı üçün əsas xammal mənbələrinə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- meyvələr, meyvə tullantıları, heyvanat mənşəli məhsullar, dəniz yosunları
 - təbii süd, düyü, buğda unu, makaron
 - mannı yarması, buğda, mal əti, kələm
 - təbii süd, mannı yarması, makaron, mal əti
 - buğda unu, düyü, təbii süd, makaron
-

Sual: Meyvə-tərəvəz xammalından yeyinti qatqıları əldə etmək üçün daha çox tətbiq olunan üsullara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ekstraksiya və hidroliz
 - qaynatma və buxarda bişirmə
 - soyudulma və dondurma
 - mexaniki xırdalanma və soyudulma
 - mexaniki xırdalanma və dondurma
-

Sual: Jeleəmələgətirən maddələrin həlməşik yaratmasına nə mənfi təsir edir? (Çəki: 1)

- üzvü turşu
 - şəkər
 - uzun müddət qızdırılma
 - soyudulma
 - xörək duzu
-

Sual: İaşə müəssisələrində ət məhsulları hansı temperaturda və neçə gün saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- 00 C, 2-5
 - 20 C, 5-7
 - 40 C, 8-9
 - +40 C, 9-10
-

Sual: Heyvan kəsildikdən sonra neçə saat saxlanmış ət soyumuş ət hesab olunur? (Çəki: 1)

- 12 saat
 -) 6 saat
 - 15 saat
 - 8 saat
 - 18 saat
-

Sual: Soyudulmuş ət neçə dərəcədə saxlanan ət hesab olunur və ətin toxumaları daxilində temperatur neçə dərəcə təşkil edir? (Çəki: 1)

- 00 C yuxarı, + 40 C
- + 20 C yuxarı, +60 C
- 20 C yuxarı, +20 C
- 40 C yuxarı, 00 C
- 60 C yuxarı, -20 C

Sual: Meyvə tərəvəzlərin daha yaxşı saxlanması adətən hansı temperaturda həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 00 C-dən +20C temperaturda
 - 20 C-dən +20C temperaturda
 - 40 C-dən -20C temperaturda
 - +50 C-dən +80C temperaturda
 - +100 C-dən +120C temperaturda
-

Sual: Tez xarab olan məhsulların saxlanma metodlarının təsnifatında neçə prinsip əsas götürülür? (Çəki: 1)

- 4
 - 6
 - 3
 - 5
 - 2
-

Sual: Ərzaq məhsullarının çoxsaylı konservləşdirilməsi üsulları hansı prinsipə əsaslanır? (Çəki: 1)

- Anabioz
 - Bioz
 - Çenoanabioz
 - Abioz
 - Çenobioz
-

Sual: İndiyə qədər elm tarixində neçə qidalanma nəzəriyyəsi mövcud olmuşdur? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsi neçə il bundan əvvəl yaranmışdır? (Çəki: 1)

- 200

- 300
 - 400
 - 500
 - 600
-

Sual: Bu və ya digər emal üsulundan keçmiş yarımhazır və hazır məhsulların texnoloji xassələrini ilkin xammaldan necə fərqləndirmək olar? (Çəki: 1)

- Keyfiyyətin təyini metodlarının köməyi ilə
 - Enerji vermə qabiliyyəti ilə
 - Xırdalanma dərəcəsi ilə
 - Kütləsini müəyyənləşdirməklə
 - Xörəyin çıxar normasını müəyyənləşdirməklə
-

Sual: Enerji dəyərinə görə qida məhsullarını neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 6
 - 9
 - 12
-

Sual: Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini necə adlandırırlar? (Çəki: 1)

- xırdalanma
 - qarışdırma
 - dozalaşdırma
 - formalanma
 - çalınma
-

Sual: Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər? (Çəki: 1)

- səthi aktiv maddələrə (emulqatorlara)
 - oksidləşdirici təsire malik göstəricilərə
 - unun xarab olma göstəricilərinə
 - ferment preparatlarına
 - bərpaedici təsire malik göstəricilərə
-

Sual: Çörək bulka məmulatları istehsalında işlədilən şəkər tozunun-saxarozanın molekulu (C₆H₂₂O₄) hansı 2 monoşəkərdən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- qlükoza və fruktozadan
 - qlükoza və ksilozadan
 - mannoza və ksilozadan
 - qalaktoza və arabinozadan
 - ksiloza və arabinozadan
-

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

(Çəki: 1)

- qlükoza və fruktozaya
 - qlükoza və ksilozaya
 - mannoza və ksilozaya
 - qalaktoza və arabinozaya
 - ksiloza və arabinozaya
-

Sual: Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edirlər? (Çəki: 1)

- çovdar unu, su, mayalar
 - şəkər, səməni, ədviyyatlar
 - soya unu, çeyirdəkli meyvələr
 - süd, səməni, yumurta məhsulları
 - şəkərvəzediciləri, süd, yağlar
-

Sual: Balığın xammal kimi köklüyünü müəyyənləşdirmək üçün hansı əmsallardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- su-zülal, yağ-zülal əmsallarından
 - su-yağ, şəkər-zülal əmsallarından
 - su-zülal, şəkər-yağ əmsallarından
 - yağ-zülal, şəkər-zülal əmsallarından
 - yağ-zülal, şəkər-yağ əmsallarından
-

Sual: Kimyəvi tərkibinə və qidalılıq dəyərinə görə təzə balıq və qeyri-dəniz su məhsulları hansı delikates məhsullara aiddir? (Çəki: 1)

- delikates zülali məhsullara
 - delikates vitaminli məhsullara
 - delikates minerallı məhsullara
 - delikates karbonatlı məhsullara
 - delikates yağlı məhsullara
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mal ciyərində A vitamini neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 15%
- 12%
- 17%
- 18%
- 20%

Sual: İnek yağında A vitamini neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 0,6%
 - 1,0%
 - 0,8%
 - 0,9%
 - 2,0%
-

Sual: Xamada A vitamini neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 0,3%
 - 0,6%
 - 0,9%
 - 0,7%
 - 0,5
-

Sual: Mal ətində B1 vitamini neçə faiz təşkil edir (mq%)? (Çəki: 1)

- 0,10
 - 0,20
 - 0,15
 - 0,16
 - 0,18
-

Sual: Qoyun ətində B1 vitamini neçə faiz təşkil edir (mq%)? (Çəki: 1)

- 0,17
 - 0,15
 - 0,13
 - 0,11
 - 0,9
-

Sual: Mal ciyərində B1 vitamini neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 0,40%
 - 0,20
 - 0,25
 - 0,15
 - 0,17
-

Sual: Melanoidlərin əmələ gəlməsi reaksiyasının izahını Mayer neçənci ildə vermişdir? (Çəki: 1)

- 1912-ci ildə
 - 1914-ci ildə
 - 1916-ci ildə
 - 1913-ci ildə
 - 1915-ci ildə
-

Sual: Tərəvəzlərdə bişmə zamanı xoş dadın yaranması üçün 100 qram məhsulda ən azı neçə milli qram alkaloidin olması çox vacibdir? (Çəki: 1)

- 1,9-2,5 mq
- 0,1-0,5 mq
- 1,2-1,5 mq
- 0,9-1,2 mq
- 0,6-0,9 mq

Sual: Hidrogen sulfid (H₂S) hansı dəyişikliklər hesabına yaranır? (Çəki: 1)

- zülalların denaturatlaşmasından
- yağların oksidləşməsindən
- vitaminlərin parçalanmasından
- mineralların dəyişməsindən
- zülalların dehidratlaşmasından

Sual: İribuynuzlu heyvan cəmdəyinin bəzi hissələrində olan perimiziya qatlarını yumşaltmaqdan ötrü kulinariyada hansı emal üsulu tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- suda bişirmə
- qızartma
- pörtlətmə
- öz suyunda bişirmə
- külləmə edilmə

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulun üyüdülməsi mexaniki proseslərin hansı növünə aiddir? (Çəki: 1)

- xırdalanma
- çalınma
- çalxalanma
- presləmə
- formalama

Sual: Məsaməli arakəsmələrdən keçirilməklə suspenziyaların maye və bərk hissə- lərə ayrılması necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- süzülmə
- çalınma
- formalama
- presləmə

- xırdalanma
-

Sual: Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir? (Çəki: 1)

- xırdalanma, qarışdırma, formalanma
 - soyudulma, qızdırılma, kondensasiya
 - xırdalanma, pörtlətmə, soyutma
 - xırdalanma, qarışdırma, qızdırılma
 - xırdalanma, formalanma, qızdırılma
-

Sual: Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- karatinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi
 - nişasta və yağların parçalanması
 - amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması
 - nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi
 - pektin və nişastanın parçalanması
-

Sual: Təmizlənmiş kartof yumurularının havada saxladıqda qaralması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

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

Sual: Çovdar çörəyinin içliyinin (yumşaq hissəsi) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
 - qıçırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə
 - fermentlərin aktivliyinin azalması və parçalanması ilə
 - nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə
 - pektin və nişastanın parçalanması ilə
-

Sual: Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- protopektinin parçalanması ilə
 - zülal birləşmələrinin denaturasiyası
 - yağların oksidləşməsi ilə
 - şəkərlərin karamelləşməsi ilə
 - nişasta polişəkərlərinin dəyişməsi ilə
-

Sual: Təbii ət yarımfabrikatlarının bərk konsistensiyasının marinadlaşdırma zamanı yumşalması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- kollagen liflərinin şişməsi və onların quruluşunun zəifləməsi ilə
- əzələ toxumasında zülal molekullarının dəyişməsi ilə
- turşuların əzələ toxuması zülallarına təsiri ilə

- əzələ toxumasında miofilamentlərin miqdarının çoxalması ilə
- əzələ toxuması miofibrillərin parçalanması ilə

Sual: Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır (Çəki: 1)

- qızcırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- qızcırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
- qızcırma və bişmə zamanı yapışqanlaşmasına
- qızcırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- qızcırma və bişmə zamanı onun şişməsinə

Sual: Çovdarunun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ondakı fermentlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı müvafiq komponentlərə müəyyən təsirini
- ondakı yağın xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ondakı zülalların xəmir hazırlanması və bişmə zamanı yapışqanlaşma proseslərinə müəyyən təsirini
- ondakı şəkərlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ondakı nəmliyin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Xəmirə unun ümumi miqdarının 3 % -i miqdarında yağ qatdıqda onda hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- elastikliyi və plastikliyi artır
- elastikliyi və plastikliyi azalır
- adgeziya xassələri pisləşir
- qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir
- kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır

Sual: Elastiklik və plastiklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
- emulsiya əmələgətirici
- köpükləndirici
- kimyəvi
- orqanoleptiki

Sual: Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir? (Çəki: 1)

- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
 - nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
 - nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
 - nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
 - nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
-

Sual: Unun nəmliyinin kritik miqdardan (15,0 %) aşağı olması zamanı onda nə baş verir? (Çəki: 1)

- biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
 - biokimyəvi proseslərin sürətlənməsi
 - karamelləşmə və dekstrinləşmə
 - fermentlərin aktivləşməsi
 - melanoidin əmələgəlmə reaksiyaları
-

Sual: İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın gətməsi ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
 - şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
 - aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
 - yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
 - yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
-

Sual: Melanoidlərin yaranması ilə nəticələnən Mayer reaksiyasında əsasən hansı tip aromatik maddələr əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- furfural və reduktonlar
 - oksimetilfurfural və monoşəkərlər
 - oksimetilfurfural və dişəkərlər
 - oksimetilfurfural və trişəkərlər
 - oksimetilfurfural və üzvi turşular
-

Sual: İsti emaldan sonra hazır ət məhsullarına xas olan dad hansı birləşmənin varlığı ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- qlütamin turşusunun
 - sirkə turşusunun
 - limon turşusunun
 - metioninin
 - triftofanın
-

Sual: Elliptik formada olan mayalar əsasən hansı istehsalda istifadə olunur? (Çəki: 1)

- etil spirti, pivə istehsalı və çörəkbişirmədə
- kolbasa, şirə və pivə istehsalında
- etil spirti, pivə və kolbasa istehsalında
- etil spirti, pivə və şirə istehsalında

- etil spirti, pivə və şəkər istehsalında
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır? (Çəki: 1)

- 300 C
 600 C
 400 C
 500 C
 450 C
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir? (Çəki: 1)

- kompleks fermentlər
 kompleks üzvi turşular
 kompleks qələvilər
 kompleks həll olan duzlar
 kompleks spirtlər
-

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- şəkər istehsalının tullantısı olan patka (melassa)
 şirə istehsalının tullantısı olan üzüm toxumları
 şəkər istehsalının tullantısı olan cecə
 şrab istehsalının tullantısı sayılan filtirləmə çöküntüsü
 tomat istehsalının tullantısı olan pomidor toxumları
-

Sual: Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir? (Çəki: 1)

- 300 C-də 12-48 saat ərzində
 800 C-də 12-48 saat ərzində
 400 C-də 12-48 saat ərzində
 600 C-də 12-48 saat ərzində
 500 C-də 12-48 saat ərzində
-

Sual: Patka dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- nişastanın natamam hidroliz məhsulu
 nişastanın modifikasiya olunmuş forması

- nişastanın su ilə suspenziyası
 - nişastanın kleysteri
 - nişasta dekstrinləri
-

Sual: Mal cəmdəyində orta hesabla neçə faiz əzələ zülalları təşkil edir? (Çəki: 1)

- 13-14 %
 - 10-11 %
 - 11-12 %
 - 15-16 %
 - 17-18 %
-

Sual: Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15-16 %
 - 12-13 %
 - 10-12 %
 - 17-18 %
 - 18-20 %
-

Sual: Kombinəlaşdırılmış isti emal üsuluna aiddir: (Çəki: 1)

- bişmiş məhsulların sous altında şkafda qızardılması
 - suda bişirmə
 - az yağ içərisində qızartma
 - früterdə qızartma
 - buxarda bişirmə
-

Sual: İnfraqırmızı şüalarla birlikdə dielektrik qızdırma hansı isti emal üsuluna aiddir: (Çəki: 1)

- kombinəlaşdırılmış
 - suda bişirmə
 - früterdə qızartma
 - buxarda bişirmə
 - az yağ içərisində qızartma
-

Sual: Ütmə isti emalın hansı üsuluna aiddir? (Çəki: 1)

- köməkçi üsuluna
 - suda bişirmə
 - çox yağda qızartma
 - az yağda qızarma
 - buxarda bişirmə
-

Sual: Su hamamında bişirmə hansı temperatura malik xörəklərə tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- 60-800 C-dən yuxarı
- 30-400 C-dən yuxarı
- 45-500 C-dən yuxarı

- 55-700 C-dən yuxarı
 - 85-900 C-dən yuxarı
-

Sual: İlk emal zamanı tətbiq edilən termiki üsullara aiddir: (Çəki: 1)

- qızdırılma və soyudulma
 - xırdalanma
 - yuma
 - əllə təmizləmə
 - mexaniki təmizləmə
-

Bölmə: 0502

Ad	0502
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 600C temperaturda ət zülalının neçə faizi denaturatlaşır? (Çəki: 1)

- 40%
 - 30%
 - 90%
 - 60%
 - 70%
-

Sual: 600C temperaturda balıq zülalının neçə faizi denaturatlaşır? (Çəki: 1)

- 50%
 - 80%
 - 40%
 - 20%
 - 10%
-

Sual: Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir? (Çəki: 1)

- pektolitik fermentlərin
 - pektinmetilesteraza
 - papain fermenti
 - katalaza
 - pektolitik fermentlərin
-

Sual: Ətin, quşların, balığın istilikkeçirmə əmsalı hansı ifadədə öz əksini tapmışdır? (Çəki: 1)

- 0,42 kal/m. saat.dərəcə

- 0,21 kal/m. saat.dərəcə
 - 0,31 kal/m. saat.dərəcə
 - 0,55 kal/m. saat.dərəcə
 - 0,11 kal/m. saat.dərəcə
-

Sual: Termostatlaşma hansı emal üsuluna aiddir? (Çəki: 1)

- suda bişirmə
 - buxarda bişirmə
 - köməkçi emal üsuluna
 - früterdə qızartma
 - az yağda qızartma
-

Sual: Qoyun piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir? (Çəki: 1)

- 44-550C
 - 60-650C
 - 55-600C
 - 65-700C
 - 65-750C
-

Sual: Quş piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir? (Çəki: 1)

- 26-400C
 - 20-300C
 - 30-350C
 - 45-500C
 - 50-600C
-

Sual: Suda bişirmə vaxtı ət neçə faiz yağ itirir? (Çəki: 1)

- 30%-ə qədər
 - 40%-ə qədər
 - 25%-ə qədər
 - 15%-ə qədər
 - 45%-ə qədər
-

Sual: Pörtlətmədə balıq neçə faiz yağ itirir? (Çəki: 1)

- 50%
 - 30%
 - 25%
 - 60%
 - 35%
-

Sual: Bitki mənşəli pektinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerlərindən təşkil olunur? (Çəki: 1)

- qalaktron
- araban

- sellüloza
- ksiloqlükan
- hemisellüloza

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Meyvə tərəvəz məhsullarının isti emalı prosesində hüceyrə divarının protopektininin parçalanması ilə hansı əsas polişəkər yaranır? (Çəki: 1)

- pektin
- nişasta
- sellüloza
- hemisellüloza
- protopektin

Sual: İlkin emal prosesində hansı aminturşunun təsiri ilə kartof qaralmaya məruz qalır? (Çəki: 1)

- askorbin turşusu
- tirozinin
- antosianlar
- betanin
- flavon

Sual: Tərəvəzlərin tərkibi hansı əsas azotlu birləşmələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- yağlar
- zülallar
- nişasta
- pektin
- karbohidratlar

Sual: İsti emal prosesində tərəvəzlərin rəng dəyişikliyi hansı birləşmələrin dəyişməsindən aslıdır? (Çəki: 1)

- piqmentlər
 - xloroplastlar
 - protoplazma
 - flavon
 - antosianlar
-

Sual: Hansı pigment ətin qırmızı rəngə boyanmasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- hemoqlobin
 - mioqlobin
 - qlobin
 - miogen
 - miozin
-

Sual: Buğda unu nişastasını hansı temperaturda yapışqanlaşır? (Çəki: 1)

- 62-68°C
 - 45-58°C
 - 58-70°C
 - 70-75
 - 75-80
-

Sual: Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir? (Çəki: 1)

- qllyutin və qlliadin
 - qllyutin və kollagen
 - qllyutin və elastin
 - qllyutin və perimiziya
 - qllyutin və endomeziya
-

Sual: Buğda unu nişastasını hansı temperaturda klesterləşir? (Çəki: 1)

- 60-67°C
 - 25-45°C
 - 50-55°C
 - 68-70°C
 - 70-75°C
-

Sual: Buğda dənəri nişastasını hansı fraksiyalardan ibarətdir? (Çəki: 1)

- pektin
 - maltoza
 - amiloza və amilopektin
 - protopektin
 - dekstrinlər
-

Sual: Unun kleykavinasında hansı maddələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- zülali birləşmələr
 - pektinli
 - azotlu
 - oksigenli
 - karbonlu
-

BÖLMƏ: 0601

Ad

0601

Suallardan

10

Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Kimyəvi birləşmiş su dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- adsorbsiya birləşmə və ya osmotik udulmuş su
 - osmotik birləşmiş su
 - adsorbsiya olunmuş su
 - sərbəst birləşmiş su
 - kapilyar əlaqəli su
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin yaşıl rəngə boyanması hansı birləşmələrin mövcudluğunu təsdiq edir? (Çəki: 1)

- antosianlar
 - hemoqlobin
 - flavon
 - xlorofil piqmentinin mövcudluğunu
 - betanin
-

Sual: İsti emal prosesində meyvə-tərəvəzlərin rənginin dəyişməsi hansı piqmentin parşalanması hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- melanoidin
 - tirozin
 - xlorofil piqmentinin
 - xinon
 - xloroplast
-

Sual: Heyvan ətlərinin birləşdirici toxumalarının üzvi materiallarını hansı zülallar təşkil edir? (Çəki: 1)

- qlobulyar zülallar
 - miofibrilyar
 - fibrilyar zülallar
 - elastin
 - kollagen
-

Sual: Tərkibinə görə dondurmalar əsasən hansı göstərici üzrə fərqləndirilir? (Çəki: 1)

- yağlılıq faizinə görə
 - quru maddələrin miqdarına görə
 - zülalın miqdarına görə
 - suyun miqdarına görə
 - şəkərin miqdarına görə
-

Sual: İstehsalda hazır dondurmaların kameralarda saxlanma temperaturu və müddəti: (Çəki: 1)

- 10 ÷ –150C, 8-10 sutka
- 15 ÷ –200C, 8-10 sutka
- 10 ÷ –120C, 8-10 sutka
- 8 ÷ –100C, 8-10 sutka
- 20 ÷ –240C, 8-10 sutka

Sual: Dondurmalara yaxşı quruluş və konsistensiya vermək üçün istifadə edilən sabitleşdirici maddələrə aiddir: (Çəki: 1)

- jelatin və nişasta
- pepsin və limon turşusu
- buğda unu və limon turşusu
- maya və buğda unu
- süd şəkəri və limon turşusu

Sual: Südlü, kərə yağlı və plombir dondurmalarda yağın miqdarı müvafiq olaraq nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4; 12; 16 %;
- 3; 12; 1,0 %;
- 3,5; 20; 15 %;
- 5; 10; 16 %;
- 5; 12; 16 %;

Sual: Jelatindən istifadə etməklə dondurma istehsal etdikdə dondurma qarışığının yetişmə şəraiti: (Çəki: 1)

- 2-6 saat müddətində 2-40C-də
- 12-24 saat müddətində 4-60C-də
- 1-2 saat müddətində 0-20C-də
- 2-4 saat müddətində 4-60C-də
- 4-12 saat müddətində 2-40C-də

Sual: Südlü, kərə yağlı və həmçinin plombir dondurmasının turşuluğunun son həddi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 220 T
- 250 T
- 500 T
- 400 T
- 360 T

BÖLMƏ: 0602

Ad 0602

Suallardan 10

Maksimal faiz 10

Sualları qarışdırmaq

Sual: Ətirli dondurmalarda quru maddələrin miqdarı və turşuluq nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 20 %, 650 T
- 25 %, 700 T
- 25 %, 800 T
- 30 %, 650 T
- 15 %, 700 T

Sual: Meyvə-giləmeyvə əsaslı dondurmalarda quru maddələrin miqdarı və turşuluq: (Çəki: 1)

- 30 %, 650 T
- 25 %, 650 T
- 25 %, 750 T
- 30 %, 700 T
- 30 %, 610 T

Sual: Dondurma istehsalında stabilizator (sabitləşdirici) kimi işlədilən aqar və aqaroid hansı mənbələrdən alınır? (Çəki: 1)

- heyvanat məhsullarından
- süd tullantılarından
- dəniz yosunlarından
- yağ emalı məhsullarından
- balıq məhsullarından

Sual: Dondurma istehsalında işlədilən jelatinin tərkibi hansı zülal birləşmələrindən ibarətdir? (Çəki: 1)

- mioqlobindən
- qlyütindən
- miozindən
- albumindən
- qlobindən

Sual: Dondurma istehsalında toz halında işlədilən natrium alginat hansı mənbədən alınır və onun nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- dəniz yosunlarından, 20 % nəmlikdə;
- heyvanat xammalından, 15 % nəmlikdə;
- süd məhsullarından, 15 % nəmlikdə;
- balıq xammalından, 17 % nəmlikdə;
- tərəvəz xammalından, 20 % nəmlikdə;

Sual: Südlü kərə yağlı və plombir dondurmalarında quru maddələrin miqdarı müvafiq olaraq olmalıdır (Çəki: 1)

- 20, 30, 35 %;
- 25, 40, 30 %;
- 29, 33, 38 %;
- 25, 35, 30 %;
- 30, 35, 38 %;

Sual: İsti emal zamanı xəmir zülalları belə dəyişilir: (Çəki: 1)

- denaturasiya olur
- kleysterizə olunur
- dekstrinləşir
- qıvcırır
- kütləsini artırır

Sual: Bu məhsullar nişasta istehsalı üçün yaradılırlar: (Çəki: 1)

- şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- kartof və qarğıdalı
- şəkər çuğunduru və yerkökü
- şəkər çuğunduru və heyva
- arpa və qarpız

Sual: Qatılaşdırılmış süd hansı məhsula aiddir? (Çəki: 1)

- spirtli məhsula
- konservləşdirilmiş şirin süd məhsuluna
- nişastalı məhsula
- ətirli şəkər məhsuluna
- çalınmış yumurta məhsuluna

Sual: Yağlı peçenyələr üçün kleykovinanın faizi: (Çəki: 1)

- 20-25%
- 28-34%
- 40-50%
- 30-40%
- 40-45%

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Kreker ununda kleykovinanın miqdarı: (Çəki: 1)

- 20-25%
 - 25-30%
 - 30-40%
 - 30-35%
 - 40-45%
-

Sual: Şeki paxlavası hansı xəmindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- mayalı oparasız
 - şirin təbəqəli
 - yağlı və ovuntulu
 - biskvit və təbəqəli
 - biskvit və dəmlənmiş
-

Sual: Fəsəli xəmirinə aiddir: (Çəki: 1)

- biskvit
 - mayalı
 - dəmlənmiş
 - preslənmiş
 - çalınmış
-

Sual: Tortların tərkibinə aiddir: (Çəki: 1)

- pomada və sirop
 - iris və karamel
 - iris və un
 - konfet və karamel
 - quru süd və maya
-

Sual: Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- ammonium karbonat
 - xlorid turşusu
 - xörək duzu
 - bal və şəkər
 - maya və bal
-

Sual: Tortlar aid edilir (Çəki: 1)

- süd məhsullarına
 - unlu qənnadı məhsullarına
 - un növlərinə
 - polişəkərlərə
 - zülal qruplarına
-

Sual: Xam pryanik xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-22°C
- 30-32°C

- 32-35°C
 - 35-36°C
 - 36-37°C
-

Sual: Qalet aid edilir: (Çəki: 1)

- unlu qənnadı məmulatına
 - şəkərli qənnadı məmulatına
 - pirojki növlərinə
 - tort çeşidinə
 - konfet növünə
-

Sual: Kreker aid edilir: (Çəki: 1)

- unlu qənnadı məmulatına
 - şəkərli qənnadı məmulatına
 - pirojki növlərinə
 - tort çeşidinə
 - konfet növünə
-

Sual: Qalet xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qalet xəmiri üçün opara hazırladıqda işlədilən suyun temperaturu: (Çəki: 1)

- 32-35°C
 - 40-45°C
 - 45-50°C
 - 50-55°C
 - 55-60°C
-

Sual: Kreker xəmiri üçün oparanın (xəmirməyə) qıvcırma müddəti və temperaturu: (Çəki: 1)

- 8-10 saat, 32-33°C

- 3-4 saat, 20-25°C
 - 3-4 saat, 32-33°C
 - 3-4 saat, 40-50°C
 - 3-4 saat, 50-60°C
-

Sual: Vafli üçün xəmir necə hazırlanır? (Çəki: 1)

- çalınır
 - yoğrulur
 - dəmlənir
 - qaynadılır
 - qovrulur
-

Sual: Pektinli maddələr orqanizmdən hansı maddələrin təmizlənməsinə kömək edir? (Çəki: 1)

- ionlaşmış şüaların, duzların, ağır metalların
 - zərərli duzların
 - mikrobların
 - turşuların
 - süni boyaların
-

Sual: Mayalı xəmirdə mayaların əsas rolu (Çəki: 1)

- onu spirtə qızcırtması
 - onu süd turşusuna qızcırtması
 - zülalları hidrolizə uğratmalı
 - nişastanı parçalaması
 - zülalları şişdirməsi
-

Sual: Oparalı xəmirin tərkib hissələri: (Çəki: 1)

- su, maya, un və s
 - su, maya, yağ və s.
 - su, maya, patkə və s.
 - su, maya, şəkər və s.
 - su, maya, vanil və s
-

Sual: Yağ komponentləri mayalı xəmirə nə zaman qatılır? (Çəki: 1)

- yoğrulmanın əvvəlində
 - yoğrulmanın sonunda
 - maya isladılarda
 - xəmir bölünəndə
 - xəmir qızcırdılan zaman
-

Sual: Mayalı xəmindən hazırlanan kiçik tikəli xəmir yarımfabrikatlarının şkafta bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 6-7 dəq.
- 8-15 dəq.

- 20-25 dəq.
 - 15-20 dəq.
 - 20-22 dəq.
-

Sual: Mayalı xəmirdən hazırlanmış iritikəli yarımfabrikatların şkafda bişmə müddəti:
(Çəki: 1)

- 20-25 dəq.
 - 10-15 dəq.
 - 10-12 dəq.
 - 12-16 dəq.
 - 15-20 dəq.
-

Sual: Unda olan nişastanın kleysterizə olunmasının son temperaturu: (Çəki: 1)

- 60-70°C
 - 70-75°C
 - 95-97°C
 - 75-80°C
 - 80-85°C
-

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mayalı xəmirde qızcırmanın tam qurtarma temperaturu: (Çəki: 1)

- 60°C
 - 45°C
 - 70°C
 - 20°C
 - 80°C
-

Sual: İsti emal zamanı mayalı xəmirdən olan məmulatların kütlə itkisi nə qədər olur?
(Çəki: 1)

- 10-12%
 - 10-15%
 - 20-30%
 - 20-25%
 - 15-20%
-

Sual: Bunlar mayalı xəmirdən hazırlanır: (Çəki: 1)

- pirojna və bulka
 - pirojna və tort
 - pirojna və biskvit
 - biskvit və tort
 - krem və tort
-

Sual: Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafda bişmə rejimi: (Çəki: 1)

- 190-200°C
 - 195-235°C
 - 200-220°C
 - 230-240°C
 - 240-250°C
-

Sual: Dəmlənmiş xəmirin tərkibinə daxildir: (Çəki: 1)

- un, heyvanat yağı və s.
 - un, duz və s
 - un, maya və s.
 - un, melanj və s.
 - un, sirkə və s.
-

Sual: Dəmlənmiş xəmirdən məmulatların şkafda bişmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 200-240°C
 - 210-220°C
 - 220-230°C
 - 230-240°C
 - 240-250°C
-

Sual: İlk emal zamanı kartofun qaralmasına hansı əsas aminturşusu səbəb olur? (Çəki: 1)

- tirozin
 - qlutamin turşusu
 - lizin
 - triptofan
 - leysin
-

Sual: Tərəvəzlərdə əsas azotlu birləşmələr: (Çəki: 1)

- sərbəst aminturşuları
 - zülal
 - fenol birləşmələri
 - pektin maddələri
 - nişasta
-

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır kulinar vəziyyətə çatdırılması üçün əsas amil hesab edilir: (Çəki: 1)

- yumşalmış

- b rkimiŖ
 - kütlənin azalması
 - kütlənin artması
 - turŖuması
-

Sual: Bərk yumurta nee dəqiqəyə biŖirilir? (eki: 1)

- 5-7 dəq
 - 10-12 dəq
 - 15-20 dəq
 - 12-15 dəq
 - 8-13 dəq
-

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarıŖdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bir yumurtanın biŖirilməsi uun n  qədər su lazımdır? (eki: 1)

- 250-300 ml
 - 400-500 ml
 - 100-200 ml
 - 350-400 ml
 - 450-550 ml
-

Sual: Suf hansı balıq fəsiləsinə aiddir? (eki: 1)

- xanı
 - qızılbalıqlar
 - nərə
 - treska
 - karp
-

Sual: 15%-li yaęlıęı olan balıq hansı n v  aiddir? (eki: 1)

- yüksək yaęlılıq n v n 
 - yaęlılıq n v n 
 - orta yaęlılıq n v n 
 - arıq n v n 
 - Çox yüksək yaęlılıq n v n 
-

Sual: Ovlanmış balıqların nee faizi ictimai iaŖ  müəssisələrində istifadə olunur? (eki: 1)

- 60%
 - 50%
 - 70%
 - 30%
 - 40%
-

Sual: Tərəvəzli tomat marinadı nə üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- "Marinadlaşdırılmış balıq" xörəyi üçün istifadə olunur
 - qızardılmış balıq yumurta ilə
 - qızardılmış balıq pomidorla
 - qızardılmış balıq süd sousu ilə
 - balıq bitoçkası
-

Sual: Krevetkalar neçə dəqiqəyə bişirilir? (Çəki: 1)

- 3-10 dəqiqə
 - 20-25 dəqiqə
 - 10-20 dəqiqə
 - 7-10 dəqiqə
 - 10-15 dəqiqə
-

Sual: Kalmar neçə dəqiqəyə bişirilir? (Çəki: 1)

- 10-15 dəqiqə
 - 18-20 dəqiqə
 - 5-7 dəqiqə
 - 20-25 dəqiqə
 - 6-8 dəqiqə
-

Sual: Balıq tikələri bir pay xəmirə nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 5-7 ədəd
 - 6-8 ədəd
 - 10-12 ədəd
 - 4-6 ədəd
 - 15-20 ədəd
-

Sual: Verilən məhsul yığımına əsasən xörəyin adları və onların hazırlanma üsulları təyin edilir: naqqa, buğda unu, yumurta, suxarı, kulinar yağı, kərə yağı. (Çəki: 1)

- früterdə qızardılmış balıq
 - yaşıl yağda qızardılmış suf
 - qızardılmış balıq
 - balıq soyutması
 - tomat sousunda balıq
-

Sual: Balığın qızardılma vaxtı və optimal temperaturu təyin olunur: (Çəki: 1)

- 200°C temperaturda 5-7 dəqiqə

- 100°C temperaturda 20-30 dəqiqə
- 140-160°C temperaturda 10-20 dəqiqə
- 200°C temperaturda 30-35 dəqiqə
- 180°C temperaturda 15-25 dəqiqə

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 1 kq balıq üçün nə qədər su tələb olunur? (Çəki: 1)

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

Sual: Əzələlərin qalınlığından asılı olaraq quş əti yarımfabrikatlarının neçə nümunəsində temperatur ölçülür? (Çəki: 1)

- üç nümunədə
- iki nümunədə
- dörd nümunədə
- beş nümunədə
- altı nümunədə

Sual: "Xüsusi kotlet" quş əti yarımfabrikatlarının 1-3°C temperaturda saxlanma müddəti təyin edilir: (Çəki: 1)

- 72 saat
- 24 saat
- 36 saat
- 48 saat
- 60 saat

Sual: Quş ətindən şorba yığımları üçün 4-8°C temperaturda və 85% nəmlikdə saxlanma müddəti təyin edilir: (Çəki: 1)

- 12 saat
 - 24 saat
 - 36 saat
 - 48 saat
 - 72 saat
-

Sual: Quşun döş ətinin 4-8°C temperaturda və 85% nəmlikdə saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 48 saat
 - 62 saat
 - 24 saat
 - 36 saat
 - 60 saat
-

Sual: Soyudulmuş quş ətinin 4-8°C temperaturda və 85% nəmlikdə saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 48 saat
 - 72 saat
 - 24 saat
 - 12 saat
 - 62 saat
-

Sual: Sufletin hazırlanması üçün quş ətini neçə dəfə ət maşınından keçirilir? (Çəki: 1)

- 2-3 dəfə
 - 1 dəfə
 - 4-5 dəfə
 - 4 dəfə
 - 6 dəfə
-

Sual: Quş ətindən qanlı-qaraciyər paşteti qarışdırdıqdan sonra hansı istilik emalından keçirilir? (Çəki: 1)

- buxarda bişirilir
 - suda bişirilir
 - tavada qızardılır
 - pörtledilir
 - qızardıcı şkafda qızardılır
-

Sual: Ov quşu ətini neçə dəqiqəyə bişirilir? (Çəki: 1)

- 20-40 dəqiqə
 - 10-15 dəqiqə
 - 50-60 dəqiqə
 - 60-65 dəqiqə
 - 65-70 dəqiqə
-

Sual: Qaz və hind quşu ətini neçə müddətə bişirilir? (Çəki: 1)

- 60-120 dəqiqə
 - 40-50 dəqiqə
 - 130-140 dəqiqə
 - 140-150 dəqiqə
 - 50-55 dəqiqə
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yaşlı toyuq əti neçə müddətə bişirilir? (Çəki: 1)

- 2-3 saat
- 1-1,5 saat
- 3,5-4 saat
- 40-60 dəqiqə
- 30-40 dəqiqə

Sual: Cavan toyuq əti neçə müddətə bişirilir? (Çəki: 1)

- 50-60 dəqiqə
- 70-80 dəqiqə
- 90-100 dəqiqə
- 40-45 dəqiqə
- 80-90 dəqiqə

Sual: Cücə əti neçə müddətə bişirilir? (Çəki: 1)

- 20-30 dəqiqə
- 10-15 dəqiqə
- 35-40 dəqiqə
- 40-45 dəqiqə
- 45-50 dəqiqə

Sual: Bişmiş ətin ətrinin çalarlarına hidrogen sulfid və merkaptanlar təsir edir. Məhsulların dağılmasına aiddir: (Çəki: 1)

- sistin və sistein
- sistin və saxaromin
- uçucu turşular və sistein
- saxaromin, sistein
- kollagenin dağılması

Sual: Saxaromin reaksiyası zamanı polimerimelanoidin yaranır. Melanoidinlərdə hansı rənglər yaranır? (Çəki: 1)

- melanoidinlərdə qəhvəyi rəng
- melanoidinlərdə boz rəng
- melanoidinlərdə açıq-qəhvəyi rəng
- melanoidinlərdə çəhrayı rəng

melanoidinlərdə açıq-boz rəng

Sual: Qlütation qlutamin turşusunun və həmçinin fibrilyar zülalların yaranma mənbəyidir. Fibrilyar zülalların neçə faizini qlutamin turşusu təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15-20%
 5-10%
 25-30%
 35-40%
 30-35%
-

Sual: İsti emal zamanı quş ətində vitaminlərin itkisi neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 40-70%
 10-20%
 20-30%
 75-85%
 80-90%
-

Sual: Bişirilmiş ətin rənginin yaranmasında əhəmiyyətli rol oynayır: (Çəki: 1)

- α-qlutamin turşusu
 limon turşusu
 uçucu turşular
 ketonlar
 β-karotin
-

Sual: Quş məhsullarından "qatı" həlimin alınması üçün hansı sudan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- soyuq su
 qaynar su
 ilıq su
 isti su
 soyudulmuş su
-

Sual: Mioqlabinin denaturasiyası zamanı ətin rəngi dəyişir: (Çəki: 1)

- qırmızıdan boz-qəhvəyi rəngə
 qırmızıdan qəhvəyi rəngə
 qırmızıdan tünd qəhvəyi rəngə
 qırmızıdan bozumtul rəngə
 qırmızıdan çəhrayı rəngə
-

Bölmə: 0803

Ad 0803

Suallardan 10

Maksimal faiz 10

Sualları qarışdırmaq

Sual: Sazan hansı balıq fəsiləsinə aiddir? (Çəki: 1)

- karp
- qızılbalıq
- treska
- nərə
- siyənək

Sual: Gümüşü xek hansı balıq fəsiləsinə aiddir? (Çəki: 1)

- treska
- nərə
- qalxanabənzər
- karp
- qızılbalıq

Sual: Quş yarımfabrikatlarının istilik emalından sonra quru həlimin alınması üçün hazır sümüklər neçə dərəcə temperaturda qurudulur? (Çəki: 1)

- 70-80°C
- 60-65°C
- 85-90°C
- 90-95°C
- 95-100°C

Sual: Quş ətindən quru həlim hazırlamaq üçün xırdalanmış sümük neçə dərəcə temperaturda qızdırılır? (Çəki: 1)

- 110-120°C
- 125-130°C
- 90-100°C
- 140-150°C
- 130-140°C

Sual: Quru həlimin hazırlanması üçün quşun boyun, qabırğa sümüyü hansı ölçüdə doğranılır? (Çəki: 1)

- 10-20 mm
- 5-8 mm
- 30-35 mm
- 25-30 mm
- 7-9 mm

Sual: Quş ətini yarımfabrikatlarının soyudulması bitmiş hesab olunur: (Çəki: 1)

- məhsulun qalınlığında temperatur 0-4°C həddə çatması
- məhsulun qalınlığında temperatur 5-6°C həddə çatması

- məhsulun qalınlığında temperatur 7-8°C həddə çatması
 - məhsulun qalınlığında temperatur 9-10°C həddə çatması
 - məhsulun qalınlığında temperatur 8-9°C həddə çatması
-

Sual: Xammalla işləyən müəssisələr üçün hazırlanan yarımfabrikatlarda hansı eməliyyatlar yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- qablaşdırma
 - yuma
 - ütmə
 - qanadların kəsilməsi
 - qida borusunun kəsilməsi
-

Sual: Qıtiqotlu xama hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- soyutma ətə
 - qızardılmış ətə
 - pörtlədilmiş ətə
 - bişirilmiş balıqla
 - kotletlə
-

Sual: Xardallı holland sousu hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- qızardılmış nərəcinsli balıqda
 - qızardılmış qızılbalıq cinsli balıq
 - qızardılmış karp cinsli balıq
 - qızardılmış kilə
 - soyutma bişirilmiş nərə cinsli balıq
-

Sual: İstilik emalından keçirilən ətəin növlərini seçin: (Çəki: 1)

- qızartma, bişirmə
 - islatması, dondurması
 - hislənmə, dondurma
 - pörtlətmə, soyutma
 - soyutma, bişirmə
-

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı unun nişastasası 60-67°C temperaturda yapışqanlaşır? (Çəki: 1)

- buğda

- arpa
 - çovdar
 - qarğıdalı
 - səməni
-

Sual: Qoyun ətinin əzələ toxumasındaki yağlar nəyin yaranmasına səbəb olur (Çəki: 1)

- spesifik iyə
 - təzə ət iyinə
 - yanıq iyinə
 - dənizdə balıq iyinə
 - preslənmiş balıq iyinə
-

Sual: Ət bişən zaman nə qədər yağ ayrılır? (Çəki: 1)

- 20%
 - 30%
 - 40%
 - 50%
 - 55%
-

Sual: Sümük bişən zaman nə qədər yağ ayrılır? (Çəki: 1)

- 45-50%
 - 25-30%
 - 15-20%
 - 25-40%
 - 50-55%
-

Sual: Yağlı kəsmikdə nə qədər yağ olur? (Çəki: 1)

- 18%
 - 20%
 - 22%
 - 24%
 - 26%
-

Sual: Yağsız kəsmikdə nə qədər yağ olur? (Çəki: 1)

- 10%
 - 9%
 - 11%
 - 12%
 - 13%
-

Sual: Kəsmiyin qidalılıq dəyəri necə şərtləndirilir? (Çəki: 1)

- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və fosfor duzlarından
- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və dəmir duzlarından
- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və natrium duzlarından

- tərkibindəki vitaminlərdən, yağlı süddən, kalsium və natrium duzlarından
 - tərkibindəki z llalardan, yağlı süddən, kalsium və sink duzlarından
-

Sual: Hansı aminturşular rəngin yaranmasını ləngidir? ( eki: 1)

- mis tərkibli
 - maqnezium tərkibli
 - natrium tərkibli
 - kükürd tərkibli
 - sink tərkibli
-

Sual: Hansı şəkərlə aminturşusu ən güclü rəng verir? ( eki: 1)

- riboza
 - ksiloza
 - pektoza
 - saxaroza
 - qalaktoza
-

Sual: Hansı şəkərlə aminturşusu ən zəif rəngi verir? ( eki: 1)

- asiloza
 - riboza
 - laktoza
 - saxaroza
 - qlükoza
-

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ql tin hansı konsentrasiyada formasını daha yaxşı saxlayır? ( eki: 1)

- 2,7%
 - 2,5%
 - 2,9%
 - 3,0%
 - 3,2%
-

Sual: Balıq və sümük h limlərinin qidalılıq dəyəri n  ilə şərtləndirilir? ( eki: 1)

- tərkibindəki qlütin kollagenlə
- tərkibindəki elastin kollagenlə
- tərkibindəki alanin kollagenlə

- tərki bindəki miozin kollagenlə
 -) tərki bindəki metionin kollagenlə
-

Sual: Fibrilyar zülallar harada olur? (Çəki: 1)

- ətdə, subməhsullarında, quş ətində, balıqda, sümükdə
 - ətdə, subməhsullarında, quş ətində, balıqda, qığırdaqda
 - ətdə, subməhsullarında, quş ətində, qığırdaqda, sümükdə
 - ətdə, subməhsullarında, bitkilərdə, balıqda, sümükdə
 - ətdə, bitkilərdə, balıqda, sümükdə
-

Sual: . Soyuducu kameralarda hansı temperaturda quş əti yarımfabrikatları soyudulur? (Çəki: 1)

- 0°C-dən 1°C-yə qədər
 - 5°C-dən 6°C-yə qədər
 - 6°C-dən 7°C-yə qədər
 - 0°C-dən -3°C-yə qədər
 - 3°C-dən 6°C-yə qədər
-

Sual: Əzələ liflərində fibrilyar quruluşa aiddir: (Çəki: 1)

- kollagen
 - miofibrill
 - elastin
 - ekstensin
 - mioqlobin
-

Sual: Heyvanların birləşdirici toxumalarında əsas orqanik material: (Çəki: 1)

- qlobulyar zülallar
 - miofibrill
 - elastin
 - fibrilyar zülal
 - kollagen
-

Sual: Quş əti yarımfabrikatlarının soyudulması zamanı nisbi nəmliyə aiddir (Çəki: 1)

- 95%
 - 85%
 - 75%
 - 90%
 - 80%
-

Sual: Təzə kələm nə üçün duzlu suya qoyulur? (Çəki: 1)

- tırtılların və ilbizlərin yox olması üçün
- rənginin saxlanması üçün
- vitaminlərin saxlanması üçün
- yumşalması üçün

parıltılı olması üçün

Sual: Toyuq yumurtasına hansı məhsullar aiddir? (Çəki: 1)

- yağlar
 - zülallar
 - şirin
 - acı
 - bitki
-

Sual: Quş ətinə aiddir: (Çəki: 1)

- zülali məhsullar
 - nişasta tərkibli məhsullar
 - şəkər tərkibli məhsullar
 - turşu tərkibli məhsullar
 - mineral maddələr
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Lyezona aiddir: (Çəki: 1)

- çalınmış yumurta
 - duz və su qarışığı
 - yumurta və süd qarışığı
 - yumurta və ət qarışığı
 - yumurta və kompot qarışığı
-

Sual: . İstilik emalından keçməyən kəsmikdən hazırlanan xörəkləri sadalayın: (Çəki: 1)

- xamalı kəsmik
 - zapekanka
 - pendirli
 - pudinq
 - qayğanaqlı kəsmik
-

Sual: Ətin istilik emalı növlərini seçin: (Çəki: 1)

- qızartma, bişirmə
- isladılma, duzlanma
- dondurulma, duzlanma
- çökdürülmə, duzlanma

süzülmə, duzlanma

Sual: Ətin zülalları bu birləşmələrdir: (Çəki: 1)

- azot tərkibli
 - turşu tərkibli
 -) şəkər tərkibli
 - nişasta tərkibli
 - süd tərkibli
-

Sual: Balığın ilkin emalına aiddir: (Çəki: 1)

- üzgəclərin təmizlənməsi
 - üzgəclərin qızardılması
 - üzgəclərin pörtlədilməsi
 - üzgəclərin dondurulması
 - üzgəclərin bişirilməsi
-

Sual: Ətin donunun açılması hansı növ emala aiddir? (Çəki: 1)

- ilkin
 - istilik
 - sublimasiya
 - mexaniki
 - termomexaniki
-

Sual: Xammalın hansı növ istilik emalı əsasdır? (Çəki: 1)

- qızartma, bişirmə
 - qızartma, öz buğunda bişirmə
 - qızartma, zapekanka (şkafda qızartma)
 - bişirmə, pörtləmə
 - pörtləmə, öz buğunda bişirmə
-

Sual: İstilik emalının hansı üsulunda qidalı maddələrin minimal itkisinə aiddir? (Çəki: 1)

- pörtlədilmə
 - zapekanka
 - buğda bişirmə
 - əsas üsulla bişirmə
 - yonqarlarla bişirmə
-

Sual: İstilik emalı zamanı hansı proseslər tərəvəzlərin yumşalmasına imkan yaradır? (Çəki: 1)

- hemisellüloza şişir
 - sellüloza dəyişir
 - zülallar denaturatlaşır
 - ekstensin dağılır
 - protopektin pektinə keçir
-

Sual: Yüksək tərkibli zülallar ət üçün xarakterikdir: (Çəki: 1)

- hinduşka və toyuqlar
- ov quşları
- toyuq və cücə
- ördək və qaz
- toyuq və qoyun

Bölmə: 1001

Ad	1001
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı paxlalılar hazırlanması üçün isladılır? (Çəki: 1)

- paxla
- mərcimək
- soyulmuş noxud
- maş
- lobyə

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin strukturunun yumşalması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- zülali birləşmələrin denaturasiyası
- yağların oksidləşməsi
- protopektinin parçalanması
- şəkərlərin karamelləşməsi
- nişasta polişəkərlərin dəyişilməsi

Sual: Balığın istilik emalı zamanı kütlə itkisi təşkil edir: (Çəki: 1)

-) 80-100%
- 18-25%
- 300-450%
- 44-90%
- 3-4%

Sual: Pullu balığa aiddir: (Çəki: 1)

- suf, çapaq, durnabalığı, sazan
- durnabalığı, sazan, çapaq balığı, nalim, karp
- uzunburun, sazan, çapaq balığı, nalim
- ağbalıq, sazan, çapaq balığı, nalim
- durnabalığı, sazan, çapaq balığı

Sual: Mal cəmdəyinin hansı hissələri qızartmaq üçün istifadə edilir? (Çəki: 1)

- boyun, döş, qalın və nazik kənar, arxa budun daxili və üst hissəsi
 - can əti, qalın və nazik kənar, arxa budun daxili və üst hissəsi
 - qalın və nazik kənar, arxa budun daxili və üst hissəsi, kürək hissəsi – kənar hissə
 - can əti, boyun, kənar hissə, qabırğa hissəsi, döş əti, qalın və nazik kənar
 - budun üst və daxili hissəsi, kənar qabırğa hissəsi.
-

Sual: İritikəli mal əti bişən zaman onun kütləsi neçə faiz itir? (Çəki: 1)

- 38%
 - 10%
 - 64%
 - 6%
 - 2%
-

Sual: İsti emal zamanı balıq kütləsindəki itkilər: (Çəki: 1)

- 18-20%
 - 20-22%
 - 22-24%
 - 24-26%
 - 26-28%
-

Sual: Balıqdan həlimə keçən həll olan maddələrin ümumi miqdarını göstərin: (Çəki: 1)

- 1,5-dən onun kütləsinin 2%
 - 1,5-dən onun kütləsinin 2,2%
 - 1,5-dən onun kütləsinin 2,3%
 -) 1,5-dən onun kütləsinin 2,4%
 - 1,5-dən onun kütləsinin 2,5%
-

Sual: Toyuq yumurtasının neçə faizini zülal təşkil edir? (Çəki: 1)

- 12,7%
 - 13,0%
 - 13,5%
 - 14, 0%
 - 14,5%
-

Sual: Hansı temperaturda yumurta zülalı qatılaşıır? (Çəki: 1)

- 60-65C
 - 85-90C
 - 85-95C
 - 55-65C
 - 75-85C
-

BÖLMƏ: 1002

Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yumurtada neçə faiz xolesterin olur? (Çəki: 1)

- 1,6%
- 1,7%
-) 1,8%
- 1,9%
- 2,0%

Sual: Balığın donu açılan zaman onun çəkisi nə qədər artır? (Çəki: 1)

- 5-10%
- 7-12%
- 10-14%
- 15-18%
- 18-20%

Sual: Balığı qızartmaq üçün nəzərdə tutulmuş duz çox olmamalıdır: (Çəki: 1)

- 3%
- 4%
- 5%
- 6%
- 7%

Sual: Balığı bişirmək üçün nəzərdə tutulmuş duz çox olmamalıdır: (Çəki: 1)

- 5%
-) 4%
- 3%
- 6%
- 7%

Sual: Qırmızı sousun hazırlanması üçün mal əti sümükləri neçə vaxta qızardılır? (Çəki: 1)

- 1-1,5 saat
- 1,5-2 saat
- 2-2,5 saat
- 1-2,5 saat
- 2-3,5 saat

Sual: Soğanlı xardallı sous hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- qızardılmış ətə, subməhsullarından hazırlanan xörəklərlə
 - bişirilmiş ətə
 - can ətə,qızardılmış toyuq, cücə və bir neçə yumurtalı xörəklərlə
 - can ətə, langet, bitoçki, kotlet
 - pörtlədilmiş və bişirilmiş dana ətə, toyuq, cücə, qoyun ətələri
-

Sual: Xiyarlı, soğanlı qırmızı sous hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- can ətə, langet, bitoçki, kotlet
 - bişirilmiş ətə
 - can ətə,qızardılmış toyuq, cücə və bir neçə yumurtalı xörəklərlə
 - qızardılmış ət, qızardılmış kolbasa, bişirilmiş sosiska, subməhsullarından hazırlanan xörəklər
 - pörtlədilmiş və bişirilmiş dana ətə, toyuq, cücə, qoyun ətələri
-

Sual: Yumurtalı ağ sous hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- pörtlədilmiş və bişirilmiş dana və qoyun ətələrindən hazırlanan xörəklərlə
 - öz suyunda bişirilmiş ətə
 - can ətə,qızardılmış toyuq, cücə və bir neçə yumurtalı xörəklərlə
 - qızardılmış ət, qızardılmış kolbasa, bişirilmiş sosiska, subməhsullarından hazırlanan xörəklər
 - can ətə, langet, bitoçki, kotlet
-

Sual: Tomatlı sous hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- qızardılmış ət, beyinlə, subməhsullarından hazırlanan xörəklərlə
 - bişirilmiş qoyun, dovşan, toyuq ətə ilə, ətədən hazırlanan buxarda bişirilmiş kotletlə
 - qızardılmış can ətə, toyuq, cücə və bir neçə yumurtadan hazırlanan xörəklərlə
 - bişirilmiş donuz, qoyun, dovşan ətə ilə
 - can ətə, langet, bitoçki, kotlet
-

Sual: Soğanlı tomatlı mayonez hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti balıqla
 - bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti toyuqla
 - bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti quş ətə ilə
 - bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti donuz ətə ilə
 - bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti kartofla
-

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Tomatlı marinadlaşdırılmış tərəvəz hansı xörəklə süfrəyə verilir? (Çəki: 1)

- qızardılmış balıqla
 - bişirilmiş balıqla
 - qızardılmış ətə
 - qızardılmış toyuqla
 - bişirilmiş ətə
-

Sual: Ət bişən zaman nə qədər yağ ayrılır? (Çəki: 1)

-) 20%
 - 30%
 - 40%
 - 50%
 - 55%
-

Sual: Yumurtada nə qədər xolesterin olur? (Çəki: 1)

- 1,6%
 - 1,7%
 - 1,8%
 - 1,9%
 - 2,0%
-

Sual: Ət bişən zaman nə qədər yağ itkisi olur? (Çəki: 1)

- 50%
 - 60%
 - 40%
 - 30%
 - 20%
-

Sual: Çuğunduru və yaşıl tərəvəzləri hansı qablarda emal etmək olmaz? (Çəki: 1)

- alüminiumda
 - dəmirdə
 - misdə
 - fosforda
 - taxtada
-

Sual: İsti emal zamanı balıq kütləsində nə qədər itki olur? (Çəki: 1)

- 20-22%
 - 18-20%
 - 22-24%
 - 24-26%
 - 26-28%
-

Sual: Hansı azad aminturşuları balıq həlimində üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- histidin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin

- qlisin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
 - qlütin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
 - albumin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
 - histidin, triptofan, fenilalanin, qlisin, sistein, metionin, taurin
-

Sual: 80°C-dən çox temperaturda ətdə əmələgəlmə müşahidə olunur: (Çəki: 1)

- sulfat turşusu
 - sulfid anhidridi
 - hidrogen sulfid
 - kükürd qazı
 - hidrogen oksigen
-

Sual: Ətin uzun müddət qızdırılması azalmaya səbəb olur: (Çəki: 1)

- zülalların parçalanması
 - zülalların denaturasiyalaşması
 - zülalların dekstruksiyası
 - zülalların hidrolizinə
 - zülalların hidratasiyası
-

Sual: Nə qədər hidrogen sulfid 6 saat 100°C qızdırma zamanı bişirilmiş ətdə müşahidə olunur: (Çəki: 1)

- 4-6mq%
 - 2-3 mq%
 - 6-8 mq%
 - 8-10mq%
 - 10-12mq%
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bu maddələrdən hansı qızardılmış ətin iyinə məxsusdur? (Çəki: 1)

- terazin
 - piridin
 - furan
 - pirazin
 - tiofen
-

Sual: Hansı subməhsulun həlimi istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- qaraciyər
 - böyrək
 - dil
 - beyin
 - ürək
-

Sual: Toyuq ətinin qızartma müddəti təşkil edir: (Çəki: 1)

- 40-60 dəqiqə
 - 30-50 dəqiqə
 - 25-30 dəqiqə
 - 35-45 dəqiqə
 - 55-60 dəqiqə
-

Sual: Cücə ətinin qızartma müddəti təşkil edir: (Çəki: 1)

- 20-30 dəqiqə
 - 15-20 dəqiqə
 - 30-40 dəqiqə
 - 40-45 dəqiqə
 -) 45-50 dəqiqə
-

Sual: Hinduşka və qaz ətinin qızartma müddəti təşkil edir: (Çəki: 1)

- 2-2,5 saat
 - 1-1,5 saat
 - 0,5-1 saat
 - 2,5-3 saat
 - 1,5-2 saat
-

Sual: Ördək ətinin qızartma müddəti təşkil edir: (Çəki: 1)

- 45-50 dəqiqə
 - 50-55 dəqiqə
 - 55-60 dəqiqə
 - 60-65 dəqiqə
 - 30-40 dəqiqə
-

Sual: Kollagen molekulunda 4 aminturşunun miqdarca çox olması nəyi müəyyənləşdirir? (Çəki: 1)

- aşağı bioloji dəyərliliyi
 - yuxarı bioloji dəyərliliyi
 - aşağı fizioloji dəyərliliyi
 - yuxarı fizioloji dəyərliliyi
 - aşağı qidalılıq dəyəri
-

Sual: pH-ın hansı intervalı kollagenin izoelektrik nöqtəsini müəyyənləşdirir? (Çəki: 1)

- pH 7,0...7,8

- pH 6,0...6,8
- hP 5,0...5,5
- pH 8,0...8,8
- pH 9,0...9,8

Sual: Suda qızdırılma zamanı kollagen denaturasiyaya uğrayaraq nəyə çevrilir? (Çəki: 1)

- qlütinə
- elastinə
- miozinə
- alaninə
- mioqlobinə

Sual: Kollagenin tərkibində hansı aminturşular mövcud deyildir? (Çəki: 1)

- triptofan, sistin, sistein, metionin, tirozin
- triptofan, sistin, sistein, metionin, alanin
- triptofan, sistin, sistein, fenilalanin, triozin
- alanin, sistin, sistein, metionin
- triptofan, sistin, alanin, metionin, tirozin

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Turşuların təsirindən kollagenin strukturunda nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- enerji
- cazibə qüvvəsi
- itələmə qüvvəsi
- dartma qüvvəsi
- yük

Sual: Kollagen molekulunda sərbəst amin qrupları necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- diaminoxalat amin qrupu, əsas polipeptid əlaqələrin N-qrupları şəklində.
- monoaminturşuları amin qrupları, əsas polipeptid əlaqələri N qrupları şəklində
- diamin turşuların amin qrupları, əsas polipeptid əlaqənin O qrupları şəklində
- diamin turşuların amin qrupları, əsas polipeptid əlaqənin C qrupları şəklində
- monoaminturşuları amin qrupları, əsas polipeptid əlaqələri C qrupları şəklində

Sual: Kollagen molekulunda karboksil qrupları necə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- asparqin və qlütamin turşularının mono amidikarbonat qrupları, əsas polipeptid

əlaqələrin son qrupları

- askorbin və qlütamin turşularının mono amindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin C-son qrupları
 - asparagin və qlütamin turşularının diamindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin C-son qrupları
 - asparagin və qlütamin turşularının mono amindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin N-son qrupları
 - asparagin və qlütamin turşularının diamindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin N-son qrupları
-

Sual: Kollagenin makromolekulu necə adlanır? (Çəki: 1)

- tropokollagen
 - mezokollagen
 - protokollagen
 - izokollagen
 - makrokollagen
-

Sual: Tropokollagenin ümumi qəbil edilmiş quruluş modeli necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- üç polipeptid zənciri üçşaxəli zəncirə möhkəm birləşmə
 - iki polipeptid zənciri üçşaxəli zəncirə möhkəm birləşmə
 - üç polipeptid zənciri dördşaxəli zəncirə möhkəm birləşmə
 - üç polipeptid zənciri bir-birinə sıx birləşmiş
 - iki polipeptid zənciri bir-birinə sıx birləşmiş
-

Sual: Tropokollagenin ölçülərini göstərin? (Çəki: 1)

- uzunluğu 300 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-300000
 - uzunluğu 200 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-200000
 - uzunluğu 150 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-150000
 - uzunluğu 100 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-100000
 - uzunluğu 250 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-200000
-

Sual: Tropokollagenin üçspirallı olması nə ilə izah olunur (Çəki: 1)

- miozin və oksiprolin
 - prolin və miozin
 - alanin və miozin
 - aminturşu tərkibinə görə
 - prolin və alanin
-

Sual: Tropokollagenin molekuluna sərt əyilmiş konformasiyanı verən nədir (Çəki: 1)

- prolin və oksiprolin
 - lizin və oksiprolinlə
 - prolin və hidrosillə
 - oksiprolin və hidrosillə
 - prolin və lizin
-

Sual: Tropokollagen fibrilləri molekulada necə yerləşir? (Çəki: 1)

- baş quyruğa tərəf
 - baş yana tərəf
 - baş çanağa tərəf
 - baş qara ciyəre tərəf
 - baş başa tərəf
-

Sual: Makromolekul, liflər və fibrillər nəyi müəyyənləşdirir? (Çəki: 1)

- kollagenin mövcudluğunun real formasını
 - kollagenin hipotetik formasının mövcudluğu
 - kollagenin ideal formasının mövcudluğu
 - kollagenin saxta formasının mövcudluğu
 - kollagenin nəzəri formasının mövcudluğu
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Profibrillər nədir? (Çəki: 1)

- Hipotetik forma olub kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
 - real forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
 - ideal forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
 - nəzəri forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
 - saxta forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
-

Sual: Kollagen molekulunun strukturunun stabilliyi və onların aqreqatları nəyin hesabına həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- daxili və molekullarası eninə rabitə hesabına
 - xarici və molekullarası eninə rabitə hesabına
 - daxili yan molekullarası eninə rabitə hesabına
 - xarici yan molekullarası eninə rabitə hesabına
 - daxili və molekullarası uzadılmış
-

Sual: Qeyri-kovalent rabitəyə hansılar aiddir: (Çəki: 1)

- oksigen, ion, hidrofob
 - hidrogen, ion, hidrofob
 - hidrogen, atom, hidrofob
 - hidrogen, ion, hidrofil
 - hidrogen, atom, hidrofil
-

Sual: Hidrofob rabitə hansı qruplar tərəfindən yaradılır? (Çəki: 1)

- polyar qruplar tərəfindən
 - qonşu qruplar tərəfindən
 - radikal qruplar tərəfindən
 - qeyri-polyar qruplar tərəfindən
 - kovalent qruplar tərəfindən
-

Sual: Hidrogen və ion rabitəsi hansı qruplar tərəfindən yaradılır? (Çəki: 1)

- qeyri-polyar qruplar tərəfindən
 - qütb qrupları tərəfindən
 - qonşu qruplar tərəfindən
 - radikal qruplar tərəfindən
 - kovalent qruplar tərəfindən
-

Sual: Kovalent birləşmələrə aiddir: (Çəki: 1)

- efir, keton, peptid
 - efir, aldehid, polipeptid
 - efir, aldehid, peptid
 - efir, keton və polipeptid
 - spirt, aldehid və peptid
-

Sual: Kollagendə kovalent rabitənin əmələ gəlməsində hansı qruplar iştirak edir? (Çəki: 1)

- heksozalar
 - pentozalar
 - oksozalar
 - tetrozalar
 - mannozalar
-

Sual: Kollagendə heksozanın miqdarı neçə faizdir? (Çəki: 1)

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

Sual: Efir rabitəsi hansı qruplar arasında yaranır? (Çəki: 1)

- karboksil və hidroksil qruplarının yan zəncirində
 - karboksil və keton qruplarının yan zəncirlərində
 - karboksil və aldehid qruplarının yan zəncirində
 - karboksil və efir qruplarının yan zəncirlərində
 - karboksil və hidrogen qruplarının yan zəncirlərində
-

Sual: Peptid rabitəsi hansı qruplar arasında yaranır? (Çəki: 1)

- turşu və əsasi qrupların yan zəncirində
- karboksil və keton qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və efir qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və hidrosil qruplarının yan zəncirində
- karboksil və aldehid qruplarının yan zəncirində

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 1 millimetr qalınlıqlı kollagen lifi hansı yükgötürmə qabiliyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- 10 n
- 100 n
-) 15 n
- 17 n
- 200 n

Sual: Tropoelastinin molekul kütləsini göstərin: (Çəki: 1)

- 72000
- 7500
- 7800
- 80000
- 85000

Sual: Tropoelastində aminturşu qalığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 800
- 700
- 600
- 500
- 400

Sual: Olein yağ turşusunun tərkibindəki rabitəni müəyyənləşdirin: (Çəki: 1)

- üçlü rabitə
- hidrogen rabitə
- ikiqat rabitə
- peptid rabitə
- sadə rabitə

Sual: Asetilen yağ turşusunun tərkibindəki rabitəni müəyyənləşdirin: (Çəki: 1)

- üçqat rabitə
 - ikiqat rabitə
 - peptid rabitə
 - hidrogen rabitə
 - sadə rabitə
-

Sual: Hansı qruplar molekulyar oksigenin və digər oksidləşdiricilərin təsirinə məruz qalan yağ turşuların lazımı miqdarını özündə saxlaya bilər? (Çəki: 1)

- karbonil və hidroksil qrupları
 - karbonil və oksigen qrupları
 - oksigen və hidroksil qrupları
 - karbonil və sulfid qrupları
 - sulfid və hidroksil qrupları
-

Sual: Yağların əmələ gəlməsində ən çox iştirak edən turşular hansılardır? (Çəki: 1)

- stearin, palmitin, linol turşuları
 - stearin, palmitin, linolen turşuları
 - olein, palmitin, linol turşuları
 - stearin, olein, linol turşuları
 - stearin, palmitin, olein turşuları
-

Sual: Birinci ikiqat rabitənin lokallaşmasından aslı olaraq doymamış yağ turşuları bölünür: (Çəki: 1)

- ω 3, ω 6, ω 9
 - ω 2, ω 4, ω 9
 - ω 2, ω 6, ω 10
 - ω 1, ω 2, ω 3
 - ω 3, ω 6, ω 12
-

Sual: Omega-3 və omega-6 yağ turşuları hansı yağ turşusuna aiddir? (Çəki: 1)

- yarımdoymamış yağ turşusuna
 - doymamış
 - doymuş
 - monodoymamış
 - didoymamış
-

Sual: Omega-9 yağ turşusu hansı yağ turşusuna aiddir? (Çəki: 1)

- monodoymamış yağ turşusuna
 - doymamış
 - doymuş
 - yarımdoymuş
 - didoymuş
-

BÖLMƏ: 1202

Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Müxtəlif növ təbii və emal edilmiş yağların praktiki susuz qarışıqlarına hansı məhsullarda rast gəlinir? (Çəki: 1)

- emal olunmuş kulinar məhsullarında, şirniyyatlarda
- rafinə edilmiş kulinar məhsullarında və şirniyyatlarda
- emal olunmuş kulinar məhsullarında, piy kütləsində
- emal olunmuş piy kütləsində, şirniyyatlarda
- kulinar, qənnadı, piy kütləsində

Sual: Aşağıdakı izomerlər hansı yağlar üçün xarakterik deyil? (Çəki: 1)

- üçqat rabitənin izomer vəziyyəti
- turşu qalıqlarının izomer vəziyyəti
- optiki izomer
- sis-trans-izomeri
- ikiqat rabitənin izomer vəziyyəti

Sual: Yağların fiziki göstəricilərinə nələr aiddir? (Çəki: 1)

- həllolma, sıxlıq, konsistensiya, özülülük, ərimə və soyuma, tüstüemələgətirmə temperaturu, elektrik və istilik ötürücülük
- həllolma, möhkəmlik, konsistensiya temperaturu
- həllolma, sıxlıq, tüstüləndirmə, temperatur
- həllolma, möhkəmlik, tüstüemələgətirmə, temperatur
- həllolma, özlülük, istilik izolyasiyası

Sual: Yağ-su qarışığından alınan məhlul necə adlanır? (Çəki: 1)

- köpük
- sabun
- gel
- emulsiya
- həlməşik

Sual: Müxtəlif yağların 100 q suda emulsiya olunan miqdarını göstərin: (Çəki: 1)

- donuz yağı-50 mq, mal yağı -10 mq
- donuz yağı-40 mq, mal yağı -50 mq
- donuz yağı-20 mq, mal yağı -20 mq
- donuz yağı-30 mq, mal yağı -40 mq
- donuz yağı-60 mq, mal yağı -100 mq

Sual: Yağın sıxlığı hansı miqdar aralığındadır? (Çəki: 1)

- 900-970 kq/m³
 - 900-980 kq/m³
 - 900-960 kq/m³
 - 900-990 kq/m³
 - 900-1000 kq/m³
-

Sual: Yağların sıxlığının artması nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- hidrosil qruplarının yaranması hesabına
 - radikal qruplarının yaranması hesabına
 - oksigen qruplarının yaranması hesabına
 - hidrogen qruplarının yaranması hesabına
 - hidrosil qruplarının yaranması hesabına
-

Sual: Yağların sıxlığının azalması nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- sərbəst yağ turşularının artması hesabına
 - doymamış yağ turşularının artması hesabına
 - monodoymamış yağ turşularının artması hesabına
 - didoymamış yağ turşularının artması hesabına
 - yarımdoymuş yağ turşularının artması hesabına
-

Sual: Qliserid molekulunda hidrosil qrupunun olması nəyə təsir edir? (Çəki: 1)

- ərimə temperaturunun azalmasına
 - soyutma temperaturunun azalmasına
 - ərimə temperaturunun artmasına
 - soyutma temperaturunun artmasına
 - yağın sıxlığı artır
-

Sual: Aşağı molekullu yağ turşuları yağların hansı xüsusiyyətinə təsir edir (Çəki: 1)

- ərimə temperaturunu azaldır
 - ərimə temperaturunu artırır
 - soyutma temperaturunu azaldır
 - soyutma temperaturunu artırır
 - qaynama temperaturunu azaldır
-

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Soyuma prosesində qliseridlərin müxtəlif kristal struktura qazanması nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- ərimə temperaturunun iki nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
 - ərimə temperaturunun üç nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
 - ərimə temperaturunun dörd nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
 - sındırma şüalarının iki nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
 - sındırma şüalarının üç nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
-

Sual: Sınma əmsalı yağların hansı xüsusiyyətlərini xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- yağların təmizliyini və ərimə dərəcəsini
 - yağların təmizliyini və soyutmanın dərəcəsi
 - yağların təmizliyini və sındırma dərəcəsi
 - istifadə olunan xammalın təmizliyi və turşuluğun dərəcəsi
 - yağ turşularının təmizliyi və turşuma dərəcəsi
-

Sual: Yağların sınma əmsalı nəyin hesabına yüksəlir? (Çəki: 1)

- Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekulyar çəkisinin artması hesabına
 - Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekulyar çəkisinin azalması hesabına
 - Yağ turşularının müəyyən olunmuş həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekulyar çəkisinin artması hesabına
 - Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin hidroksil qruplarını saxlaması və molekulyar çəkisinin artması hesabına
 - Yağ turşularının müəyyən olunmuş həddinin hidroksil qruplarını saxlaması və molekulyar çəkisinin artması hesabına
-

Sual: Yağın elektrik ötürücülüüyü nəyin hesabına artır? (Çəki: 1)

- tərkibində sərbəst yağ turşularının azalması hesabına
 - tərkibində əvəz olunan yağ turşularının artması hesabına
 - tərkibində əvəz olunan yağ turşularının azalması hesabına
 - tərkibində sərbəst yağ turşularının artması hesabına
 - tərkibində əvəz olunan yağ turşularının artması hesabına
-

Sual: . Yağların istilikkeçirmə əmsalı hansı aralıqda olur? (Çəki: 1)

- 0,15...0,17
 - 0,16...0,18
 - 0,17...0,19
 -) 0,19...0,20
 - 0,20...0,22
-

Sual: Yağların xarakterik xüsusiyyətlərinə aiddir (Çəki: 1)

- müxtəlif aromatik maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək
- müxtəlif aromatik maddələrin buxarlanması
- müxtəlif qidalı maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək
- müxtəlif kimyəvi maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək

- vitaminlərin həll olması
-

Sual: Hansı yağ turşuları çatışmadıqda orqanizmdə yağ mübadiləsi pozulur, qara ciyərdə, qan damarlarında xoşagəlməz dəyişikliklər baş verir, dəri xəstəlikləri yaranır? (Çəki: 1)

- doymamış yağ turşuları
 yarımdoymuş yağ turşuları
 doymuş yağ turşuları
 əvəz olunan yağ turşuları
 əvəzolunmaz yağ turşuları
-

Sual: Yağların mənimsənilməsinin bioloji dəyərliliyinin əsas göstəriciləri nə ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- limfa və qana sorulan triqliseridlərin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan qliserinin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan qlütenin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan elastinin miqdarı ilə
) limfa və qana sorulan kollagenin miqdarı ilə
-

Sual: Ərimə temperaturu 50-600C olan yağların neçə faizi orqanizm tərəfindən mənimsənilir? (Çəki: 1)

- 70-80%
 60-80%
 50-60%
 40-50%
 30-40%
-

Sual: Sərbəst yağ turşularını qələvi ilə neytrallaşdırdıqda əmələ gələn məhsul necə adlanır? (Çəki: 1)

- köpük
 emulsiya
 sabun
 həlməşik
 yapışqan
-

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Doymamış yağ turşularının oksidləşməsi hansı metalların iştirakı ilə sürətlənir? (Çəki: 1)

- manqan, kobalt, dəmir
 - manqan, kobalt, alüminium
 - manqan, kobalt, mis
 - manqan, alüminium, dəmir
 - alüminium, kobalt, dəmir
-

Sual: Yağların oksidləşməsi zamanı onun hansı fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri dəyişmir? (Çəki: 1)

- sıxlığı
 - özlülük
 - turşuluq ədədi
 - peroksid ədədi
 - sabunlaşma
-

Sual: Yağların öz-özünə oksidləşməyə dayanıqlığı hansı amillərdən aslı deyildir? (Çəki: 1)

- İşığın və havanın əlverişli olmasından
 - istifadə olunan xammalın keyfiyyətindən
 - alınan yağların rejimi və üsulları
 - təmizlik dərəcəsindən
 - saxlanma rejimi və saxlanması
-

Sual: Qeyd olunanlardan hansılar antioksidləşdiricilərdir? (Çəki: 1)

- tokoferol, fosfatid, qossipol
 - kalsiferol, fosfatid, qossipol
 - tokoferol, fosfatid, kalsiferol
 - tokoferol, fosfatid, qossimol
 - kalsiferol, fosfatid, qossidol
-

Sual: Qeyd olunanlardan hansılar süni antioksidləşdiricidir? (Çəki: 1)

- butilhidroksitoluol, butilhidroksianizol
 - butilhidroksibenzoy və butilqidroksiamzol
 - butilqidroksitolual və butilhidroksibenzoy
 - butilhidroksibenzol və butilqidroksianizol
 - butilqidroksitolual və butilhidroksinenzol
-

Sual: Dəyişkən valentli metallar nəzərəcarpacaq dərəcədə nəyi zəiflədir? (Çəki: 1)

- saxlama zamanı yağların oksidləşməsinin dayanıqlığını
 - ərimə zamanı yağların oksidləşməsinin dayanıqlığını
 - soyutma zamanı yağların oksidləşməsinin dayanıqlığını
 - yağların elektrik keçirməsi
 -) yağların istilik keçirməsi
-

Sual: Qeyd olunanlardan hansılar yağların saxlanmasıda sanitar qaydalara aid edilmir?
(Çəki: 1)

- yağlar hermetik olmayan bitonlarda saxlanılır
 - yağlar soyuducu kameralarda 5 gündən çox olmayaraq saxlanılır
 - yağlar işıq daxil olmadan saxlanılır
 - yeni partiyadan olan bitki yağlarını
 - yağlar hermetik qablarda saxlanılır
-

Sual: . Hansı temperatur həddində su və məhsul arasında yağlar əriməyə başlayır?
(Çəki: 1)

- 30-50C
 - 30-70C
 - 50-60C
 - 70-80C
 - 80-90C
-

Sual: Bişmə zamanı ət neçə faiz yağ itirir? (Çəki: 1)

- 40%
 - 50%
 - 60%
 - 30%
 - 20%
-

Sual: . Qızardılan zaman məhsuldan suyun gur buxarlandıqda ətrafa səpələnən yağ nə əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- köpük
 - acılıq
 - yapışqanlıq
 - konsoregen
 - tullantı
-

Sual: Hazır məhsulun bioloji dəyərliyinin yüksəltmək üçün mümkün qədər nəyə nail olmağa çalışmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- daha nazik qızarmış təbəqə alınmasına
 - qızarmamış təbəqə alınmasına
 - daha çox qalın qızarmış təbəqə alınmasına
 - bir çox qalın qızarmış təbəqə alınmasına
 - daha möhkəm qızarmış təbəqə alınmasına
-

Sual: Yaxşı qızardılmış məmulatlarda hansı komponentlərin aktivliyinin qarşısı alınır?
(Çəki: 1)

- fermentlərin
- yağlar
- vitaminlər
- karbohidrat
- mineral maddələr

Sual: Çəkilmis̄ ətđən hazırlanan hansı məmumatların kütlə itkisi istisnalıq təşkil edir? (Çəki: 1)

- lülə kabab
 - kotlet
 - zrazı
 - şnitset
 - bitoçki
-

Sual: Pirozin hansı məhsulun iyini ğzündə əks etdirir? (Çəki: 1)

- qızardılmıř ətın
 - biřmiř ətın
 - pörtlədilmis̄ ətın
 - qovrulmuř ətın
 - çiy ətın
-

Sual: Ossein nəyin tərkibində olur və necə adlana bilər? (Çəki: 1)

- sümüyün tərkibində, kollagen
 - ətın tərkibində, kollagen
 - subməhsullarının tərkibində, kollagen
 - quř ətının tərkibində, kollagen
 - donuz ətının tərkibində, kollagen
-

Bölmə: 1302

Ad	1302
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: İstilik təsirindən yağlarda hansı əsas proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə,destruksiya
 - hidratasiya, oksidləşmə, polimerləşmə, melanoidəmələgəlmə
 - hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə, denaturasiya
 - hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə, denaturasiya, hidratasiya
 - hidratasiya, oksidləşmə, destruksiya, hidroliz
-

Sual: Früter qızartmasında yağların oksidləşməsi və hidrolizi hansı texnoloji amillərdən aslıdır? 1. yağın qısa müddətli qızdırılmasından 2. temperatur və qızartma rejimindən 3. yağın tərkibindən və konsistensiyasından 4. qızardılan məhsulun nəmliyindən 5. əsas məhsuldan 6. yağlarda dəyişkən valentli metalların olmasından 7. früter aparatının konstruksiyasından (Çəki: 1)

- 2, 4, 6,7

- 1, 2, 3, 4
 - 2, 3, 4, 5
 -) 3,4 ,5, 6
 - 1, 3, 5, 7
-

Sual: Bu maddə krem üzvü birləşməyə aid edilir və xətti struktura malik polimer kimi özünü təqdim edir. Bu hansı maddədir? (Çəki: 1)

- polimetilsiloksan məhlulu
 - polidimetiloksan məhlulu
 - politrimetiloksan məhlulu
 - politetrametiloksi məhlulu
 - polimetilqiloksan məhlulu
-

Sual: Früter qızartmasında yağların tərkibinin dərindən dəyişmə dərəcəsinə bir çox faktorlar təsir edir. Qeyd olunanlardan biri bu faktorlara aid edilmir. Bu faktor hansıdır? (Çəki: 1)

- doymamış yağın dərəcəsi
 - antiturşular və katalizatorun hidrolizi
 - temperatur və qızartmanın davam etməsi
 - əsas məhsulun tərkibi
 - yağın keyfiyyəti
-

Sual: Nə üçün rafinadlaşdırılmamış yağların orqanoleptiki göstəriciləri rafinadlaşdırılmamış yağlarla müqayisədə daha tez dəyişir? (Çəki: 1)

- rafinadlaşdırılmamış yağlarda melanoidin əmələgəlmə reaksiyası fosfatidlərin olması hesabına yaranır
 - rafinadlaşdırılmamış yağların tərkibində fosfaridləşmiş reaksiyası fosfatidlərin hesabına yaranır
 - rafinadlaşdırılmamış yağlarda aminləşdirilmiş reaksiyası azot hesabına yaranır.
 - rafinadlaşdırılmamış yağlarda sulfidləşmə reaksiyası kükürd maddələrinin hesabına yaranır
 - rafinadlaşdırılmamış yağlarda piroliz reaksiyası efirlərin hesabına yaranır.
-

Sual: Aşağıda qeyd olunan polisaxaridlərdən hansılar hemiseliozalara aid edilir? (Çəki: 1)

- arabinanlar, ksilanlar, mannanlar və qalaktanlar
 - qlükoza, ksilan, mannan və qalaktan
 - fruktozan, asilan, mannan və qalaktan
 - rafinozan, asilan, mannan və qalaktan
 - kestozan, asilan, mannan və qalaktan
-

Sual: Onlar yaxşı strukturəmələgətirici olmaqla, yüksək jeleəmələgətiricilik xüsusiyyətləri ilə jelelərin, sambukların, meyvə içliklərinin, cəmlərin, povidloların və digər məhsulların strukturunu formalaşdırır. Bu hansı maddədir? (Çəki: 1)

- kamed
- pektin

- jelatin
 - həlməşik
 - aqar
-

Sual: Mannoza və qalaktoza qalığında ibarət neytral polisaxaridlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- ksilan
 - mannan
 - kamedlər
 - pektin
 - fruktozan
-

Sual: Bu maddə yüksək özülü, şişkinləşən, kleyəmələ gətiricidir və qatılaşdırıcı və birləşdirici maddə kimi istifadə edilir. Bu hansı maddədir? (Çəki: 1)

- kamedlər
 - mannan
 - ksilan
 - pektin
 - fruktozan
-

Sual: Kəsimdən sonra yetişmə mərhələsində ətin əzələ toxumasında qlikogendən anaerob şəraitdə nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- süd turşusu
 - sirkə turşusu
 - limon turşusu
 - quzuqulağı turşusu
 - yantar turşusu
-

Sual: Sümüyün tərkibindəki kollagen necə adlanır? (Çəki: 1)

- ossein
 - kossein
 - mossein
 - vossein
 - lossein
-

Sual: Məhsulun qidalılıq dəyərini qoruyub saxlamaq üçün nəyə nəzarət edilməlidir? (Çəki: 1)

- Bişmənin davamətme müddətinə
 - reaksiya mühitinə
 - bişmə temperaturuna
 - isti emal üsullarına
 - istifadə olunan xammalın tərkibinə
-

Sual: Hansı subməhsulun həlimi istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- böyrəklərin

- qara ciyərin
 - dil
 - k ll 
 -  r k
-

Sual: . Kabab bişirildikdə ətin tərkibindəki qidalı maddələrin itkisi neçə faiz təşkil edir? (  ki: 1)

- zülallar-11%, yağlar-35%, mineral maddələr-33%
 - zülallar-10%, yağlar-15%, mineral maddələr-23%
 - zülallar-41%, yağlar-55%, mineral maddələr-43%
 - zülallar-21%, yağlar-33%, mineral maddələr-43%
 - zülallar-61%, yağlar-95%, mineral maddələr-43%
-

Sual: Vitaminlərin miqdarı hansı  t tik lərində daha çox qorunub saxlanılır? (  ki: 1)

- kiçik tik lərd 
 - iri tik lərd 
 - orta tik lərd 
 - can  ti
 - nazik kənarda
-

Sual: Sənaye istehsalında məhsula qırmızılıq vermək   n onun tərkibinə hansı maddə qatılır? (  ki: 1)

- donuz ətində
 - mal ətində
 - qoyun ətində
 - quş ətində
 - getmir
-

Sual: Sənaye istehsalında məhsula qırmızılıq vermək   n onun tərkibinə hansı maddə qatılır? (  ki: 1)

- natrium nitrat
 - nitrat kalium
 -) nitrat kalsium
 - hidrat kalium
 - hidrat kalsium
-

Sual: Tripeptid əlaqəli maddəni göstərin: (  ki: 1)

- qlutation
 - kreonitin
 - anserin
 - karnozin
 - qlukogen
-

Sual: Dipeptid əlaqəli maddələri göstərin? (  ki: 1)

- anserin v  karnozin

- kreonitin və anserin
 - qlütation və karnozin
 - qlükogen və anserin
 - qlükogen və karnozin
-

Sual: Beyinin bişmə müddətini göstərin: (Çəki: 1)

- 10-15 dəqiqə
 - 15-20 dəqiqə
 - 25-30 dəqiqə
 - 30-35 dəqiqə
 - 35-40 dəqiqə
-

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bu şəkərlərdən hansı isti kulinar emal zamanı əhəmiyyətli dərəcədə dəyişikliyə məruz qalmır? (Çəki: 1)

- laktoza
 - saxaroza
 - qalaktoza
 - fruktoza
 - mannoza
-

Sual: Aşağıda qeyd olunan turşulardan hansı daha çox inversiya olunma xüsusiyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- yantar
 - sirkə
 - quzuqulağı turşusu
 - alma
 - süd
-

Sual: . Mayalı xəmirin qıçqırmasında və bişirmənin başlanğıc mərhələsində, həmçinin pivə, kvas, şərab və digər məhsulların hazırlanmasında saxarozanın və maltozanın hidrolizi necə proses adlanır? (Çəki: 1)

- fermentativ
 - qələvi
 - turş
 - turş-fermentativ
 - spirtli
-

Sual: Meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması prosesində, içliklərin bişirilməsində, qənnadı pomadalarının hazırlanmasında hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- saxarozanın turşu hidrolizi
 - saxarozanın fermentativ-turşu hidrolizi
 - saxarozanın fermentativ hidrolizi
 - rafinozam turşu hidrolizi
 - qlükozanın turşu hidrolizi
-

Sual: Bu maddələrdən hansılar mayalı xəmirədən hazırlanan məmulatların keyfiyyətə formalaşmasında iştirak edir? (Çəki: 1)

- etil spirti, karbon qazı və süd turşusu
 - etil spirti, karbon qazı, yantar turşusu
 - metil spirti, kükürd qazı və süd turşusu
 - metil spirti, karbon qazı və süd turşusu
 - metil spirti, karbon qazı və alma turşusu
-

Sual: Ştrekkerə görə aminturşuların parçalanması nə deməkdir? (Çəki: 1)

- aminturşuların dikarbonil birləşmələrlə birləşməsi
 - aminturşuların monokarbonil birləşmələrlə birləşməsi
 - zülalların dikarbonil birləşmələrlə birləşməsi
 - zülalların monokarbonil birləşmələrlə birləşməsi
 - aminturşuların dikarbonal birləşmələrdən ayrılması
-

Sual: "Ştrekker aldehidləri"ni göstərin: (Çəki: 1)

- formaldehid, asetaldehid, metional, fenilasetaldehid
 - formaldehid, asetaldehid, metional, izovalerian aldehid, fenilasetaldehi
 - formaldehid, etinol, izoyağ aldehidi, metional, fenilasetaldehi
 - formaldehid, ketolaldehid, metional, izoyağ aldehidi, fenilasetaldehi
 - formaldehid, asetaldehid, metionin, izoyağ aldehidi, fenilasetaldehi
-

Sual: Məhsulun hansı nəmliyində melanoïdemələgəlmə prosesi inkişaf edir? (Çəki: 1)

- 50-80%
 - 60-90%
 - 40-70%
 - 20-50%
 -) 10-40%
-

Sual: Hansı aminturşular rəngləyici maddələrin əmələgəlməsini ləngidir? (Çəki: 1)

- mis tərkibli
 - maqnezium tərkibli
 - kükürd tərkibli
 - natrium tərkibli
 - sink tərkibli
-

Sual: Aminturşular hansı şəkərlə daha güclü rəng yaradır? (Çəki: 1)

- riboza
 - ksiloza
 - pentoza
 - saxaroza
 - qlükoza
-

Sual: . Ətin bişirilməsindən ayrılan məhsullar hansı maddələrə ayrılırlar (Çəki: 1)

- Mineral və üzvi maddələrə
 - Mineral və qeyri-üzvi maddələrə
 - qeyri-üzvi və mineral maddələr
 - azotlu və üzvi maddələr
 - həll olan zülallar və üzvi maddələr
-

Sual: Ətin bişirilməsindən ayrılan üzvi maddələrə nələr aid edilir (Çəki: 1)

- ekstraktiv maddələr, həll olan zülallar, yağlar, kollagenin destruksiya məhsulları, vitaminlər
 - ekstraktiv maddələr, həll olmayan zülallar, yağlar, kollagenin destruksiya məhsulları, vitaminlər
 - ekstraktiv maddələr, həll olan zülallar, yağlar, elastinin destruksiya məhsulları, vitaminlər
 - ekstraktiv maddələr, həll olan zülallar, yağlar, kollagenin həll olan məhsulları, vitaminlər
 - ekstraktiv maddələr, həll olmayan zülallar, yağlar, qlütenin destruksiya məhsulları, vitaminlər
-

Sual: Ət ekstraktiv maddələr hansı qruplarda özünü əks etdirir? (Çəki: 1)

- azotlu və üzvi
 - qeyri-üzvi
 - azotlu və azotsuz
 - minerallarla, üzvi
 - azotlu və minerallı
-

Sual: Qlyutin həlimə bişirmənin hansı mərhələsində keçir? (Çəki: 1)

- Bişirmənin sonunda
 - bişirmənin əvvəlində
 - bişirmənin ortasında
 - süfrəyə verilən zaman
 - keçmir
-

Sual: Et və sümük bişirildikdə suya nə keçir və suyun üzərində pərdə əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- yağ
- vitamin
- şəkər

- emulsiya
- həlməşik

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Aminturşular hansı şəkərlə daha zəif rəng yaradır? (Çəki: 1)

- ksiloza
- riboza
- saxaroza
- laktoza
- qlükoza

Sual: . Bu metallardan hansılar "Mayer" reaksiyasını sürətləndirir? (Çəki: 1)

- alüminium, dəmir, sink
- sink, dəmir, mis
- alüminium, dəmir, maqnezium
- alüminium, dəmir, mis
- kükürd, sink, dəmir

Sual: Mayer reaksiyasının arzuolunmaz nəticələri hansılardır? (Çəki: 1)

- Aminturşuların və zülalların itkisi
- şəkərlərin itkisi
- vitaminlərin itkisi
- yağların itkisi
- mineral maddələrinin itkisi

Sual: Polyar şüa ilə nişasta dənələrinin mikroskop altında görünüşü hansı xarakterik formada özünü büruzə verir? (Çəki: 1)

- Malta xaçı
- Alp xaçı
- italyan xaçı
- ingilis xaçı
- alman xaçı

Sual: Hədən artıq suda uzunmüddətli nişasta dispersiyasının qızdırılmasında qeyd olunan proseslərdən hansı baş verir? (Çəki: 1)

- duru kolloid məhlul əmələ gəlir

- şüasındırmanın ikili itkisi
 - nişasta dənəciklərinin şişməsi
 - nişastanın həll olması
 - nişasta dənələrinin dağılması
-

Sual: Amilopektin kristallarının və amilaza yağ kompleksinin ərimə temperaturu hansı halda azalır? (Çəki: 1)

- sərbəst suyun miqdarı artdıqda
 - əlaqəli suyun miqdarı artdıqda
 - kristal suyun miqdarı artdıqda
 - molekulyar su miqdarı artdıqda
 - kristallararası su miqdarı artdıqda
-

Sual: Hansı maddələr nişastanın şişməsinə əngəl törədir? (Çəki: 1)

- vitaminlər
 - yağlar
 - şəkər
 - turşu
 - qələvi
-

Sual: Konsistensiyasına görə yağlar necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- bircinsli, bərk yaxud mazşəkilli
 - bircinsli, bərk yaxud kremşəkilli
 - bircinsli, mayeli yaxud mazşəkilli
 - bircinsli, mayeli yaxud kremşəkilli
 - bircinsli olmayan – bərk yaxud mazşəkilli
-

Sual: Quru nişastanın termiki parçalanması prosesi necə adlanır? (Çəki: 1)

- hidroliz
 -) prioliz
 - dekstrinləşmə
 - destruksiya
 - refroqradasiya
-

Sual: α -amilazanın iştirakı ilə nişastanın parçalanma sürəti aslı deyil? (Çəki: 1)

- davam etmə müddətindən
 - nişastanın vəziyyəti və görünüşü
 - pH
 - fermentin konsentrasiyası
 - temperatura
-

Sual: . Yüksək təzyiqdə qızdırıcı mühitin temperaturu neçə dərəcə olur (Çəki: 1)

- 110-119C
- 90-100C

- 50-60C
- 30-40C
- 80-90C

Sual: Subməhsulların bişirilməsinin davametmə müddətini göstərin: (Çəki: 1)

- 1,5-2,0 saat
- 1,5-2,5 saat
- 1,5-3,5 saat
-) 1,5-5,5 saat
- 1,5-4,5 saat

Sual: Əzələ zülallarının daha mühüm dəyişməsi prosesi nə adlanır? (Çəki: 1)

- denaturasiya
- hidroliz
- destruksiya
- hidratasiya
- avtoliz

Sual: Həll olan maddələrin bişmiş ətdən mühitə keçməsi prosesi nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- diffuziya
- isitmə
- mühit
- temperatur
- emal

Sual: . Ət məhsullarını bişirdikdə baş verən diffuziya nədən hasilidir? (Çəki: 1)

- maye əmsalının artmasından
- maye əmsalının azalmasından
- üst əmsalının artmasından
- üst əmsalının azalmasından
- temperatur əmsalının artmasından

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: . Nişastanın hidrolizini həyata keçirən fermentlər hansı yarımqruplara aiddir? (Çəki: 1)

- peroksidaz
 - oksidaz
 - qlikozidaz
 - invertaz
 - pektinesteraz
-

Sual: Qeyri-polyar qruplar arasında hansı rabitələr yaranır? (Çəki: 1)

- peptid
 - hidrofil
 - hidrogen
 - hidrofob
 - oksigen
-

Sual: Polyar qruplar arasında hansı rabitələr yaranır? (Çəki: 1)

- hidrogen
 - peptid
 - hidrofil
 - oksigen
 - hidrofob
-

Sual: Efir, aldehid və peptid əlaqələri hansı rabitələrə aiddir? (Çəki: 1)

- kovalent
 - hidrofob
 - hidrofil
 - peptid
 - oksigen
-

Sual: Kollagenin yan zəncirlərinin karboksil və hidroksil qrupları arasında hansı əlaqə yaranır? (Çəki: 1)

- kovalent əlaqəsi
 - efir əlaqəsi
 - peptid əlaqəsi
 - hidrogen əlaqəsi
 - ion əlaqəsi
-

Sual: Kollagenin yan zəncirlərinin turşu və əsas qrupları arasında hansı əlaqə yaranır? (Çəki: 1)

- peptid əlaqəsi
 - kovalent əlaqəsi
 - efir əlaqəsi
 - ion əlaqəsi
 - hidrogen əlaqəsi
-

Sual: Kamed nədir? (Çəki: 1)

- mannoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
 -) pentoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
 - qlükoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
 - fruktoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
 - nişasta və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
-

Sual: Arabinan, kisilan, mannan və qalaktanın layiq olduğu polisaxaroid qrupu necə adlanır? (Çəki: 1)

- hemiselluloza
 - sellüloza
 - pektin
 - pektin maddələri
 - şlak
-

Sual: Marqans, kobalt və dəmir metalları nəyi sürətləndirir? (Çəki: 1)

- doymamış yağ turşularının oksidləşməsini
 - doymuş yağ turşularının oksidləşməsini
 - yarımdoymamış yağ turşularının oksidləşməsini
 - əvəzolunmuş yağ turşularının oksidləşməsini
 - əvəzolunmamış yağ turşularının oksidləşməsini
-

Sual: Nişastanın əsas modifikasiya olunmuş tiplərini göstərin? (Çəki: 1)

- şişmə, depololimerləşmə, stabilləşdirici və eninə qarışma
 - şişmə, depolimerləşmə, stabilləşdirici və uzununa qarışma
 - şişmə, depolimerləşmə, stabilləşdirici və vertikal qarışma
 - şişmə, depolimerləşmə, stabilləşdirici və horizontal qarışma
 - şişmə, destruksiya, stabilləşdirici və horizontal qarışma
-

Sual: Qızardılmış ət iyi verən maddəni göstərin: (Çəki: 1)

- terozin
 - pirazin
 - piridin
 - furan
 - tiofen
-

Sual: Ət iyi almaq üçün hansı aminturşunun mövcudluğu vacibdir (Çəki: 1)

- sistein, qlütamin turşusu, histidin, prolin
 - sistein, qlütamin turşusu, histidin, quamidin
 - sistein, qlütamin turşusu, histidin, quanin
 - sistin, qlütamin turşusu, histidin, prolin
 - sistin, qlütamin turşusu, histidin, quamidin
-

Sual: Qoyun ətinin tərkibində hansı maddələr olmur? (Çəki: 1)

- metanal, etanal, propanal, furfural

- metanal, etanal, propanal, butanol
 - metanal, etanal, butanol, furfurool
 - metanal, butanol, propanal, furfurool
 -) butanol, etanal, propanal, furfurool
-

Sual: . Mal ətinin tərkibində hansı maddələr olmur? (Çəki: 1)

- pentdekanal, tetradekanal, dekanoin
 - metanal, etanal, propanal, butanol
 - dekanoin, etanal, butanol, furfurool
 - metanal, butanol, propanal, furfurool
 - dekanoin, etanal, propanal, furfurool
-

Sual: Adi atmosfer təzyiqində qızdırıcı mühitin temperaturu neçə dərəcə olur? (Çəki: 1)

- 70-80C
 - 80-90C
 - 90-100C
 - 20-30C
 -) 40-50C
-

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Permanınat natriumun təsiri ilə qısa zəncirli kiçik molekullu nişasta əmələ gəlir. Bu hansı nişastadır? (Çəki: 1)

- oksidləşmiş
 - şişkinləşmiş
 - stabilləşmiş
 - calaq
 - parçalanmış
-

Sual: Asetilləşdirilməklə alınan mürəkkəb efirlərdən ibarət eterifikasiya olunmuş nişasta necə adlanır? (Çəki: 1)

- stabilləşdirilmiş
 - oksidləşmiş
 - parçalanmış
 - calaq
 - şişkinləşmiş
-

Sual: Mayonezlərin, sousların, kremlərin, uşaq və pəhriz qidalarının hazırlanmasında hansı nişastadan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- stabilləşdirilmiş
 - şişkinləşmiş
 - parçalanmış
 - oksidləşmiş
 - calağ
-

Sual: Hansı nişasta üçün zəif şişmə və kleysterləşmə sürəti xarakterikdir? (Çəki: 1)

- calağ
 - şişkinləşmiş
 - parçalanmış
 - stabilləşdirilmiş
 - oksidləşmiş
-

Sual: Ekstrudiv nişastanın alınması üçün hansı nişastadan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- şişkinləşmiş
 - parçalanmış
 - calağ
 - stabilləşdirilmiş
 - oksidləşmiş
-

Sual: Hansı zülal temperatura və qaynamaya davam gətirir? (Çəki: 1)

- kazein
 - laktoqlobulin, albumin
 - laktoalbumin, albumin
 - qlobulin
 - albumin
-

Sual: Hansı birləşmələrin əsasını aminturşular təşkil edir? (Çəki: 1)

- oliqoşəkərlərin
 -) nişasta
 - pektin
 - yağ
 - karbohidrat
-

Sual: Əvəzolunmaz aminturşulara aiddir: (Çəki: 1)

- metionin və leysin
 - histidin və prolin
 - histidin və arginin
 - serin və prolin
 - leysin və arginin
-

Sual: Əvəzolunan aminturşulara aiddir: (Çəki: 1)

- valin və izoleysin

- leysin və izoleysin
 - histidin və arginin
 - lizin və izoleysin
 - treonin və fenilalanin
-

Sual: Nişasta daha çox saxlanır? (Çəki: 1)

- kartofdan çox
 - marqarindən çox
 - arpa yarmasından çox
 - kulinar yağından çox
 - düyüdən çox
-

Sual: . Bişmiş ətə azotlu birləşmələrin destruksiyası hesabına hansı məhsullar yaranır? (Çəki: 1)

- kükürd anhidridi və hidrogen fosfat
 - kükürd anhidridi və dəm qazı
 - kükürd anhidridi və azot
 - dəm qazı, hidrogen fosfat
 - kükürd anhidridi , ammonyak
-

Sual: . İsti emal prosesində müxtəlif kimyəvi çevrilmələr baş verir. (Çəki: 1)

- aminturşuların, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, vitaminlərin istilik təsirindən dehidratasiyası
 - aminturşuların, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, zülalların hidrolizi və oksidləşməsi, vitaminlərin istilik təsirindən dehidratasiyası
 - vitaminlərin, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, aminturşuların istilik təsirindən dehidratasiyası
 - aminturşuların, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, zülalların istilik təsirindən dehidratasiyası
 - aminturşuların, zülalların dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, vitaminlərin istilik təsirindən dehidratasiyası
-

Sual: . 100C temperaturda 6 saat ərzində bişirilmiş mal ətinin tərkibində neçə milliqram kükürd anhidridi olur? (Çəki: 1)

- 6-8 mq%
 - 4-6%
 - 2-3%
 - 8-10%
 - 10-12%
-

Sual: Metioninin istilik təsirindən yaranan məhsulu bibər və soğan iyi verir. Bu məhsul nə adlanır? (Çəki: 1)

- metianal
- metionin
- metanol
- metilsirkə aldehidi

fenilsirkə aldehidi

Sual: Saxaramin reaksiyası neçə mərhələdə gedir? (Çəki: 1)

- 3
 4
 2
 5
 6
-

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Sənayedə hansı məhsullardan nişasta istehsal olunur? (Çəki: 1)

- kartof, qarğıdalı
 kartof, yeralması və s.
 düyü, qarğıdalı və s.
) darı, alma və s.
 kartof, buğda və s.
-

Sual: Kərə yağı hansı məhsuldan daha çox saxlana bilər? (Çəki: 1)

- düyüdən çox
 marqarindən çox
 arpa yarmasından çox
 kulinar yağından çox
 kartofdan çox
-

Sual: Bitki yağı hansı məhsuldan çox saxlana bilər? (Çəki: 1)

- Süddən çox
 kulinar yağından az
 şəkərdən az
 təzə ətdən az
 təzə yumurtadan az
-

Sual: Məhsula arzuolunan çalar vermək üçün nə istifadə edilir? (Çəki: 1)

- turşu
 qələvi
 duz
 qatıq

Sual: Yaşıl tərəvəzlərin və çuğundurun hansı qabda emal edilməsi məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- dəmir
 - alminium
 - mis
 - farfor
 - taxta
-

Sual: . İsti emal prosesində balıq ətinin kütlə itkisi neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 18-20%
 - 20-22%
 - 22-24%
 - 24-26%
 - 26-28%
-

Sual: Balıq həlimində hansı sərbəst aminturşular üstünlük edir? (Çəki: 1)

- histidin, triptofan, fenilalanin, histidin, histein, metionin, taurin
 - qlisin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
 - qlütin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
 - albumin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
 - histidin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
-

Sual: Avidin hansı vitamini birləşdirir? (Çəki: 1)

- Vitamin H
 - vitamin C
 - vitamin A
 - vitamin E
 - vitamin K
-

Sual: Hansı maddələrin iştirakı ilə ksiloza güclü rənglənmə əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- yağların
 - vitaminlərin
 - zülalların
 - aminturşuların
 - mineral maddələrin
-

Sual: Hansı maddələrlə laktoza zəif rəng əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- aminturşularla
 - yağlarla
 - zülallarla
 - vitaminlərlə
 - mineral maddələrlə
-

Sual: Metmioqlobin hansı rəngdə olur? (Çəki: 1)

- qəhvəyi
- çəhrayı
- qırmızı
- boz
- ağ

Sual: Donuz və qoyun əti hansı aminturşuların miqdarının çox olması ilə seçilir? (Çəki: 1)

- prolin, ornetin, ksantin
- prolin, ksantin, treonin
- prolin, ornetin, treonin
- ksantin, ornetin, treonin
- prolin, ornetin, inozit

Sual: Suda bir saat ərzində bişirildikdə donuz, mal və qoyun ətinin tərkibindəki tayrin, anserinkarozin, alanin miqdarca neçə faiz itkiyə məruz qalır? (Çəki: 1)

- tayrin-69%, anserinkarozin-72%, alanin-45%
- tayrin-19%, anserinkarozin-52%, alanin-55%
- tayrin-59%, anserinkarozin-82%, alanin-35%
- tayrin-19%, anserinkarozin-12%, alanin-25%
- tayrin-39%, anserinkarozin-42%, alanin-65%

Sual: Qlutamin dezaminləşməklə nəyə çevrilir? (Çəki: 1)

- qlutamin turşusuna və ammonyaka
- quamidin turşusu və ammonyak
- qlütamin turşusu və dəm qazı
- qlütamin turşusu və kükürd hidridi
- qlütamin turşusu və azot

Sual: Kəsildikdən sonra mal ətindəki rubonukleoidlər fermentativ hidrolizə məruz qalır. Nəticədə hansı maddə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- riboza-5-fosfat
- riboza-3-fosfat
- ribuloza-5-fosfat
- dezoksiriboza-5-fosfat
- dezoksiribuloza-5-fosfat

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Kükürdtərkibli aminturşular hansı proseslərin getməsinə ləngidir? (Çəki: 1)

- rəngləyici maddələrin əmələ gəlməsini
- yağların hidratasiyası
- melanoid əmələgətiricilər
- zülalların hidrolizi
- yağların oksidləşməsi

Sual: Hansı maddənin konsentrasiyasının yüksək olması nişastanın kleysterizə olunma sürətini azaldır və maksimal özüllüüyü aşağı salır? (Çəki: 1)

- şəkərin
- zülalın
- vitaminin
- yağın
-) aminturşuların

Sual: Hansı mühitdə nişastanın şişməsi güclü yüksəlir? (Çəki: 1)

- zəif qələvi mühitdə
- zəif turş mühitdə
- güclü qələvi mühitdə
- güclü turş mühitdə
- neytral

Sual: pH-ın aşağı qiymətində alınmış kleyster aşağı özüllülükə xarakterizə olunur. Bu nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- nişastanın hidrolizi nəticəsində bərkiməyən dekstrinlərin əmələ gəlməsi ilə
- nişastanın hidrolizi nəticəsində bərkiyən dekstrinlərin əmələ gəlməsi ilə
- zülalların destruksiyası nəticəsində həll olmuş aminturşuların əmələ gəlməsi ilə
- zülalların destruksiyası nəticəsində həll olmamış aminturşuların əmələ gəlməsi ilə
- zülalların hidratasiyası nəticəsində sərbəst suyun əmələ gəlməsi ilə

Sual: Məhsulun hansı göstəriciləri onun müqavimətini müəyyənləşdirməyə imkan verir? (Çəki: 1)

- iyi
- konsistensiyası
- dadı
- möhkəmliyi
- özlülüüyü

Sual: . Ət və subməhsulları kulinar hazır vəziyyətə çatdırdıqda isti emaldan aslı olmayaraq qeyd olunan proseslərdən hansılar baş verir? 1. əzələ liflərinin denaturasiyası və destruksiyası 2. şəkərlərin karamelləşməsi 3. kollagenin bişməsi və destruksiyası 4. yağların eriməsi, hidrolizi və oksidləşməsi 5. vitaminlərin qlikozidlərə çevrilməsi 6. həll

olan maddələrin diffuziyası 7. mikroorqanizmlərin vegetativ formasının zəifləməsi (Çəki: 1)

- 1,3,4,6,7
 - 1,2,3,4,5
 - 2,4,3,6,7
 -) 1,3,5,6,7
 - 2,4,5,6,7
-

Sual: Qlobulyar zülalların strukturunun modifikasiya prosesi onun ilkin xüsusiyyətlərinin köklü dəyişməsi ilə nəticələnir. Bu dəyişiklik necə adlanır? (Çəki: 1)

- fibrilyar liflərin denaturasiyası
 - sarkoplazmatik liflərin denaturasiyası
 - əzələ liflərinin denaturasiyası
 - limfatik liflərin denaturasiyası
 - zülalların həzm olunması
-

Sual: Zülalların dərinədən denaturasiyası və denaturasiya mövqeyi nədən aslıdır? (Çəki: 1)

- qızdırılmanın davam etmə müddətindən və temperaturdan
 - qızdırılmanın davam etmə müddətindən və mühitdən
 - temperatur və mühitdən
 - istilik emalı üsulundan
 - kimyəvi reaksiya və istilik emalı prosesindən
-

Sual: Qızdırılmanın davam etmə müddətindən və temperaturdan aslı olaraq zülalların istilik təsirindən denaturasiyasında nə baş verir? (Çəki: 1)

- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
 - zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan oksigen əlaqələrinin dağılması
 - zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan karbonil əlaqələrinin dağılması
 - zülalların ilkin komformasiyasının peptid zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
 - zülalların ilkin komformasiyasının dövrü zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
-

Sual: Zülal molekulunda yeni polipeptid zəncirinin əmələ gəlməsi nə ilə nəticələnir? (Çəki: 1)

- hidrofil mərkəzlərin azalması ilə
 - hidrofil mərkəzlərin artması ilə
 - hidrofob mərkəzlərin azalması ilə
 - hidrofob mərkəzlərin artması ilə
 - hidrofil mərkəzlərin ləğvi ilə
-

Sual: Qlobin zülalı neçə aminturşu qalığından ibarətdir? (Çəki: 1)

- 153
- 159
- 152
- 145
- 150

Sual: Mioqlobilinin miqdarı nəyin hesabına artır? (Çəki: 1)

- heyvanın yaşının artması hesabına
- heyvanların əzələlərinin işləməsi hesabına
- heyvanların yaşının azalması hesabına
- heyvanların köklüyü hesabına
- heyvanların çəkisinin az olması hesabına

Sual: Mal ətində mioqlobilinin miqdarı neçə milliqram olur? (Çəki: 1)

- 200-600 mq
- 120-150 mq
- 400-700 mq
- 130-450 mq
- 100-200 mq

Sual: Mioqlobilin hansı maddələrlə birləşmir? (Çəki: 1)

- hidrogen fosfat
- azot oksidi
- hidrogenlə
- kükürd anhidridi
- dəm qazı

Sual: Uzun müddət havanın oksigeni ilə təmasda oksidləşərək mioqlobilin nəyə çevrilir? (Çəki: 1)

- metmioqlobinə
- netmioqlobin
- zetmioqlobin
- betmioqlobin
- letmioqlobin

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: zülal molekulunda hidrofil mərkəzlərin azılması nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- polyar qruplaşmaların blakirovka olunması hesabına
 - polyar olmayan qruplaşmaların blakirovka olunması hesabına
 - peptid zəncirlərinin hər biri ilə yeni əlaqə yaranması hesabına
 - hidrogen zəncirlərinin bir-biri ilə əlaqə yaranması hesabına
 - oksigen zəncirlərinin bir-biri ilə əlaqə yaranması hesabına
-

Sual: 800C-dən yüksək temperaturdaətdə nəyin əmələ gəlməsi müşahidə olunur? (Çəki: 1)

- kükürd turşusu
 - titirləşən turşu qruplarının
 - kükürd anhidridi
 - kükürd qazı
 - kükürd oksidi
-

Sual: . Əzələ zülallarının denaturasiya olunaraq dəyişməsi nə ilə nəticələnir? (Çəki: 1)

- zülalların həllolma qabiliyyətinin və fermentlərin aktivliyinin azalması
 -) zülalların həllolmaması qabiliyyətinin və fermentlərin aktivliyinin azalması
 - zülalların həllolmaması qabiliyyətinin və turşuların aktivliyinin azalması
 -) zülalların həllolma qabiliyyətinin və turşuların aktivliyinin azalması
 - zülalların həllolma qabiliyyətinin və hidroliz aktivliyinin azalması
-

Sual: Əzələ zülallarının denaturasiya olunması hansı temperaturda başlayır? (Çəki: 1)

- 15-20C
 - 25-30C
 - 25-40C
 - 40-45C
 - 35-40C
-

Sual: Albumin zülalı hansı temperaturda tam denaturasiyaya uğrayır? (Çəki: 1)

- 60-65C
 - 70-75C
 - 65-70C
 - 75-80C
 - 80-85C
-

Sual: Ətin uzunmüddətli qızdırılması nəyin azalması ilə nəticələnir? (Çəki: 1)

- zülalların denaturasiyası
 - zülalların destruksiyası
 - zülalların həzm olunmasını
 - zülalların hidrolizi
 - zülalların hidratasiyası
-

Sual: Əzələ liflərinin hansı zülalları ağçöküntü verir? (Çəki: 1)

- sarkoplazma

- fibrilyar
 - əzələ
 - qlobulyar
 - miofibrilyar
-

Sual: Əzələ liflərin diametrinin azalma dərəcəsi nədən aslıdır? (Çəki: 1)

- temperaturdan, isidilmənin davametmə müddətindən və mühitin turşuluğundan
 - temperaturdan, isidilmənin davametmə müddətindən və pH-dan
 - temperaturdan, pH və reaksiya mühitindən
 -) pH, isidilmənin davametmə müddətindən və reaksiya mühitindən
 - temperaturdan, isidilmənin davametmə müddətindən və təzyiqdən
-

Sual: 65C temperaturadək qızdırıldıqda ətin əzələ liflərinin diametri neçə faiz azalır? (Çəki: 1)

- 12....16%
 - 2....6%
 -) 4....8%
 - 8....12%
 - 10....12%
-

Sual: İstiliyin təsiri ilə ətin kulinar hazır vəziyyətə çatdırılması hansı zülalın dəyişməsi hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- elastin
 - kollagen
 - endomiziya
 - perimiziya
 - mioqlobin
-

Sual: Kollagen liflərinin qısalması və sıxlaşması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- ət tikələrinin deformasiyası ilə
 - zülalların destruksiyası
 - zülalların deformasiyası
 - hazır məhsulların deformasiyası
 - yarımfabrikatların deformasiyası
-

Sual: Bişmə prosesində kollagen liflərinin xətti ölçülərinin dəyişməsində onun hansı xüsusiyyətləri dəyişir? (Çəki: 1)

- struktur mexaniki xüsusiyyətləri
 - xarici görünüşün dəyişilməsi
 - formasının dəyişilməsi
 - dadının dəyişməsi
 - ət tikəsinin tərkibi
-

Sual: Ət tikələrinin deformasiya və sıxılma dərəcəsinin xarakteri nədən aslıdır? (Çəki: 1)

- perimiziya quruluşunun mürəkkəbliyindən

- endomiziya quruluşunun mürəkkəbliyindən
 - kollagen quruluşunun mürəkkəbliyindən
 - elastin quruluşunun mürəkkəbliyindən
 - struktur mexaniki xüsusiyyətlərindən
-

Sual: Ətin hansı tikələri sadə perimisziya quruluşuna malikdir? (Çəki: 1)

- can əti, qalın və nazik kənar hissə
 - can əti, bud hissə
 - can əti, yarımquru əzələ
 - can əti, üçbaşı əzələ
 - qalın, nazik kənar yarımquru əzələ
-

Sual: Mürəkkəb perimizziya quruluşuna malik ət tikəsini göstərin: (Çəki: 1)

- xarici qalın kənar hissə
 - xarici bud hissəsi
 - xarici yarımquru əzələ hissəsi
 - xarici üçbaşı əzələ hissəsi
 - xarici nazik kənar hissəsi
-

