

TEST: 2930#01#Y15#01 500

Test	2930#01#Y15#01 500
Fənn	2930 - Qida məhsullarını ümumi texnologiyası - 2
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	33
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☒

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	34
Maksimal faiz	34
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Konservləşdirmə üsulları neçə prinsipdə birləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 2
☒ 3
☐ 5
☐ 6
☐ 8

Sual: Göstərilənlərdən biri konservləşdirmə üsullarını əks etdirən prinsplər aiddir (Çəki: 1)

- ☒ anabioza

- ☐ sellüloza
 - ☐ arabinoza
 - ☐ mannoza
 - ☐ ksiloza
-

Sual: Bunlardan hansı “ bioza” prinsipini əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ xammalın xırdalanması və preslənməsi
 - ☒ xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
 - ☐ Müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq;
 - ☐ müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq
 - ☐ mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
-

Sual: Bunlardan hansı “ anabioza” prinsipini əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ xammalın xırdalanması və preslənməsi
 - ☐ müxtəlif fiziki və ya kimyəvi amillərlə təsir etmək yolu ilə mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətini boğmaq
 - ☐ müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikro orqanizmləri çoxaltmaq
 - ☒ mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
 - ☐ xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
-

Sual: Göstərilənlərdən hansı , konservləşdirmək üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ fındıq
 - ☐ qovun
 - ☐ şabalıd
 - ☐ soğan
 - ☒ qoz
-

Sual: Konservləşdirmək məqsədi ilə istifadə olunan tərəvəzlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 7
-

Sual: Bunlardan biri meyvəli tərəvəzlər qrupuna aiddir (Çəki: 1)

- ☒ badımcın
 - ☐ kartof
 - ☐ baş kələm
 - ☐ soğan
 - ☐ batat
-

Sual: Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunur (Çəki: 1)

- ☐ qabığından
 - ☐ kökündən
 - ☐ özəyindən
 - ☒ meyvə və toxumlardan
 - ☐ saplağından
-

Sual: Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunmur (Çəki: 1)

- ☐ meyvələrindən
 - ☐ toxumlarından
 - ☐ lət hissəsindən
 - ☒ kökündən
 - ☐ şirəsindən
-

Sual: Konserv məhsulları istehsal etmək məqsədi ilə meyvələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☒ 5
 - ☐ 6
 - ☐ 8
-

Sual: Bunlardan biri tumlu meyvələrə aid edilmir (Çəki: 1)

- ☐ alma
 - ☐ üzüm
 - ☐ armud
 - ☒ nar
 - ☐ heyva
-

Sual: Hansı meyvə cəyirdəklilərə aid olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ gavalı
 - ☐ gilə
 - ☒ üvəz
 - ☐ zoğal
 - ☐ ərik
-

Sual: Meyvələrin neçə yetişkənlik dərəcəsi mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 7
 - ☐ 8
-

Sual: Bunlardan biri həqiqi giləmeyvələrə aid edilir: (Çəki: 1)

- ☐ moruq

- ☐ böyurtkən
 - ☐ yabanı çiyələk
 - ☒ mərcangilə
 - ☐ bağ cicəyi
-

Sual: Bunlardan biri mürekkəb giləmeyvələrə aiddir. (Çəki: 1)

- ☒ böyurykən
 - ☐ yabani ciyələk
 - ☐ bağ çiçəyi
 - ☐ quşüzümü
 - ☐ qarağat
-

Sual: Qida sənayesində istehsal edilən meyvə -tərəvəz konservləri necə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 4
 - ☐ 8
 - ☐ 12
 - ☐ 14
 - ☒ 16
-

Sual: Bu xammalların birindən təbii tərəvəz konservləri istehsal edilmir (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı
 - ☐ göy noxud
 - ☐ yerkökü
 - ☒ moruq
 - ☐ pomidor
-

Sual: Konservləşdirmək üçün noxudun hansı dənlərindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ yetişmiş dənlərindən
 - ☒ yetişməmiş dənlərindən
 - ☐ soyulmamış dənlərindən
 - ☐ doğranmış dənlərindən
 - ☐ üyüdülmüş dənlərindən
-

Sual: Əla çeşidli “ göy noxud” konservi istehsalı üçün hansı ölçülü dənərdən istifadə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ 2-3 mm
 - ☐ 4-5mm
 - ☒ 6-7 mm
 - ☐ 8-9 mm
 - ☐ 9-10 mm
-

Sual: I növ “ göy” konservi istehsalı üçün noxud dənlərinin sıxlığı hansı kəmiyyətdən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1020

- ☒ 1040
 - ☐ 1060
 - ☐ 1080
 - ☐ 1090
-

Sual: Göy noxudun 15-20% həll olan quru maddə miqdarının neçə faizi şəkərlərin payına düşür? (Çəki: 1)

- ☐ 2-3%
 - ☒ 5-8%
 - ☐ 9-10%
 - ☐ 11-12%
 - ☐ 13-14%
-

Sual: Dənələnmiş göy noxud dənələri xammal meydançasında neçə saat saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 1,0 saat
 - ☐ 2,0 saat
 - ☐ 3,0 saat
 - ☒ 4,0 saat
 - ☐ 5,0 saat
-

Sual: "Göy noxud" konservi istehsalında dən çıxımı yaşıl kütlənin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 15- 20%
 - ☐ 13-14%
 - ☐ 10-12%
 - ☐ 6-8%
 - ☐ 2-5%
-

Sual: Göy noxud dənələrini sovuran maşında 3-cü xəlbirin torunun dəlikləri hansı ölçüdə olur? (Çəki: 1)

- ☒ 1,5 -2,0mm
 - ☐ 25-3,0mm
 - ☐ 3,5- 4,0mm
 - ☐ 4,5-5,0mm
 - ☐ 5,5- 6,0 mm
-

Sual: Göy noxud dənələrin sovuran maşında neçə xəlbir quraşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ 1
 - ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
-

Sual: Təbii " Göy noxud" konservi istehsalında noxud dənələrinin diametrinə görə neçə

çəşidə ayırırlar? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
 - ☐ 8
-

Sual: Konserv istehsalı üçün göy noxud dənləri hansı temperaturda pörtlədilir? (Çəki: 1)

- ☒ 97-98° C
 - ☐ 90-92°C
 - ☐ 87-89°C
 - ☐ 84-85°C
 - ☐ 75-76°C
-

Sual: Bu xammalların biri kompot istehsalı üçün istifadə olunmur (Çəki: 1)

- ☐ yemişan
 - ☒ dərgil
 - ☐ quşüzümü
 - ☐ zoğal
 - ☐ ərik
-

Sual: Meyvələrin səthindəki üzvi birləşmələri və pestisidləri kənarlaşdırmaq üçün onları kaustik soda məhlulu ilə hansı müddətdə emal edirlər? (Çəki: 1)

- ☒ 1 dəqiqə
 - ☐ 3 dəqiqə
 - ☐ 5 dəqiqə
 - ☐ 7 dəqiqə
 - ☐ 10 dəqiqə
-

Sual: Kompot istehsalı üçün xammalın 1-2 dəqiqə ərzində 30-35%-li qələvi məhlulunda qaynadılıb sonra soyuq suda yuyulması hansı xammal növü üçün xarakterikdir? (Çəki: 1)

- ☐ armud
 - ☐ qarpız
 - ☒ heyva
 - ☐ zoğal
 - ☐ ərik
-

Sual: Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri dilimlədikdən sonra 0,8-1,0%-li kaustik soda məhlulunda hansı temperaturda pörtlədilir? (Çəki: 1)

- ☐ 50°C
 - ☐ 65°C
 - ☐ 70°C
 - ☐ 80°C
 - ☒ 85°C
-

Sual: Şərbət məhlulunu şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə 100 kq şəkərə neçə qram albumin əlavə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 15 qram
- ☐ 12 qram
- ☐ 8 qram
- ☒ 4 qram
- ☐ 1 qram

Sual: Bunlardan biri subtropik meyvələrə aiddir (Çəki: 1)

- ☒ nar
- ☐ zoğal
- ☐ armud
- ☐ gilə
- ☐ şaftalı

Sual: Bunlardan biri subtropik meyvələrə aid deyil: (Çəki: 1)

- ☐ feyxoa
- ☐ naringi
- ☐ portağal
- ☐ nar
- ☒ zoğal

Bölmə: 0102

Ad	0102
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Meyvə - tərəvəz xammalının vacib keyfiyyət göstəricisi sayılır (Çəki: 1)

- ☐ Boyağ maddələrinin miqdarı
- ☐ Karbohidratların miqdarı
- ☐ Vitaminlərin miqdarı
- ☒ Quru maddələrin miqdarı
- ☐ Pektinin miqdarı

Sual: Onlardan hansı meyvə - tərəvəz xammalının sitoplazma qlafını xarakterizə edir (Çəki: 1)

- ☐ Keçiricilik
- ☒ Yarımkəçiricilik
- ☐ Qeyri keçiricilik
- ☐ Məhlullar üçün keçiricilik
- ☐ Bütün yuxarıda sadalananlar

Sual: Şəkərlərin hansı qatılığı plazmoliz yaradır və hüceyrəni məhv edir? (Çəki: 1)

- ☐ 5,0 %
 - ☐ 10,0 %
 - ☐ 20,0 %
 - ☒ 30,0 %
 - ☐ 0 %
-

Sual: Bunlardan biri yalnız giləmeyvələ aiddir. (Çəki: 1)

- ☐ moruq
 - ☐ mərcangilə
 - ☒ yabanı çiyələk
 - ☐ böyürtkən
 - ☐ qarağat
-

Sual: Təbii tərəvəz konservlərini istifadə etməzdən qabaq hansı əməliyyata məruz qoymaq lazım gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ soyutmaq
 - ☐ qızdırmaq
 - ☒ bişirmək
 - ☐ calxalamaq
 - ☐ filtirləmək
-

Sual: “ Göy noxud” konservi istehsalı üçün dənlərin normal sıxlığı hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ 900 kq/ m³
 - ☐ 950 kq/m³
 - ☐ 980 kq/m³
 - ☐ 1000 kq/ m³
 - ☒ 1020 kq/m³
-

Sual: Göy noxud dənləri neçə faiz həll olan quru maddə miqdarına malik olur? (Çəki: 1)

- ☐ 4-6 %
 - ☐ 10 -12%
 - ☒ 15 -20%
 - ☐ 22-24%
 - ☐ 25-30%
-

Sual: Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı 1 N= li dənələr hansı ölçüyə malik olur? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2 mm
 - ☐ 2-3 mm
 - ☐ 3-4 mm
 - ☐ 4-5 mm
 - ☒ 6-7 mm
-

Sual: Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı 2N= li dənələr hansı ölçüyə malik olur? (Çəki: 1)

- ☒ 7-8 mm
 - ☐ 5-6 mm
 - ☐ 3-4 mm
 - ☐ 2-3 mm
 - ☐ 1-2 mm
-

Sual: Bunlardan biri göy noxud dənələrini yumaq üçün istifadə edilən maşının adını əks etdirir. (Çəki: 1)

- ☐ kurbas
 - ☐ xitaçı
 - ☐ standart
 - ☒ labirint
 - ☐ panasonic
-

Sual: Konserv istehsalı üçün göy noxud dənələri hansı rejimdə pörtülür? (Çəki: 1)

- ☐ 1 dəqiqə ərzində 0°C istilikdə
 - ☒ 2-5 dəqiqə ərzində 97-98°C istilikdə
 - ☐ 6-8 dəqiqə ərzində 90-950°C istilikdə
 - ☐ 2-5 dəqiqə ərzində 70°C istilikdə
 - ☐ 6-8 dəqiqə 60°C istilikdə
-

Sual: Göy noxud dənələrinin son müayinə əməliyyatı hansı məqsədlə icra olunur? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun soyudulması
 - ☒ çox bişmiş və səthində çat əmələ gəlmiş dənələrin ayrılması
 - ☐ dənələrin ölçülərinin eyniləşdirilməsi
 - ☐ dənələrin rənginin eyniləşdirilməsi
 - ☐ göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: Taraya qablaşdırılmış göy noxud üzərinə töküləcək məhlulun istiliyi hansı temperaturdan az olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 80°C
 - ☐ 70°C
 - ☐ 60° C
 - ☐ 50°C
 - ☐ 40°C
-

Sual: Meyvə - giləmeyvə kompotlarının maye hissəsi hansı məhluldan ibarət olur? (Çəki: 1)

- ☐ duz məhlulu
- ☐ sirkə məhlulu
- ☐ limon turşusu
- ☒ şəkər məhlulu

☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Kompot istehsal etmək məqsədi ilə hansı yetişkənlik dərəcəsinə malik xammaldan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ süd yetişkənliyi
- ☐ fizioloji yetişkənlik
- ☒ texniki yetişkənlik
- ☐ istehsal yetişkənliyi
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Bütöv halda kompot hazırlamaq üçün istifadə edilən xammalın ölçüləri hansı ölçüdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 45 mm- dən çox olmamalıdır
- ☐ 45 mm- dən az olmamalıdır
- ☐ mütləq 45 mm olmalıdır
- ☐ 15 mm- dən çox olmamalıdır
- ☐ 15 mm-dən az olmamalıdır

Sual: Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri kaustik soda məhlulunda hansı müddət ərzində pörtledilir? (Çəki: 1)

- ☒ 30-40 saniyə
- ☐ 60 saniyə
- ☐ 1,5-2,0 dəq
- ☐ 3,0 dəq
- ☐ 10 dəq

Bölmə: 0103

Ad	0103
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Göy noxud dənlərinin sorulması əməliyyatı hansı məqsədlə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ noxud dənlərinin yumşaldılması məqsədi ilə
- ☒ dən kütləsində mövcud olan qatışıqların ayrılması məqsədi ilə
- ☐ noxud dənlərinin yuyulması məqsədi ilə
- ☐ dən kütləsində mövcud olan qatışıqların isladılması məqsədi ilə
- ☐ noxud dənlərinin yetişməsi məqsədi ilə

Sual: Göy noxud konservi istehsalında pörtüldükdən sonra göy noxud dənləri hansı

əməliyyata məruz qoyulurlar? (Çəki: 1)

- ☐ təmizləmə
- ☐ qablaşdırma
- ☐ seçmə
- ☒ soyutma
- ☐ sterilləşdirmə

Sual: Kompot istehsalı üçün istifadə edilən xammalların tərkibindəki həll olan quru maddələrin miqdarı yüksək olarsa; (Çəki: 1)

- ☐ istifadə olunan şəkərin miqdarı
- ☐ istifadə olunan xammalın miqdarı çox olar
- ☒ istifadə olunan şəkərin miqdarı az olar.
- ☐ istifadə olunan taranın miqdarı az olar
- ☐ istifadə olunan taranın miqdarı çox olar

Sual: Kompot istehsalında şəkərin meyvə hüceyrəsinin daxilinə diffuziyasını asanlaşdırmaq məqsədi ilə hansı əməliyyat yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- ☐ əzmə
- ☐ həl bişirmə
- ☒ iynələmə
- ☐ çox qızdırma
- ☐ dərhal soyutma

Sual: Şərbəst məhlulu əlavə edildikdən sonra məhsul dolu taralar dərhal hansı əməliyyata məruz qoyulur? (Çəki: 1)

- ☐ soyutma
- ☐ homogenləşdirmə
- ☒ hermetikləşdirmə
- ☐ sterilləşdirmə
- ☐ etiketləşmə

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsəvvir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ duz
- ☐ sirkə
- ☒ çay
- ☐ ədviyyələr

☐ spirtsiz içkilər

Sual: Sadalananlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ şərab
 - ☐ zəfəran
 - ☐ xardal
 - ☐ Na qlutamat
 - ☐ kışmış toxumu
-

Sual: Qeyd olunanlardan hansı fizioloji təsire malik deyil (Çəki: 1)

- ☐ rom
 - ☐ viski
 - ☐ qəhvə
 - ☒ tamlı qatmalar
 - ☐ spirtsiz içkilər
-

Sual: Ticarət xüsusiyyətlərinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☒ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Çay bitkisinin vətəni haradır? (Çəki: 1)

- ☒ çin
 - ☐ hindistan
 - ☐ vyetnam
 - ☐ birma
 - ☐ cənubi amerika
-

Sual: Yer kürəsində neçə cay cinsi məlumdur? (Çəki: 1)

- ☐ 25
 - ☐ 380
 - ☒ 23
 - ☐ 320
 - ☐ 27
-

Sual: Yer kürəsində neçə çay növü məlumdur? (Çəki: 1)

- ☐ 480
 - ☒ 380
 - ☐ 38
 - ☐ 48
 - ☐ 500- dən çox
-

Sual: Bu çayların hansı tipləri mövcud deyil? (Çəki: 1)

- ☐ presə bənzər çay
 - ☐ kərpic çay
 - ☐ plitka çay
 - ☐ həbşəkilli çay
 - ☒ konus şəkilli çay
-

Sual: Bunlardan hansı mövcuddur. (Çəki: 1)

- ☐ məxməri çay
 - ☐ preslənmiş çay
 - ☐ ekstraktlaşdırılmış çay
 - ☐ qramillaşdırılmış çay
 - ☒ bunlardan hamısı
-

Sual: Soldurulmanın neçə üsulu mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☐ 1
 - ☐ 4
 - ☒ 2
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Soldurulmadan sonra çay yarpagında neçə faiz nəmlik olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 75-80
 - ☒ 63-65
 - ☐ 30-35
 - ☐ 43-54
 - ☐ 57-60
-

Sual: Soldurulmanı neçə saat ərzində aparırlar? (Çəki: 1)

- ☒ 18-24 s
 - ☐ 10-12s
 - ☐ 5-6s
 - ☐ 16-28s
 - ☐ 25-27s
-

Sual: Təbii soldurma prosesi üçün qətimal temperatur neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 20- 22 °C
 - ☒ 24- 25° C
 - ☐ 34- 35° C
 - ☐ 18- 20° C
 - ☐ 15-16° C
-

Sual: Eşilmə neçə mərhələdə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ 2

- ☐ 5
 - ☒ 3
 - ☐ 1
 - ☐ 6
-

Sual: Eşilmənin hər mərhələsi neçə dəqiqə ərzində aparılır.? (Çəki: 1)

- ☐ 30- 35 dəq
 - ☒ 35- 40 dəq
 - ☐ 50-55 dəq
 - ☐ 100- 105 dəq
 - ☐ 20 -25 dəq
-

Sual: Fermentasiya prosesi neçə vaxt davam edir? (Çəki: 1)

- ☐ 2-3 s
 - ☒ 3-6 s
 - ☐ 7-8 s
 - ☐ 10 s
 - ☐ 2-2,5s
-

Sual: Bu çayların hansı tipi mövcud deyil? (Çəki: 1)

- ☐ ağ çay
 - ☐ qırmızı çay
 - ☒ bənövşəyi çay
 - ☐ firuzəyi çay
 - ☐ sarı çay
-

Sual: Sadalanan vitaminlər hansı çayın tərkibində yoxdur (Çəki: 1)

- ☐ “C “
 - ☐ “ P “
 - ☐ “B”
 - ☒ “E”
 - ☐ K
-

Sual: Bunlardan biri çayın tərkibində olmur (Çəki: 1)

- ☐ “A “
 - ☐ “ Pp “
 - ☐ “ B2 “
 - ☐ “ C “
 - ☒ “V”
-

Sual: Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 4

- ☐ 5
- ☐ 1

Sual: Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 1
- ☐ 4
- ☐ 6

Bölmə: 0202

Ad	0202
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Bunlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ kakao içkiləri
- ☐ çay
- ☐ çay içkiləri
- ☐ qəhvə
- ☒ sadalananlardan hamısı

Sual: Çin çayı növünə hansı çaylar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ Assam
- ☐ Luşay
- ☐ Manipur
- ☐ Seylon
- ☒ hec biri

Sual: Hind çayı növünə hansı çaylar aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ sinqlo
- ☐ birma
- ☐ nahahill
- ☒ çin
- ☐ luşay

Sual: Eşilmə prosesin məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ nəmliyi azaltmaq
- ☐ yarpaqların çəkisin azaltmaq
- ☒ çay yarpağının toxumalarını dağıtmaq

- ☐ hüceyrə şirəsinin qatılığını artırmaq
- ☐ hazır məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.

Sual: Fermentasiya prosesinin normal getməsi üçün havanın optimal parametrləri neçə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 18- 20°C və nisbi rütubət 96-98%
- ☐ 28-30° C və nisbi rütubət 80-85%
- ☐ 22-26°C və nisbi rütubət 80-89%
- ☒ 22-26°C və nisbi rütubət 96- 98%
- ☐ 30-35°C və nisbi rütubət 90 – 95 %

Sual: Qurudulmuş çay nəyə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ konsentrat
- ☐ hazır məhsul
- ☒ yarımfabrikat
- ☐ əlavələrsiz çay
- ☐ rənglənməmiş çay

Sual: Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur? (Çəki: 1)

- ☐ qablaşdırılır
- ☒ müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
- ☐ rəng maddələri əlavə edilir
- ☐ aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır
- ☐ xırdalanır

Sual: Preslənmiş çay istehsalı üçün hansı xammaldan istifadə olunmur; (Çəki: 1)

- ☐ Köhnəlmiş kobud çay yarpaqları
- ☐ kolların budalanması zamanı əldə edilən yarpaqlar
- ☐ zəif zoglar
- ☐ çay istehsalında ələkdən keçməyən zoglar
- ☒ fleşdən

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Aşağıda sadalanan çay tipindən hansı dünya bazarında mövcud deyil? (Çəki: 1)

- ☐ qara nəxməri çay
- ☐ yaşıl məxməri çay

- ☐ qırmızı məxməri çay
 - ☐ sarı məxməri çay
 - ☒ bənövşəyi məxməri çay.
-

Sual: Qara məxməri çayın istehsalında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin : 1- çay yarpaqlarının yığılması və saxlanması; 2- yaşıl sortlaşma; 3 -çayın qurudulması ;4- çay yarpaqlarının eşilməsi; 5- çay yarpaqlarının soldulması; 6- fermentasiya; 7- qurudulmuş çayın sortlaşması 8- hazır məhsulun qablaşdırılması (Çəki: 1)

- ☐ 1,2,5,6,4,3,7,8
 - ☒ 1,5,4,2,6,3,7,8
 - ☐ 1,4,3,5,2,6,7,8
 - ☐ 1,3,5,7,8,6,4,2
 - ☐ 1,4,5,2,3,6,7,8
-

Sual: Çayın soldurulmasının məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ çay yarpaqlarından artıq nəmliyin kənarlaşdırılması
 - ☐ hüceyrə şirəsinin qatılığıнын artırmaq
 - ☐ quru maddə miqdarının artırmaq
 - ☐ biokimyəvi dəyişikliklərin intensiv getməsi üçün
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Yaşıl sortlaşma əməliyyatın məqsədi nədir? (Çəki: 1)

- ☒ fresin zərifin hissələrinin yarpağın gobud hissəsindən ayırmaq üçün
 - ☐ əzilmiş yarpaqları ayırmaq üçün
 - ☐ tünd yarpaqları ayırmaq üçün
 - ☐ qurudulmuş yarpaqları ayırmaq üçün
 - ☐ biokimyəvi prosesləri dayanmamaq üçün
-

Sual: Fermentasiya prosesin məqsədinə uyğun deyil : (Çəki: 1)

- ☐ mürəkkəb kimyəvi dəyişikliklər baş verir
 - ☐ oksidləşdirici proseslər baş verir
 - ☒ çay yarpağı lazım olan formanı alır
 - ☐ çay yarpağı mis qırmızı rəng alır
 - ☐ çay yarpağına acılıq verən maddələr dəyişir
-

Sual: Qurudulmanın məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ Fermentasiya prosesinin dayandırılması
 - ☐ Ferment sisteminin inaktivləşdirilməsi
 - ☐ Yarpaqdan artıq nəmliyin kənarlaşdırılması
 - ☐ Hazır çayın keyfiyyətinin son formalaşdırılması
 - ☒ Yuxarıda sadalananlardan hamısı
-

Sual: Yaşıl çayın istehsal texnologiyası, qara çayın istehsal texnologiyasından hansı əməliyyatlarına görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- ☐ qurudulma prosesinə görə
- ☒ istehsalın I mərhələsində oksidləşdirici prosesləri istisna etmək
- ☐ eşilmə proseslərinə görə
- ☐ yarımfabrikatların sortlaşma əməliyyatlarına görə
- ☐ hec bir amillərinə görə

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	33
Maksimal faiz	33
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Pivə istehsalında istifadə olunur: (Çəki: 1)

- ☐ Buğda səmənisi
- ☒ Arpa səmənisi
- ☐ Qarğıdalı səmənisi
- ☐ Soya səmənisi
- ☐ Yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Pivə hansı məhsullar qrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ Lətli şirə
- ☐ Şəffaflaşdırılmış şirə
- ☒ Zəif alkaqollu içki
- ☐ Alkoqolsuz içki
- ☐ Nektar

Sual: Pivənin tərkibində hansı komponent olmur? (Çəki: 1)

- ☒ Fermentlər
- ☐ Vitaminlər
- ☐ Karbohidratlar
- ☐ Zülallar
- ☐ Üzvi turşular

Sual: Pivə istehsalında şəffaflaşdırılmış pivə horrası pivə mayaları ilə hansı temperaturda qıcqırdılır? (Çəki: 1)

- ☐ 3 – 5° C
 - ☒ 6 – 9°C
 - ☐ 10 – 13°C
 - ☐ 14 – 16° C
 - ☐ 17 – 20° C
-

Sual: "Piqa" və "Moskva" pivələrinin tam qıcqırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 21 sutka
 - ☐ 30 sutka
 - ☒ 42 sutka
 - ☐ 90 sutka
 - ☐ 120 sutka
-

Sual: Metal çəlləklərə doldurulmuş pivəni hansı temperaturda saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ müsbət 4° C- də
 - ☐ müsbət 8°C-də
 - ☒ müsbət 12° C-də
 - ☐ müsbət 16° C-də
 - ☐ müsbət 20°C-də
-

Sual: Qıcqırma məhsulların istehsalında hansı növ mikroorqanizmlərdən istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ mayalardan
 - ☐ bakteriyalardan
 - ☐ kif göbələkdən
 - ☒ yosunlardan
 - ☐ bakteriyalar və kif göbələkləri
-

Sual: Hansı istehsal mayaların həyat fəaliyyətinə əsaslanmır? (Çəki: 1)

- ☐ pivə
 - ☐ şərab
 - ☐ çörəkbişmə
 - ☐ etil spirti
 - ☒ aseton-butil istehsalı
-

Sual: Hansı istehsal kif göbələklərin həyat fəaliyyətinə əsaslanmır? (Çəki: 1)

- ☐ limon turşusu
 - ☐ fumar turşusu
 - ☒ yağ turşusu
 - ☐ itakon turşusu
 - ☐ qlükol turşusu
-

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı qıcqırmanın tətbiqinə əsaslanmır ? (Çəki: 1)

- ☐ çörəkbişmə mayaların istehsalı
 - ☒ yağlar
 - ☐ şəkərlər
 - ☐ vitaminlər
 - ☐ zülallar
-

Sual: 1 l tünd pivənin enerji dəyərinə qədərdir (Çəki: 1)

- ☐ 1700-2200
 - ☐ 1500-2200
 - ☐ 2200-3300
 - ☒ 3400 yuxarı
 - ☐ 3400 qədər
-

Sual: SP-54 markalı pardaxlayıcı maşının məhsuldarlığını göstərin (Çəki: 1)

- ☐ 2 ton /saat
 - ☒ 1000 kq/saat
 - ☐ 3000 kq/saat
 - ☐ 3 ton/saat
 - ☐ 5-6 ton/saat
-

Sual: Arpa necə vallı dəyirman dəzgahda xırdalanır (Çəki: 1)

- ☐ 6 vallı
 - ☐ 8 vallı
 - ☐ 4 və 8 vallı
 - ☐ 4 vallı
 - ☒ 2 vallı
-

Sual: Şəkərləşmiş maya necə üsulla filtrlənir? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 1
 - ☐ 5
 - ☐ 4
-

Sual: Filtrləyici aparatda filtrləmə prosesi necə saat davam edir? (Çəki: 1)

- ☐ 3,5
 - ☒ 5,5
 - ☐ 4,5
 - ☐ 5,5 saatdan az
 - ☐ 3,5 saatdan az
-

Sual: Horranın qıcqırmasının ikinci mərhələsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ əsas qıcqırma
 - ☒ tam qıcqırma
 - ☐ turş qıcqırma
 - ☐ spirt qıcqırma
 - ☐ sərbəst qıcqırma
-

Sual: Tam qıcqırma zavodun hansı şöbəsində aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ qıcqırma şöbəsində

- ☐ qəbul şöbəsində
 - ☐ tankda
 - ☒ düşərgə şöbəsində
 - ☐ bunkerdə
-

Sual: Qıcqırma aparatları hansı materiallardan hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ poladdan
 - ☒ misdən
 - ☐ alüminidən
 - ☐ betondan
 - ☐ poladdan və aliminiumdan
-

Sual: Silindrşəkilli aparatlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ tank
 - ☐ bunker
 - ☐ düşərgə
 - ☐ qazan
 - ☐ vakuum qazan
-

Sual: 9-11% olan horradan alınan pivə növləri üçün əsas qıcqırma müddəti neçə gün təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 3-4
 - ☐ 3-5
 - ☐ 5-7
 - ☒ 7-9
 - ☐ 9-12
-

Sual: Qıcqırmanın maksimum istiliyi neçə dərəcə temperatur təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 3°C az olmalıdır
 - ☐ 9° çox olmalıdır
 - ☒ 9°C çox olmamalıdır
 - ☐ 12°C çox olmalıdır
 - ☐ 15°C çox olmalıdır
-

Sual: Hansı prosesin pivənin tam qıcqırması prosesislərinə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ karbon qazı
 - ☐ şəffaflaşdırılması
 - ☐ yetişməsi
 - ☐ CO 2 qazı ilə doyması
 - ☒ SO 2 qazı ilə doyması
-

Sual: Tam qıcqırmada əsas proses hansı sayılır? (Çəki: 1)

- ☒ spirt qıcqırması
- ☐ maya qıcqırması

- ☐ süd turşusu qıcqırması
 - ☒ yağ turşusu qıcqırması
 - ☐ sirkə qıcqırması
-

Sual: Yetişmiş yaşıl pivə neçə faiz karbon qazına malik olur? (Çəki: 1)

- ☒ 0,2%
 - ☐ 0,1%
 - ☐ 0,5%
 - ☐ 2%
 - ☐ 1%
-

Sual: Pivə hansı şəraitdə qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ izotermik
 - ☐ parsial
 - ☒ izobarik
 - ☐ atmosfer təzyiqdə
 - ☐ vakum şəraitində
-

Sual: Səməni hansı istehsalın əsas xammalarıdır? (Çəki: 1)

- ☐ araq
 - ☒ pivə
 - ☐ şərab
 - ☐ alkoqolsuz içkilər
 - ☐ tekile
-

Sual: Hansı istehsal sahəsində səmənidən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ çörək bişirmə sahələrində
 - ☐ qənnadı istehsalda
 - ☒ nişasta istehsalında
 - ☐ şəkər istehsalında
 - ☐ kosmetoloji sənayesində
-

Sual: Səmənin hansı göstəricisi əsasdır? (Çəki: 1)

- ☐ küllük
 - ☐ nəmlik
 - ☒ ekstraktivlik
 - ☐ mineral maddələrin miqdarı
 - ☐ şəkərlərin miqdarı
-

Sual: Spirt zavodlarında səmənin hansı dəndən hazırlayıblar? (Çəki: 1)

- ☐ arpa
- ☐ yulaf
- ☐ dən
- ☐ çovdar

- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Kvas istehsalı üçün hansı növ səmənindən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☒ qırmızı
☐ yaşıl
☐ ağ
☐ rəngsiz
☐ qəhvəyi

Sual: Tünd səməninin becərilməsi müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 5
☐ 7
☐ 12
☒ 9
☐ 15

Sual: Qida məhsullarını xarab olmadan uzun müddət saxlamaq üçün emal edilməsi prosesi necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ həzm
☐ bişirmə
☐ parçalanma
☒ konservləşdirmə
☐ göstərilənlərdən heç biri.

Sual: Aşağıdakı istehsalatlardan hansı qıcqırma prosesinin istifadəsinə əsaslanmır? (Çəki: 1)

- ☐ çörək-bulka məmulatlarının istehsalatı
☐ şərabın istehsalatı
☐ pivənin istehsalatı
☒ çörəkbişirmə istehsalatı
☐ zəif alkoqollu içkilərin istehsalatı

Bölmə: 0302

Ad	0302
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Pivə istehsalında səməninin əsas keyfiyyət göstəricisi sayılır: (Çəki: 1)

- ☒ Ekstraktivlik
☐ Rəng

- ☐ Parlaqlıq
 - ☐ Su saxlamaq qabiliyyəti
 - ☐ Turşuluq
-

Sual: Şəffaf pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 3400 – 3800 kC/kq
 - ☐ 2600 – 3200 kC/kq
 - ☒ 1700 – 2500 kC/kq
 - ☐ 1200 – 1600 kC/kq
 - ☐ 750 – 1150 kC/kq
-

Sual: Tünd pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 3700 kC/kq
 - ☒ 3400 kC /kq
 - ☐ 2700 kC/kq
 - ☐ 2200 kC/kq
 - ☐ 1700 kC/kq
-

Sual: Pivə istehsalı zamanı hazırlanmış maya hansı temperatur və hansı müddət ərzində şəkərləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 56° C-də 3 dəqiqədən 5 dəqiqəyədək
 - ☐ 65° C-də 5 dəqiqədən 10 dəqiqəyədək
 - ☒ 76°C-də 10 dəqiqədən 15 dəqiqəyədək
 - ☐ 85° C-də 20 dəqiqədən 25 dəqiqəyədək
 - ☐ 96°C-də 30 dəqiqədən 35 dəqiqəyədək
-

Sual: “Jiquli” pivəsinin tam qızcırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 21 sutka
 - ☐ 30 sutka
 - ☐ 42 sutka
 - ☐ 90 sutka
 - ☐ 120 sutka
-

Sual: Pivənin istehsalı üçün nədən istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- ☒ göbələklərdən
 - ☐ səmənindən
 - ☐ arpadan
 - ☐ mayalardan
 - ☐ mayaotundan
-

Sual: ZD-100 A markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ 1,3-2,0 ton
- ☐ 1,1-1,2 ton
- ☐ 3,0=3,5

- ☐ 3,2-3,5
 - ☐ 3,5-4,0
-

Sual: ZD-100 Ü markalı presin məxsuldarlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1,3-2,0 ton
 - ☐ 1,1- 1,2 ton
 - ☒ 3,0 -3,5 ton
 - ☐ 3,2-3,5
 - ☐ 3,5-40
-

Sual: Pivə horrasının qıcırmasının birinci mərhələsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ əsas qıcırma
 - ☐ tam qıcırma
 - ☐ sərbəst qıcırma
 - ☐ turş qıcırma
 - ☐ qapalı qıcırma
-

Sual: Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı azalır? (Çəki: 1)

- ☐ üzvi turşular
 - ☐ ali spirtlər
 - ☒ aldehidlərin
 - ☐ efirlərin
 - ☐ siviş yağların
-

Sual: Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı çoxalır? (Çəki: 1)

- ☒ efirlərin
 - ☐ aldehidlərin
 - ☐ siviş yağların
 - ☐ turşuların
 - ☐ fermentlərin
-

Sual: Pivənin şəffaflaşdırılmasında hansı filtr təbəqələrdən istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ pambıq parçadan
 - ☐ diatomitlərdən
 - ☐ asbest kütləsindən
 - ☒ kömürdən
 - ☐ yanmayan kağızdan
-

Sual: Filtrləmə zamanı hazır məhsulun neçə faizi itkiyə gedir? (Çəki: 1)

- ☐ 1%
- ☐ 3%
- ☐ 17%
- ☒ 0,02%

☐ 3,5%

Sual: Səmənidə zülal miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 9-12%
☐ 5-7%
☐ 4-7%
☐ 13-15%
☐ 17 -21%

Sual: Tünd səməninin qurudulmasının kimyəvi fazası hansı temperaturda və nəmlikdə başlayır? (Çəki: 1)

- ☐ 75°C və 3-5 %
☐ 80°C və 1,2 -1,4%
☒ 105°C və 1,5 -2,5 %
☐ 75°C və 1,5 -2,5 %
☐ 85°C və 1,5 %

Bölmə: 0303

Ad	0303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Mayalardan azad edilən “cavan” pivə tam qıcqırma (yetişmə) prosesi zamanı nə ilə doydurulur? (Çəki: 1)

- ☐ Oksigenlə
☒ Karbon qazı ilə
☐ Hidrogenlə
☐ Azotla
☐ Doydurulmur

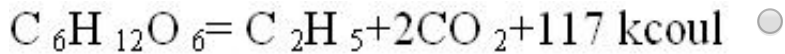
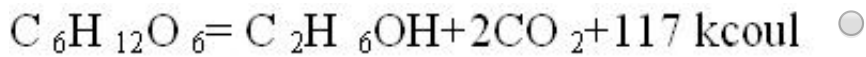
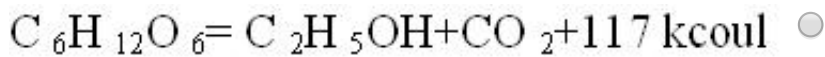
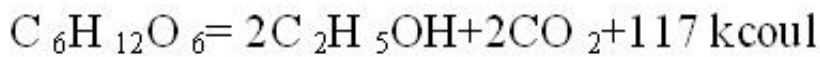
Sual: Pivə yetişərkən hansı komponentin miqdarı yüksəlir? (Çəki: 1)

- ☐ Aldehid
☒ Efir
☐ Ali spirt
☐ Turşular
☐ Aromatlı maddələr

Sual: Spirtə qıcqırma hansı tənliklə ifadə oluna bilər (Çəki: 1)



☒



Sual: Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1) horranın maya otu ilə qaynadılması 2- kütlənin mayalanması, 3-spirtləşmiş horranın şəffaflaşdırılması, 4- qarışıqın filtrlənməsi, 5-horranın soyudulması (Çəki: 1)

- ☐ 1,2,3,4,5
 - ☐ 4,3,2,1,5
 - ☐ 1,5,4,3,2
 - ☒ 2,4,1,3,5
 - ☐ 2,1,4,3,5
-

Sual: Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1-taxılın xırdalanması; 2-taxılın pardaxlanması;3-xırdalanan arpanın su ilə qarışdırılması; 4-qarışıqın optimal temperaturda saxlanması (Çəki: 1)

- ☐ 4; 3; 2; 1
 - ☐ 2; 3; 1;4
 - ☒ 2; 1; 3; 4
 - ☐ 2; 3; 4; 1
 - ☐ 4; 1;2; 3
-

Sual: Pivənin şəffaflaşdırılmasında proseslərin düzgün ardıcılığını göstərin (Çəki: 1)

- ☐ pivənin filtrlənməsi, pivənin soyudulması
 - ☒ pivənin soyudulması, filtrlənməsi
 - ☐ pivənin separasiyası, pivənin soyudulması
 - ☐ pivənin filtrlənməsi, separasiyası, soyudulması
 - ☐ pivənin qızdırılması, çökdürülməsi
-

Sual: Pivə səmənisinin hazırlanmasında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığı göstərir ; 1- qurudulması; 2- - dənin isladılması və becərilməsi; 3- cücərtinin ayrılması; 4- səmənin yetişməsi; 5- arpa təmizlənməsi və nəql etdirilməsi. (Çəki: 1)

- ☐ 5,2,4,3,1
 - ☐ 1,2,3,4,5
 - ☒ 5,2,1,3,4
 - ☐ 2,3,5,4,1
 - ☐ 5,3,2,4,1
-

Sual: Səməni hazırlanmasında dənin cücərdilməsinin məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ fermentlərin toplanması
- ☐ yumşaltmaq üçün
- ☐ dənin divarların dağılması

- ☐ nişasta zülal və digər maddələrin artması üçün
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Tünd səməninin becərilməsinin temperaturu hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 18°C
- ☐ 16°C
- ☒ 24°C
- ☐ 12°C
- ☐ 21°C

Sual: Səməninin qurudulmasının məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ nəmliyin kənarlaşdırılması
- ☐ ekstraktiv maddələrin toplanması
- ☐ aromatlaşdırıcı maddələrin toplanması
- ☐ rəngləyici maddələrin toplanması
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Pivə istehsalının texnoloji əməliyyatını ardıcılığını göstərin: 1) pivə horrasının hazırlanması 2) əsas qıcqırma 3) horranın şəffaflaşdırılması və soyudulması 4) pivənin yetişməsi 5) qablara tökülməsi 6) pivənin şəffaflaşdırılması (Çəki: 1)

- ☐ 1,3,2,5,6,5, 4
- ☐ 3,5,1,6,5,4,2
- ☒ 1,3,2,4,6,5
- ☐ 1,2,3,4,5,6
- ☐ 1,3,2,5,4,6

Bölmə: 0401

Ad	0401
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Oynaq üzüm şərabı nə ilə doydurulur? (Çəki: 1)

- ☐ Oksigenlə
- ☐ Hidrogenlə
- ☐ Kükürlə
- ☒ Karbon qazı ilə
- ☐ Azotla

Sual: Üzüm şərabı üçün hansı xammal sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ Üzüm giləsinin qabığı

- ☒ Üzüm şirəsi
 - ☐ Üzüm çəyirdəyi
 - ☐ Üzüm salxımı
 - ☐ Yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Üzüm horrasını bulantıdan ayırmaq (təmizləmək) üçün hansı proses tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- ☐ Filtrləmə
 - ☒ Çökdürmə
 - ☐ Süzmə
 - ☐ Membranlarda ayırma
 - ☐ Elektroplazmoliz
-

Sual: Kükürd anhidridi ilə işlənmiş üzüm horrası hansı müddətdən sonra çöküntüdən ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 2 – 16 saat
 - ☒ 18 – 36 saat
 - ☐ 38 – 50 saat
 - ☐ 60 – 72 saat
 - ☐ 120 saat
-

Sual: Üzüm horrasını axında qıçqırtmaq üçün istifadə edilən aparat necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☒ Batareya
 - ☐ Rezervuar
 - ☐ Çən
 - ☐ Seperator
 - ☐ Buxer
-

Sual: Şərab materiallarından və şəkərdən reaktorda hazırlanmış likyor bu konsentrsiyada olur: (Çəki: 1)

- ☐ 50 %
 - ☐ 60 %
 - ☒ 65 %
 - ☐ 70 %
 - ☐ 80 %
-

Sual: Bu amillərdən biri hazır konyakın keyfiyyətinə güclü təsir göstərir: (Çəki: 1)

- ☐ Ambarın hərərəti
 - ☐ Ambardakı havanın nisbi nəmliyi
 - ☐ Butulkanın rəngi
 - ☒ Üzümün növü
 - ☐ Yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Konyakın aromat və dad keyfiyyəti hansı müddət ərzində formalaşır? (Çəki: 1)

- ☐ 1 – 6 ay
 - ☐ 0,5 – 2,5 il
 - ☒ 3 – 20 il
 - ☐ 20 – 30 il
 - ☐ 25 – 30 il
-

Sual: Fenol maddələri ilə daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ ağ süfrə
 - ☐ qırmızı süfrə
 - ☒ Kaxet şərabı
 - ☐ Cəhrayı süfrə
 - ☐ şampan şərab materialı
-

Sual: Kəmsşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur? (Çəki: 1)

- ☐ 2-5%
 - ☐ 3-8%
 - ☐ 2-4%
 - ☐ 10-12%
 - ☒ 8-10%
-

Sual: Antosianlarla daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ ağ süfrə
 - ☐ çəhrayı süfrə
 - ☐ şampan şərab materialı
 - ☒ qırmızı süfrə
 - ☐ konyak şərab materialı
-

Sual: Hansı şərabların hazırlanma texnologiyasında SO₂-dən istifadə etmək məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☐ şampan şərab materialı
 - ☒ konyak şərab materialı
 - ☐ çəhrayı süfrə şərabı
 - ☐ ağ süfrə şərabı
 - ☐ zəif kəmsşirin süfrə şərabı
-

Sual: Şirin desert şərablarına hansı şərablar aid deyilir? (Çəki: 1)

- ☒ Kaqor
 - ☐ Malaqa
 - ☐ Marsala
 - ☐ Xeres
 - ☐ Malaqa ve Kaqor
-

Sual: Kəmsşirin desert şərablarında şəkər faizi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3-5

- ☒ 5-10
 - ☐ 0-5
 - ☐ 10-15
 - ☐ 15-20
-

Sual: Şirin desert şərabların tərkibində şəkər faizi neçə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 8-10
 - ☐ 10-15
 - ☒ 16-20
 - ☐ 12-14
 - ☐ 14-16
-

Sual: Tokay şərabının vətəni hansı ölkə sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ Fransa
 - ☒ Macarıstan
 - ☐ Almaniya
 - ☐ İtaliya
 - ☐ İspaniya
-

Sual: Kaqor şərabının vətəni hansı ölkə sayılır? (Çəki: 1)

- ☒ Fransa
 - ☐ Macarıstan
 - ☐ Gürcüstan
 - ☐ İtaliya
 - ☐ Rusiya
-

Sual: Respublikamızda yüksək keyfiyyətli hansı kaqor şərabları istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ Qarabağ
 - ☒ Şamaxı
 - ☐ Mil
 - ☐ Qara-Çanax
 - ☐ Azərbaycan
-

Sual: Likör desert şərablarında şəkərli neçə faizdən artıq olur? (Çəki: 1)

- ☐ 15%-dən
 - ☐ 16%-dən
 - ☐ 18%-dən
 - ☐ 20%-qədər
 - ☒ 20%-dən artıq
-

Sual: Malaqa şərabının vətəni hansı ölkə sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ Fransa
- ☐ Rusiya
- ☐ Almaniya

- ☐ Portuqaliya
 - ☒ İspaniya
-

Sual: Ətirləşdirilmiş şərablar başqa cür necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ Tokay
 - ☐ Kaqor
 - ☒ Muskat
 - ☐ Malaqa
 - ☐ Madera
-

Sual: Tünd şərabların klassifikasiyasına hansı şərablar aid deyildi? (Çəki: 1)

- ☐ maderə
 - ☐ xeres
 - ☒ malaqa
 - ☐ marsala
 - ☐ portveyn
-

Sual: Portveyn şərabı ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ İtaliya
 - ☒ Portuqaliya
 - ☐ Rusiya
 - ☐ İspaniya
 - ☐ Fransa
-

Sual: Respublikamızda hansı məşhur portveyn şərabları istehsal olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ "Mil"
 - ☒ "Ağdam"
 - ☐ "Qarabağ"
 - ☐ "Qara Çanaq"
 - ☐ "Sevgilim"
-

Sual: Marsala şərabının vətəni hansı ölkə sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ Rusiya
 - ☐ Portuqaliya
 - ☒ İtaliya
 - ☐ İspaniya
 - ☐ Fransa
-

Sual: Fransa qanunvericiliyinə görə şərablar keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 4
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 5

Sual: Uzun bunkerə boşaldıqdan sonra növbəti mərhələ nədir? (Çəki: 1)

- ☒ darağın ayrılması və əzilməsi
 - ☐ qıcqırma tutumuna göndərilməsi
 - ☐ əzilməsi
 - ☐ darağın ayrılmaması
 - ☐ yuxarıda sadalananın hamısı
-

Sual: Əzilmədən sonra ağ sortların əzintisi xüsusi nasosla dərhal hara verilir? (Çəki: 1)

- ☐ qıcqırma tutumuna
 - ☐ ötürücüyə
 - ☐ bunkerə
 - ☒ preslənməyə
 - ☐ yuxarıda sadalananın hamısı
-

Sual: Mayaları tərpenməz vəziyyətə gətirmək üçün istifadə olunan usulları şərti olaraq neçə tipə bölürlər? (Çəki: 1)

- ☐ 4
 - ☐ 2
 - ☐ 6
 - ☒ 3
 - ☐ 5
-

Sual: Şərabın yetişmə mərhələsində hansı metalların azalması müşahidə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ Au, Na, Ca
 - ☐ Ag, K, Mn
 - ☐ Na, Au, K
 - ☐ Mg, Mn, Se
 - ☒ K, Ca, Mn
-

Sual: Şərabın köhnəlmə mərhələsindən sonra şərabın hansı mərhələsi başlayır? (Çəki: 1)

- ☐ formalaşması
 - ☐ qıcqırması
 - ☐ yetişməsi
 - ☒ puç olması
 - ☐ yuxarıda sadalananların heç biri
-

Sual: Bu əməliyyatda məqsəd şərab materialının saxlanması və yetişdirilməsi zamanı əmələ gələn cöküntünü ayırmaq, həmcinin şərabın formalaşması və yetişməsi üçün optimal oksigen rejimi təmin etməkdir. (Çəki: 1)

- ☐ kupaj
- ☐ qıcqırma

- ☒ şərabın bir qabdan başqa qaba köçürülmə
- ☐ köhnəlmə
- ☐ puç olma

Bölmə: 0402

Ad	0402
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Bu əməliyyatlardan biri üzüm şərabları istehsalında tətbiq edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ Xırdalama
- ☐ Presləmə
- ☒ Buxarlandırma
- ☐ Sulfitləşdirmə
- ☐ Qıcqırtma

Sual: Onlardan biri şərab istehsalında üzüm horrasını şəffaflaşdırmaq üçün tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☐ Vakuum – buxarlandırma qurğusu
- ☐ Batareya
- ☐ Süzücü
- ☒ Seperator
- ☐ VNİİKOP – 2 aparatı

Sual: Təmiz maya hüceyrələrinin fasiləsiz üsulla çoxaldılması üçün olan qurğu neçə ardıcıl birləşdirilmiş maya generatorundan ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ 3
- ☒ 5
- ☐ 7
- ☐ 9
- ☐ 10

Sual: Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə saxlanması üçün ilk illərdə hansı birləşmələrin miqdarı artıq? (Çəki: 1)

- ☐ Ali spirtlərin
 - ☒ Alifalik aldehidlərin
 - ☐ Doymuş yağ turşularının
 - ☐ Doymamış yağ turşularının
 - ☐ Karbohidratların
-

Sual: Desert şərabların istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ üzvi turşular
 - ☒ şəkərlər
 - ☐ fenol maddələri
 - ☐ zülallar
 - ☐ fermentlər
-

Sual: Kaqor şərablarının tərkibində hansı fenol maddələri daha çox olurlar? (Çəki: 1)

- ☐ Katexinlər
 - ☒ Antosianlar
 - ☐ Leykoantosianlar
 - ☐ Melaninlər
 - ☐ Flavanollar
-

Sual: Malaqa şərablarının spirti ilə şəkərliyi nə qədər olur? (Çəki: 1)

- ☐ 14h% spirt, şəkərlik 16 %
 - ☐ 15h% spirt, şəkərlik 20 %
 - ☐ 16h% spirt, şəkərlik 18 %
 - ☒ 16h% spirt, şəkərlik 24-30 %
 - ☐ 16h% spirt, şəkərlik 16-20 %
-

Sual: Xeres şərabı istehsalında hansı texnologiyadan istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ pərdəli
 - ☐ daxili xeresləşmə
 - ☒ günəçli meydançalarda
 - ☐ pərdəsiz
 - ☐ daxili pərdəli
-

Sual: Marsala şərablarının ətri, dadı hansı şərablara daha yaxındır? (Çəki: 1)

- ☐ Portveyn
 - ☒ Madera
 - ☐ Qırmızı süfrə
 - ☐ Kəmşirin süfrə
 - ☐ Ağ süfrə
-

Sual: Tünd şərabların tərkibində hansı şəkər daha çox olur? (Çəki: 1)

- ☐ saxaroza
 - ☒ qlükoza
 - ☐ nişasta
 - ☐ riboza
 - ☐ arabinoza
-

Sual: İlk şərəbciliğin vacib olan daha bir texnoloji mərhələsi nədir? (Çəki: 1)

- ☒ şirənin duruldu olmasıdır

- ☐ əzintinin oksidləşməsidir
 - ☐ əzinti və şirənin oksigendən qorunmasıdır
 - ☐ şirənin oksidləşməsidir
 - ☐ yuxarıda sadalananın hamısı
-

Sual: Şirə durulduqdan sonra istilik mübadiləedici sistemdən keçirilməklə hara verilir? (Çəki: 1)

- ☐ əzilir və qıcqırtma tutumlarına
 - ☒ soyudulur və qıcqırtma tutumlarına
 - ☐ oksidləşir və qıcqırtma tutumlarına
 - ☐ daraqayırıcdan ayrılır və qıcqırtma tutumlarına
 - ☐ yuxarıda sadalananın heç biri
-

Sual: Son illər şərabçılıqda, o cümlədən şirəni də durultmaq üçün nisbətən hansı yeni duruldulma üsulu tətbiq tapmışdır? (Çəki: 1)

- ☐ aerasiya
 - ☒ flotasiya
 - ☐ dezodorasiya
 - ☐ defekasiya
 - ☐ heç biri
-

Sual: Şirənin qıcqırmasının qarşısını almaq üçün sakit saxlanmadan əvvəl hansı əməliyyatlar aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ sızdırıcıya ötürmə
 - ☐ bentonitlə şəffaflaşdırma
 - ☐ oksidləşdirmə
 - ☒ sulfidləşdirmə və soyutma
 - ☐ heç biri
-

Sual: İlk dəfə kim fruktoza - 1,6 difosfatın qliserin aldehidi və dioksiasetona parçalanmasını göstərmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ A.N.Lebedev
 - ☐ L.Paster
 - ☐ E.Buxner
 - ☐ S.P.Kostiçev
 - ☐ heç biri
-

Sual: Şirəyə vurulan mayalar hansı mərhələdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ sakit qıcqırma
 - ☐ sabitləşdirmə
 - ☒ şiddətli qıcqırma
 - ☐ kupaj zamanı
 - ☐ heç biri
-

Sual: Şərab hazırlanmasının neçə mərhələsi fərqləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ dörd
 - ☐ üç
 - ☒ beş
 - ☐ altı
 - ☐ yeddi
-

Sual: Şərab hazırlanmasının hansı mərhələləri fərqləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabın əmələ gəlməsi
 - ☐ formalaşma
 - ☐ yetişmə
 - ☐ kohnəlmə və puc olma
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Erlixə görə, spirt qıcırmasında mayalar, amin turşuları deaminləşdirərək, yalnız ayrılan nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ azotdan
 - ☒ ammoniyakdan
 - ☐ havadan
 - ☐ hidrogendən
 - ☐ yuxarıda sadalananlardan heç biri
-

Sual: Qıcırmanın əvvəl və sonunda şirə və şərabda nəyin olması, fenol maddələrinin intensiv oksidləşməsi və çökməsinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☐ hidrogenin
 - ☐ azotun
 - ☒ oksigenin
 - ☐ ammoniyakın
 - ☐ yuxarıda sadalananların heç biri
-

Sual: Şərabın formalaşma mərhələsində gedən proseslər arasında alma-süd turşu qıcırması nəticəsindəəsaslı alma turusu,əsaslı süd turşusuna çevrilir? (Çəki: 1)

- ☐ bir, üç
 - ☒ iki, bir
 - ☐ üç, iki
 - ☐ iki, beş
 - ☐ beş, iki
-

Sual: Əsas hansı proseslərə, asılıqan hissəciklərin cəkməsi və ucucu komponentlərin şərabdan buxarlanması aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ kimyəvi
 - ☐ mikrobioloji
 - ☐ istilik
 - ☒ fiziki
 - ☐ biokimyəvi
-

Sual: Şərabın durultma mərhələsində fiziki üsula nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ çökdurmə
- ☐ suzmə (filtrasiya)
- ☐ sentrifuqadan keçirilmə
- ☐ termiki işlənmə (isti və soyuqla)
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı

Bölmə: 0403

Ad	0403
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Qırmızı şərab istehsalında üzüm horrasının əzilmiş üzüm kütləsindən ayrılmadan qıcqırdılması hansı məqsədlə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ Məhsulun kütləsini artırmaq məqsəd ilə
- ☒ Pigment maddələrinin tam çıxarılması məqsədi ilə
- ☐ Zülali maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
- ☐ Piyli maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
- ☐ Vitaminlərin tam çıxarılması məqsədi ilə

Sual: Bu amillərdən biri hazır konyak məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərmir: (Çəki: 1)

- ☐ Şərab materiallarının distillə üsulu
- ☐ Konyak spirtinin saxlanma davamiyyəti
- ☒ Şüşə taranın forması
- ☐ Konyak spirtinin saxlanma şəraiti
- ☐ Üzümün növü

Sual: Konyak spirtinin aromasını şərtləndirən birləşmələr konyakın tərkibində hansı konsistensiyalarda mövcud olur? (Çəki: 1)

- ☒ 0,1 – dən 1,0 mq/l – dək
- ☐ 1,0 – dən 5,0 mq/l –dək
- ☐ 5,0 – dən 10,0 mq/l – dək
- ☐ 10,0 – dan 15,0 mq/l – dək
- ☐ 15,0 – dən 20,0 mq/l – dək

Sual: Konyakın aroması və dadı formalaşarkən alifatik aldehidlər asetalları əmələ gətirərək hansı komponentlərlə birləşməyə daxil olurlar? (Çəki: 1)

- ☐ Fermentlər və yağlar
- ☐ Aminturşuları və doymamış yağ turşuları
- ☒ Spirtlər və fenollar
- ☐ Doymuş yağ turşuları və ketonlar

- ☐ C vitamini və D vitamini
-

Sual: Tünd şərabların istehsal texnologiyasının süfrə şərablarından əsas fərqli cəhəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ şirənin spirtləşdirilməsi
☒ şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olur
☐ şirənin əzinti ilə birlikdə tam qıcırması
☐ şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olmur
☐ şirənin qıcırması
-

Sual: Ağ üsulla emal olunan şirə və əzintidə olan fermentlərin oksidləşməsinin və nəticədə zərərli mikroorqanizmlərin fəallığının artmasının qarşısını almaq üçün əzinti alınan kimi haraya verilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ bunkerə
☐ daraqayırıcı
☒ sızdırıcıya
☐ qıcırma tutumuna
☐ yuxarıdakılardan heç biri
-

Sual: Müəyyən olunmuşdur ki, şirəni aşağı 5-12°C və həmcinin 20°C-dən yüksək temperaturda qıcırtıqda şərabda nəyin miqdarı artır, əgər şirə aerob şəraitdə qıcırdılarsa onda bunlar azalır? (Çəki: 1)

- ☐ spirtlərin
☐ yağların
☒ azotlu maddələrin
☐ kalsium duzlarının
☐ yuxarıda sadalananların heç biri
-

Sual: Şərabın yetişmə və xususi kəhəlmə mərhələsində uzvi turşular etil spirti ilə efir əmələ gəlmə reaksiyasına girirlər və reaksiyanın girmə sürətinə görə uzvi turşular bu ardıcılıqla duzlanır: 1- kəhrəba-, 2- sud-, 3- alma-, 4- limon-, 5- şərab-, 6- sirkə turşuları (Çəki: 1)

- ☐ 3,2,1,4,5,6
☐ 4,6,5,1,2,3
☒ 1,3,2, 5,4,6
☐ 5,4,6,3,2,1
☐ 5,4,6,3,1,2
-

Sual: Şərabı durultmaq üçün aşağıdakı texnoloji usullar tətbiq olunur: (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik
☐ istilik, biokimyəvi, kimyəvi, mikrobioloji
☒ fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kimyəvi
☐ biokimyəvi, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik
☐ yuxarıda sadalananların heç biri
-

Ad	0501
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Konyakın tündlüyü neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 90 – 40%
- ☐ 20 – 25%
- ☐ 70%
- ☒ 40 – 57%
- ☐ 55%

Sual: Konyakın vətəni hara sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ Malaqo şəhəri
- ☒ Şaranta vilayəti
- ☐ Vermut şəhərində
- ☐ İspaniyada
- ☐ Skandinaviyada

Sual: Konyak üçün əsas üzüm sortları hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ Ağ fol
- ☐ Kaberne
- ☐ Kaberne-Savinyon
- ☐ Semilyon
- ☐ Bayan-şirə

Sual: Aşağıda sadalananların hansı konyaklara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ armanyak
- ☐ brendi
- ☐ vayn brendi
- ☐ vinyak
- ☒ sadalananların hamısı

Sual: Konyak üçün becərilən üzüm sortları üçün ən yaxşı torpaqlar hansı sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ əhəngli
- ☐ təbaşirli
- ☐ gillicəli-əhəngli
- ☐ daşlı
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Silvaner və Rkasiteli sortundan alınan konyak spirti hansı buketi təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ tütün tonlası
 - ☐ muskat tonlası
 - ☐ giləmeyvə ətri
 - ☒ meyvə cicəyi ətri
 - ☐ meyvə ətri
-

Sual: Fol-blans sortundan alınan spirt konyaka hansı ətri verir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə-cicəyi ətri
 - ☐ giləmeyvə ətri
 - ☒ meyvə ətri
 - ☐ muskat tonları
 - ☐ tütün tonları
-

Sual: Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti konyak üçün istifadə etmək olmaz? (Çəki: 1)

- ☐ Alıy terskiy
 - ☒ hasiledici hibridlər
 - ☐ Kaxet
 - ☐ Plavay
 - ☐ Fol-blans
-

Sual: Şərab hansı temperaturda qızdırdıqda ətirli maddələr parçalanır? (Çəki: 1)

- ☐ 120° C
 - ☒ 80° C
 - ☐ 110° C
 - ☐ 90 ° C
 - ☐ 100° C
-

Sual: Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti neytral tonu olan konyak almaq üçün istifadə etmirlər (Çəki: 1)

- ☐ Plavay
 - ☐ Alıy terskiy
 - ☐ Fol-blans
 - ☒ Rkasiteli
 - ☐ Kaxet
-

Sual: Konyak şərab materialın qıcqırması hansı temperaturda aparılmalıdır (Çəki: 1)

- ☐ 35 °C yuxarı
 - ☐ 45°C yuxarı
 - ☐ 30°C yuxarı
 - ☒ 25°C qədər
 - ☐ 25°C yuxarı
-

Sual: Müasir konyak istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir (Çəki: 1)

- ☒ 4
 - ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 1
 - ☐ 9
-

Sual: Konyak şərab materialı emalı üçün yönəldilən üzümün şəkərliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 10-15%
 - ☐ 15-16%
 - ☒ 17-20%
 - ☐ 21-25%
 - ☐ 16%
-

Sual: Konyak şərab materialında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- ☒ 7,5% ob az olmalı
 - ☐ 7,5% ob çox olmalı
 - ☐ 9,5% ob az olmalı
 - ☐ 8,9 % ob az olmalı
 - ☐ 7,5% ob çox-9,5A% ob az olmalı
-

Sual: Konyak spirtinin alınmasında şərabın distilləsi prosesində hansı komponentlər iştirak edir? (Çəki: 1)

- ☐ efirlər
 - ☐ asetatlar
 - ☐ aldehidlər
 - ☐ turşular
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Distillə zamanı şərabdan konyak şərab materialına keçən maddələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 8
 - ☐ 6
-

Sual: Yüksək temperaturda qaynayan qarışıqlara hansılar aid edilir (Çəki: 1)

- ☐ propil
 - ☐ furfurol
 - ☐ uzoyaq etil
 - ☐ izovalesian
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Həcmnin dəyişməsi və spirtin tündlüyünün azalması neçə əsas amildən asılıdır: (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 5
 - ☐ 6
 - ☐ 1
-

Sual: Respublikamızda istehsal olunan konyak spirtləri havanın neçə % nisbi rütubətində saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ 65-70%
 - ☒ 75-85%
 - ☐ 45-50%
 - ☐ 40-45%
 - ☐ 60-65%
-

Sual: Konyak spirtləri ölkəmizdə neçə dərəcə temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ 15-20°C
 - ☐ 10-14 °C
 - ☐ 25-30 °C
 - ☐ 35-40 °C
 - ☐ 5-10 °C
-

Sual: Konyak spirtinin yetişdirilməsi xüsusi yerüstü, yaxud yarım yeraltı binalarda neçə dərəcə temperaturda və neçə % nisbi rütubətdə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ 15±3°C və 70-73%
 - ☒ 20±3°C və 75-80%
 - ☐ 25±3°C və 65-70%
 - ☐ 30±3°C və 60-65%
 - ☐ 35±3°C və 55-60%
-

Sual: Pasterizasiya üsulunu ilk dəfə müəyyən etmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ A.N.Lebedev
 - ☒ L.Paster
 - ☐ E.Buxner
 - ☐ S.P.Kostiçev
 - ☐ heç biri
-

Sual: Sarı qan duzu ilə işləmə (SQD) şərabdan ağır metal kationlarını, xüsusən nəyi kənar etmək üçün aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ Cu
- ☒ Fe
- ☐ Au
- ☐ Ag
- ☐ yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Kondisiyaya uyğun məhsul almaq məqsədilə müxtəlif şərab materiallarının və digər komponentlərin müəyyən nisbətlərdə qarışdırılması nə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ eqalizasiya
- ☒ kupaj
- ☐ assamlyaj
- ☐ filtləmə
- ☐ yuxarıda sadalananların heç biri

Bölmə: 0502

Ad	0502
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Titrənən turşuluğun yüksək miqdarı-distillə zamanı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☒ buket əmələ gətirən maddələrin yaranmasına
- ☐ alı spirtlərin miqdarının artmasına
- ☐ qızıl rəngin əmələ gəlməsinə
- ☐ efirlərin əmələ gəlməsinə
- ☐ ətirli maddələrin parçalanmasına

Sual: Konyakın buket və dadının yaranmasında hansı maddələrin əhəmiyyəti vardır? (Çəki: 1)

- ☐ ali spirtlər
- ☐ aşı maddələr
- ☒ ətirli maddələrin
- ☐ azot maddələri
- ☐ fenol maddələrə

Sual: Hansı qrup maddələr şərabə və konyak spirtinə keçir (Çəki: 1)

- ☒ ətirli qrup maddələri
- ☐ aşı maddələr
- ☐ fenol maddələr
- ☐ enant efiri
- ☐ amin turşular

Sual: Şərab yüksək temperaturda qızdırdıqda hansı dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ ətirli maddələr parçalanır
- ☐ fenol maddələr əmələ gəlir
- ☐ etil spirt əmələ gəlir

- ☐ enant efiri əmələ gəlir
 - ☐ ali spirtlər parçalanır
-

Sual: Konyak spirtini hansı müddət ərzində palıd çəlləklərdə saxladıqda onun keyfiyyəti yaxşılaşmağa doğru gedir (Çəki: 1)

- ☐ 55 il
 - ☒ 50 il
 - ☐ 60 il
 - ☐ 65 il
 - ☐ 70 il
-

Sual: Uçucu maddələrin distilyata keçməsinə nə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☐ maddələrin kimyəvi quruluşu
 - ☒ məhlulun qaynama temperaturu
 - ☐ maddələrdə olan kimyəvi əlaqələrin pozulması
 - ☐ distillə qurğunun quruluşu
 - ☐ buxarın təzyiqi
-

Sual: Palıd taxtasına hopma prosesi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ taxtanın məsaməliyindən
 - ☐ saxlanma temperaturundan
 - ☐ spirtin tündlüyündən
 - ☐ çəlləyin xüsusi səthindən
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Şəraba yapışqan (zülal) hansı üzvi maddələri əlavə etdikdə qısa müddətdə durulur və bulanıqlıqlara qarşı daha davamlı olur? (Çəki: 1)

- ☐ jelatin
 - ☐ balıq yapışqanı
 - ☐ kazein
 - ☐ yumurta ağı
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Ferment preparatları (FP) ilə işləmə hansı yüksəkmolekullu birləşmələrin hidrolizini təmin edir? (Çəki: 1)

- ☐ pektin
 - ☐ züllalar
 - ☐ neytral polişəkərlər
 - ☐ polişəkərlər
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Melanoidlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir? (Çəki: 1)

- ☐ göbələklər
- ☐ oksigen

- ☒ mayalar
- ☐ şəkərlər
- ☐ pH

Bölmə: 0503

Ad	0503
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Konyak şərab materialında hansı şirədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ yüksək təzyiqlə alınan şirədən
- ☐ aşağı sürətlə alınan şirədən
- ☒ birinci təzyiqlə alınan şirədən
- ☐ diffuziya şirəsindən
- ☐ aşağı təzyiqdə alınan şirədən

Sual: Şərab materialı hansı tələblərə cavab verməlidir (Çəki: 1)

- ☒ yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11% olmalıdır
- ☐ ağır, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11%
- ☐ yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 8-11%
- ☐ yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 18%
- ☐ yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 18%

Sual: Hansı səbəbdən konyak şərab materialını "qırmızı üsulla" emal etmək olmaz (Çəki: 1)

- ☒ emal zamanı şirəyə aşı maddələr keçməsin
- ☐ emal zamanı şirəyə azotlu maddələr keçməsin
- ☐ emal zamanı şirəyə fenol maddələr keçməsin
- ☐ emal zamanı şirəyə etil spirti keçməsin
- ☐ emal zamanı şirəyə enant efiri keçməsin

Sual: 25°C yuxarı temperaturda qıcırmanı apardıqda hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ şəkərin yarımçıq qıcırması
- ☐ aminturşuları parçalanır
- ☐ spirtlər uçması
- ☐ efirlər uçması
- ☐ pıxtalaşmış zülallar əmələ gəlməsi

Sual: Konyak istehsalının ilk mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ üzüm sortunun seçilməsi
 - ☐ konyak spirtinin alınması
 - ☐ spirtin rektifikasiyası
 - ☐ spirtin distillyasiyası
 - ☐ spirtin qarışıqlardan təmizlənməsidir
-

Sual: Müasir konyak istehsalının texnoloji əməliyyatlarının ardıcılığını göstərin: 1- konyakın kupajı və emalı 2- konyak şərab materialların spirtə distillə edilməsi, 3-konyak şərab materialların hazırlanması 4-palıd ağacı ilə təmastə konyak spirtinin saxlanması (Çəki: 1)

- ☐ 1,2,3,4
 - ☐ 3,4,2,1
 - ☐ 3,2,1,4
 - ☐ 1,3,4,2
 - ☒ 3,2,4,1
-

Sual: Konyak şərab materialının və spirtlərin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı şərtlərə istinad etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ fermentləşdirilmiş daraqlarda qıcqırmaqla
 - ☐ mayalarda saxlanılmaqla
 - ☐ suslaya qipsi əlavə etməklə artırmaq
 - ☐ cecədə suslanı sabitləşdirilməsi ilə
 - ☒ yuxarıda qeyd edilənlərin hamısı
-

Sual: Konyak istehsalında distillə üsulundan nə üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ konyak spirtin ayrılması üçün
 - ☐ konyak spirtindən arzu edilməz qarışıqların ayrılması üçün
 - ☐ yüksək keyfiyyətli konyakdan dadını, buketini, xarakterizə edən maddələrlə və zənginləşməsi üçün
 - ☐ qarışıqlardan təmizlənməsi üçün
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Konyak spirtinin uzun müddətli yetişdirilməsi zamanı hansı dəyişikliklər baş verir: (Çəki: 1)

- ☐ rəngin dəyişməsi
 - ☐ həcmə azalması
 - ☐ tündlüyün azalması
 - ☐ nisbi sıxlığın dəyişməsi
 - ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
-

Sual: Şərabçılıqda süzücü material hansı tələblərə cavab verməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ şərab kimyəvi cəhətdən neytral olub, onda həll olmamalıdır
- ☐ bulanlıq əmələ gətirən hissəcikləri və mikroorqanizmləri yüksək səviyyədə sorbsiya etməlidir
- ☐ təzyiq yüksəldikdə belə, yumşaq mikroməsaməli quruluşu saxlamalıdır
- ☐ mexaniki möhkəm olmalıdır

- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Şərab turşusunun (şərab daşı) davamsız duzlarının, xüsusilə də turş kalium duzunun çökməsini ləngitmək məqsədilə tətbiq olunur: (Çəki: 1)

- ☒ metaşərab turşusu ilə işləmə
☐ sarı qan duzu ilə işləmə
☐ bentonitlə ilə işləmə
☐ polivinilpirrolidinlə ilə işləmə
☐ yuxarıda sadalananların heç biri

Sual: Efirlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir? (Çəki: 1)

- ☒ aşağı pH
☐ yuxarı pH
☐ oksigen
☐ göbələklər
☐ şəkərlər

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Qablaşdırılmış sularda CO₂ – nin miqdarı suyun kütləsinə nəzərən neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 0,1 – 0,3 %
☒ 0,4 – 0,5 %
☐ 0,6 – 0,8 %
☐ 0,9 – 1,0 %
☐ 1,2 – 1,3 %

Sual: Hazır çörək kvasında neçə faiz quru maddə olur? (Çəki: 1)

- ☐ 3,5 %
☐ 4,5 %
☒ 5,4 %
☐ 6,3 %
☐ 7,2 %

Sual: Kvas horrasının qıcqırması üçün nə qədər zaman tələb olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 12 saat

- ☐ 24 saat
 - ☐ 18 saat
 - ☐ 36 saat
 - ☐ 48 saat
-

Sual: Qablaşdırılmış meyvə sularının tərkibinə nə əlvə edilmir? (Çəki: 1)

- ☒ Sorbin turşusu
 - ☐ C – vitamini
 - ☐ B – vitamini
 - ☐ B2 – vitamini
 - ☐ Tunuslaşdırıcı maddələr
-

Sual: Şəkərin kütləsinə görə koler çıxımı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 96 %
 - ☐ 100 %
 - ☒ 104 %
 - ☐ 110 %
 - ☐ 114 %
-

Sual: Quru mayaların nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ 2 – 3 %
 - ☒ 5 – 10 %
 - ☐ 12 – 15 %
 - ☐ 16 – 17 %
 - ☐ 18 – 20 %
-

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı zəif alkoqollu içkisinə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ Braqa
 - ☐ Medovuxa
 - ☐ limonçella
 - ☐ Kvas
 - ☒ Paxta
-

Sual: Bunlardan hansı zəif alkoqollu içkilərə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ buza
 - ☐ kumis
 - ☐ braqa
 - ☐ sidr
 - ☒ sadalananların hamısı
-

Sual: Çörək kvası hansı növ dənli bitkilərdən alınmış çörəkdən hazırlanır. (Çəki: 1)

- ☐ buğda çörəyi
- ☐ kəpəkli çörək
- ☒ çovdar çörəyi

- ☐ qarabaşaq çörəyi
 - ☐ yulaf çörəyi
-

Sual: Xırdalanmış çovdar səmənisə və çovdar unu su ilə hansı nisbətdə qarışdırılır? (Çəki: 1)

- ☒ 1: 1
 - ☐ 2:1
 - ☐ 3:1
 - ☐ 1: 2
 - ☐ 1: 3
-

Sual: Qarışıq hansı təzyiqdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ 0,02 MPa
 - ☐ 0,01 MPa
 - ☒ 0,03 MPa
 - ☐ 0,05 MPa
 - ☐ 0,3MPa
-

Sual: Horranın konsentratdan hazırlanması zamanı konsentrənt su ilə qarışdırılır, suyun temperaturu neçə dərəcədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 30-35° C
 - ☐ 20-30° C
 - ☐ 45° C
 - ☐ 45° C yuxarı
 - ☐ 35° C yuxarı
-

Sual: Kvas horrasında oksidləşmiş şəkərlərin miqdarı nə qədər olur? (Çəki: 1)

- ☒ 0,6 -0,8%
 - ☐ 0,5%
 - ☐ 1-1,9
 - ☐ 2-2,5 %
 - ☐ 1,8 -2%
-

Sual: "Moskva" kvası hazırladıqda hansı yolla o, qazlaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ qıcqırma əməliyyatı tətbiq olunur
 - ☐ sumpunlaşma üsulundan istifadə olunur
 - ☒ qazlaşdırılmış içkilər texnologiyası tətbiq olunur
 - ☐ braya və bakteriyaların hesabına qıcqırdılır
 - ☐ göstərilənlərdən hec biri
-

Sual: Hazır kvasda quru maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ 5,4%
- ☐ 3,8%
- ☐ 11,7%
- ☒ 7,3%

☐ 6,9%

Sual: Butilkalara qablaşdırılmış kvas neçə saatdan sonra karbon qazı ilə doymuş olur? (Çəki: 1)

- ☒ 34 – 40 saat
- ☐ 24 saat
- ☐ 12 saat
- ☐ 48 saat
- ☐ 20- 25 saat

Sual: Mayaların və süd bakteriyaların birgə təsirindən nə əmələ gəlir (Çəki: 1)

- ☐ aldehidlər
- ☐ üzvi turşular
- ☒ etil spirti
- ☐ uçucu turşular
- ☐ fermentlər.

Bölmə: 0602

Ad	0602
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Kvas horrası konsentratının tərkibini göstərin: (Çəki: 1)

- ☒ 90 % qırmızı və 10 % yaşıl çovdar çovdar səmənisi
- ☐ 80 % qırmızı və 20 % yaşıl çovdar səmənisi
- ☐ 70 % qırmızı və 30 % yaşıl çovdar səmənisi
- ☐ 60 % qırmızı və 40 % yaşıl çovdar səmənisi
- ☐ 50 % qırmızı və 50 % yaşıl çovdar səmənisi

Sual: Daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə, qıcqırıldıqdan sonra əmələ gələn “cavan” kvası hansı temperaturadək soyudurlar? (Çəki: 1)

- ☐ 20° C-dək
- ☐ 14°C-dək
- ☐ 8° C-dək
- ☒ 4° C-dək
- ☐ 1°C-dək

Sual: Koler hazırlayərkən şəkər şərbətini hansı şəraitdə karamelləşdirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 3 saat ərzində 100° C- də
- ☐ 5 saat ərzində 140°C- də

- ☐ 6 saat ərzində 160° C-də
- ☒ 7 saat ərzində 190° C-də
- ☐ 9 saat ərzində 210° C-də

Sual: Kvas içkisi hazırlamaq üçün xammal kimi nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ yaşıl səmənindən
- ☒ qırmızı çovdar səmənindən
- ☐ yulaf səmənindən
- ☐ buğda səmənindən
- ☐ sadalananların hamısından

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kvas hazırlamaq məqsədi ilə kvas çörəyinin bişirilməsi üçün hansı tərkib doğru sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ 50 % çovdar səmənisi + 25 % arpa səmənisi + 25 % arpa unu
- ☐ 25,5 % buğda səmənisi + 30 % arpa səmənisi + 44,5 % buğda unu
- ☒ 64,5 % çovdar səmənisi + 10,5 % arpa səmənisi + 25 % çovdar unu
- ☐ 70,5 % çovdar səmənisi + 5,0 % arpa səmənisi + 24,5 % buğda unu
- ☐ 50,0 % buğda səmənisi + 25,0 çovdar səmənisi + 25,0 % arpa səmənisi

Sual: Qıcqırdıldıqdan sonra daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə “cavan” kvas müəyyən temperaturadək soyudulur və bu müddət ərzində duruldulur: (Çəki: 1)

- ☐ 2 saat
- ☐ 5 saat
- ☐ 7 saat
- ☒ 10 saat
- ☐ 12 saat

Sual: Kvas horrasının tətik hissələrini faizlərlə göstərin. (Çəki: 1)

- ☐ 70% quru qırmızı çovdarsəmənisi ilə fermentlərə malik 10 % nəm çovdar səmənisinin qarışığıdır
- ☐ 80 % quru qırmızı çovdar səmənisi ilə fermentlərə malik və 20% nəm çovdar səmənisinin qarışığından ibarətdir
- ☒ 90% quru qırmızı çovdar səmənisi ilə fermentlərə malik və 10 % nəm çovdar səmənisi qarışığından ibarətdir
- ☐ 75% quru qırmızı çovdar səmənisi ilə fermentlərə malik və 25 % nəm çovdar səmənisi qarışığından ibarətdir

☐ 50% quru qırmızı çovdar səmənisi ilə fermentlərə malik və 50% nəm çovdar səmənisi qarəşəği

Sual: Kvas içkisi istehsalının əsas texnoloji mərhələsinin ardıcılığını göstərin : 1- xammal və yarım fabrikatların saxlanması ; 2- xammal və yarımfabrikatların qəbulu: 3 – kvas horrasının qıçqırması 4- kvas horrasının hazırlanması: 5- kvasın kupaj edilməsi: 6- kvasın qablaşdırılması : 7 – hazır məhsulun saxlanması (Çəki: 1)

- ☐ 1, 2,3,4,5,6,7
 - ☒ 2,1,4,3,5,6,7
 - ☐ 2,1,4,5,3,6,7
 - ☐ 3, 5,7,4,2,1,6
 - ☐ 1,3,5,7,6,2,4
-

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Sütün tərkibinə neçə faizinə yaxın zülallar olur? (Çəki: 1)

- ☐ 1,2% - ə yaxın
 - ☐ 2,3% - yaxın
 - ☒ 3,4%-ə yaxın
 - ☐ 4,5 %- yaxın
 - ☐ 5,6%- ə yaxın
-

Sual: Sütün tərkibində mineral düzların miqdarı nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 0,2%-ə yaxın
 - ☒ 0,7% - ə yaxın
 - ☐ 0,9 %- ə yaxın
 - ☐ 1,3 %-ə yaxın
 - ☐ 2,0 %-ə yaxın
-

Sual: Buxarlandırılmış suyun miqdarından asılı olaraq, süddən neçə növ məhsul istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Sütün tərkib hissələrinin ayrılıqda emalına əsaslanmayan məhsul hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ qaymaq
 - ☐ kərə
 - ☒ pasterizə olunmuş süd
 - ☐ kəsmik
 - ☐ pendir
-

Sual: Süd konservləri istehsal edən süd sənayesi sahəsi neçə növ süd məhsulu istehsal edir? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Standart yağlılıq göstəricisi neçə faiz qəbul edilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1,3%
 - ☐ 2,3%
 - ☐ 2,9%
 - ☒ 3,2%
 - ☐ 5,0%
-

Sual: Normallaşdırılmış südün yağlılıq neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 2,3%
 - ☒ 3,2%
 - ☐ 4,3%
 - ☐ 5,4%
 - ☐ 6,3%
-

Sual: İçməli süd istehsalında normallaşdırmanın neçə halı ola bilər? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Sütü normallaşdırmaq üçün neçə üsul mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: 4- 6 °C istiliyədək soyudulmuş süd hansı növ taraya qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ ağac taraya
 - ☐ tekstil taraya
 - ☐ tənəkə taraya
 - ☒ şüşə taraya
 - ☐ polimer taraya
-

Sual: Yağlılığı 10 % olan qaymağı 78-80°C istilikdə hansı müddət ərzində pasteurizə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 10 san
 - ☐ 15 san
 - ☒ 20 san
 - ☐ 25 san
 - ☐ 30 san
-

Sual: 35% -li qaymağı hansı temperaturda pasteurizə edirlər? (Çəki: 1)

- ☒ 85-87°C
 - ☐ 80 -83°C
 - ☐ 76-78°C
 - ☐ 72-75°C
 - ☐ 65- 70°C
-

Sual: “ Pəhriz” xamasının yağlılığı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 5%
 - ☒ 10%
 - ☐ 15%
 - ☐ 20%
 - ☐ 30%
-

Sual: 5% yağsızlaşdırılmış maya əlavə etdikdən sonra 30 %- li xama almaq üçün mayalandırılan qaymaqlarda neçə faiz yağ olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 25,4 %
 - ☐ 28,1 %
 - ☒ 31,6 %
 - ☐ 35,4 %
 - ☐ 39,6 %
-

Sual: Xamanın konsistensiyasının qənaətbəxş olmasını qaymağın hansı istilikdə pasteurizə olunması təmin edir? (Çəki: 1)

- ☒ 85° C
 - ☐ 78° C
 - ☐ 64° C
 - ☐ 64° C
 - ☐ 52° C
-

Ad	0702
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Sütün tərkibinə, insan orqanizminin düzgün inkişafı üçün zəruri olan hansı komponentlər daxil olur? (Çəki: 1)

- ☐ polifenollar
- ☐ boyaq maddələri
- ☐ aşı maddələri
- ☐ Fermentlər
- ☒ əvəzolunmaz amintirşuları

Sual: Sütün tərkibindəki bu komponent, insan orqanizminin enerji mənbəyi rolunda çıxış edir: (Çəki: 1)

- ☐ kalium duzu
- ☐ kalsium duzu
- ☐ süd zərdabı
- ☒ süd şəkəri
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Yağsız süd bu məhsullardan hansının istehsalı zamanı alınır? (Çəki: 1)

- ☐ əridilmiş pendir
- ☒ qaymaq
- ☐ süzmə
- ☐ ayran
- ☐ kəsmik

Sual: Bunlardan biri təbii südün tərkibinin və xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə təsir göstərmir: (Çəki: 1)

- ☐ heyvanların cinsi
- ☐ heyvanların sağılma dövrü
- ☒ heyvanların çəkisi
- ☐ heyvanların yemlənməsi
- ☐ heyvanlara göstərilən zootexniki qulluğun səviyyəsi

Sual: Sütün yağılılığı 3,2%-dən az olduqda, normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər : (Çəki: 1)

- ☐ qatıq
- ☐ kəsmik
- ☒ qaymaq
- ☐ süzmə

☐ pendir

Sual: Südü yağıllığı 3,2% - dən çox olduqda, onu normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər (Çəki: 1)

- ☐ qatıq
- ☐ kəsmik
- ☐ qaymaq
- ☒ yağsızlaşdırılmış süd
- ☐ süzmə

Sual: "Həvəskar" xaması yetişmək məqsədi ilə ən azı neçə saat müddətinə soyuducu kamerada saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ 1-5 saat
- ☒ 6-12 saat
- ☐ 15- 20 saat
- ☐ 22-24 saat
- ☐ 36 saat

Bölmə: 0703

Ad	0703
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İlin bütün fəsillərində eyni yağıllıq faizinə malik süd istehsal etmək üçün onu pasteurizə etməzdən əvvəl hansı əməliyyata məruz qoyurlar? (Çəki: 1)

- ☐ qatılaşdırırlar
- ☐ durulaşdırırlar
- ☐ çalxalayırlar
- ☐ formalaşdırırlar
- ☒ normallaşdırırlar

Sual: Qaymağın yağıllığı çox olduqca aşağıda göstərilən şərtlərin hansı ödənilir? (Çəki: 1)

- ☐ titrlənən turşuluq olmur
- ☐ titrlənən turşuluq bir o qədər çox olur
- ☒ titrlənən turşuluq bir o qədər az olur
- ☐ konsentrasiya sıfıra bərabər olur
- ☐ konsantrasiya dəyişilir

Sual: 10% və 20 % -li qaymağı homogenləşdirməklə əsas məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☐ qablaşdırmanın asanlaşdırılması

- ☒ yağ tıxacının yaranmaması
- ☐ rəngin eyniləşdirilməsi
- ☐ həcmnin coxaldılması
- ☐ həcmnin azaldılması

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qidanın kaloriliyi və bioloji dəyəri , birinci növbədə onun tərkibində olan hansı məhsulların miqdarından asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ süd məhsulları
- ☒ ət məhsulları
- ☐ balıq məhsulları
- ☐ qənnadı məhsulları
- ☐ çörək məhsulları

Sual: Qidanın tərkibində ət və ət məhsullarının xüsusi çəkisinin artması, hansı göstəricinin yüksəlməsinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☒ bioloji dəyər
- ☐ fizioloji dəyər
- ☐ ekoloji dəyər
- ☐ enerji dəyəri
- ☐ maddi dəyəri

Sual: Ət sənayesinin əsas xammal bazasına aid olmayan heyvan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ qaramal
- ☐ donuz
- ☒ dəvə
- ☐ qoyun
- ☐ ev quşları

Sual: Bu xammallardan biri ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazasına aid edilir: (Çəki: 1)

- ☐ inək əti
 - ☒ dəvə əti
 - ☐ donuz əti
 - ☐ qoyun əti
 - ☐ toyuq əti
-

Sual: Ət çıxarı hansı vahidlə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ ton
 - ☐ sentner
 - ☐ kiloqram
 - ☐ qram
 - ☒ faiz
-

Sual: Ət toxumları neçə qrupda birləşir? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☒ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Əzələ toxuması ətin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 20-35%
 - ☐ 40-45%
 - ☒ 50-70%
 - ☐ 75-78%
 - ☐ 80-85%
-

Sual: Sümük toxumları ətin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 3-5%
 - ☐ 10-12%
 - ☒ 15-22%
 - ☐ 25- 35%
 - ☐ 40-50%
-

Sual: Birləşdirici toxumlar ətin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 80- 90 %
 - ☐ 60-75%
 - ☐ 45-55%
 - ☐ 20-38%:
 - ☒ 9-14%
-

Sual: Əzələ lifinin uzunluğu hansı ölçüdə olur? (Çəki: 1)

- ☐ 1-3 mm
 - ☐ 3-5 sm
 - ☒ əzələnin uzunluğuna bərabər
 - ☐ 1-3 metr
 - ☐ 15- 20 sm
-

Sual: Piy toxumları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 3

- ☐ 5
 - ☐ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 6
-

Sual: Bu vitaminlərdən biri piy toxumlarının tərkibində mövcud olur: (Çəki: 1)

- ☐ vitamin C
 - ☐ vitamin B1
 - ☒ Vitamin K
 - ☐ Vitamin PP
 - ☐ Vitamin B6
-

Sual: Araxıdon yağ turşusunun insan orqanizmində sintezi hansı yağ turşusunun məcburi mövcudluğunu tələb edir? (Çəki: 1)

- ☐ linol
 - ☒ linolen
 - ☐ miristin
 - ☐ palmitin
 - ☐ olein
-

Sual: Birləşdirici toxumaların bütün müxtəliflikləri heyvan bədəninin təqribən neçə faiz kütləsini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 25%
 - ☐ 35%
 - ☐ 40 %
 - ☐ 45%
 - ☒ 50%
-

Sual: Kollagen ət zülallarının təqribən hansı hissəsini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 1/ 2
 - ☐ 1/ 3
 - ☐ 1/ 4
 - ☒ 1/3
 - ☐ 1/ 6
-

Sual: Sarı sümük iliğinin neçə faizini lipidlər təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-3%
 - ☐ 4- 12%
 - ☐ 15 -30 %
 - ☐ 40 -70 %
 - ☒ 84 -95%
-

Sual: İribuynuzlu heyvanların sümüyündən hansı məhsulun istehsalı üçün istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ Zəls

- ☒ Karton
 - ☐ yeni unu
 - ☐ Jelatin
 - ☐ yapışqan
-

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında ət duzlandıqdan sonra onun yetişməsi hansı temperatur həddində həyata keçir? (Çəki: 1)

- ☒ 2- 4° C
 - ☐ 5-6 °C
 - ☐ 7- 9° C
 - ☐ 10- 12° C
 - ☐ 14-15° C
-

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında hazır məhsulunu soyudulması hansı müddətdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-3 saat
 - ☒ 4- 8 saat
 - ☐ 10- 14saat
 - ☐ 15- 20 saat
 - ☐ 24- 36 saat
-

Sual: Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı temperaturda saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ 30°C
 - ☐ 25°C
 - ☐ 16° C
 - ☒ 8°C
 - ☐ 4°C
-

Sual: Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı müddət ərzində saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1-24 saat
 - ☐ 24-48 saat
 - ☒ 48-72 saat
 - ☐ 72-96 saat
 - ☐ 96-120 saat
-

Sual: Sosislər istehsalında yarımfabrikatların qızardılması hansı istilik həddində həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 5- 30°C
 - ☐ 40-50°C
 - ☐ 60-70°C
 - ☒ 80-100°C
 - ☐ 110-140°C
-

Sual: Hazır olmuş sosisləri hansı istilik həddində saxlayırlar? (Çəki: 1)

- ☐ 3°C
 - ☐ 5°C
 - ☒ 8°C
 - ☐ 12°C
 - ☐ 15°C
-

Sual: Sosislər istehsalı duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı müddət ərzində başa çatır? (Çəki: 1)

- ☐ 2 saat
 - ☐ 4 saat
 - ☒ 6 saat
 - ☐ 8 saat
 - ☐ 10 saat
-

Sual: Duzlanmış ət məmulatları istehsalında ətin yetişməsi hansı istilik həddində baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ 2- 4°C
 - ☐ 5-8°C
 - ☐ 9-10°C
 - ☐ 12-16°C
 - ☐ 18-25°C
-

Sual: Bütün istilik emallarından sonra kolbasa məmulatları hava və ya soyuq su ilə hansı istiliyədək soyudulur? (Çəki: 1)

- ☐ 1-5 °C
 - ☒ 8-15°C
 - ☐ 16-25°C
 - ☐ 30-34°C
 - ☐ 40-45°C
-

Sual: Xammalın görünüşünə görə ət konservləri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Duzlanmış ət məmulatı istehsalı neçə istiqamətdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Əzələ toxumasının ikiqat membrandan ibarət olan qlafı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ miozin
- ☐ miotin
- ☒ sarkolemma
- ☐ tioqamma
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Əzələ lifləri lifin oxuna paralel yerləşən nəyə malikdir? (Çəki: 1)

- ☐ ratinə
- ☒ miofibrillərə
- ☐ sarkoplazmaya
- ☐ hemisellülozaya
- ☐ elastinə

Sual: Piyələrin bioloji dəyərinin hansı birləşmə təyin edir? (Çəki: 1)

- ☐ donmuş yağ turşuları
- ☐ albuminlər
- ☐ qlobulinlər
- ☒ doymamış yağ turşuları
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Sarı sümük iliyinin 4-12%-ni təşkil edən hansı birləşmədir? (Çəki: 1)

- ☐ lipid
- ☐ zülal
- ☐ karbohidrat
- ☒ su
- ☐ mineral maddələr

Sual: Sarı sümük iliyinin 1-3 % -ni təşkil edən birləşmə hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ lipid
- ☒ zülal
- ☐ karbohidrat
- ☐ su
- ☐ mineral maddələr

Sual: Sarı sümük iliyinin hansı hissəsini zülallar təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 1-3
 - ☐ 4-12
 - ☐ 15- 22
 - ☐ 25-27
 - ☐ 35-40
-

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında batonların bağlanması hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ xammalın xırdalanması
 - ☐ ətin duzlanması
 - ☒ şpikləmə
 - ☐ bişirmə
 - ☐ soyutma
-

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında məhsulun qızardılması prosesi hansı müddət ərzində yerinə yetirilir ? (Çəki: 1)

- ☒ 60-180 dəq
 - ☐ 180-240dəq
 - ☐ 240- 300 dəq
 - ☐ 300-360 dəq
 - ☐ 15-60 dəq
-

Sual: Sosislər istehsalında texnoloji sxeminə əsasən, bişirmə əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☒ qızartma
 - ☐ soyutma
 - ☐ dizlama
 - ☐ yetişmə
 - ☐ xırdalama
-

Sual: Sosis yarımfabrikatlarının bişirilməsi hansı müddət ərzində həyata keçirilir.? (Çəki: 1)

- ☐ 5-10 dəq
 - ☒ 10-30 dəq
 - ☐ 30-60 dəq
 - ☐ 60- 90 dəq
 - ☐ 120- 150 dəq
-

Sual: Sosislər istehsalında duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı istilik həddində həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☒ 2-4°C
- ☐ 5-8°C
- ☐ 9-10°C
- ☐ 12-15°C
- ☐ 20-30°C

Bölmə: 0803

Ad	0803
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Sümük toxumasının 40% həcmi təşkil edən birləşmə budur: (Çəki: 1)

- ☒ kollagen
- ☐ nişasta
- ☐ protopektin
- ☐ pektin
- ☐ sellüloza

Sual: Sümüyün mineral hissəsinin 80 %- ni təşkil edən birləşmə hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ kalium hidroksid
- ☐ kalium fosfat
- ☐ kalsium hidroksid
- ☒ kalsium fosfat
- ☐ kalium karbonat

Sual: Duzlanmış ət məmulatları istehsalında xammalın spirtlənməsi nəyin vasitəsilə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-3 %-li qələvi məhlulu
- ☐ 5-8% -li limon turşusu məhlulu
- ☐ 9-10 %- li sirkə turşusu məhlulu
- ☒ 10-15%- li natrium –xlorid məhlulu
- ☐ 15- 20 %-li askorbin turşusu məhlulu

Bölmə: 0901

Ad	0901
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur: (Çəki: 1)

- ☒ hidrogen

- ☐ yod
 - ☐ fosfor
 - ☐ dəmir
 - ☐ manqan
-

Sual: Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür? (Çəki: 1)

- ☐ 300
 - ☐ 800
 - ☐ 1200
 - ☒ 1500
 - ☐ 2500
-

Sual: Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☒ 6
-

Sual: Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☒ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir: (Çəki: 1)

- ☐ xərçəngəbənzər

- ☐ başıayaqlı molyuskalar
 - ☐ dərısıtikanlılar
 - ☒ xırda buynuzlular
 - ☐ onurğasız molyuskalar.
-

Sual: İlbızlər hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ başıayaqlı molyuskalar
 - ☒ onurğasız molyuskalar
 - ☐ dərısıtikanlılar
 - ☐ xərcəngkimilər
 - ☐ çüt dırnaqlılar
-

Sual: Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür? (Çəki: 1)

- ☐ siyənək
 - ☒ treska karp
 - ☐ nərə
 - ☐ skumbriya
-

Sual: Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir? (Çəki: 1)

- ☐ 0,1 -0,4%-dək
 - ☐ 0,5- 0,9 %-dək
 - ☒ 1,0-2,0 – dək
 - ☐ 2,5- 4,0%- dək
 - ☐ 4,1-4,5 %-dək
-

Sual: Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ 3,5- 9,0%- dək
 - ☐ 12-35%- dək
 - ☐ 38- 46%-dək
 - ☒ 48-85%- dək
 - ☐ 88-94%- dək
-

Sual: Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ 0,1- 0,15%
 - ☒ 0,2- 30,0%
 - ☐ 31,0 – 44%
 - ☐ 45,0 -48%
 - ☐ 49,0-55,0 %
-

Sual: Yüksək yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağın miqdarı hansı variantda göstərilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2%

- ☐ 2-3%
 - ☐ 4-5 %
 - ☐ 6-7%
 - ☒ 8%-dən çox
-

Sual: Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur: (Çəki: 1)

- ☐ 3 sutkadan
 - ☐ 5 sutkadan
 - ☐ 8 sutkadan
 - ☐ 12 sutkadan
 - ☒ 15 sutkadan
-

Sual: Soyuq iqlimə malik rayonlarda yerləşən balıq emalı müəssisələrində balıq xammalını bu istilik həddindən çox olmayan istilikdə saxlayırlar (Çəki: 1)

- ☐ 4° C-dən
 - ☒ 8 C-dən
 - ☐ 10 C-dən
 - ☐ 15 C dən
 - ☐ 19 C- dən
-

Sual: Müxtəlif balıq növləri üçün krioskopik donma temperaturu bu həddə olur: (Çəki: 1)

- ☒ – 0,6 - -2,0° C
 - ☐ – 3,0- - 6,2° C
 - ☐ – 6,5- - 7,1°C
 - ☐ – 7,5- - 7,9°C
 - ☐ – 8,0 - -9,5° C
-

Sual: Antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsi dondurulub minalanmış balığın saxlanma müddətini nə qədər artırmağa imkan verir? (Çəki: 1)

- ☐ 0,5= 1,0 ay
 - ☒ 2-3 ay
 - ☐ 4-5 ay
 - ☐ 8-9 ay
 - ☐ 12 ay
-

Sual: Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☒ 3
 - ☐ 2
 - ☐ 7
 - ☐ 6
 - ☐ 4
-

Sual: Yaş duzlama zamanı balıq ətinə hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar? (Çəki: 1)

- ☐ 3-4° C

- ☐ 5-6°C
 - ☒ 8-12°C
 - ☐ 14-20° C
 - ☐ 21-30° C
-

Sual: Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır (Çəki: 1)

- ☐ 0,5- 0,8 q/ ml
 - ☐ 0,9 – 1,1 q/ml
 - ☒ 1,18 -1,2 q/ml
 - ☐ 1,25 – 1,29 q/ ml
 - ☐ 1,32-1,38q/ml
-

Sual: Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 90- 100°C
 - ☐ 120 -140°C
 - ☒ 150- 170°C
 - ☐ 250- 280° C
 - ☐ 250- 260° C
-

Sual: Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Balığın qaynar hislənməsi prosesinin ikinci mərhələsi bişirmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 40-50°C
 - ☐ 60- 80°C
 - ☐ 85-90°C
 - ☐ 90 -105° C
 - ☒ 110-150°C
-

Sual: Hazırda balıqçılıq sənayesi tərəfindən , təsnifata müvafiq olaraq istehsal olunan konserv məhsulları neçə qrupda birləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☒ 6
 - ☐ 7
-

Sual: Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ 5-10 dəq

- ☒ 15-20 dəq
 - ☐ 30-40 dəq
 - ☐ 50-60 dəq
 - ☐ 110- 120 dəq
-

Sual: Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 100° C
 - ☐ 110° C
 - ☒ 120°C
 - ☐ 130° C
 - ☐ 140° C
-

Sual: Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 50 %- dən
 - ☐ 55%- dən
 - ☐ 60%-dən
 - ☒ 68% -dən
 - ☐ 72%-dən
-

Sual: Qızdırılmış pörtülmüş və qurudulmuş balıqlardan hazırlanan konserv məhsullarında quru maddələrin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15%-dən
 - ☒ 25 %- dən
 - ☐ 30 %-dən
 - ☐ 20 %-dən
 - ☐ 10 %-dən
-

Sual: Hazır yağda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 35- 40%
 - ☐ 45-65%
 - ☒ 70-85%
 - ☐ 15-30%
 - ☐ 5-10%
-

Sual: Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 100° C
 - ☐ 106° C
 - ☒ 112° C
 - ☐ 118° C
 - ☐ 130° C
-

Sual: “ Preserv” sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 100° C- də sterilləşdirilir

- ☐ 100°C- dən yüksək istilikdə sterilləşdirilir
- ☐ 100°C- dən kiçik istilikdə pasteurizə edilir
- ☒ sterilləşdirilirmir
- ☐ göstərilənlərdən heç biri

Sual: Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir: (Çəki: 1)

- ☐ balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması
- ☐ balıq zülallarının qismən peptidlərə parçalanması
- ☐ balıq zülallarının aminturşularına parçalanması
- ☐ balıq zülallarının polipeptidlərə parçalanması
- ☒ yuxarıda göstərilənlərdən heç biri

Bölmə: 0902

Ad	0902
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dəniz kirpisi hansı qrup su mənşəli qeyri balıq xammallarına aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ başıayaqlı molyuskalar
- ☐ onurğasız molyuskalar
- ☒ dərisitikanlılar
- ☐ xərçəngəbənzərlər
- ☐ çüt dırnaqlılar

Sual: Balıq ətinin, elə ovlandığı gəmilərdə emal edilməsi onun hansı xüsusiyyəti ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- ☐ yüksək qidalılıq dəyəri
- ☐ tərkibindəki yağın miqdarı
- ☐ kiçik qidalılıq dəyəri
- ☒ tez xarab olma xüsusiyyətli olması
- ☐ göstərilənlərdən heç biri.

Sual: Krablar hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ başıayaqlı molyuskalar
- ☐ onurğasız molyuskalar
- ☐ dərisitikanlılar
- ☒ xərçəngkimilər
- ☐ cüt dırnaqlılar

Sual: “ Defrostasiya “ dedikdə balığın hansı emal prosesi başa düşülür? (Çəki: 1)

- ☐ balığın tutulması
 - ☐ balığın yuyulması
 - ☐ balığın tikələnməsi
 - ☐ balığın pörtülməsi
 - ☒ balığın donunun açılması
-

Sual: Sudan çıxarılan balığın tənqənəfəslikdən olması neçə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ sublimasiya
 - ☐ interferensiya
 - ☐ dequstasiya
 - ☐ denaturasiya
 - ☒ asfiksiya
-

Sual: Bu əməliyyatlardan biri balıq emalının texnoloji prosesini əks etdirmir: (Çəki: 1)

- ☐ yuma
 - ☐ bölünmə
 - ☒ sümükdən təmizləmə
 - ☐ duzlama
 - ☐ unlama
-

Sual: Balıq konservləri istehsalında son texnoloji əməliyyat hansıdır. (Çəki: 1)

- ☐ porsiyalandırma
 - ☐ pörtmə
 - ☐ duzlama
 - ☐ hermetikləşdirmə
 - ☒ sterilləşdirmə
-

Sual: Bu yarımfabrikatlardan biri tomat sousunda balıq konservləri istehsalında istifadə edilmir: (Çəki: 1)

- ☒ hislənməmiş
 - ☐ qızardılmış
 - ☐ pörtülmüş
 - ☐ ciyə
 - ☐ qurudulmuş
-

Sual: "Marinada tərəvəzli balıq" konservi istehsalında istifadə olunan marinad məhluluna bu komponentlərdən birini əlavə etnirlər: (Çəki: 1)

- ☐ duz
 - ☐ şəkər tozu
 - ☐ sitkə
 - ☐ darçın
 - ☒ istiot
-

Sual: Bunlardan biri preservlərə konservant kimi təsir göstərir: (Çəki: 1)

- ☐ xlorid turşusu

- ☒ benzoy turşusu
- ☐ formiat turşusu
- ☐ sulfat turşusunun kalsium duzu
- ☐ xlorid turşusunun kalium duzu

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Konservləşdirilməzdən əvvəl balığın yuyulması, pulcuqlardan təmizlənməsi, bölünməsi və porsiyandırılması necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ hidrotermiki emal
- ☐ biokimyəvi emal
- ☒ mexaniki emal
- ☐ mikrobioloji emal
- ☐ fizioloji emal

Sual: Bunlardan biri “ balığın bölünməsi” əməliyyatına aid deyil: (Çəki: 1)

- ☐ balığın başının kənarlaşdırılması
- ☐ balığın içəliatının kənarlaşdırılması
- ☐ qarın boşluğunun təmizlənməsi
- ☒ balığın porsiyalandırılması
- ☐ balığın yuyulması

Sual: Konserv bankalarının boş qalmış hissələrində , balıq məhsullarının sterilizasiyası prosesində başlıca olaraq hansı maddədən ibarət üçüncü birləşmələr toplanır? (Çəki: 1)

- ☐ ammoniyak
- ☒ hidrogen – sulfid
- ☐ natrium- xlorid
- ☐ polifenol birləşmələri
- ☐ göstərilənlərdən heç biri

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Müasir biotexnologiyanın yaranması hansı dövrə təsadüf edir? (Çəki: 1)

- ☐ bizim eradan əvvələ
 - ☐ X11-X11 əsrlərə
 - ☐ XX1 əsrin əvvəllərinə
 - ☒ X X əsrin ortalarına
 - ☐ XX1 əsrin əvvəllərinə
-

Sual: Müasir biotexnologiya hansı biliklərdən sürətlə inkişaf etmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ canlı materiya haqqında biliklərdən
 - ☐ fəlsəfi biliklərdən
 - ☐ biokimyəvi biliklərdən
 - ☐ riyazi biliklərdən
 - ☐ texniki biliklərdən
-

Sual: Biotexnologiyada bunlardan hansı istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ gen mühəndisliyi
 - ☐ hüceyrə mühəndisliyi
 - ☐ çoxhüceyrəli orqanizmlərin toxumalarının yetişdirilməsi və çoxaldılması
 - ☐ immonokorreksiya
 - ☒ hüceyrələrin texniki dəyişməsi
-

Sual: Onlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır (Çəki: 1)

- ☐ bioreaktorların steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
 - ☐ biotexnoloji proseslərin miqyaslandırılması
 - ☐ biotexnoloji proseslərin modelləşdirilməsi
 - ☒ qida mühitlərinin steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
-

Sual: Biotexnologiya elmi bunlardan biri ilə əlaqədar deyil (Çəki: 1)

- ☐ canlıların fiziologiyası
 - ☐ sitologiya
 - ☐ biofizika
 - ☒ sublimasiya
 - ☐ molekulyar biologiya
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsinə kim təklif etmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ Zelinski
 - ☒ Xanvink
 - ☐ Lomonosov
 - ☐ Mitrofanov
 - ☐ Zaqibalov
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi biotexnoloqların Avropa assosiasiyasının hansı şəhərdə toplanmış qurultayında həyata keçirilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ Münhen
 - ☐ Drezden
 - ☐ Drüsseldorf
 - ☐ Bonn
 - ☐ Berlin
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi hansı ildə həyata keçirilmişdir (Çəki: 1)

- ☐ 1502
 - ☐ 1708
 - ☐ 1810
 - ☐ 1923
 - ☒ 1984
-

Sual: Hər 1 ton süd zərdabı neçə kq zülalə malik olur? (Çəki: 1)

- ☐ 1,0kq
 - ☐ 2,0 kq
 - ☐ 3,0 kq
 - ☐ 4,0kq
 - ☒ 5,0kq
-

Sual: Bunlardan hansı, süd zərdabını tərkibində mövcud olmur? (Çəki: 1)

- ☐ "B" qrup vitaminləri;
 - ☒ fitonsidlər;
 - ☐ sərbəst aminturşuları kompleksi;
 - ☐ zülal;
 - ☐ fosfor və kalsium.
-

Sual: Tərkibində mövcud olan bu komponentlərdən biri, süd zərdabını daha qiymətli edir: (Çəki: 1)

- ☐ kalsium;
 - ☐ fosfor;
 - ☐ sərbəst amin turşular kompleksi;
 - ☒ laktoza;
 - ☐ zülal
-

Sual: 1 ton süd zərdabında neçə kq- dək süd şəkəri laktoza mövcud olur? (Çəki: 1)

- ☐ 30,0 kq- dək
 - ☐ 40,0 kq- dək:
 - ☒ 50,0 kq- dək:
 - ☐ 70,0 kq –dək;
 - ☐ 100,0 kq –dək.
-

Sual: Süd şəkərinin konveksiya dərəcəsi neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 5,0 %
 - ☐ 30,5%
 - ☐ 45,0%
 - ☐ 60,0%
 - ☒ 80,0%
-

Sual: Laktoza –süd şəkərinə laktoza fermentinin təsiri ilə - hansı məhsul istehsalında daha geniş tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☒ dondurma;
 - ☐ sukatlar;
 - ☐ meyvə şirələri;
 - ☐ kolbasa;
 - ☐ kəsmik
-

Sual: Bolqarıstanda hansı süd məhsulu daha populyardır? (Çəki: 1)

- ☒ kefir;
 - ☐ qatıq;
 - ☐ pendir;
 - ☐ kəsmik;
 - ☐ süzmə
-

Sual: Canlı L. Acidophilus bakteriyalarının 1 ml asidofilindəki miqdarı neçə milyondan az olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1;
 - ☐ 20;
 - ☐ 100;
 - ☐ 150;
 - ☒ 200;
-

Sual: Kəsmik hansı heyvanın südündən hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☒ at
 - ☐ qoyun
 - ☐ keçi
 - ☐ camış;
 - ☐ dəvə
-

Sual: Müasir zamanda pendirçilikdə təqribən neçə faiz mikrob mənşəli “rennin” fermentindən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 5,0 %;
 - ☒ 10 %;
 - ☐ 20 %;
 - ☐ 22%;
 - ☐ 25%
-

Sual: Bitki xammallarının hazır qida məhsullarına çevrilməsi və emalı zamanı, fotosintez nəticəsində toplanan enerji nə qədər azalır? (Çəki: 1)

- ☒ 18
- ☐ 22
- ☐ 25
- ☐ 28
- ☐ 30

Sual: Ətraf mühitin müdafiəsi məqsədi ilə tətbiq edilən biotexnoloji metodlar neçə qrupa birləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 9

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bunlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır (Çəki: 1)

- ☒ havanın steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazının yaradılması
- ☐ suyun tərkibinin öyrənilməsi
- ☐ bioloji varlıqların təsnifatına salınması
- ☐ bioloji obyektlərin birləşdirilməsi
- ☐ Göstərilən variantlardan heç biri

Sual: Biotexnoloji metodların tətbiqi bunlardan birinə böyük təsir göstərir (Çəki: 1)

- ☐ mühitin genişləndirilməsi
- ☒ mühitin çirklənməsinin qarşısının alınması
- ☐ mühitin ölçülərinin dəyişdirilməsi
- ☐ mühitin rənginin dəyişdirilməsi
- ☐ göstərilənlərdən heç biri

Sual: Aşağıda göstərilən məhsullardan birinin istehsalı mikrobiologiya sənayesinin xidməti sayılır (Çəki: 1)

- ☐ yem mayaları
- ☐ antibiotiklər
- ☐ vitaminlər

- ☐ aminturşusu
 - ☒ karamel kütləsi
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki dövrü” hansı illəri əhatə edir? (Çəki: 1)

- ☐ bizim eramızdan əvvəl III əsri
 - ☐ bizim eranın IV əsri
 - ☐ bizim eranın VI əsri
 - ☒ 1865-ci ilədək olan dövr
 - ☐ 1990-cı ildən sonrakı dövr
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər dövrü” hansı illəri əhatə edir? (Çəki: 1)

- ☐ 1900-1920-ci illər
 - ☐ 1920-1940 –cı illər
 - ☒ 1941-1960-cı illər
 - ☐ 1961-1990 illər
 - ☐ 1990-cı ildən sonrakı dövr
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin 111 dövrü hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ yeni biotexnologiya dövrü
 - ☐ idarə olunan biosintez dövrü
 - ☐ pasterdən sonrakı dövr
 - ☒ antibiotiklər dövrü
 - ☐ pasterə qədərki dövr
-

Sual: Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər” dövrünə təsadüf edir (Çəki: 1)

- ☐ süd turşusuna qıcqırmadan istifadə
 - ☐ biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
 - ☐ kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi
 - ☒ bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
 - ☐ mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
-

Sual: Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “İdarə olunan biosintez” dövrünə təsadüf edir (Çəki: 1)

- ☐ süd turşusuna qıcqırmadan istifadə
 - ☐ biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
 - ☐ kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi
 - ☐ bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
 - ☒ mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
-

Sual: Laktoza- süd şəkərinə laktaza fermenti təsir etdikdə o, hansı iki monosaxarid molekuluna parçalanır? (Çəki: 1)

- ☐ treoza- eritroza;
 - ☐ alloza- taloza;
 - ☐ qalaktoza – ribuloza
 - ☐ arabinoza- ksiloza;
 - ☒ qlükoza- qalaktoza.
-

Sual: Laktozaya laktoza fermenti təsir etdikdə alınan məhsullar (qlükoza və qalaktoza) qatılan dondurmanın hansı müddətdək saxlamaq mümkündür? (Çəki: 1)

- ☐ 15 gün
 - ☐ 1,0 ay;
 - ☐ 2,0 ay;
 - ☐ 3,0 ay;
 - ☒ 4,0 ay
-

Sual: Lactobacillns acidophilns süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları hansı maddəni almaq üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ aspirin;
 - ☐ vitamin B1;
 - ☒ asidofilin;
 - ☐ kumarin;
 - ☐ benzidin
-

Sual: Qızdırılma zamanı asidofil bakteriyaları şəkərləri mənimsəyərək, əsasən hansı turşunu sintez edir? (Çəki: 1)

- ☐ qarışqa turşusu
 - ☐ alma turşusu;
 - ☐ quzuqulağı turşusu;
 - ☒ süd turşusu;
 - ☐ göstərilənlərin hec biri
-

Sual: Məhsulun keyfiyyətini yüksəltmək və çeşidini artırmaq məqsədi ilə süd sənayesində daha geniş miqyasda nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ antioksidantlar;
 - ☒ fermentlər;
 - ☐ vitaminlər;
 - ☐ boyaq maddələri;
 - ☐ fitonsidlər
-

Sual: Nəzəriyyəyə görə 100 litr etanoldan nə qədər sirkə turşusu almaq mümkündür? (Çəki: 1)

- ☐ 53 litr;
- ☐ 68 litr
- ☐ 85 litr;
- ☒ 103 litr.

Sual: Nəzəriyyəyə görə 103 litr sirkə turşusunu neçə litr etanoldan almaq mümkündür? (Çəki: 1)

- ☐ 40litr;
 - ☐ 80 litr;
 - ☒ 100 litr;
 - ☐ 110 litr;
 - ☐ 130 litr.
-

Sual: Sənayedə biosintez üçün daha çox uyğun gələn mikro mitset hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ aspergillus niger
 - ☐ aspergillus clavatus
 - ☐ penicillum luteum
 - ☐ bissaxlamus nivea;
 - ☐ mucor pusilus.
-

Sual: Dietoloqların məlumatlarına görə insan orqanizmi üçün 1 ildə nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 3,5 . 10 5 coul;
 - ☐ 4,2 . 107coul;
 - ☐ 5,0 . 108coul;
 - ☒ 5,0 . 109 coul;
 - ☐ 6,0 ş109 coul.
-

Sual: İnsan orqanizmi üçün 1 ildə tələb olunan enerjinin neçə coulu heyvan mənşəli qida məhsullarının payına düşür? (Çəki: 1)

- ☒ 1,9 . 10 9 coul;
 - ☐ 2,5. 109coul;
 - ☐ 3,2 . 109 coul;
 - ☐ 3,7. 109coul;
 - ☐ 4,8 . 109 coul.
-

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilmir (Çəki: 1)

- ☐ ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ qağıdalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

- ☒ plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ neft və qaz karbohidrogenlərindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ şəkər çuğunduru tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

Sual: Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilir (Çəki: 1)

- ☐ qum kütləsindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ dəmir emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☒ ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ şüşə emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

Sual: Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin "Pastere qədərki" dövrünə təsadüf edir (Çəki: 1)

- ☒ fermentativ məhsulların alınması
- ☐ viruslu vaksinlərin alınması
- ☐ immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadəsi
- ☐ immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadə olmaması
- ☐ dərin fermentləşdirmə yolu ilə pensilin istehsalı

Sual: Qida turşuları arasında immobilizə edilmiş hüceyrələrin köməyi ilə alınan mikrobioloji məhsul turşu olmuşdur? (Çəki: 1)

- ☒ sirkə turşusu;
- ☐ limon turşusu;
- ☐ alma turşusu;
- ☐ yağ turşusu;
- ☐ kəhrəbə turşusu.

Sual: Süd kazeinin effektiv qatılaşdırıcı və minimum miqdarda süd zülallarını suda həll olan komponentlərdə parçalayan nədir? (Çəki: 1)

- ☐ pektin;
- ☐ peroksidaza;
- ☒ rennin;
- ☐ sellüloza
- ☐ göstərilənlərdən heç biri

Bölmə: 1101

Ad	1101
Suallardan	42
Maksimal faiz	42
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qabaqcadan emala məruz qoyulmuş və sonra, əvvəlcədən işlənmiş reseptə görə seçilmiş müxtəlif xammalların mexaniki qarışığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ Qida əlavələri
 - ☒ qida konsentratları
 - ☐ qida turşuları
 - ☐ qida tullantıları
 - ☐ qida komponentləri
-

Sual: Yulaf unu necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ yarma
 - ☐ malış
 - ☐ Nan
 - ☒ tolokno
 - ☐ qerkules
-

Sual: "Tolonko" hansı dənli biykinin ununa deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ buğda
 - ☐ qarabaşaq
 - ☒ yulaf
 - ☐ qarğıdalı
 - ☐ arpa
-

Sual: Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyası uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 4
 - ☒ 6
 - ☐ 8
 - ☐ 10
-

Sual: Qida konsentratlarının əvvəllər ayrıca qrupu kimi mövcud olan " unlu məmulatların yarımfabrikatları" qrupu, yeni qəbul olunmuş təsnifatə görə , yarımqrup kimi hansı qrupa daxil edilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ I qrupa
 - ☐ II qrupa
 - ☐ IV qrupa
 - ☐ V qrupa
 - ☐ VI qrupa
-

Sual: " Qəhvə məhsulları" qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☒ 5

Sual: Adi xammallardan “ Ətli vermişel şorbası “ hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 1,5-2,0 saat
 - ☐ 0,5 -1,0 saat
 - ☐ 2,5 -3,0 saat
 - ☐ 4,0- 5,0 saat
 - ☐ 6,0-7,0 saat
-

Sual: Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur? (Çəki: 1)

- ☐ “ Ətli vermişel şorbası”
 - ☐ “ Ətli pörtülmüş kartof”
 - ☐ “Ətli –tərəvəzli şorba”
 - ☒ Qarabaşaq sıyığı
 - ☐ göstərilənlərdən hec biri.
-

Sual: 100 qram “ Ukranya borşu “ qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ 290 kkal
 - ☒ 344 kkal
 - ☐ 385 kkal
 - ☐ 402 kkal
 - ☐ 454 kkal
-

Sual: 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ 100 qram “Ukranya borçu”
 - ☐ 100 qram “ Ətli noxud şorba –püresi”
 - ☐ 100 qram “ 20 %-li kəsmik” çörəyi”
 - ☐ 100 qram “ Buğda çörəyi”
 - ☒ 100 qram “ I kateqoriyalı mal əti”
-

Sual: I növ buğda unundan bişirilən dəyirmi çörəyin 100 qramının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 225 kkal
 - ☐ 130 kkal
 - ☐ 190 kkal
 - ☐ 300 kkal
 - ☐ 440 kkal
-

Sual: Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15-17%
- ☐ 22-24%
- ☐ 18-19%

- ☒ 10-12%
 - ☐ 25-28%
-

Sual: İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 5
 - ☐ 4
 - ☐ 7
-

Sual: Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər salamaq olar? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ay
 - ☒ 6 ay
 - ☐ 9 ay
 - ☐ 12 ay
 - ☐ 15 ay
-

Sual: Bütöv meyvə və giləmeyvələrin sublimasiya metodu ilə qurutmaq (Çəki: 1)

- ☐ məsləhətsizdir
 - ☐ ucuz başa gəlir
 - ☐ baha gəlir
 - ☒ məqsədəuyğundur
 - ☐ əlverişli deyil
-

Sual: Sublimasiya ilə qurudulan ətdə, məhsulun son nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ 4-5%
 - ☐ 6-7%
 - ☐ 8-9%
 - ☐ 10-11%
 - ☐ 12-13%
-

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsi nin neçə üsulu tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
-

Sual: Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir (Çəki: 1)

- ☐ bişirilib- qurudulmuş yarmalar
 - ☐ soya unu
 - ☐ qurudulmuş ət
 - ☐ quru meyvə - giləmeyvə püreləri
 - ☒ göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: “ Ət tozu “ qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 5
 - ☐ 6
 - ☐ 7
-

Sual: Atmosfer təzyiqində ətin qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3-40 °C
 - ☐ 50-60°C
 - ☒ 70-80°C
 - ☐ 90-100°C
 - ☐ 110-120°C
-

Sual: Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir? (Çəki: 1)

- ☐ karbohidrat
 - ☐ ferment
 - ☒ zülal
 - ☐ fitonsid
 - ☐ üzvi turşu
-

Sual: Qurudulma zamanı ətin tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılmır (Çəki: 1)

- ☐ lizin
 - ☐ tripofan
 - ☐ sistein
 - ☐ arginin
 - ☒ valin
-

Sual: Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 8%
- ☒ 14%

- ☐ 18%
 - ☐ 20%
 - ☐ Nəmlik buxarlanmaz
-

Sual: Nahar yemekleri qida konsentratları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☒ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil (Çəki: 1)

- ☐ sıyıqlar
 - ☒ südlü kakao
 - ☐ yarmalı aş
 - ☐ yarmalı kükülər
 - ☐ tərəvəz xörəkləri
-

Sual: Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etmirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 15-20%
 - ☐ 12-14%
 - ☐ 9-10%
 - ☐ 6-8%
 - ☒ 3-5%
-

Sual: Mətbəx sousları kim adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ yaş souslar
 - ☐ qırmızı souslar
 - ☒ quru souslar
 - ☐ boş souslar
 - ☐ adi souslar
-

Sual: “Ətli ag sous” konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir? (Çəki: 1)

- ☐ 4,0%
 - ☒ 8,0%
 - ☐ 10,0%
 - ☐ 15,0%
 - ☐ 20,0%
-

Sual: Mətbəx sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi hansı temperaturda həyata keçirilib? (Çəki: 1)

- ☐ 50-60°C
- ☐ 70-80°C

- ☐ 90-100°C
 - ☒ 110-120°C
 - ☐ 130-150°C
-

Sual: Qırmızı və tomatlı souslardan başqa qalan bütün sous növləri üçün buğda ununu bu istilikdə emal edirlər (Çəki: 1)

- ☐ 50-70°C
 - ☐ 80-90°C
 - ☒ 100-110°C
 - ☐ 120-130°C
 - ☐ 140-150°C
-

Sual: 100-110°C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ 2-3%
 - ☐ 4-5%
 - ☐ 6-7%
 - ☒ 8-9%
 - ☐ 10-12%
-

Sual: Meyvə və tərəvəz tozları istehsalı zamanı , qablaşdırma prosesi hansı nisbi nəmliyə malik otaqda aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 80%
 - ☐ 75%
 - ☐ 60%
 - ☐ 50%
 - ☒ 40%
-

Sual: Homogenləşdirilmiş alma püresinin qurudulması məticəsində , son məhsulun nəmliyi neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 5-6%
 - ☐ 7-8%
 - ☐ 9-10%
 - ☐ 11-12%
 - ☐ 13-15%
-

Sual: Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 4-6 san
 - ☐ 8-10 san
 - ☐ 12-18 san
 - ☒ 20-25 san
 - ☐ 30-35 san
-

Sual: Quşüzümü püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 15 san
 - ☒ 25 san
 - ☐ 35 san
 - ☐ 45 san
 - ☐ 1 dəq
-

Sual: Yerkökü tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 4-5%
 - ☐ 10-11%
 - ☐ 16-17%
 - ☒ 20-21%
-

Sual: Boranı püres i istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir: (Çəki: 1)

- ☒ 25-30%
 - ☐ 21-24%
 - ☐ 17-20%
 - ☐ 13-16%
 - ☐ 9-12%
-

Sual: Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı həddə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 190-220°C
 - ☒ 150-180°C
 - ☐ 110-140°C
 - ☐ 70-100°C
 - ☐ 50-60°C
-

Sual: Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğularda verilən tomat pasta hansı istiliyədək qızdırılmış olur? (Çəki: 1)

- ☐ 50-60°C
 - ☐ 70-75°C
 - ☒ 80-90°C
 - ☐ 95-100°C
 - ☐ 130°C-dən çox
-

Sual: "Malış" südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar? (Çəki: 1)

- ☐ 18 °C-dək
 - ☐ 14°C-dək
 - ☐ 10°C-dək
 - ☐ 7°C-dək
 - ☒ 4°C-dək
-

Sual: “Maliş “ südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dğrd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır: (Çəki: 1)

- ☒ 67-69°C
- ☐ 61,5-65,0°C
- ☐ 49,5-54,0°C
- ☐ 42-43°C
- ☐ 35,5-37,0°C

Bölmə: 1102

Ad	1102
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qaynar su əlavə etmək və 5-10 dəqiqəyə sakit saxlamaq, bu məhsullardan hansının hazır olmasını şərtləndirir? (Çəki: 1)

- ☐ “Ətli vermişel şorbası”
- ☐ “Ətli pörtülmüş kartof”
- ☐ “Ətli –tərəvəzli şorba”
- ☒ Qarabaşaq sıyığı
- ☐ göstərilənlərdən heç biri.

Sual: Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☐ Qidalı komponentlərin çoxalmasına
- ☐ karbohidratların birləşməsinə
- ☐ zülalların pıxtılaşmasına
- ☒ Qidalı komponentlərin qismən hidrolizinə
- ☐ göstərilənlərdən heş biri

Sual: Qida konsentrateri istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun çəkisinin artmasını
- ☒ fermentlərin aktivləşməsini
- ☐ fermentlərin aktivləşməsini
- ☐ məhsulun rənginin ağarması
- ☐ məhsuldakı mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini

Sual: Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə , hansı bərabərliklə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ $A=N+İT$
- ☐ $N=İ T /N+ P$
- ☐ $İT= P/ N$

- ☒ $N = P + \dot{I}T$
 - ☐ $N = \dot{I}T$
-

Sual: Qida konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
 - ☐ $N = (10 \cdot P) \cdot (100) \cdot (\dot{I}T - 100)$
 - ☒ $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
 - ☐ $N = (P \cdot \dot{I}T) / (100 - \dot{I}T)$
 - ☐ göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: "Sublimasiyalı qurutma" kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ Vulkanizasiya
 - ☐ sterilizasiya
 - ☐ iohizasiya
 - ☒ liogilizasiya
 - ☐ göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır. (Çəki: 1)

- ☐ yarma həlimlərinin qurudulması
 - ☐ qəhvə istehsalı
 - ☒ kəsmik istehsalı
 - ☐ bişirilmiş yarmalar istehsalı
 - ☐ meyvə şirələri istehsalı
-

Sual: İstiliyin , istilik mənbəyindən şüalanma yolu ilə ötürülməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv qurutma
 - ☒ radiasiyalı qurutma
 - ☐ konvektiv qurutma
 - ☐ sublimasiyalı qurutma
 - ☐ göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır. (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
 - ☐ məhsulun soyudulması
 - ☒ məhsulun öz özünə donması
 - ☐ məhsulun quruması
 - ☐ göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Pomidor tozunun hidroskopikliyi azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ qlikoza

- ☐ pektin
- ☒ nişasta
- ☐ sellüloza
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Bunlardan biri “ Malış” quru südlü qarışığın tərkibinə daxil edilmir (Çəki: 1)

- ☐ şəkər
- ☐ C- vitamini
- ☐ B6- vitamini
- ☐ xüsusi emal olunmuş pəhriz unu
- ☒ göstərilənlərdən hec biri

Sual: “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır (Çəki: 1)

- ☐ 67,0-69,0° C
- ☒ 61,5-65,0 ° C
- ☐ 49,5-54,0 ° C
- ☐ 42,0-43,0 ° C
- ☐ 35,5-37,0 ° C

Sual: Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☐ sublimasiyalı
- ☐ göstərilənlərdən heç biri

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bunlardan biri qida konsentratlarının digər qida məhsullarından tam ayırmağa imkan verməyən xüsusiyyətdir. (Çəki: 1)

- ☐ Qidanın az əmək sərfi ilə asan və tez hazırlanması
- ☐ Qidalı maddələrin kiçik həcm və kütləliyi yüksək qatılığı
- ☒ Qida maddələrinin rəng müxtəlifliyi
- ☐ Qida maddələrinin yüksək məninşənilmə dərəcəsi
- ☐ Daşınma münasibliyi

Sual: Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ xammalın çəkisi
 - ☐ ciy yarmanın çəkisi
 - ☒ bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
 - ☐ bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi
 - ☐ bişirlməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
-

Sual: Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir (Çəki: 1)

- ☐ nəmlik bərk haldan maye hala keçir
 - ☒ nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
 - ☐ nəmlik bərk halda qalır
 - ☐ nəmlik maye halda qalır
 - ☐ göstərilənlərdən hec biri
-

Sual: “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşıdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir. (Çəki: 1)

- ☐ iki gövdəli vakuum- buxarlandırıcı
 - ☒ dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcı
 - ☐ rotasiyalı buxarlandırıcı
 - ☐ iki köynəkli qazanda
 - ☐ “standart” markalı qurğuda
-

