

TEST. YENİ FORMALI QIDA MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI.

- 1 XX əsrdə keçmiş SSRİ-də ilk dəfə hansı süni qida məhsulunun istehsalı tətbiq edilmişdir?
 - a) süni qara kürü
 - b) süni yumurta
 - c) süni ət
 - d) süni düyü
 - e) süni makaron
- 2 Yeni formalı qida məhsullarının texnologiyası" fənni nəyi öyrənir?
 - a)) Süni qida məhsulları istehsalının elmi əsaslarını
 - b) sintetik qida məhsullarının elmi əsaslarını
 - c) bitki xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
 - d) heyvanat xammalından olan qida məhsullarının elmi əsaslarını
 - e) balıq xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- 3 Keçmiş Sovet məkanında süni qida məhsulları istehsalının əsasını kim qoyub?
 - a) Lomonosov
 - b) Pruidze
 - c) Lunin
 - d) Pavlov
 - e)) Nesmeyanov
- 4 Süni məhsullar nə üçün istehsal olunur?
 - a) vitaminlərin miqdarını artırmaq üçün
 - b) aromatizatorların miqdarını artırmaq üçün
 - c)) zülal ehtiyatlarını artırmaq üçün
 - d) rəngləyicilərin miqdarını artırmaq üçün
 - e) qida qatqılarının miqdarını artırmaq üçün
- 5 Süni qida məhsullarını yaratmaq üçün əsas nə vacibdir?
 - a) Meyvə və turşuların olması
 - b)) strukturəmələgətiricilər və zülal preparatlarının olması
 - c) aromatizator və turşuların olması
 - d) rəngləyici və turşuların olması
 - e) mineral maddələr və vitaminlərin olması
- 6 Zülal ehtiyatlarına aiddir?
 - a)) mayalar
 - b) subtropik meyvələr
 - c) tropik meyvələr
 - d) nişasta tullantısı
 - e) karamel istehsalı tullantısı
- 7 Zərdab və kopresipitat nəyə aiddir?
 - a) ət məhsullarına
 - b)) süd emalı məhsullarına
 - c) balıq məhsullarına
 - d) tərəvəz məhsullarına
 - e) ədviyyatlara
- 8 Süni qida məhsulları ənənəvi məhsullardan nə ilə fərqlənir?
 - a) fiziki struktur və xassələri süni yolla yaradılır
 - b) onları vakuumda qurutmaqla balıq xammalından alırlar
 - c) onları vakuumda qurutmaqla ət xammalından alırlar
 - d) onları vakuumda qurutmaqla tərəvəz xammalından alırlar
 - e) onları vakuumda qurutmaqla meyvə xammalından alırlar
- 9 Lipidlər necə qəbul edilir?
 - a) qidanın çatışmayan komponenti
 - b)) qidanın energetik komponenti
 - c) qidanın artıq komponenti
 - d) qidanın mineral komponenti
 - e) qidanın vitamin komponenti
- 10 Süni qida məhsullarının yaradılmasının əsas səbəbi nədir?
 - a) qidada yağ defisiti problemi
 - b)) qidada zülal defisiti problemi

- c) qidada mineral defisiti problemi
 - d) qidada karbohidrat defisiti problemi
 - e) qidada şəkər defisiti problemi
- 11 Qidada zülal çatışmazlığı nəyə ciddi təsir edir?
- a) uşaq orqanizminin inkişafına
 - b) dişlərin inkişafına
 - c) iştahaya
 - d) orqanizmin temperaturuna
 - e) diabetin inkişafına
- 12 Qidada zülal azlığı nə ilə nəticələnir?
- a) uşaqlar arasında ölümə
 - b) uşaqların dəcəlliyinə
 - c) orqanizmdə səpgilərə
 - d) iştahının artmasına
 - e) əqli inkişafa
- 13 İnsanların qida rasionunda zülal defisiti nəyə zərbə vurur?
- a) elmin bu gününə və sabahına
 - b) nəslin bu günkü və gələcək inkişafına
 - c) dünyada elektronikanın inkişafına
 - d) fizika elminin inkişafına
 - e) kimya elminin inkişafına
- 14 Zülalda olan 20 aminturşudan neçəsi əvəzolunmayandır?
- a) 6 - 7
 - b) 10 - 15
 - c) 10 - 12
 - d) 8 - 9
 - e) 12 - 15
- 15 Yüksək zülallı məhsullara aiddir?
- a) soya ,ət və süd
 - b) limon ,ət və süd
 - c) alma, ət və süd
 - d) alma, limon və ət
 - e) limon, nar və süd
- 16 Yumurta zülalı nədən ibarətdir?
- a) albumin və qlobulin
 - b) albumin və qlütelin
 - c) kollagen və albumin
 - d) lesitin və albumin
 - e) mioqlobin və albumin
- 17 Zənginləşdirilmiş qida məhsulları hazırlayarkən onlara nə əlavə olunur?
- a) zülal, aminturşu, vitamin və s.
 - b) nişasta, aminturşu, vitamin və s.
 - c) sellüloza, aminturşu, vitamin və s.
 - d) saxaroza, aminturşu, vitamin və s.
 - e) aqar, aminturşu, vitamin və s.
- 18 Bitki zülalında çatışmayan əvəzolunmayan aminturşular hansılardır?
- a) tirozin, metionin, triptofan və treonin
 - b) lizin, metionin, triptofan və treonin
 - c) fenilalanin, metionin, triptofan və treonin
 - d) valin, metionin, triptofan və treonin
 - e) leysin, metionin, triptofan və treonin
- 19 Taxıl məhsullarının bioloji dəyərinin artırılması necə əldə olunur?
- a) lizin əlavə etməklə
 - b) triptofan əlavə etməklə
 - c) leysin əlavə etməklə
 - d) izoleysin əlavə etməklə
 - e) valin əlavə etməklə
- 20 Zülalın effektivlik əmsalı nəyi ifadə edir?
- a) enerji dəyərini
 - b) bioloji dəyəri

- c) təhlil dəyəri
 - d) qəbul edilmiş dəyəri
 - e) həzm dəyəri
- 21 Nişasta hansı formada satılır?
- a) məhlulda
 - b) şişmiş halda
 - c) briket formada
 - d) qaynar halda
 - e) toz halında
- 22 Paxla toxumları nəyə yararlıdır?
- a) zülal pəstətlərinin alınmasında
 - b) zülal izolyatının alınmasında
 - c) zülali omletin alınmasında
 - d) zülali zəfirin alınmasında
 - e) zülali kürünün alınmasında
- 23 Süni qida məhsulları xarici görünüşünə görə nəyə oxşamalıdır?
- a) ənənəvi məhsullara
 - b) kənd təsərrüfatı məhsullarına
 - c) dəniz kirpisinə
 - d) çay xərçənginə
 - e) səpilən məhsullara
- 24 Süni qida məhsullarının əsas üstünlüklərindən biri
- a) satışa hazır istehlak vəziyyətində daxil olur
 - b) satışa dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur
 - c) satışa soyudulmuş vəziyyətdə daxil olur
 - d) satışa qablaşdırılmadan daxil olur
 - e) satışa iri konveyerlərdə daxil olur
- 25 Kombinəlanmış məhsulların əsas çatışmayan cəhəti nədir?
- a) yüksək bioloji dəyəri
 - b) isti emala davamsızlığı
 - c) pis həzm olunması
 - d) zəif sıxlığı
 - e) dadsızlığı
- 26 Süni qida məhsullarının alınmasında hansılar politurşu kimi iştirak edir?
- a) zülal
 - b) yağlar
 - c) polisaxaridlər
 - d) monosaxaridlər
 - e) monoqliseridlər
- 27 Qidanın energetik komponenti hansıdır?
- a) turşu
 - b) lipidlər
 - c) vitaminlər
 - d) mineral maddələr
 - e) qliserin
- 28 Lizin, metionin, triptofan və treonin bu məhsulların hansında az miqdardadır?
- a) balıq
 - b) emulsion
 - c) ət
 - d) süd
 - e) bitki
- 29 Kombinəlanmış süni məhsullara hansı aiddir?
- a) inkaparin
 - b) təbii süd
 - c) buğda
 - d) qarğıdalı
 - e) quru süd
- 30 Hansı aminturşu ət məhsullarında dadverici kimi istifadə olunur?
- a) qlütamin turşusu

- b) tirazin
 - c) alanin
 - d) histidin
 - e) leysin
- 31 Balıq və məl əti hansı məhsullara aiddir?
- a) şəkərli
 - b) nişastalı
 - c) pektinli
 - d) sellülozalı
 - e) zülallı
- 32 Hansı məhsulun zülalı etalon sayılır?
- a) yumurta
 - b) balıq
 - c) noxud
 - d) qoyun əti
 - e) donuz əti
- 33 Hansı bitki qlisirizinin mənbəyidir?
- a) limon
 - b) buğda
 - c) biyan
 - d) qarğıdalı
 - e) mandarin
- 34 Hansı məhsulun zülalı "ideal " sayılır?
- a) ət
 - b) düyü
 - c) balıq
 - d) yumurta
 - e) süd
- 35 Bitki xammalında hansı əvəzolunmayan aminturşuları olmur?
- a) leysin, izoleysin, metionin və treonin
 - b) lizin, metionin, triptofan və treonin
 - c) lizin, izoleysin, metionin və treonin
 - d) lizin, leysin, izoleysin və metionin
 - e) lizin, leysin, izoleysin və treonin
- 36 Soya zülalı xırdalanmış ət məhsullarına hansı məqsədlə əlavə olunur?
- a) iy və dadı yaxşılaşdırmaq üçün
 - b) struktur göstəricilərinin yaxşılaşması və zənginləşməsi üçün
 - c) rəng və dadın yaxşılaşması üçün
 - d) şəkər və turşunun miqdarının azaldılması üçün
 - e) qidalılıq dəyərinin və rənginin aşağı salınması üçün
- 37 "İnkaparin" hansı süni qida məhsullarına aiddir?
- a) kombinə edilmiş
 - b) ənənəvi
 - c) az zülallı
 - d) buğda ununun tərkibində olan
 - e) süd zülalının tərkibində olan
- 38 Bunlardan hansı məhsullara şirin dad verir?
- a) arabinoza və qalaktoza
 - b) fruktoza və qlükoza
 - c) zülal və nişasta
 - d) zülal və aminturşular
 - e) karotin və zülal
- 39 Süni qida məhsulları necə istehsal olunur?
- a) steril mühitdə, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
 - b) vakuumda, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
 - c) sintetik üsulla, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
 - d) sintetik üsulla, korlanmanı yaradan mikroorqanizmlər olmamaqla
 - e) vakuumda, korlanmanı yaradan mikroorqanizmlər olmamaqla
- 40 Zülallı məhsullardan necə modifikasiya olunmuş zülal alınır?
- a) kalsium-xlorid və qələvinin köməyi ilə

- b)) turşu hidrolizi və ya proteolitik ferment preparatlarının köməyi ilə
 - c) qələvi hidrolizi və ya proteolitik ferment preparatlarının köməyi ilə
 - d) limon və asetat turşularının köməyi ilə
 - e) limon turşusu və buğda ununun köməyi ilə
- 41 Hansı məhsulların istehsalında təbii məhsullar analoq sayılır?
- a) sintetik
 - b) yağlı
 - c) turş
 - d) süni
 - e) soyuq
- 42 Hansı alim tərəfindən balanslaşdırılmış qidalanma formulu işlənmişdir?
- a) Tolstoquza
 - b) Pokrovski
 - c) Lomonosov
 - d) Oparin
 - e) Uqolev
- 43 Qlükoza hansılara aiddir?
- a) monosaxaridlərə
 - b) zülallara
 - c) yağlara
 - d) turşulara
 - e) polisaxaridlərə
- 44 Fruktoza hansılara aiddir?
- a) monosaxaridlərə
 - b) yağlara
 - c) turşulara
 - d) zülallara
 - e) polisaxaridlərə
- 45 Laktoza hansılara aiddir?
- a) zülallara
 - b) yağlara
 - c) turşulara
 - d) süd şəkərinə
 - e) polisaxaridlərə
- 46 Zülal mənbələrini artırmaq üçün nə məqsədyönlü sayılır?
- a) əhalinin savadlanması
 - b) heyvandarlıqda məhsuldarlığın artırılması
 - c) əhalinin artımını yüksəltmək
 - d) əhalinin sağlamlığını yüksəltmək
 - e) əhalinin ölüm sayını azaltmaq
- 47 Qalaktoza bunlardan hansına aiddir?
- a) monosaxaridlərə
 - b) zülallara
 - c) yağlara
 - d) turşulara
 - e) polisaxaridlərə
- 48 Süni qida məhsulları alındıqda hansı xammalın ehtiyatı nəzərə alınır?
- a) şəkər ehtiyatı
 - b) bitki yağı ehtiyatı
 - c) zülal ehtiyatı
 - d) balıq yağı ehtiyatı
 - e) süd ehtiyatı
- 49 Arabinoza bunlardan hansına aiddir?
- a) monosaxaridlərə
 - b) zülallara
 - c) yağlara
 - d) turşulara
 - e) polisaxaridlərə
- 50 Kazein bunlardan hansına aiddir?
- a) süd zülalına

- b) şəkərlərə
 - c) yağlara
 - d) turşulara
 - e) polisaxaridlərə
- 51 Buğdadan nə alınır?
- a) pektin
 - b) üzvü turşu
 - c) un
 - d) qlükogen
 - e) saxaroza
- 52 Süni qida məhsulları aşağıdakılardan hansılara aiddir?
- a) təbii məhsullara
 - b) rəngsiz məhsullara
 - c) maye məhsullara
 - d) duzlu məhsullara
 - e) zülallı məhsullara
- 53 Süni qida məhsullarını almaq üçün hansı xammalın ehtiyatı olmalıdır?
- a) şəkər ehtiyatı
 - b) bitki yağı ehtiyatı
 - c) zülal ehtiyatı
 - d) bəzi yağ ehtiyatı
 - e) inək südü ehtiyatı
- 54 Pektinlər həlməşik yaratmaqla həm də:
- a) orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir
 - b) orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir
 - c) orqanizmdən ağır metalları çıxarır
 - d) müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil
 - e) profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- 55 Yeni formalı qida məhsullarının istehsalı hansı xüsusiyyətlərə malikdir?
- a) istehsalda qida və ixtisardan istifadə etməklə; polisaxarid və qatqılardan istifadə etməklə; itkiləri azaldılması; xassə və tərkibin standartlaşması və s.
 - b) Mövsümi istehsal; itkilərin azaldılması; polisaxarid və qatqılardan istifadə etməklə; xassə və tərkibin standartlaşması və s.
 - c) İstehsalda kalori göstəricilərinin hesablanması; itkilərin azaldılması; xassə və tərkibin standartlaşması və s.
 - d) istehsalda dondurmanın tətbiqi; polisaxarid və qatqılardan istifadə etməklə; itkilərin azaldılması; xassə və tərkibin standartlaşması və s.
 - e) istehsalda istilik enerjisinin tətbiqi; itkilərin azaldılması; xassə və tərkibin standartlaşması və sair.
- 56 Təmizlənmə dərəcəsi və zülalın qatılığından asılı olaraq zülal preparatları necə bölünür?
- a) un, konsentrat və yumaqlar
 - b) un, konsetrat və koaqulyat
 - c) un, koaqulyat və izolyat
 - d) un, konsentrat və izolyat
 - e) un, konsentrat və ekstrat
- 57 Hansı polisaxaridlər həlməşik əmələ gətirir və qida sənayesində geniş istifadə olunur?
- a) neytral
 - b) turş xassəli
 - c) nişasta
 - d) sellüloza
 - e) heyvanat
- 58 Qida məhsullarında pektinin qatılığı nə qədərdir?
- a) $\approx$ 0,1 - 2%
 - b) $\approx$ 4 - 5%
 - c) $\approx$ 5 - 10%
 - d) $\approx$ 10 - 15%
 - e) $\approx$ 10 - 12%
- 59 Qidalanmada zülalların geniş tətbiqini məhdudlaşdıran əsas səbəblər?
- a) istehlak üçün zəif cəlb edilmə, qoxu, dad və s. olmaması
 - b) yüksək şişkinlik, aşağı molekulyar kütləsi və s.

- c) isti emalda denaturasiya, qoxunun olmaması
 - d) emalda hidratasiya, dadın olmaması
 - e) jeleləşmə qabiliyyəti, rəngin olmaması və s.
- 60 Süni qida məhsulları istehsalında işlədilən zülal izolyatı nə qədər zülala malikdir?
- a) 35 - 50%
 - b) 50 -60%
 - c) 25 - 30%
 - d) 91 %
 - e) 67 - 70%
- 61 Süni qida məhsulları komponent tərkibi və strukturuna görə hansılara aiddir?
- a) maye strukturlu 2 komponentli məhsul
 - b) bərk strukturlu 3 komponentli məhsul
 - c) bərk strukturlu 4 komponentli məhsul
 - d) həlməşik strukturlu çox komponentli məhsul
 - e) vitamin tərkibli 5 komponentli məhsul
- 62 Çox komponentliyi nəzərə alınmaqla süni qida məhsullarının strukturu necə öyrənilməlidir?
- a) bərk və həlməşik struktura aid olması nəzərə alınmaqla
 - b) özüllü və bərk sistemlərə aid olması ilə
 - c) tiksotrop struktura aid olması ilə
 - d) köpükşəkilli struktura aid olması ilə
 - e) maye və həlməşik struktura aid olması ilə
- 63 Aşağıdakılardan hansı yeni formalı qida məhsullarının alınmasında əsas mərhələlərdir?
- a) zülallı çoxkomponentli sistem və digər maye tərkiblə birgə bərk strukturun alınması
 - b) zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə həlməşikşəkilli strukturun alınması
 - c) zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə köpükşəkilli strukturun alınması
 - d) yağlı komponentli sistem və maye tərkiblə birgə bərk strukturun alınması
 - e) şəkərli çoxkomponentli zülalın alınması və maye tərkiblə köpükşəkilli strukturun alınması
- 64 Soyada nə qədər zülal vardır?
- a) ~~≈~~ 25%
 - b) ~~≈~~ 46%
 - c) ~~≈~~ 20%
 - d) ~~≈~~ 30%
 - e) ~~≈~~ 60%
- 65 Qida məhsulu kimi həlməşiklər hansı tərkib və xassəyə malik olur?
- a) çoxlu su saxlayır (25-30%) və formanı saxlamır
 - b) çoxlu su saxlayır (30-40%) və formanı saxlayır
 - c) çoxlu su saxlayır (50-90%) və formanı saxlayır
 - d) çoxlu su saxlayır (50-90%) və formanı saxlamır
 - e) çoxlu polisaxaridi var (50-90%) vəformanı saxlayır
- 66 Zülal və polisaxaridlər qida funksiyası ilə yanaşı daha hansı xassələrlə yeni qida məhsulları istehsalında rol oynayır?
- a) məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun satışını təmin edir
 - b) məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun fiziki-kimyəvi xassəsini təmin edir
 - c) məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun dadını, iyini təmin edir
 - d) məhsulun fəza strukturunu və təmizliyini təmin edir
 - e) məhsulun fəza strukturunu və ucuzluğunu təmin edir
- 67 Hansı məhsulların alınmasında zülal ehtiyatı vacibdir?
- a) şirin
 - b) üzüm
 - c) kişmiş
 - d) süni məhsul
 - e) üzvü turşu
- 68 Turş xassələrinə görə polisaxaridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?
- a) süni
 - b) sintetik
 - c) təbii süd
 - d) qatılaşmış süd
 - e) təbii kürü
- 69 Süni ət məhsulları istehsalında nədən istifadə olunur?
- a) denaturasiya olunmuş həlməşik

- b) çalınmış həlməşik
 - c) yağlı həlməşik
 - d) sintetik həlməşik
 - e) anizotrop həlməşik
- 70 Pektin molekulunda hansı qrup olur?
- a) karboksil
 - b) amin
 - c) aldehid
 - d) hidroksil
 - e) sulfoqrup
- 71 Zülali preparatlar aqreqat halına görə neçə cür olur?
- a) toz, koagulyat və ekstrakt
 - b) un, konsentrat və gel
 - c) un, konsentrat və izolyat
 - d) un, həlməşik və ekstrakt
 - e) un, ekstrakt və toz
- 72 Zülali preparat olan konsentrat adətən hansı faizlə zülalə malik olur?
- a) 20 - 30%
 - b) 40 - 45%
 - c) 65 - 70%
 - d) 30 - 35%
 - e) 25 - 30%
- 73 Zülali preparat sayılan izolyatda nə qədər zülal olur?
- a) 60 -65% zülal
 - b) 45 - 50%-dən az olmayaraq
 - c) 70 -80% zülal
 - d) 91%-dən az olmayaraq
 - e) 30 -35% zülal
- 74 Soya bitkisinin tərkibində adətən nə qədər zülal olur?
- a) 10% zülal
 - b) 20% zülal
 - c) 15% zülal
 - d) 46% zülal
 - e) 30% zülal
- 75 Struktur formuluna görə pektin molekulunda hansı qruplar var?
- a) amin
 - b) aldehid
 - c) hidroksil
 - d) sulfoqrup
 - e) karbonil
- 76 Zülal və polisaxaridlər su məhlulunda termodinamik cəhətdən hansı vəziyyətə düşür?
- a) onlar 2 maye fazaya təbəqələnir
 - b) onlar 3 maye fazaya təbəqələnir
 - c) onlar 4 maye fazaya təbəqələnir
 - d) onlar 5 maye fazaya təbəqələnir
 - e) onlar 6 maye fazaya təbəqələnir
- 77 Jelatin-aqar-su sistemi hansı qatılıqda 2 maye fazaya ayrılır?
- a) 0,3 -0,5%
 - b) 1%-dən çox
 - c) 0,2 -0,3%
 - d) 0,1 -0,2%
 - e) 0,3 -0,4%
- 78 Jelatin- həllolan nişasta- su sistemi hansı qatılıqda 2 maye fazaya ayrılır?
- a) 0,3 -0,5%
 - b) 1%-dən çox
 - c) 0,2 -0,3%
 - d) 0,1 -0,2%
 - e) 0,3 -0,4%
- 79 Hansı qarışıq üçün termodinamik uyumsuzluq xarakterikdir?
- a) polimer qarışığı

- b) şəkərlər qarışığı
 - c) spirtlər qarışığı
 - d) efirlər qarışığı
 - e) qeyri-üzvü turşular qarışığı
- 80 Polimerlərin çoxkomponentli sistemləri su mühitində necə olur?
- a) birfazlı
 - b)) heterofazlı
 - c) həllolan
 - d) həllolmayan
 - e) dadsız
- 81 Zülal və polisaxaridlərin su mühitində uyğunsuzluğunun şərtlərinə aiddir?
- a) molekul kütləsinin azalması və ion qüvvəsi
 - b) qatılıq və sistemin ion qüvvəsi
 - c) pH və sistemin ion qüvvəsi
 - d) temperaturun artması və ion qüvvəsi
 - e) artıq aminturşular və ion qüvvəsi
- 82 İkifazlı su mühitində zülalların təkrar emalı ilə süni qida məhsulları alınmasında hansı ilkin şərtlər tələb olunur?
- a) şəkər və zülalın bir-biri ilə uyğunlaşması
 - b) nişasta və zülalın bir-biri ilə uyğunlaşması
 - c) zülal və sellülozanın bir-biri ilə uyğunlaşması
 - d)) zülal və turş polisaxaridlərin bir-biri ilə uyğunlaşması
 - e) zülal və saxarozanın bir-biri ilə uyğunlaşması
- 83 Albumin- neytral polisaxarid- su sistemi üçün uyğunsuzluq nöqteyi nəzərindən müvafiq şərtlər nədir?
- a)) zülalın izoelektrik nöqtəsi və aşağı ion qüvvəsi
 - b) zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
 - c) sistemin pH-ı və yüksək ion qüvvəsi
 - d) sistemdə pH, zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
 - e) sistemin pH -ı və saxarozanın olması
- 84 Alqinat və pektinlər hansı birləşmələrə aiddir?
- a) nişasta polisaxaridləri
 - b) neytral polisaxaridlər
 - c)) turş polisaxaridlər
 - d) sellüloza polisaxaridlər
 - e) şirin polisaxaridlər
- 85 Zülal və polisaxaridlərin termodinamik uyğunluğu nə ilə əlaqədardır?
- a)) məhlulda mənfəi yüklənmiş makromolekulların bir-biri ilə qarşılıqlı təsiri
 - b) məhlulda mənfəi yüklənmiş makromolekulların bir-biri ilə qızdırılması
 - c) məhlulda mənfəi yüklənmiş makromolekulların əridilməsi ilə
 - d) məhlulda mənfəi yüklənmiş makromolekulların dondurulması ilə
 - e) məhlulda mənfəi yüklənmiş makromolekulların həll olmaması ilə
- 86 Sirkə turşusunun iştirakı ilə jelatin və qummi arabika məhlulları qarışdıqda nə baş verir?
- a) qarışıq isinir
 - b) qarışıq soyuyur
 - c) qarışıq əriyir
 - d) qarışıq buxarlanır
 - e)) qarışıqda kompleks koaservasiya baş verir
- 87 Zülal və polisaxarid sistemin fazalara ayrılmasına hansı faktorlar təsir edir?
- a) temperatur, mühitin pH-ı , şəkər əlavəsi
 - b)) temperatur, mühitin pH-ı , duzun əlavəsi
 - c) temperatur, mühitin pH-ı , vitaminin əlavəsi
 - d) temperatur, mühitin pH-ı, aromatizatorun əlavəsi
 - e) temperatur, mühitin pH-ı, qlükoza əlavəsi
- 88 Həlməşiyin alınması üçün aqar nədən alınır?
- a) dəniz heyvanlarından
 - b) dəniz məməlilərindən
 - c) dəniz onurğasızlarından
 - d)) dəniz məhsullarından
 - e) dəniz balıq məhsullarından

- 89 Zülalın turş polisaxarid məhlullarının qarşılıqlı təsirinə hansı göstəricilər xarakterikdir?
a) izoelektrik nöqtəsi
b) molekul kütləsi
c) həllolma
d) nəm və ya quru olması
e) rəngləri
- 90 Həlməşik alınması üçün işlədilən aqar nəyə aiddir?
a) dəniz heyvanlarına
b) dəniz bitkilərinə
c) dəniz onurğasızlarına
d) dəniz məməlilərinə
e) dəniz balıq məhsullarına
- 91 Temperatur və mühitin pH-ı nəyə əhəmiyyətli təsir edir?
a) polisaxarid və zülal sistemində fazaların ayrılmasına
b) yağ və karbohidrat sistemində fazaların ayrılmasına
c) qliserin və saxaroza sistemində fazaların ayrılmasına
d) yağ və saxaroza sistemlərində fazaların ayrılmasına
e) aromatizator və yağ sistemində fazaların ayrılmasına
- 92 Alqinat və pektinlər hansı maddələrə aiddir?
a) nişasta polisaxaridlərinə
b) neytral polisaxaridlərə
c) turş polisaxaridlərə
d) sellüloza polisaxaridlərinə
e) şirin polisaxaridlərə
- 93 Hansı məhsulu quru qızdırdıqda karamelləşmə baş verir?
a) mal əti
b) kartof
c) balıq
d) dovşan əti
e) şəkər
- 94 Hansı məhsulu quru qızdırdıqda karamelləşmə baş verir?
a) ispanaq
b) saxaroza
c) yerkökü
d) çuğundur
e) kələm
- 95 Süni qida məhsullarının yaradılmasında zülal molekulyar strukturuna görə nə sayılır?
a) həlledici
b) aromatizator
c) polimer
d) turşulayıcı
e) poliqliserid
- 96 Zülal və polisaxaridlərin termodinamik müvafiqliyi nə ilə əlaqədardır?
a) məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların əridilməsi ilə
b) məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların qızdırılması ilə
c) məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların bir-biri ilə qarşılıqlı təsiri
d) məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların dondurulması ilə
e) məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların həll olmaması ilə
- 97 Sirkə turşusunun iştirakı ilə jelatin və qummiarabika məhlulları qarışdırıldıqda nə baş verir?
a) qarışıq isinir
b) qarışıq soyuyur
c) qarışıq buxarlanır
d) qarışıq əriyir
e) qarışığın kompleks koaservasiyası baş verir
- 98 Məhlulda zülalla turş polisaxaridlərin qarşılıqlı təsiri üçün hansı göstərici xarakterikdir?
a) onların izoelektrik nöqtəsi
b) onların molekul kütləsi
c) onların həll olması

- d) onların rəngi
e) onların quru və ya nəm olması
- 99 Qlobulyar zülallar nədə həll olur?
a) qələvi məhlulda
b) efrdə
c) turş məhlulda
d) duz məhlulunda
e) spirtə
- 100 Qlütelin nədə həll olur?
a) bitki yağında
b) qələvi məhlulunda
c) spirtə
d) turşuda
e) süddə
- 101 Albumin nədə həll olur?
a) bitki yağında
b) suda
c) qələvi məhlulunda
d) turş məhlulda
e) spirtə
- 102 Qidanın vacib komponenti kimi zülal və polisaxaridlər hansı maddələrə aiddir?
a) makromolekulyar təbiətli maddələrdir
b) monomolekulyar təbiətli maddələrdir
c) turş təbiətli maddələrdir
d) qələvi təbiətli maddələrdir
e) neytral təbiətli maddələrdir
- 103 Kleykovinanın tərkibində nə olur?
a) 30-40% zülal, 5-10% lipid və nişasta
b) 40-50% zülal, 5-10% lipid və nişasta
c) 75-80% zülal, 5-10% lipid və nişasta
d) 15-20% zülal, 5-10% lipid və nişasta
- 104 Prolamin zülal kimi nədə həll olur?
a) durulaşmış spirtə
b) qələvidə
c) suda
d) duz məhlulunda
e) bitki yağında
- 105 Soya unundan süni qida məhsulları istehsalında tətbiq edilməsinə aiddir?
a) soya qəhvəsi və soya izolyatının alınması
b) soya izolyatı və soya liflərinin alınması
c) quru çay və soya izolyatının alınması
d) soya lifi və quru çayın alınması
e) qəhvə və quru çayın alınması
- 106 Kopresiptat nədən alınır?
a) yumurta ağı və kazein
b) kazein və buğda zülalı
c) yumurta və taxıl zülalı
d) kazein və zərdab zülalı
e) ət və taxıl zülalı
- 107 Yeni formalı qida məhsullarının alınması üçün hansı zülallar daha perspektivlidir?
a) qlütelin və albumin
b) qlobulin və albumin
c) jelatin və albumin
d) jelatin və elastin
e) qlütelin və qlobulin
- 108 Süni qida məhsullarının alınması üçün zülal və polisaxaridlərin kompleks fiziki göstəricilərinə aiddir?
a) müxtəlif pH və ion qüvvəsinə malik məhsullarda həllolma və digər komponentlər ilə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
b) müxtəlif yağlılığa malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirdə

- olmaq qabiliyyəti
 - c) müxtəlif şəkərliliyə malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
 - d) müxtəlif duzluğa malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
 - e) müxtəlif qatılıqlı duza malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
- 109 Dənli bitkilərdə zülalın miqdarı nə qədərdir?
- a) 20 -25%
 - b) 9 -124%
 - c) 15 -20%
 - d) 25 -30%
 - e) 30 -25%
- 110 İnsan orqanizmində zülal çatışmamazlığında nə baş verir?
- a) fiziki vəziyyətə təsir edir, əqli və əmək qabiliyyətini aşağı salır
 - b) fiziki vəziyyətə təsir edir, orqanizmin infeksiyalara müqavimətini artırır
 - c) fiziki vəziyyətə təsir edir, uzunömürlülüüyü artırır
 - d) fiziki vəziyyətə təsir edir, bədənin çəkisini artırır
 - e) fiziki vəziyyətə təsir edir, əmək qabiliyyətini artırır
- 111 Bunlardan hansı mal əti zülalından 30-50 dəfə bahadır?
- a) yağsızlaşdırılmış soya unu
 - b) inək südü zülalı
 - c) 2-ci növ buğda unu zülalı
 - d) arpa unu zülalı
 - e) balıq unu zülalı
- 112 Soya izolyatında nə qədər karbohidrat var?
- a) 10 -15%
 - b) 15 -20%
 - c) 30 -40%
 - d) 25 -30%
 - e) 2,5%
- 113 Soya paxlasının proteolitik fermentlərinin inhibitorları nəyə qadirdir?
- a) zülalın həzm olunmasını yaxşılaşdırır
 - b) zülalın həzm olunmasını zəiflədir
 - c) zülalın həzm olunmasını aktivləşdirir
 - d) zülalın gigenik xassələrini yaxşılaşdırır
 - e) zülalın şişməsini zəiflədir
- 114 Kartof zülalı harada istehsal olunur?
- a) Azərbaycanda
 - b) Gürcüstanda
 - c) Dağıstanda
 - d) Hollandiyada
 - e) Kubada
- 115 Soya zülalı harada istehsal olunur?
- a) Azərbaycanda
 - b) Gürcüstanda
 - c) Dağıstanda
 - d) Hollandiyada
 - e) ABŞ-da
- 116 Soya izolyatı nədən bahadır?
- a) mal əti zülalından
 - b) qoyun əti zülalından
 - c) donuz əti zülalından
 - d) dovşan əti zülalından
 - e) soya konsentratı zülalından
- 117 Bunlardan hansı yüksək funksional xassəlidir?
- a) suda həllolmayan zülallar
 - b) suda həllolan zülallar
 - c) qələvidə həllolan zülallar
 - d) turşuda həllolan zülallar

- e) hidrolizdə həllolan zülallar
- 118 Aşağı funksional xassəli zülallar harada tətbiq olunur?
- a) süni makaron istehsalında
 - b) süni ət istehsalında
 - c) zülal hidrolizatı istehsalında
 - d) süni albalı istehsalında
 - e) süni fındıq istehsalında
- 119 Zülalın təmizlənməsi nəyi təmin edir?
- a) yapışqanlaşmanı
 - b) həllolmanı
 - c) dehidrotasiyanı
 - d) saxlanma müddətini
 - e) yapışmanı
- 120 Xammal mənbəyindən zülalın ayrılması nəyə səbəb olur?
- a) onun bioloji dəyəri artır
 - b) onun bioloji dəyəri azalır
 - c) qidalılıq dəyəri artır
 - d) istehlak dəyəri dəyişmir
 - e) istehlak dəyəri yaxşılaşır
- 121 Zülal təmizləndikdə nə baş verir?
- a) bioloji dəyəri artır
 - b) bioloji dəyəri azalır
 - c) suda həll olur
 - d) bərkiyir
 - e) plastik olur
- 122 Zülalın bioloji dəyərini necə artırmaq olar?
- a) üzvü turşu əlavə etməklə
 - b) saxaroza əlavə etməklə
 - c) qalaktoza əlavə etməklə
 - d) ksiloza əlavə etməklə
 - e) aminturşu əlavə etməklə
- 123 Çoxkomponentli 2 fazlı həlməşik əmələgətirən sistemlərin anizotrop makrostrukturları nəyə şərait yaradır?
- a) süni kürü yaratmağa
 - b) süni süd məhsulları yaratmağa
 - c) süni ət məhsulları yaratmağa
 - d) süni qatıq məhsulları yaratmağa
 - e) süni kımız məhsulları yaratmağa
- 124 Kazein zülalı hansı xammaldan alınır?
- a) buğda və taxıl məhsullarından
 - b) meyvə və meyvə şirələrindən
 - c) buğda və müyvlərdən
 - d) süd və süd məhsullarından
 - e) qarğıdalı və giləmeyvələrdən
- 125 Süni məhsulların alınmasında istifadə olunan maya və bakteriyaların zülal tərkibi belədir?
- a) 30-35 və 40-45%
 - b) 20-35 və 40-45%
 - c) 60-70 və 40-45%
 - d) 50-60 və 40-45%
 - e) 40-67 və 60-85%
- 126 Qlütelin və qlobulin gələcəkdə nəyin alınmasında perspektivlidir?
- a) süni məhsulların
 - b) sintetik məhsulların
 - c) yumurta məhsullarının
 - d) üzvü turşuların
 - e) mineral maddələrin
- 127 Turş mühitdə həllolma zülalların hansı xassələrinə aiddir?
- a) çalınma
 - b) funksional
 - c) polimerləşmə

- d) ionlaşma
e) emulsiyalaşma
- 128 Hal-hazırda süni qida məhsullarının istehsalı üçün hansı bitkinin zülalından istifadə olunur?
a)) soya
b) pambıq
c) qarğıdalı
d) günəbaxan
e) alma
- 129 Kazein və zərdab zülalından və alınır?
a) zefir
b) yağ
c) emulsiya
d)) süd
e) kopresipitat
- 130 Zülalın reoloji xassələrinə nə aiddir?
a) molekul kütləsi
b)) özlülük
c) həllolma
d) çalınma
e) rəng
- 131 Xlorella perspektivli zülal mənbəyi kimi nədir?
a) balıq məhsulu
b) tərəvəz
c)) su bitkisi
d) ət məhsulu
e) molyuska
- 132 Spirulin zülalında hansı amin turşu azdır?
a) leysin
b)) metionin
c) triptofan
d) lizin
e) histidin
- 133 Maya zülalı nə ilə zəngindir?
a) leysin, metionin
b) valin, sistin
c)) lizin, treonin
d) valin, triptofan
e) triptofan, sistin
- 134 Maya zülalına nəyi əlavə etdikdə onun bioloji dəyərini heyvani zülal səviyyəsinə qaldırır?
a)) metionin
b) sistin
c) triptofan
d) valin
e) lizin
- 135 Qida məqsədilə balıq zülalı izolyatları hansı ölkədə inkişaf etmişdir?
a) Kanada, Azərbaycan və Gürcüstan
b)) Skandinaviya ölkələri, Kanada və Peru
c) Skandinaviya ölkələri, Azərbaycan və Gürcüstan
d) Skandinaviya ölkələri, Moldova və Gürcüstan
e) Skandinaviya ölkələri, Misir və Dağıstan
- 136 Hansı ölkədə soya zülalını buğda zülalı miqdarında istehsal edirlər?
a)) ABŞ
b) Yaponiya
c) İngiltərə
d) Hollandiya
e) Azərbaycan
- 137 Pendir istehsalında zərdab zülalının tərkibinə əsasən nə daxildir?
a) albumin və qlütelin
b) qlütelin və miogen
c) qlütelin və mioqlöbin

- d) qlütelin və hemoqlöbin
e) albumin və qlöbulin
- 138 Kopresitat nəyin məhsuludur?
a) kazeinlə kleykovinanın çökdürülməsi
b) qlöbulinlə ət zülalının çökdürülməsi
c) kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsi
d) qlöbulinlə balıq zülalının çökdürülməsi
e) qlöbulinlə lüsern zülalının çökdürülməsi
- 139 Suda həllolan kopresipitat nədən alınır?
a) polifosfat məhlulunda həll edilməklə
b) sulfat turşusunda həll edilməklə
c) xlorid turşusunda həll edilməklə
d) xörək duzu məhlulunda həll edilməklə
e) kalium-xlorid məhlulunda həll edilməklə
- 140 Qida məqsədilə balıq zülalı konsentratı istehsalı harada inkişaf etmişdir?
a) İngiltərə, Belarusiya və Moldova
b) İngiltərə, Kanada və Peru
c) ABŞ, Hindistan və Azərbaycan
d) ABŞ, Şri-Lanka, Azərbaycan
e) İngiltərə, İran və Azərbaycan
- 141 Balıq zülalı konsentratlarından hansı süni qida məhsulları istehsalında məhdud miqdarda istifadə olunur?
a) içki və yarma
b) içki və ət
c) içki və makaron
d) içki və qənnadı məhsulları
e) süd və ət
- 142 Zülal mənbəyi olan spirulin harada bitir?
a) turş və duzlu mühitdə
b) şirin su və turş mühitdə
c) şirin su və zəif xörək duzu məhlulunda
d) turş və qələvi mühitdə
e) şirin su və zəif limon turşusu məhlulunda
- 143 Həlməşik almaq üçün hansı polisaxaridlər yararlıdır?
a) pektin, aqar
b) qlikogen, nişasta
c) qlikogen, aqaroid
d) qlikogen, aqar
e) qlikogen, sellüloza
- 144 Süni qida məhsullarını zənginləşdirmək üçün nə qədər aminturşu əlavə edilir?
a) 30-40%
b) 25-30%
c) 20-25%
d) 5-10%
e) 1-1,5%
- 145 Furselloron nədir?
a) tərəvəz
b) su bitkisi
c) balıq məhsulu
d) ət məhsulu
e) mollyuşka
- 146 Süd kazeinində bu maddələrdən hansı var?
a) limon və dəmir duzları
b) limon turşusu, su və dəmir
c) vitamin və mineral duzlar
d) kəhraba turşusu və vitamin
e) pektin və jelatin
- 147 Süd zərdabı nə ilə zəngindir?
a) albumin, qlütelin
b) albumin, qlöbulin

- c) qlütelin, hemoqlöbin
 - d) qlükoza, pektin
 - e) migen, jelatin
- 148 Həlməşiyin yaranması üçün dünyada ən geniş yayılmış polisaxaridlər hansılardır?
- a) sellüloza, qlükoza və nişasta
 - b) sellüloza, qlikogen və aqar
 - c) sellüloza, qlikogen və pektin
 - d) aqar, pektin və nişasta
 - e) sellüloza, qlikogen və karboksimetilsellüloza
- 149 Süni qida məhsullarının bioloji dəyərliliyini artırmaq üçün onlara nə əlavə olunur?
- a) çatışmayan üzvi turşular
 - b) dadverici və aromatik maddələr
 - c) çatışmayan aminturşular
 - d) şirinləşdirici maddələr
 - e) səməni ekstraktı
- 150 Süni qida məhsullarına bioloji dəyəri artırmaq üçün əlavə olunan aminturşular daha nəyi şərtləndirir?
- a) təbii analoqlarına müvafiq qatılıq yaradılmasını
 - b) təbii analoqlarına müvafiq dadın yaradılmasını
 - c) təbii analoqlarına müvafiq formanın yaradılmasını
 - d) təbii analoqlarına müvafiq nəmliyin yaradılmasını
 - e) təbii analoqlarına müvafiq rəngin yaradılmasını
- 151 Hansı dəniz bitkisinin zülalından biskvit istehsalında istifadə edilir?
- a) aqar
 - b) fursellaron
 - c) aqaroid
 - d) spirulin
 - e) jelatin
- 152 Hansı ölkədə istehsal olunan buğda zülalı soya zülalına yaxındır?
- a) Yaponiya
 - b) ABŞ
 - c) İngiltərə
 - d) Hollandiya
 - e) Azərbaycan
- 153 Aşağıda göstərilənlərdən hansında süd zərdabına rast gəlmək olar?
- a) albumin, qlütelin
 - b) miogen, hemoqlöbin
 - c) qlütelin, hemoqlöbin
 - d) albumin, qlöbulin
 - e) mioqlöbin, albumin
- 154 Süd kopresipitatu hansı üsulla alınır?
- a) kleykovina zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
 - b) ət zülalının qlöbulinlə çökdürülməsindən
 - c) balıq zülalının albuminlə çökdürülməsindən
 - d) zərdab zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
 - e) lüserin zülalının qlöbulinlə çökdürülməsindən
- 155 kimyəvi tərkibinə görə maya zülalı hansı zülalə yaxındır?
- a) meyvə
 - b) heyvani
 - c) bitki
 - d) spirulin
 - e) lüsern
- 156 Zülal mənbəyi kimi tanınan spirulini hansı şəraitdə yetişdirmək olar?
- a) qatı qələvi
 - b) bulanıq suda
 - c) turş və qələvi mühitdə
 - d) duzlu suda
 - e) limon turşusu məhlulunda
- 157 Dəniz suyunda spirulini yetişdirmək üçün suyun optimim pH-ı neçə olmalıdır?
- a) pH 6-7

- b) pH 3-4
 - c) pH 8,5-11
 - d) pH 5-6
 - e) pH 4-5
- 158 Zülal- polisaxarid- su sistemində birfazlı vəziyyətin stabilliyinin səbəbi nədir?
- a) həllolmayan kompleksin əmələ gəlməsi
 - b) həllolan kompleksin əmələ gəlməsi
 - c) rəngli kompleksin əmələ gəlməsi
 - d) rəngsiz kompleksin əmələ gəlməsi
 - e) soyumuş kompleksin əmələ gəlməsi
- 159 Zülal- polisaxarid - su stabil sisteminin kompleksəmələgəlmə hadisəsi nəyin dəyişməsi ilə müşayət olunur?
- a) molekul kütləsi
 - b) reoloji xassəsi
 - c) qələvi xassəsi
 - d) çevrilmə xassəsi
 - e) inhibitor xassəsi
- 160 Süni qida istehsalında həlməşiyin hazırlanması zamanı jelatin və alginat məhsulları ilkin olaraq hansı temperaturlarda qarışdırılır?
- a) 80°C
 - b) 15°C
 - c) 40°C
 - d) 12°C
 - e) 6°C
- 161 Süni makaron məmulatları necə hazırlanır?
- a) anizotrop həlməşikdən istifadə etməklə və nişastasız
 - b) alginat- nişasta həlməşiyindən istifadə etməklə
 - c) kompleks həlməşiklərdən istifadə etməklə və nişastasız
 - d) kompleks həlməşiklərdən istifadə etməklə və nişastalı
 - e) pektin həlməşiyi və nişastalı
- 162 Hansı süd zülalı qaynama temperaturuna davamlıdır?
- a) laktoalbumin
 - b) laktoqlobulin
 - c) kazein
 - d) albumin
 - e) qlobulin
- 163 Jelatin həlməşiyi hansı temperaturda əriyir?
- a) 30°C-də
 - b) 20°C-də
 - c) 15°C -də
 - d) 10°C də
 - e) 6°C -də
- 164 Zülallardan ikifazlı maye sistemin emalını nəyin alınmasında istifadə edirlər?
- a) süni makaron məhsulları
 - b) süni vermişel məhsulları
 - c) süni ət məhsulları
 - d) süni şirə məhsulları
 - e) qızardılmış məmulatlar
- 165 Süni qızardılmış kartof üçün həlməşik hazırlanmasında kalsium qlükanat hansı məqsədlə istifadə olunur?
- a) qızdırılmış sistemdə kalsium ionlarının ayrılması məqsədi ilə
 - b) qızdırılmış sistemdə kompleks əmələgəririci kimi
 - c) qızdırılmış sistemin doldurucusu kimi
 - d) qızdırılmış sistemin enerji daşıyıcısı kimi
 - e) sistemin dad əmələgətirici kimi
- 166 Termodinamiki həlməşiklərə aiddir?
- a) kalium-alginat həlməşiyi və zülal
 - b) kalium-alginat həlməşiyi və ammoniyak
 - c) kalium- alginat həlməşiyi və qlükoza
 - d) kalium-alginat həlməşiyi və aminturşu

- e) kalium-alginat həlməşiyi və fruktoza
- 167 Kalsium-alginat və jelatin həlməşiyini dəfələrlə soyutsaq nə müşahidə olunar?
- diffuziya
 - buxarlanma
 - aminturşu yaranacaq
 - anomal deformasiya
 - şişmə
- 168 Polisaxaridlər özlərini həm də necə təqdim edirlər?
- poliamfolit
 - qlükozid
 - fruktoza komponenti
 - qalaktron turşusunun polimeri
 - doymuş birləşmə
- 169 Bu şəraitdə alginat həlməşiyi dağılmır?
- qələvi iştirakı və 100°C
 - suda və 100°C
 - ion tərkibi mühitdə dəyişdikdə
 - 12°C -də suda
 - 6°C -də suda
- 170 Anizotrop həlməşiklərdən harada istifadə olunur?
- süni makaron istehsalında
 - süni kürü istehsalında
 - süni qida məhsulları istehsalında
 - süni süd məhsulları istehsalında
 - süni konfet məhsulları istehsalında
- 171 Hansı süni qida məhsulu istehsalında anizotrop həlməşikdən daha çox istifadə edilir?
- süni düyü
 - süni kürü
 - süni ət məhsulları
 - süni süd
 - süni yarma
- 172 Jelatin həlməşiyi dekstran ilə doldurulduqda hansı həlməşiklər davamlı olur?
- jelatin və aqar
 - jelatin
 - jelatin və pektin
 - jelatin və aqaroid
 - jelatin, pektin və şəkər
- 173 5-7% jelatin həlməşiyi və kazein qarışığının suda şişmə dərəcəsinin artmasının qarşısı nə ilə alınır?
- immersion mayeyə elektrolit daxil edilir
 - immersion sulfat turşusu və şəkər daxil edilir
 - immersion şəkər və xlorid turşusu daxil edilir
 - immersion soda və şəkər daxil edilir
 - immersion pepsin və şəkər daxil edilir
- 174 pH-2,5-də jelatin məhlulu və insanın zərdab albumini qarışığında nə baş verir?
- bir-birinə təsir etmir
 - qarşılıqlı təsirə daxil olur
 - tam şişmə gedir
 - tam hidroliz gedir
 - bir hissəsi hidroliz olur
- 175 Anizotrop həlməşik sistemlərindən əsasən hansı süni qida məhsullarının istehsalında istifadə olunur?
- süni balıq
 - süni süd
 - süni ət
 - süni şəkər
 - süni kəsmik
- 176 Hansı strukturda anizotrop həlməşikşəkilli qida sistemləri olur?
- lifli və köpüklü makrostrukturlarda

- b)) lifli və məsaməli makrostrukturlarda
 - c) lifsiz və məsaməli makrostrukturlarda
 - d) lifli və üçbucaq makrostrukturlarda
 - e) lifli və slindtik makrostrukturlarda
- 177 pH- 8-9-da jelatin məhlulu və zərdab albuminiqarışdıqda nə baş verir?
- a) kompleks yaranmır
 - b)) kompleks yaranır
 - c) tam şişmə gedir
 - d) tam hidroliz gedir
 - e) bir hissəsi hidroliz olur
- 178 Jelatin həlməşiyinə natrium-alginatı olan kalsium-asetat diffuziya etdikdə nə baş verir?
- a) maye halda adi həlməşik
 - b) jelatinlə doldurulmuş həlməşik
 - c)) jelatin həlməşiyi kalsium-alginatla qarışır
 - d) kompleks yaranır
 - e) anizotrop həlməşik yaranır
- 179 Zülal və polisaxarid qarışığına malik həlməşiklər nəyə aiddir?
- a)) termodinamiki həlməşiklərə
 - b) kompleks həlməşiklərə
 - c) anizotrop həlməşiklərə
 - d) soyuqadavamlı həlməşiklərə
 - e) yapışqan həlməşiklərə
- 180 Aqaroid nədən emal edilir?
- a) süd məhsullarından
 - b) sitrus meyvələrindən
 - c)) su bitkilərindən
 - d) zülallı məhsullardan
 - e) nişasta məhsullarından
- 181 Leysin zülalları ən çox nəyin tərkibində olur?
- a) tərəvəzlərdə
 - b) şabalıddə
 - c)) mayalarda
 - d) ərikdə
 - e) kartofda
- 182 Leysinin miqdarı hansı dəniz məhsullarında daha çoxdur?
- a) dəniz bitkisi
 - b) balıq yağı
 - c) xərçənglərdə
 - d)) spirulina yosununda
 - e) bakteriyalarda
- 183 Aşağıdakılardan hansı təbii süd məhsullarının əsas kateqoriyalarından biridir?
- a) məhsulda karbohidratların hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
 - b) məhsulda nişastanın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
 - c) məhsulda yağın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
 - d)) məhsulda zülalın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
 - e) məhsulda dad komponentlərinin hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- 184 Dietik məqsədlə hazırlanmış dondurmada süd yağı nə ilə əvəz olunur?
- a) tomat pasta ilə
 - b) balıq yağı ilə
 - c)) bitki yağı ilə
 - d) kazein ilə
 - e) melissa ilə
- 185 Süni süd məhsullarında bütün süd ionları nə ilə zənginləşdirilir?
- a) bitki yağı
 - b) aminturşu
 - c) kərə yağı
 - d)) vitamin, şəkər
 - e) yağ turşuları
- 186 Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nədən istifadə olunur?
- a) jelatin və kalium-xlorid

- b) bitki yağı və tanin
 - c)) zülal və lisitin
 - d) jelatin və natrium-xlorid
 - e) jelatin və süd turşusu
- 187 Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nə tətbiq olunur?
- a) yumurta sarısı və asparton
 - b) küncüt yağı və NaCl
 - c) yumurta sarısı və tanin
 - d) yumurta sarısı və tartrazin
 - e)) pektinlər və alginat
- 188 ABŞ-da hazırlanan qaymaqlı dondurma əvəzləyicisi bunlardan hansıdır?
- a) "Plombir"
 - b) " Eskimo"
 - c)) "Mellorin"
 - d) " Meyvəli"
 - e) " Desert"
- 189 2000 il əvvəl soya əsasında süni süd almağı kim təklif etmişdir?
- a)) Çin filosofu Van Nan-Se
 - b) Koreya alimi Van Nan-Se
 - c) Yapon filosofu Dan Nan-Se
 - d) Roma filosofu Hippokrat
 - e) Yunan filosofu Platon
- 190 Yaşıl yarpaq və bitkilərdən istehsal olunan süni süd " Plantmilk" harada istehsal olunub?
- a) Rusiyada
 - b) ABŞ-da
 - c)) İngiltərədə
 - d) Almaniyada
 - e) İranda
- 191 Süni süd olan "Plantmilk" nədən alınır?
- a) inək südü
 - b) maral südü
 - c)) bitki zülalı
 - d) soya toxumu
 - e) balqabaq toxumu
- 192 Süni süd olan "Plantmilk"-də quru maddələrin miqdarı nədən 3 dəfə çoxdur?
- a)) təbii süddəkindən
 - b) təbii kəsmikdən
 - c) təbii pendirdən
 - d) təbii yağdan
 - e) təbii kefirədən
- 193 Süni süd " Plantmilk" dadına görə nəyi xatırladır?
- a) qaynar südü
 - b)) təbii südü
 - c) təbii kəsmiyi
 - d) təbii kefir
 - e) təbii yoqurtu
- 194 Süni süd bəzən nədən alınır?
- a) yağsızlaşdırılmış buğda unu
 - b)) yağsızlaşdırılmış araxis unu
 - c) yağsızlaşdırılmış arpa unu
 - d) yağsızlaşdırılmış düyü unu
- 195 Soya və onun emal məhsullarından nə alınır?
- a) rəngləyici
 - b) limon turşusu
 - c) jelatin
 - d) aromatizator
 - e)) süni süd
- 196 Laktoza nəyin tərkib komponentidir?
- a) zülal
 - b) vitamin

- c) yağ
 - d)) süd
 - e) qliserin
- 197 Süni süd və süd məhsulları nədən alınır?
- a) soya və balıqdan
 - b) buğda və soyadan
 - c)) soya və onun emal məhsullarından
 - d) kəsmik və düyüdən
 - e) nişasta və quru süddən
- 198 Aşağıdakılardan hansı süni süd üçün emulqatordur?
- a) miozin
 - b) xiorofil
 - c) feofitin
 - d)) lesitin
 - e) axtin
- 199 Alginatlar harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?
- a) süni mayonez istehsalında
 - b) süniət istehsalında
 - c) süni kartof istehsalında
 - d) süni düyü istehsalında
 - e)) süni süd istehsalında
- 200 Süni kəsmik "Tofu" da nə qədər yağ var?
- a) 10% və 5%
 - b) 17% və 4%
 - c)) 13% və 7,8%
 - d) 8% və 6%
 - e) 30% və 15%
- 201 Süni kəsmik "Tofu" da nə qədər karbohidrat var?
- a) 5%
 - b) 4%
 - c) 2%
 - d) 3%
 - e)) 0%
- 202 Yapon "Tofu"-sünün tərkibində nə qədər zülal olur?
- a) 5%
 - b) 6%
 - c) 7%
 - d)) 13%
 - e) 8%
- 203 Bəzi süni məhsulların istehsalında zülal molekulunun dağılmasına nə səbəb ola bilər?
- a)) denaturasiya
 - b) həllolma
 - c) hidratasiya
 - d) dehidratasiya
 - e) çalınma
- 204 Süni kotlet kütləsi istiliklə emal edildikdə nə baş verə bilər?
- a) şişmə və həllolma
 - b)) denaturasiya və destruksiya
 - c) denaturasiya və həllolma
 - d) destruksiya və həllolma
 - e) çalınma və həllolma
- 205 Süd əsaslı pasta və kremlərdə bioloji dəyəri yüksəltmək üçün yağ nə ilə əvəz olunur?
- a)) bitki yağı
 - b) alma
 - c) meyvə şirəsi
 - d) giləmeyvə şirəsi
 - e) ət pəştəti
- 206 Bitki yağlarında bu komponentlər var?
- a) nişasta və vitamin
 - b)) fosfatid və tokoferol

- c) NaCl və limon turşusu
 - d) NaCl və sirkə
 - e) NaCl və nişasta
- 207 Bitki yağlarında hansı qida komponentləri üstünlük təşkil edir?
- a) vitaminC və fosfatid
 - b) aminturşular , şəkər
 - c) zülal, nişasta
 - d) ferment, zülal
 - e) tokoferol, fosfatid
- 208 Polidoymamış yağ turşularının əsas mənbəyi nə sayılır?
- a) alma meyvəsi
 - b) bitki yağı
 - c) mal əti
 - d) balıq filesi
 - e) yerkökü
- 209 Təbiətdə doymamış yağ turşuları ilə zəngindir?
- a) quşüzümü
 - b) tut meyvəsi
 - c) zoğal
 - d) bitki yağı
 - e) alma
- 210 Soya zülalının su dispersi donduqda nə baş verir?
- a) həllolma yaxşılaşır
 - b) həllolma itir
 - c) dadı yaxşılaşır
 - d) yağ ayrılır
 - e) aromatu yaxşılaşır
- 211 Hindistanda süni süd olan "Milton" nədən istehsal edilir?
- a) inək südü
 - b) yağsızlaşmış araxis unu
 - c) yağsızlaşmış küncüt unu
 - d) yağsızlaşmış üzüm toxumu unu
 - e) yağsızlaşmış nar toxumu unu
- 212 Süni yarma nədən alınır?
- a) quru süd və yarma, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
 - b) müxtəlif növ un qarışığı, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
 - c) müxtəlif növ arpa unu və yarma, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
 - d) müxtəlif növ quru süd və paxla, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
 - e) müxtəlif növ sqya unu, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
- 213 Araxis unundan alınan zülal ekstraktı süni süd istehsalında ilk əvvəl nə ilə işlənir?
- a) qələvi ilə
 - b) turşu ilə
 - c) NaCl məhlulu ilə
 - d) efirlə
 - e) benzinlə
- 214 Süni yarma istehsalında xəmir kütləsinə qummiarabika daxil edilməsində məqsəd nədir?
- a) şişməni azaltmaq
 - b) bişmə müddətini artırmaq
 - c) bişmə müddətini azaltmaq
 - d) kütləni azaltmaq
 - e) kütləni artırmaq
- 215 Süni makaron alınmasında problem aspektlərindən biri nədir?
- a) yumşaq buğda defisiti
 - b) bərk buğda defisiti
 - c) yumşaq qarğıdalı defisiti
 - d) bərk qarğıdalı defisiti
 - e) yumşaq arpa defisiti
- 216 "Pronutro" yarması ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?
- a) Kolumbiyada
 - b) Çilidə

- c) Rusiyada
 - d)) CAR-da
 - e) Çind
- 217 Hansılar əvəzolunmayan aminturşulardır?
- a)) metionin və leysin
 - b) histidin və arginin
 - c) histidin və prolin
 - d) qlisin və prolin
 - e) serin və prolin
- 218 Hansılar əvəzolunan aminturşulara aiddir?
- a) valin və izoleysin
 - b)) histidin və arginin
 - c) leysin və izoleysin
 - d) treonin və lizin
 - e) metionin və fenilalanin
- 219 ABŞ və Braziliyada ilk dəfə olaraq hansı süni qida məhsulu istehsal edilmişdir?
- a) süni ət
 - b) süni süd
 - c)) süni makaron
 - d) süni kəsmik
 - e) süni fındıq
- 220 Bitki yağlarında digər yağlardan fərqli nə üstünlük təşkil edir?
- a) vitaminlər
 - b) aminturşular
 - c) fermentlər
 - d) zülallar
 - e)) doymamış yağ turşuları
- 221 Bitki yağlarında daha çox hansı turşular var?
- a) olein, kapril, limon
 - b)) linol, linolen, araxidon
 - c) stearin, kapril, olein
 - d) kapril, stearin, linol
 - e) kapril, limon, linol
- 222 Süd əsasında hazırlanan pastaların bioloji dəyərini artırmaq üçün südün yağı nə ilə əvəz olunur?
- a)) bitki yağı ilə
 - b) alma sirkəsi ilə
 - c) alma püresi ilə
 - d) yerkökü şirəsi ilə
 - e) CaCl_2 məhlulu ilə
- 223 Rafinə edilməmiş bitki yağları nə ilə zəngin olur?
- a) aminturşu və qliserin
 - b)) tokoferol və fosfatid
 - c) qliserin və karbon turşusu
 - d) zülal və qliserin
 - e) vitamin və qliserin
- 224 Hansı liflər süni fındıq istehsalının əsasını təşkil edir?
- a) əzələ
 - b) pambıq lifi
 - c) nişasta
 - d) metilsellüloza lifi
 - e)) zülali liflər
- 225 Davamlı həlməşiklərin alınması üçün hansı məhsullardan istifadə olunur?
- a) dəniz heyvanlarından
 - b) dəniz balıqlarından
 - c)) dəniz bitkilərindən
 - d) dəniz donuzundan
 - e) dəniz ulduzundan
- 226 Zülali liflərdən hansı süni qida məhsulu istehsalında istifadə olunur?
- a)) süni fındıq
 - b) süni süd

- c) süni ət
 - d) süni makaron
 - e) süni albalı
- 227 Sabitləşdirici kimi süni ət məhsullarının ikinci növü üçün nə istifadə olunur?
- a) qızdırıldıqdan sonra çalınmış maye məhlulu və ya emulsiya
 - b)) qızdırılmadan əmələ gəlmiş həlməşik maye məhlul və ya emulsiya
 - c) dondurulmadan sonra maye məhlul və ya emulsiya
 - d) köpük strukturlu maye məhlul və ya emulsiya
 - e) qızdırılmadan sonramayə məhlul və ya bitki yağı
- 228 İlk dəfə nə vaxt və hansı ölkədə sənaye miqyasında tekstil kazein liflərinin nəm yumaqlaşması texnologiyası tətbiq edilmişdir?
- a) 1950-ci il Rusiya
 - b) 1966-cı il İspaniya
 - c)) 1937-ci il İtalya
 - d) 1950-ci il Hollandiya
 - e) 1980-ci il Almaniya
- 229 İlk dəfə nə vaxt və harada araxisdən tekstil liflərinin alınması texnologiyası tətbiq olunmuşdur?
- a) 1938-ci il İtalya
 - b) 1950-ci il Rusiya
 - c) 1960-cı il ABŞ
 - d)) 1938-ci il İngiltərə
 - e) 1980-ci il Almaniya
- 230 1938-ci ildə İngiltərədə nəyin əsasında tekstil lifləri alınmışdır?
- a)) araxis əsasında
 - b) ərik əsasında
 - c) şaftalı əsasında
 - d) albalı əsasında
 - e) giləs əsasında
- 231 Hansı süni məhsulların kateqoriyasına anoloqları və durulaşdırıcıları aiddir?
- a) makaron
 - b)) ət
 - c) albalı
 - d) ərik
 - e) kartof
- 232 Lifli struktura malik süni ət məhsulları tərkib və alınma üsuluna görə neçə növdə olur?
- a) 3 növ
 - b) 5 növ
 - c) 4 növ
 - d)) 2 növ
 - e) 6 növ
- 233 Süni ət məhsullarının istehsalında hansı kateqoriyalar tətbiq edilir?
- a) duz və durulaşdırıcı
 - b)) analoq və durulaşdırıcı
 - c) yumşaldıcı və duz
 - d) yumşaldıcı və durulaşdırıcı
 - e) analoq və emulqator
- 234 Soya zülalından doğranmış ət məhsullarında nə məqsədlə istifadə edilir?
- a) rəngi və dadı yaxşılaşdırmaq üçün
 - b) rəngi və qoxunu yaxşılaşdırmaq üçün
 - c)) zənginləşdirici və struktur yaxşılaşdırıcısı kimi
 - d) yumşaldıcı və durulaşdırıcı kimi
 - e) aromatlandırmaq üçün
- 235 Zülalın qatı su dispersiyasından təzyiq və qızdırılmanın təsiri ilə ekstraktlaşma nəticəsində nə alınır?
- a) təbii ət məhsullarına oxşar ionotrop məsaməli həlməşik
 - b)) təbii ət məhsullarına oxşar anizotrop məsaməli həlməşik
 - c) təbii makaron məhsullarına oxşar anizotrop məsaməli həlməşik

- d) süni albalıya oxşarionotrop məsaməli həlməşik
e) təbii findığa oxşarionotrop məsaməli həlməşik
- 236 Natrium-alginat və yumurta albuminindən hansı süni dəniz məhsulları alınmasında istifadə olunur?
a) kürü
b) ilbiz
c) bitki
d) balıq filesi
e) balıq yağı
- 237 Süni ət məhsullarının kateqoriyaları bunlardır?
a) anoloqlar və həlledicilər
b) anoloqlar və durulaşdırıcılar
c) anoloqlar və doidurucular
d) anoloqlar və bərkidicilər
e) anoloqlar və əvəzedicilər
- 238 Süni ət məhsullarının durulaşdırıcılarına aiddir?
a) emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan süd zülalı
b) emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan balıq zülalı
c) emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan kalmar zülalı
d) emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan kəsmik zülalı
e) emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan soya zülalı
- 239 Süni ət məhsulları üçün "analoq" termini nədir?
a) paştet strukturuna bənzər süni ət məhsulları
b) orqanoleptiki göstəricilərinə görə ənənəvi ət, balıq və quş əti məmulatlarına oxşayan süni ət məhsulları
c) bişmiş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
d) dondurulmuş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
e) dadı ənənəvi ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
- 240 CAR-da ilk dəfə hansı süni qida məhsulu istehsal olunmuşdur?
a) yarma
b) süd
c) pendir
d) kürü
e) ət
- 241 Süni ət məhsullarına bunlardan hansı aiddir?
a) kolbasa-sosiska məmulatları, kotlet, ət pastaları
b) kotlet, langet, paştet
c) ət pastası, langet, paştet
d) langet, kolbasa-sosiska məmulatı, paştet
e) kolbasa-sosiska məmulatı, kabab-bastırma, paştet
- 242 Süni ət məhsullarının alınması üçün lazım olan həlməşik əmələgətirən sistem hansıdır?
a) turşunun təsiri ilə olan
b) kalsium ionunu təsiri ilə
c) qələvinin təsiri ilə
d) neytral mühitdə
e) NaCl məhlulunun təsiri ilə
- 243 Lifli struktura malik süni ət məhsullarının ilkin görünüşü necədir?
a) maye məhlul və ya dispersiya ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
b) şəkər və nişasta məhlulu ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
c) sellüloza hissəcikləri ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
d) amilopektin hissəcikləri ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
e) pektin molekulaları ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- 244 Doğranmış ətdən alınan məhsullara oxşar süni ət məhsulları nədən hazırlanır?
a) soya və buğda zülalı, bitki yağı, kazein qarışığı əsasında
b) soya və buğda zülalı, soya saxaridi, kazein qarışığı əsasında
c) soya və buğda zülalı, yumurta albumini, kazein qarışığı əsasında
d) soya və buğda zülalı, karboksimetilsellüloza, kazein qarışığı əsasında
e) soya və buğda zülalı, kəsmik, kazein qarışığı əsasında

- 245 Doğranmış ətdən hazırlanan süni ət məhsulları nədən ibarət olur?
- a) zülal dispersiyası, polisaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşik
 - b) zülal dispersiyası, monosaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşik
 - c) zülal dispersiyası, üzvü turşu və lipidlə doldurulmuş həlməşik
 - d) zülal dispersiyası, ədviyyat ekstraktı və lipidlə doldurulmuş həlməşik
 - e) zülal dispersiyası, aromatizator və lipidlə doldurulmuş həlməşik
- 246 Süni ət məhsulları üçün həlməşik sistemlərdən birinin tərkibi bunlardan hansıdır?
- a) turşu əlavə etməklə
 - b) qələvi əlavə etməklə
 - c) qızdırılmaqla
 - d) sellüloza əlavə etməklə
 - e) natrium ionu əlavə etməklə
- 247 Aşağıda göstərilənlərdən hansı süni ət məhsullarına aiddir?
- a) təbii bifşteks
 - b) təbii kabab
 - c) soyuq səhər qəlyanaltısı
 - d) təbii şnisel
 - e) təbii file
- 248 İmitasiya olunmuş süni ət məhsullarına aiddir?
- a) təbii bifşteks
 - b) təbii kabab
 - c) kotlet
 - d) təbii şnisel
 - e) təbii file
- 249 Kombinə edilmiş süni ət məhsullarının alınması üçün zülal preparatları necə istifadə olunur?
- a) quru halda, şişdikdən və ya hel halına keçdikdən sonra, strukturlaşdıqdan və teksturaya keçdikdən sonra
 - b) quru halda, şişdikdən və ya hel formasına keçdikdən sonra, hidrolizə və teksturaya keçdikdən sonra
 - c) quru halda, şişdikdən və ya hel formasına keçdikdən sonra, denaturasiya və teksturaya keçdikdən sonra
 - d) quru halda, şişdikdən sonra, aminturşuya çevrildikdən və teksturaya keçdikdən sonra
 - e) quru halda şişdikdən sonra, qızdırıldıqdan və teksturaya keçdikdən sonra
- 250 Süni doğranmış ət almaq üçün hansılardan istifadə olunur?
- a) soya və buğda zülalı, bitki yağı və s.
 - b) soya və buğda zülalı, yumurta albumini və s.
 - c) soya və buğda zülalı, polisaxaridlər və s.
 - d) soya və buğda zülalı, nişasta və s.
 - e) soya və buğda zülalı, qarğıdalı nişastasası və s.
- 251 Soyuq səhər qəlyanaltıları hansı qida məhsullarına aiddir?
- a) imitasiya olunmuş süni molyuskalara
 - b) imitasiya olunmuş süni kürü məhsullara
 - c) imitasiya olunmuş süni ət məhsullarına
 - d) imitasiya olunmuş süni izolyatlara
 - e) imitasiya olunmuş süni ekstraktlara
- 252 Ətli çörək hansı qida məhsullarına aiddir?
- a) süni molyuskalara
 - b) süni kürü məhsullarına
 - c) süni ət məhsullarına
 - d) süni izolyatlara
 - e) süni ekstraktlara
- 253 Süni yolla istehsal edilmiş kotlet hansı qrup məhsullara aiddir?
- a) süni molyuskalara
 - b) süni kürü məhsullarına
 - c) süni izolyatlara
 - d) süni ət məhsullarına
 - e) süni ekstraktlara
- 254 Bu məhsul ilk dəfə 1947-ci ildə Boer tərəfindən təklif edilmişdir?
- a) qida soya lifləri
 - b) qida ət lifləri

- c) qida albalı lifləri
 - d) qida pambıq lifləri
 - e) qida qarğıdalı lifləri
- 255 Lifli struktura malik süni ət məhsullarının alınması üçün zülalın pıxtalaşma məhlulunun yetişməsi necə həyata keçirilir?
- a) suda 24 saat ərzində
 - b) turş mühitdə 24 saat ərzində
 - c) soyudulmuş mühitdə 24 saat ərzində
 - d) pH-12-13 olan qələvidə 24 saat ərzində
 - e) qızdırılmış mühitdə 24 saat ərzində
- 256 Süni ət məhsullarının alınması üçün zülal məhlulunun yetişməsi prosesi nədən ibarətdir?
- a) zülalın peptid zəncirinin hissə-hissə hidrolizindən
 - b) zülal molekulunun hissə-hissə şişməsindən
 - c) zülal molekulunda sərbəst aminturşularının hissə-hissə əmələ gəlməsindən
 - d) sulfhidril qruplarının hissə-hissə dağılmasından
 - e) zülal molekullarının dağılması nəticəsində hissə-hissə ammoniyakın əmələ gəlməsindən
- 257 Süd zərdabından sənaye üsulu ilə nə alınır?
- a) natrium xlor
 - b) laktoza
 - c) limon turşusu
 - d) kəhraba turşusu
 - e) polisaxarid
- 258 Bunlardan hansı süni qida məhsullarına rəng verir?
- a) aminturşu, sellüloza, yağlar
 - b) karotinoidlər, karmin, annato
 - c) aspartam, ksilit, annato
 - d) metionin, ksilit, annato
 - e) sellüloza, pektin, karmin
- 259 Karotinoid, karmin, annato süni qida məhsullarına hansı xassə verir?
- a) dad
 - b) qoxu
 - c) struktur
 - d) rəng
 - e) bərklik
- 260 Süni ət məhsullarına spesifik çəhrayı və qırmızı rəng çalarlarını nə verir?
- a) karmin
 - b) karotin
 - c) tartrazin
 - d) zəfəran
 - e) indiqo
- 261 Süni albalı almaq üçün əsas məhsullar nədir?
- a) zülal, nişasta
 - b) yağlar, karraginan
 - c) albalı püresi, qarğıdalı patkası
 - d) karbohidrat, pektin
 - e) zülal, şabalıd unu
- 262 Süni məhsullara spesifik sarı-qızılı rəngi hansı maddə verir?
- a) karmin
 - b) annato
 - c) karotin
 - d) tartrazin
 - e) indiqo
- 263 Bu komponentlərin hansından süni ilbiz istehsalında istifadə edilir?
- a) natrium-alginat və kleykovina
 - b) natrium-alginat və yumurta albumini
 - c) aqar və soya zülalı
 - d) aqar və kleykovina
 - e) pektin və kleykovina
- 264 Reseptə uyğun qarışıqın emulsiyalaşması üçün süni malyuska istehsalında nədən istifadə edilir?
- a) kərə yağı və marqarin

- b) kərə yağı və balıq yağı
 - c)) kokos yağı və balıq yağı
 - d) zeytun və günəbaxan yağı
 - e) süd və balıq yağı
- 265 Süni qızardılmış kartof nədən hazırlanır?
- a)) kalsium-alginat , pektin və nişasta
 - b) süd və yağ
 - c) marqarin və aqar
 - d) kallogen və süd
 - e) kallogen və nişasta
- 266 Süni malyuska istehsalındahansı yağlardan daha çox istifadə edilir?
- a) günəbaxan və zeytun
 - b) pambıq və küncüt
 - c)) kokos və balıq
 - d) kərə və küncüt
 - e) donuz və kərə
- 267 Süni qızardılmış kartofun bioloji dəyəri hansı yolla yüksəldilir?
- a) buğda unu əlavə etməklə
 - b)) buğda kleykovinası əlavə etməklə
 - c) buğda yarması əlavə etməklə
 - d) buğda nişastası əlavə etməklə
 - e) buğda kəpəyi əlavə etməklə
- 268 Süni qızardılmış kartof nədən alınır?
- a) kalsium alqinat və pektinatlar,zülal qarışığından həlməşikşəkilli sistem
 - b) kalsium alqinat və pektinatlar,sellüloza qarışığından həlməşikşəkilli sistem
 - c) kalsium alqinat və pektinatlar,xəmir qarışığı olan həlməşikşəkilli sistem
 - d)) kalsium alqinat və pektinatlar, nişasta qarışığı olan həlməşikşəkilli sistem
 - e) kalsium alqinat və pektinatlar,un qarışığı olan həlməşikşəkilli sistem
- 269 Süni qızardılmış kartofa bioloji dəyərliliyini artırmaq üçün əsas xammallardan əlavə nə qatılır?
- a)) buğda kleykovinası
 - b) qarğıdalı kleykovinası
 - c) arpa kleykovinası
 - d) qarğıdalı zülalı
 - e) manna yarması
- 270 Süni qızardılmış kartof istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən 15% əlavə olunur?
- a) aqar
 - b) jelatin
 - c)) kleykovina
 - d) fursellaran
 - e) aqaroid
- 271 Süni qızardılmış kartof istehsalında kleykovinadan nə qədər istifadə olunur?
- a) 40%
 - b)) 15%
 - c) 20%
 - d) 5%
 - e) 30%
- 272 Süni kartof məhsullarının alınmasında həlməşik hansı temperatura davamlı olmalıdır?
- a) 100 - 120⁰C
 - b)) 140 - 220⁰C
 - c) 110 - 120⁰C
 - d) 80 - 100⁰C
 - e) 100 - 110⁰C
- 273 1957-ci ildə Rayvoçun təklifinə görə davamlı süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik nədən ibarət olmalıdır?
- a) aqar, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
 - b)) natrium-alqinat, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
 - c) kartof unu ilə doydurulmuş qummi- arabika
 - d) kartof unu ilə doydurulmuş fursellaran
 - e) kartof unu ilə doydurulmuş karragenan

- 274 Rayvoçun təkliflə davamlı süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik 2-ci variantda nədən ibarət olmalıdır?
- suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentlərinə karragen məhlulu
 - suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və natrium-alginat
 - suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və fursellaran
 - suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və qummi-arabika
 - suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və steviozidlər
- 275 Süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik sistemlərin formalaşmasından əvvəl hansı məqsədlə tez qida turşusu əlavə edilir?
- sistemdə kalsiumun həllolmayan duzunun əmələ gəlməsi və onların həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
 - sistemdə kalsiumun həllolan duzunun əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
 - sistemdə nişasta qarışığının əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
 - sistemdə dekstrin əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
 - sistemdə şişmiş nişasta əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- 276 Süni maye kartof məhsullarının alınması üçün tozvari konservant qarışığı qaynar suya hansı nisbətdə əlavə olunur?
- 1:5-dən 1:12-dək
 - 1:3-dən 1:5-dək
 - 0,5:3-dən 2:5-dək
 - 3:5-dən 5:10-dək
 - 3:5-dən 5:12-dək
- 277 Süni qızardılmış kartofun alınması üçün buğda kleykovinası nə məqsədlə istifadə olunur?
- nişasta ilə yanaşı həlməşik əmələgətirici kimi
 - nişasta ilə yanaşı zülal zənginləşdiricisi kimi
 - digər komponentlərlə yanaşı dad əmələgətirici kimi
 - xəmir kütləsinin rəng əmələgətiricisi kimi
 - hazır kütlənin aromata əmələgətiricisi kimi
- 278 Süni albalı istehsalında istifadə olunan qarğıdalı patkası nəyin emal məhsuludur?
- nişastanın
 - zülalın
 - yağın
 - pektinin
 - hemisellülozanın
- 279 Süni albalı istehsalında işlədilən natrium alqinat hansı şəkildə daxil edilir?
- dənəcik
 - həlməşik
 - emulsiya
 - donmuş
 - soyudulmuş
- 280 Süni balıq kürüsünün alınması fikrini ilk irəli sürən yapon alimi kimdir?
- Aşkenazi
 - Nakamura
 - Traube
 - Conson
 - Stenli
- 281 Süni balıq kürüsü almaq üçün əsas nə götürülür?
- yapışqanlaşmış nişasta həlməşiyi dənəsi
 - natrium-alqinatın həlməşik dənəciyi
 - yüksək metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi
 - aşağı metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi
 - karboksimetil həlməşiyi dənəciyi
- 282 Dünyada ilk dəfə süni albalı istehsalı harada təşkil olunub?
- Rusiyada
 - İngiltərədə
 - ABŞ-da
 - Almaniyada
 - Yaponiyada

- 283 ABŞ-da süni albalı istehsalına nə vaxt başlanılmışdır?
a) 1980-cı ildə
b)) 1962-ci ildə
c) 1880-cı ildə
d) 1920-ci ildə
e) 1950-ci ildə
- 284 Hansı komponentlərdən süni albalı istehsalında xammal kimi istifadə olunur?
a) pektin püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqınar və s.
b) alma püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
c)) albalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium- alqinat
d) ərik püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
e) şaftalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
- 285 Süni yaşıl noxud nədən alınır?
a)buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi kleykovinasından istifadə etməklə
b)) buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi nişastasından istifadə etməklə
c) həlməşik əmələgətirici kimi metilsellülozadan istifadə etməklə
d) həlməşik əmələgətirici kimi karboksimetilsellülozadan istifadə etməklə
e) həlməşikəmələgətirici kimi karraginandan istifadə etməklə
- 286 İlk dəfə kim tərəfindən dənəvər qida məhsullarından meyvələrin alınması fikri irəli sürülüb?
a) Conson
b) Aşkenaza
c)) Stenli
d) Tolstoquza
e) Kozmin
- 287 Süni ilbiz və digər yeməli molyuşkaların alınması üsulu nə vaxt və kim tərəfindən irəli sürülmüşdür?
a) 1960-c- ildə Tolstoquza
b) 1980-ci ildə Çumak
c)) 1959-cu ildə Denisenko
d) 1795-ci ildə Lomonosov
e) 1800-cü ildə Conson
- 288 Süni ilbiz istehsalında natrium alqinat və yumurta albumini məhlulu bu nisbətdə götürülür?
a) 3-5% və 2-3%
b)) 2-4% və 4-5%
c) 5-6% və 4-5%
d) 5-7% və 4-5%
e) 6-7% və 5-6%
- 289 Süni ilbiz və molyuşka istehsalında natrium alqinat məhlulu, yumurta albumini, limon turşusu əlavə edilməklə nə ilə emulsiyalaşdırılır?
a) günəbaxan yağı və marqarin
b) günəbaxan və balıq yağı
c) zeytun və balıq yağı
d)) kokos və balıq yağı
e) süd və zeytun yağı
- 290 Süni fındıq istehsalı üçün aşağıdakılardan hansı yararlıdır?
a) sellüloza lifi
b)) zülali liflər
c) nişasta lifi
d) metilsellüloza lifi
e) karboksimetilsellüloza lifi
- 291 Süni albalı istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən istifadə olunur?
a) aqar
b) alma pektini
c)) natrium -alqinat
d) sitrus pektini
e) fursellaren
- 292 Hansı süni qida məhsulu istehsalında zülali lifdən istifadə olunur?

- a) şabalıd
 - b)) fındıq
 - c) albalı
 - d) ərik
 - e) düyü
- 293 Jelatin həlməşiyi hansı süni qidaların əsasını təşkil edir?
- a)) süni kürü
 - b) süni yarma
 - c) süni ət
 - d) süni pendir
 - e) süni süd
- 294 Süni kürü istehsalı hansı zülal əsasında emal edilir?
- a)) kazein
 - b) izoleysin
 - c) sellüloza
 - d) qlükoza
 - e) qalaktoza
- 295 Süni kürü istehsalında hansı emulsiyanın əlavə edilməsi kütlədə konsistensiyayı yaxşılaşdırır?
- a) aminturşu- yağ
 - b)) zülal-yağ
 - c) bitki yağı
 - d) xörək duzu-su
 - e) balıq yağı-turşu
- 296 Süni kürü istehsalında zülallardan orta hesabla nə qədər istifadə olunur?
- a)) 10-115%
 - b) 100-130%
 - c) 90-150%
 - d) 10-15%
 - e) 8 -10%
- 297 Süni kürünün düzgün alınması necə yoxlanılır?
- a) sirkə əlavə etməklə
 - b) yağ əlavə etməklə
 - c)) turşu əlavə etməklə
 - d) duz əlavə etməklə
 - e) rəngləyici əlavə etməklə
- 298 Süni kürü istehsalında qabıq örtüyünün temperatura davamlılığını təmin etmək üçün nə edilir?
- a) bitki yağı əlavə edilir
 - b)) alginat və ya kalsium-pektinatdan istifadə edilir
 - c) zülal-yağ emulsiyası əlavə edilir
 - d) aminturşuların miqdarı artırılır
 - e) aminturşuların miqdarı azaldılır
- 299 Süni kürü istehsalında kükürd-qara rəngin alınması üçün nə edirlər?
- a) çayın ekstraktını əlavə edirlər
 - b) yod məhlulu əlavə edirlər
 - c)) üçvalentli dəmirə duz məhlulunda emal edirlər
 - d) kalsium-pektanat əlavə edirlər
 - e) natrium-qlütamat və balıq yağı əlavə edirlər
- 300 Süni makaron məmulatları istehsalındayüksək özlülüklü xəmirə bunlardan hansı qatılır?
- a)) polifosfat ,kalsium-sulfid, maqnezium-sulfat duzları
 - b) qələvilər və aminturşular
 - c) duz və nişasta
 - d) pektin və polifosfat
 - e) aqar və kalsium-sulfid