

Yeyinti qatqlarının qida texnologiyasında istifadəsi 300.

1. Bunlardan hansı yeyinti qatqlarına aiddir?

- A) ət məhsulları
- B) yumurta məhsulları
- C) tam və dad yaxşılaşdırıcıları
- D) şəkəri maddələr
- E) vitaminlər

2. Yeyinti qatqları qida məhsullarının keyfiyyətinə necə təsir edir?

- A) yeni forma verir
- B) çeşidini artırır
- C) xarici görünüşünü dəyişir
- D) saxlanma müddətini artırır
- E) yarımfabrikat hazırlanmasında əlavə edilir

3. Aromatizatorlar qida məhsullarında hansı keyfiyyəti zənginləşdirir.?

- A) rəngi
- B) iyi
- C) dadı, tını
- D) köpüklənməni
- E) jele əmələ gətirməni

4. Aromatik qatqlardan ən çox hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir.?

- A) konservlərin
- B) qənnadı məmulatları, içkilər
- C) ət məhsulları
- D) tərəvəz məhsulları
- E) şərəblər

5. Konserv sənayesində hansı qatqlar daha çox işlədilir?

- A) turşular
- B) mono və dişəkərlər
- C) ədviyyəli bitki yağları
- D) rəngləyicilər
- E) sorbitlər

6. Yeyinti qatqlarının işlədilməsində əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

- A) qablaşdırmanı tənzimləmək
- B) daşınmanı asanlaşdırmaq
- C) istiyə davamlılıq
- D) xarici görünüşü yaxşılaşdırmaq
- E) təbii keyfiyyəti saxlamaq

7. Yeyinti qatqları məhsulun hansı xüsusiyyətlərinə müsbət təsir edir?

- A) saxlanmasına
- B) texnoloji emalına
- C) həzm olunmasına
- D) çeşidləri artırmağa
- E) daşınmasına

8.Yeyinti qatqılarının indeksləşmiş "E" hərfi altında neçə adda maddələr qrupu məlumdur?

- A) 350 adda
- B) 340 adda
- C) 296 adda
- D) 280 adda
- E) 300 adda

9..Qida qatqılarından hansı şəkildə istifadə olunur?

- A) cövhər
- B) toxum
- C) üyüdülmüş
- D) toz, kristal, maye
- E) yarpaq

10.Hansı məhsullara heç bir süni qatqı əlavə edilmir?

- A) konservlərə
- B) cəm və povidlo məmulatlarına
- C) mürəbbələrə
- D) qənd, yağ, araq məhsullarına
- E) konfet, karamel məmulatlarına

11.."E" indeksi nəyi əks etdirir.?

- A) qatqının tərkibini, rəngini
- B) quruluşunu
- C) təhlükəsizliyini
- D) tərkibini
- E) qidalılıq dəyərini

12.İçkilərin qazlaşdırılması üçün hansı qatqılar işlədilir?

- A) limon turşusu
- B) oksigen
- C) karbon qazı
- D) sirkə turşusu
- E) kükürd qazı

13.Qənnadı məmulatları və içkilərin turş dad verməsi üçün hansı qatqı işlədilir?

- A) sirkə turşusu
- B) alma və şərab turşusu
- C) alma turşusu
- D) limon və şərab turşusu
- E) üzüm və limon turşusu

14.Köpükləndirici qatqılar hansı məqsədlə məhsulların istehsalında işlədilir?

- A) jele əmələ gətirirlər
- B) nəmliyin qarşısını alırlar
- C) xarlanmanın qarşısını alırlar
- D) çalınmanı təmin edirlər
- E) saxlanma müddətini artırırırlar

15.Konservantlar məhsullarda hansı funksiyanı yerinə yetirirlər?

- A) xarab olma və nəmliyi aradan qaldırır

- B) xüsusi dad və iy verir
- C) məsaməlilik yaradır
- D) qidalı quruluş yaradır
- E) rəngini saxlayır

16.Çalma prosesində hansı qatqılar işlədilməlidir.?

- A) zülallı maddələr
- B) jeleli maddələr
- C) köpükləndiricilər
- D) pektinlər
- E) aqaroidlər

17.Məhsullarda konsistensiya yaratmaq üçün hansı qatqılar lazımdır?

- A) yeyinti fosfatidləri və turşular
- B) karbon qazı
- C) lisitin və pektinlər
- D) yeyinti sodası
- E) spirtli maddələr

18.qlükoza-fruktoza siropunun durulaşdırılmasında hansı fermentdən istifadə olunur?

- A) dekstrin
- B) α -amilaza
- C) turşular
- D) aqaroid
- E) maltoza

19..Nişastanın reduksiyaetmə qabiliyyətinin artırılmasında hansı ferment iştirak edir?

- A) maltodekstrinlər
- B) karotin
- C) betakarotin
- D) amilaza
- E) amilopektin

20.QFS (qlükoza-fruktoza siropları)-nin tərkibində fruktozanın miqdarı nə qədərdir?

- A) 25%
- B) 29%
- C) 35%
- D) 38%
- E) 42%

21. Yeyinti məhsullarında dadı yaxşılaşdırmaq üçün hansı qatqılar işlədilir?

- A) ədviyyəli bitki yağları
- B) yeyinti turşuları
- C) aromatik qatqılar
- D) vitaminlər
- E) pektinlər

22. Limon və şərab turşusu içkilərə və qənnadı məmulatlarına nə üçün qatılır?

- A) qazlaşdırmaq üçün

- B) konsistensiya üçün
 - C) turş dad vermək üçün
 - D) rəngi saxlamaq üçün
 - E) nəmliyə qarşı
23. Karbon qazı içkilərə hansı məqsədlə vurulur?
- A) turş dad üçün
 - B) aramat üçün
 - C) sərinləşdirici kimi
 - D) qazlaşdırmaq üçün
 - E) ətirləndirmək üçün
24. Maltodekstrinlər nişastanın hansı xassəsinə müsbət təsir edirlər?
- A) yapışqanlıq
 - B) reduksiyaedicilik
 - C) şişmə
 - D) köpüklənmə
 - E) su udma
25. Maltodekstrinlərin nişastada parçalanmasında hansı xüsusiyyət özünü göstərir?
- A) özlülüğü artırır
 - B) şirinliyi artırır
 - C) polimerləşir və molekul çəkisi artır
 - D) şəkərlər kristallaşır
 - E) jeleləşir
26. α -amilaza fermenti nişasta suspenziyasının hansı xassəsinə təsir edir?
- A) şəkərləşməsinə
 - B) durulaşdırılmasına
 - C) qatılaşdırılmasına
 - D) kristallaşmasına
 - E) hidrolizinə
27. Məhsulların xarab olması və nəmliyə qarşı ən çox hansı qatqılar tətbiq edilir?
- A) nişasta tərkibli maddələr
 - B) pektinlər
 - C) qatılaşdırıcılar
 - D) konservantlar
 - E) dekstrinlər
28. Konservantlar məhsullarda hansı prosesin qarşısının alınmasına təsir edirlər?
- A) xarlanmanın
 - B) qıcırmanın
 - C) turşumanın
 - D) nəmliyin
 - E) qurumanın
29. Məhsulların dadını yaxşılaşdırmaq üçün bu qatqılardan hansı işlədilir?
- A) aramatlı maddələr
 - B) qatılaşdırıcılar
 - C) yeyinti turşuları
 - D) şəkərli maddələr

E) efirli maddələr

30. Ammonium-karbonat qənnadı məmulatlarına nə məqsədlə vurulur?

A) jeleləşdirici kimi

B) kristallaşdırıcı kimi

C) yumşaldıcı kimi

D) köpükləndirici kimi

E) rəngləndirici kimi

31. Nişasta tərkibli qatqılar hansı norma daxilində işlədilməlidir?

A) məhsula görə

B) standartlara uyğun

C) məhdudlaşdırılmamış şəkildə

D) nişastanın tərkibindən asılı olaraq

E) beynəlxalq normalara əsasən

32. Nişasta nəyin təsiri ilə kleysterizə olunur?

A) fermentlərin və suyun

B) havanın və suyun

C) temperaturun və suyun

D) reaktivlərin və temperaturun

33. Nişasta almaq üçün sənayedə ən çox hansı məhsuldan istifadə edilir?

A) kartof + düyü

B) qarğıdalı + arpa

C) düyü + qarğıdalı

D) qarğıdalı + kartof

E) qarğıdalı + buğda

34. Nişastanın kleysterləşməsinə bu məhsullardan hansı mənfi təsir edir?

A) şəkərlər

B) rəngləyici maddələr

C) xörək duzu

D) sirkə

E) şərab turşusu

35. Nişastanın fermentlərlə parçalanması zamanı hansı prosesin təsiri daha aktivdir?

A) temperaturun

B) xırdalanmanın

C) emal prosesinin

D) bişirilmənin

E) əlavə edilmiş məhsulların

36. Nişastanın 95% parçalanmasına hansı fermentlər təsir edir?

A) deksrinlər

B) polişəkərlər

C) α - və β -amilaza

D) texnoloji proseslər

E) mexaniki təsir

37. Fosfatlı nişasta hansı məhsulu qızdırmaqla əldə edilmişdir?

A) fosfor turşusu ilə

B)) natrium-fosfat duzu məhlulu ilə

C) natrium-xlorid duzu ilə

D) natrium-sulfat ilə

E) sulfat turşusu ilə

38.Şişən nişasta tərkibli qatqı necə əldə edilmişdir?

A) kleystrin qızdırılmasından

B) kleystrin soyudulmasından

C) özlülük dərəcəsiindən asılı olaraq

D)) kleystr suspenziyasının qurudulmasından

E) duzların təsirindən

39.DÜST-in məlumatına görə oksidləşmiş nişastanın işlədilməsində hansı məhdudiyətlər qoyulur?

A) 30 mq/kq

B) 50 mq/kq

C) standartlara uyğun

D)) məhduduyyət yoxdur

E) icazə verilmir.

40.Təbii nişastada sort və keyfiyyətdən asılı olaraq külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

A) 1%-dən artıq olmamalı

B))0,3- 0,5% olmalı

C) 0,5 -0,8% olmalı

D) 0,8 - 0,9% olmalı

E) 1,0 - 1,1 %olmalı

41.Qliserin efirində monoxlorhidroqliserin və epixlorhidrinin qalığı nə qədər olmalıdır?

A) 0,5- 0,8 mq/kq

B) 0,8- 1,1 mq/kq

C) 1,1 - 1,8 mq/kq

D) 4,1 - 4,5 mq/kq

E)) 4,9 - 5 mq/kq

42.Nişasta və onun müxtəlif növlərinin qida kimi qəbuluna hansı normalar qoyulur?

A) standartlara uyğun

B) normalara uyğun

C) texnoloji uyğunlaşdırmaya əsasən

D)) məhdudiyyət qoyulmamışdır

E) DÜST-in icazəsi əsasında

43.Oksidləşmiş nişastalarda karboksil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

A) 0,8 - 0,9%

B)) 1%-dən artıq olmamalı

C) 0,9 - 1,2%

D) 1,5 - 1,6%

E) 1,5 - 1,8%

44.Asetilləşmiş nişastalarda asetil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

A) 1,5 - 1,6%

B) 1,6- 1,8%

C) 2,5%

D) 3,5%

45.Nişasta fermentlərin təsiri ilə parçalandıqda hansı məhsullar alınır?

A) amilopektin

B) dekstrinlər və şəkər

C) şəkər və qlükoza

D) dekstrinlər

E) maltoza

46.Amiloza və amilopektin birləşmələri bir-birindən necə fərqlənir?

A) miqdarına görə

B) həcminə görə

C) molekul quruluşuna görə

D) böyüklüyünə görə

E) şişmə qabiliyyətinə görə

47.Aktiv kömürlə siropun təmizlənməsi patkanın hansı istehsal sxemində aparılır?

A) soda ilə neytrallaşdırmaqla

B) xlorid turşusu ilə

C) kükürd anhidridi ilə

D) sulfat turşusu ilə

E) sulfit turşusu ilə

48.Nişasta patkasının hidrolizi hansı temperaturda aparılır?

A) 90-100⁰C-də

B) 80-90⁰C-də

C) 110-120⁰C-də

D) 100-150⁰C-də

E) 150-200⁰C-də

49.Nişasta molekulunda amilozanın miqdarı nə qədərdir?

A) 70-80%

B) 30-40%

C) 80-90%

D) 10-20%

E) 20-40%

50.Nişasta molekulunda amilopektinin miqdarı nə qədərdir?

A) 70-80%

B) 30-40%

C) 80-90%

D) 20-40%

E) 10-20%

51.Təbii rəngləyici maddələr ən çox hansı məhsullardan alınır?

A) bitki mənşəli məhsullardan

B) bəcəklərdən

C) meyvələrdən

D) ət məhsullarından

E) tərəvəzlərdən

52. Geniş yayılmış bitki mənşəli rəngləyicilər hansı tip birləşmələrə aiddir?

A) betanin

B) antosionlar

C) flavanoid və karotinoidli

D) xlorofilli

E) betakarotinli

53. Böcəklərdən ən çox hansı rənglər alınır?

A) sarı

B) qırmızı

C) göy

D) bənövşəyi

E) açıq mavi

54. Bitki mənşəli məhsullardan hansı rənglər daha çox alınır?

A) yaşıl, sarı, çəhrayı

B) qırmızı

C) bənövşəyi

D) göy, mavi

E) qəhvəyi, göy

55. Karotin maddəsi E160a hansı rəngdədir və hansə məhsullara tətbiq edilir?

A) qırmızı; içkilərə, qənnadı məmulatlarına

B) narıncı; dondurma və konfetlərə

C) sarı- çəhrayı; içkilərə, dondurmaya, ət məhsul-na

D) çəhrayı; dondurma və cəmlərə

E) sarı-narıncı; qənnadı məmulatlarına

56. Karmin maddəsi E120 hansı rəngdədir və hansı məhsullarda işlədilir?

A) narıncı; içkilərə, dondurmaya

B) qırmızı; içkilərə, cəmlərə, qənnadı məmulatlarına

C) qırmızı-çəhrayı; şəkərli məhsullara

D) çəhrayı; kremlərə, dondurmaya

E) qırmızı-sarı; şəkərli məmulatlara, ət məhsullarına

57. Ekstraksiya metodu ilə məhsullardan hansı maddələrin ayrılması həyata keçirilir?

A) pektinlər

B) rəngləyici maddələr

C) şəkərlər

D) nişastalı maddələr

E) karotinlər

58. Üzümdən hansı rəng alınır və hansı məhsullarda tətbiq olunur?

A) enorəngləyici; qənnadı, üzümçülük, vitamin istehsalı

B) yaşıl rəng; kremlərdə

C) qırmızı rəng; ət məhsullarında

D) sarı rəng; içkilərdə

E) çəhrayı rəng; dondurma istehsalında

59. β -karotinin quruluş düsturu ilk dəfə neçənci ildə tapılmışdır?

- A) 1930-cu ildə
- B) 1931-ci ildə
- C) 1935-ci ildə
- D) 1928-ci ildə
- E) 1953-cü ildə

60. Hansı alimlər β -karotinin quruluş düsturunu kə.f etmişlər?

- A) Bolqar alimləri Karakolev və Marinov
- B) Kertes
- C) Sveyger
- D) Karrer və Kun
- E) L.V. Sosnovski

61. Xammaldan rəngləyici maddələrin ayrılması üçün hansı metodlar tətbiq olunur?

- A) xırdalama
- B) qurutma
- C) presləmə, ekstraksiya
- D) konsentrasiya
- E) diffuziya

62. Kalendula güllərindən hansı rəngdə piqmentlər alınır?

- A) çəhrayı rəngdə yağ ekstraktı və spirt məhlulu
- B) sarı rəngdə yağ ekstraktı
- C) narıncı rəngdə qələvi məhlulu
- D) sarı- çəhrayı rəngdə toz şəklində
- E) sarı rəngdə qələvi məhlulu

63. Adaçayı bitkisindən hansı rəngdə maddə alınır və nansə məhlulda həll olur?

- A) yaşıl; suda həll olur
- B) tünd -yaşıl; spirtə həll olur, suda həll olmur
- C) açıq- yaşıl; spirtə həll olur
- D) bənövşəyi; suda həll olmur
- E) mavi ; spirtə həll olmur, suda həll olur

64. Sintetik boyaq maddəli neçə qrupa bölünür və hansılardır?

- A) 5 qrupa; azoboyaq, triarilmetan, ksantan, xinolin, indiqoidlər
- B) 5 qrupa; indiqoidlər, karmin, panso, kurkuma, indiqokarmin
- C) 5 qrupa; panso, qəhvəyi, sarıxinolin, qara, yaşıl qarışıq
- D) 4 qrupa; azoboyaq, ksantan, tartrazin, indiqoidlər
- E) 5 qrupa; karmuazin, yaşıl qarışıq, ksantan, indiqoidlər, eritroz

65. "E"102 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) karmuazin
- B) qara parlaq
- C) tartrazin
- D) panso
- E) sarı xinolin

66. "E" 132 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) sarı xinolin
- B) indiqokarmin
- C) eritroz

D) yaşıl qəhvəyi

E) tartrazin

67. Karmin rəngləyici maddəsi hansə indekslə göstərilir?

A)) "E" 120

B) "E" 162

C) "E" 141

D) "E" 153

E) "E" 163

68. Antisianin maddəsinin indeksi və işığa davamlılığını bunlardan hansı göstərir?

A) "E" 141 ; yaxşı

B) "E" 162; zəif

C) "E" 163; yaxşı

D) "E" 120; əla

E) "E" 100; zəif

69. Sarı xinolin maddəsinin indeksi və tərkibində təmiz maddənin miqdarı bunlardan hansıdır?

A) "E" 133; 85%

B) "E" 122; 85%

C) "E" 124; 82%

D) "E" 132; 85%

E) "E" 14; 70%

70. Panso R4 maddəsinin indeksi və kənar rəngləyici maddələrin miqdarı nə qədərdir?

A)) "E" 124; 1%

B) "E" 110; 3%

C) "E" 129; 3%

D) "E" 142; 1%

E) "E" 151; 10%

71. "E" 161b indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

A)) sarı rəngli qlütein

B) çəhrayı rəngli kermin

C) qərməzə rəngli karmin

D) yaşıl rəngli xlorofilin

E) qırmızı rəngli antosianin

72. "E" 141 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

A) sarı rəngli qlütein

B) çəhrayı rəngli kermin

C) qərməzə rəngli karmin

D) yaşıl rəngli xlorofilin

E) qərməzə rəngli antosianin

73. "E" 162 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

A)) qırmızı rəngli betanin

B) sarı rəngli qlütenin

C) yaşıl rəngli xlorofilin

D) qırmızı rəngli antosianin

E) çəhrayı rəngli karbiksin

74."E" 160a indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

A) qırmızı rəngli betanin

B) sarı rəngli qlütelin

C) yaşıl rəngli xlorofilin

D) çəhrayı rəngli karbiksin

E) sarı-çəhrayı rəngli karotinlər

75.Hal-hazırda boya maddələrinin alınmasında hansı texnologiyalar tətbiq olunur?

A) elektrik impuls texnologiyası

B) presləmə

C) ekstraksiya

D) qurutma

E) xırdalanma

76. Texnoloji emal zamanı məhsulların rənginin dəyişməsi hansı xassislərə təsir edir?

A) qidalılıq və bioloji dəyəri aşağı salır

B) tərkib birləşmələri dəyişir

C) miqdarı azalır

D) miqdarı artır

E) keyfiyyəti dəyişir

77.Sosiska və sardelka emalında hər 100kq məhsul üçün nə qədər karmin norması qəbul edilmişdir?

A) 3-8q

B) 8-9 q

C) 20-24q

D) 12-15q

E) 15-18q

78.Meyvə-tərəvəzlərdən alınan rəngləyici maddələr hansı məhsulların istehsalında işlədilmir?

A) şirin xörəklərin

B) içkilərin

C) qənnadı məhsullarının

D) qəndin

E) həlməşikli məhsulların

79.Ət məhsullarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

A) betakarotin məhlulu

B) vetaqon-k pteparatı

C) fermentləşdirilmiş düyü

D) karminin quru və sulu məhlulu

E) vetaqon mayesi

80.Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

A) betakarotin,betaron

B) xlorofilin mis törəmələri

C) karmin

D) annoto

E) sarı xinolin

81. Süd məhsullarında ən çox hansı qatqılardan istifadə olunur?

A) karmin turşusu

B) eritrozin

C) sarı xinolin

D) betaqon tipli preparatlar

E) karmuazin

82. Annato meyvəsindən alınan boyaq maddəsi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

A) süd məhsullarında

B) ət məhsullarında

C) pendirlərin istehsalında

D) çörək-bulka məmulatlarında

C) makaron məmulatlarında

83. Çörək istehsalında vitaminləşdirici kimi hansı rəngləyici maddə işlədilir?

A) vetoron maye şəklində

B) karotin maye şəklində

C) betakarotin sulu məhlul

D) xlorofilin

E) jelatin toz şəklində

84. Qanda xolestrinin və aterosklerozun səviyyəsini aşağı salan hansı rəngləyici maddədir?

A) tartrazin

B) ağ rəngli dekstrinlər

C) sarı rəngli dekstrinlər

D) betakarotinlər

E) oksidləşmiş nişastalar

85. Səhiyyədə dərman preparatlarının üst qabığını rəngləmək üçün hansı maddə işlədilir?

A) xlorofilin metal törəmələri

B) karminin törəmələri

C) annato maddəsi

D) fermentləşdirilmiş maddələr

E) rəngli dekstrinlər

86. Xlorofilin mislə törəmələri hansı məhlulda həll olurlar?

A) suda, yağda

B) suda, spirtə

C) suda, spirtə, yağda

D) həll olmayandır

E) yağda, spirtə

87. Maye şəklində olan xlorofilin kütləsi hansı prosesdə pasta halına gətirilir?

A) spirt əlavə etməklə

B) 100-105⁰C-də qurutmaqla

C) turşu əlavə etməklə

D) kütləni çalxalamaqla

E) kütləni aparatda sıxmaqla

88.İspanaqdan alınan yaşıl maddənin tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

A) 50-52%

B) 52-56%

C) 56-60%

D) 64-65%

E) 65-68%

89.İspanaqdan alınan yaşıl rəngli maddənin dadı necədir?

A) şirin

B) acı

C) turş

D) turşaşirin

E) zəif acı

90.Karmin və annato rəngləyicilərindən yeyinti sənayesinin hansı sahələrində istifadə edilir?

A) konserv istehsalında

B) tərəvəz souslarında

C) kolbasa və delikates ət məhsullarında

D) şəkər istehsalında

E) balıq məhsullarında

91.Yaşıl tərəvəzlərdən alınan xlorofil maddəsinin suda həll olma faizi nə qədərdir?

A) 45-50%

B) 55-65%

C) 65-70%

D) 85%

E) 95%

92.Rəngləyici maddələr nəyin təsiri ilə daha yaxşı ekstraksiya edirlər?

A) suyun təsiri

B) etil və efir spirtinin təsiri

C) turşunun təsiri

D) istiliyin təsiri

E) kütlə vahidinin təsiri

93.Nar qabığından hansı rəngdə rəngləyici alınır?

A) qırmızı

B) tünd qırmızı

C) çəhrayı

D) sarı

E) sarı-çəhrayı

94.Nar qabığından alınan rəngləyici maddədə külün miqdarı nə qədərdir?

A) 0,20 -0,45

B) 0,30-0,50

C) 0,10-0,15

D) 1,1-1,2

E) 0,35-0,45

95. Nar qabığındakı nəmlik nə qədərdir?

A) 10-15%

B) 15-20%

C) 20-25%

D) 30-35%

E) 40-45%

96. Nar qabığından alınan rəngləyicidən hansı məhsulların bədii tərtibatında istifadə edilir?

A) kremlər, marmelad, içkilər

B) ət məhsulları

C) yağlar, pendirlər

D) konservlər

E) kolbasalar

97. Nar qabığından rəngləyicilərin alınması üçün hansı məhluldan istifadə edilir?

A) turşular

B) duz məhlulu

C) duz və aseton məhlulu

D) xlorid məhlulu

E) qliserinlər

98. Spektrofotometr cihazı ilə rəngləyici maddələrin hansı xassəsi müəyyən edilir?

A) miqdarı

B) zərərsizliyi

C) təmizliyi

D) quru maddələrin miqdarı

E) suda həll olmasını

99. Tərkibində 32-36% quru maddə olan rəngləyici hansı məhsuldan alınır?

A) üzümdən

B) yaşıl bitkilərdən

C) çuğundurdan

D) nar qabığından

E) biyandan

100. Beta-karotin hansı məhlulda həll olmur?

A) suda

B) spirtə

C) sirkədə

D) turşuda

E) həlledicilərdə

101. Kolbasa və delikates məmulatlarında işlədilən karmin onlara daha hansı xassə verir?

A) vitaminləşdirir

B) işığa davamlıdır

C) temperatura davamlıdır

D) kolbasa örtüklərini rəngləyir

E) məhsulu şirəli edir

102 . Qoz qabığının emalından hansı təbii rəng alınır və indeksi neçədir?

A) tünd qırmızı; E163

B) qəhvəyi ; E135

C)) qara ; E153

D) qara ; E151

E) göy ; E131

103.Hansı temperaturda və müddətdə rəngləyici maddələrin azalması baş verir?

A) 65⁰C-də 10 dəq.

B) .70⁰C-də 15 dəq.

C) 80⁰-də 20 dəq.

D)) 98⁰C-də 40 dəq.

E) 90⁰C-də 30dəq.

104.Rəngləyici maddələr rəngdən başqa qida məhsullarına daha hansı effekt verirlər?

A) kalorini artırır

B) keyfiyyəti yaxşılaşdırır

C) kalorini azaldır

D) həzmi asanlaşdırır

E)) vitaminləşdirir

105. Bu rəngləyicilərdən hansı suda həll olmur?

A) karmin

B)) betakarotin

C) xlorofil

D) antosianin

E) betanin

106.Toz halında olan karmin maddəsinin tərkibində karmin turşusu neçə faizdir?

A) 20-30%

B) 25-35%

C) 35-40%

D) 38-40%

E)) 41-60%

107.Xlorofil rəngləyicisinin törəmələri hansı tibbi xassəyə malikdir?

A) dərmanları boyamaq

B)) allergiyanı azaltmaq

C) yaraları sağaltmaq

D) xolestrini azaltmaq

E) qanı durultmaq

108.Hansı nar sortlarının qabığından rəngləyici maddələrin alınması daha əlverişlidir?

A) şirin nar

B) turş nar

C)) gülöyşə

D) sarı rəngli hnar

E) yerli nar sortları

109.1kq nar qabığından toz şəklində nə qədər rəngli maddə alınır?

- A) 15%
- B) 18,5%
- C) 19,6%
- D) 20%
- E) 21%

110.Məhsulların konsistensiyasını dəyişən maddələrin əksəriyyəti haradan alınır?

- A) xarici məhsullardan
- B) təbii mənbələrdən
- C) sintetik maddələrdən
- D) məhsulun öz tərkibindən
- E) süni maddələrdən

111.Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

- A) kalsium-xlorid
- B) karbazol məhlulu
- C) natrium-sulfat
- D) sirkə turşusu
- E) natrium-xlorid

112.Qalaktron turşusu 3,5-8,5% miqdarında hansı bitkidə tapılmışdır?

- A) şabalıd ununda
- B) biyan kökündə
- C) səbləhdə
- D) nar cecəsində
- E) ispanaq yarpağında

113.Bunlardan hansı bitki mənşəli təbii qatılaşdırıcılara aiddir?

- A) jelatin
- B) səbləh, kətan tumu
- C) natrium-aldehid
- D) natrium-alginat
- E) aqaroid

114.Bunlardan hansı yarım sintetik qatılaşdırıcıdır?

- A) fursellaran
- B) pektin
- C) heyva tumu
- D) ərəb akasiyası
- E) qətranlar

115. DÜST-1129-65 standartı hansı qatılaşdırıcıya aiddir?

- A) nişasta
- B) jelatin
- C) natrium-alqinat
- D) aqar
- E) karrəqinan

116.Jelatini hansı temperaturdan yuxarı qızdırmaq olmaz?

- A) 20⁰C-dən yuxarı; turşu ilə
- B) 25⁰-dən yuxarı ; turşu ilə

C)) 60⁰-C-dən yuxarı; turşu ilə

D) 40⁰C-dən yuxarı

E) 45⁰C-dən yuxarı

117. Jelatin necə həll edilir?

A) qaynar suda

B) soyuq suda

C) qızdırılmaqla

D)) soyuq suda kütləsi 6-8 dəfə artırılır, qızdırılmaqla həll edilir

E) ilıq suda şişir, sonra 30-35⁰C-də həll edilir

118. Jelatini məhlul halında hansı maddələrlə qaynatmaq olmaz?

A) suda

B) spirtə

C)) yeyinti turşuları ilə

D) sirkə ilə

E) duzlu məhlulda

119. Qənnadı məmulatları istehsalında məhsulun kütləsinin neçə faizi qədər aqar götürülməlidir?

A)) 1-2%-i qədər

B) 0,5-0,8%-i qədər

C) 1,8- 2,5%-i qədər

D) 2,5-2,8%-i qədər

E) 2,8-3%-i qədər

120. Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

A) 40⁰C -dən yuxarı

B) 45⁰C-dən yuxarı

C) 50⁰C-dən yuxarı

D) 55⁰C-dən yuxarə

E)) 20⁰C-dən yuxarı

121. Hansı dəniz yosunlarından olan polişəkərlər aqar hesab olunur?

A) D- qalaktoza qalıqları

B)) L- qalaktoza qalıqları

C) 3,6 anhidroqalaktoza qalıqlı

D) amilopektindən

E) L- quluron turşusu qalıqları

122. Jelatin hansı temperaturda saxlandıqda möhkəmlənir?

A) 5-10⁰C-də

B) 11-12⁰C-də

C) 12-15⁰C-də

D)) 1-3⁰C_ də

E) 0-1⁰C-də

123. Aqar qatılaşdırıcısı hansı məhsuldan alınır?

A) ət məhsullarından

B) bitkilərdən

C)) dəniz yosunlarından

D) meyvələrdən

E) nişasta tərkibli məhsullardan

124. Aqar ən çox hansı məhsulların istehsalında və bədii tərtibatında işlədilir?

A) çörək-bulka məmulatlarının

B) zefir, dondurma, marmelad

C) konfet, karamel

D) içkilərin

E) cəm, povidlo və mürəbbə

125. $1-3^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda jelatinin hansı xassəsi özünü göstərir?

A) yumşaq olur

B) keyfiyyəti yaxşılaşır, möhkəm olur

C) nəmliyi azalır

D) köpüyü davamlı olur

E) elastikliyi artır

126. 2%-li jelatindən davamlı köpük almaq üçün onu hansı temperaturda çalmaq lazımdır?

A) 10°C -də

B) 15°C -də

C) 19°C -də

D) 20°C -də

E) 16°C -də

127. Bu məhsullardan hansı 45°C -də soyutduqda jelle əmələ gətirir?

A) nişasta

B) jelatin

C) aqaroid

D) qummiarabik

E) aqar

128. $80-90^{\circ}\text{C}$ -də hansı qatılaşdırıcı maddə əriyir?

A) karraginanlar

B) fursellaran

C) jelatin

D) aqar

E) alginatlar

129. Həlməşik və jelleəmələgətiricilər hansı maddə ilə əlaqəli olurlar?

A) polişəkərlərlə

B) turşularla

C) yağlarla

D) su ilə

E) efirlərlə

130. Bunlardan hansının jelleəmələgətirmə qabiliyyəti daha çoxdur?

A) jelatin

B) aqar

C) aqaroid

D) traqant

E) qummiarabik

131. Aqarın ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

- A) 40-50⁰ C
- B) 45-55⁰ C
- C) 55-60⁰ C
- D) 65-75⁰ C
- E) 80-90⁰ C

132. Aqaroid hansı dəniz yosunlarından alınır?

- A) Ağ dəniz
- B) Uzaq Şərqi dənizi
- C) Qara dəniz
- D) Qırmızı dəniz
- E) Baltik dənizi

133. Aqaroidin həlməşikəmələ gətirmə qabiliyyəti aqarla müqayisədə necədir?

- A) 1-2 dəfə yuxarıdır
- B) 5-6 dəfə aşağıdır
- C) eynidir
- D) 2-3 dəfə yuxarıdır
- E) 2-3 dəfə aşağıdır

134. Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- A) 35-40⁰C
- B) 40-50⁰C
- C) 45-55⁰C
- D) 15-25⁰C
- E) 20-21⁰C

135. D- qalaktoza qalıqları olan polişəkərlər bunlardan hansıdır?

- A) aqaroid
- B) aqar
- C) jelatin
- D) karraginanlar
- E) fursellaran

136. Karraginanlar hansı üsulla dəniz yosunlarından alınır?

- A) diffuziya
- B) çökdürmə
- C) ekstraksiya
- D) neytrallaşdırma
- E) titrləmə

137. Hansı sintetik qatqı mürəbbə və cəmləri xarlamadan qoruyur?

- A) jelatin
- B) aqar
- C) aqaroid
- D) alginatlar
- E) natrium-aldehid

138. Jelatinin hansı mənşəli məhsullardan alınması daha məqsəduyğundur?

- A) heyvanat mənşəli
- B) zülallı məhsullardan
- C) bitki mənşəli

D) nişasta tərkibli

E) şəkərli məhsullardan

139. Bu məhsullardan hansının istehsalında daha çox pektinli maddələr işlədilir?

A) ət məhsullarının

B) yumurta məhsullarının

C) şəkərli qənnadı məmulatları, içkilər, konservlər

D) tərəvəz məhsullarının

E) çörək- bulka məmulatlarının

140. Radiasiya və digər zəhərlənmələrə görə orqanizmi müdafiə edən bu maddələrdən hansıdır?

A) nişastalı maddələr

B) qatılaşdırıcılar

C) rəngləyici maddələr

D) pektinli maddələr

E) həlməşikli maddələr

141. Almaniyada pektin alınması üçün xammal kimi nədən istifadə olunurdu?

A) alma və sirtus meyvələrin tullantılarından

B) meyvələrin qabığından

C) şəkər çuğundurundan

D) alma qabıqlarından

E) qarpız qabığından

142. Rusiyada pektin almaq üçün ən çox hansı xammaldan istifadə edilir?

A) alma tullantılarından

B) şəkər çuğundurunun tullantılarından

C) meyvələrin cecəsindən

D) zoğalın tullantılarından

E) şəkər qamışından

143. 1 ton şəkər çuğundurundan nə qədər pektin almaq olar?

A) 20-30 kq

B) 30-35 kq

C) 35-40 kq

D) 10-12 kq

E) 15-20 kq

144. Bitki xammalında pektinli maddələr heçə faiz təşkil edir?

A) 1,8-2%

B) 1,5-2,2%

C) 2,5- 3%

D) 3,1- 3,8%

E) 3,5- 3,8%

145. "Pektin" Elmi-İstehsalat Assosiasiyası nə vaxt yaradılmışdır?

A) 1960-cı ildə

B) 1970-ci ildə

C) 1980-cı ildə

D) 1990-cı ildə

E) 1992-ci ildə

146. Dünya miqyasında istehsal olunan qatqı bunlardan hansıdır?

- A) nişasta
- B) jelatin
- C) karotin
- D) karmin
- E) pektin

147. Pektin almaq üçün alma və sitrus meyvələrinin tullantılarından ən çox hansı ölkədə istifadə olunmuşdur?

- A) Rusiyada
- B) Almaniyada
- C) İtaliyada
- D) Ukraynada
- E) Çexiyada

148. Yağsız südü ayırmaq üçün hansı pektinlərdən istifadə edilir?

- A) klassik AM-201, klassik SM-201 markalı pektinlər
- B) protopektin
- C) poliqlaktron turşusu
- D) pektin duzları
- E) pektinatlar

149. Meyvə-tərəvəz tullantılarından pektin alınmasında əlavə məhsul bunlardan hansıdır?

- A) konservlər
- B) spirtli içkilər
- C) köpükəmələgətiricilər
- D) aromatik və dad verici maddələr
- E) şərəblər

150. Pektinli maddələrin ayrılması üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- A) turşularla reaksiya
- B) qızdırılmaqla
- C) həlledicilərlə çökdürmə
- D) duzlarla həllolma
- E) spirtlə hidratasiya

151. Pektinlər hansı məhsullarda özlülüyün yaxşılaşmasına kömək edir?

- A) dondurmaların
- B) konfetlərin
- C) meyvə-giləmeyvə içkilərinin
- D) cem, povidlo
- E) süd məhsulları

152. Qida sənayesinin hansı sahələrində pektinlərdən istifadə olunur?

- A) ət istehsalında
- B) çörək-bulka istehsalında
- C) süd məhsulları istehsalında
- D) bütün istehsal sahələrində
- E) içkilərin istehsalında

153. Mənşəyinə görə bunlardan hansı təbii qatqılardır?

- A)) jelatin, pektin
- B) metilsellüloza
- C) modifikasiya olunmuş nişasta
- D) fursellaran, karboksil
- E) karboksimetil

154. Hansı qatqılardan mədə-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur?

- A) qatılaşıdırıcılar
- B) nişastalı maddələr
- C) jele əmələgətiricilər
- D)) pektinli maddələr
- E) rəngləyici maddələr

155. Orqanizmdə radioaktiv şüaların təsirinin azalmasına hansı qatqılar təsir edir?

- A) rəngləyici maddələr
- B)) pektinli maddələr
- C) zülallı maddələr
- D) bitki mənşəli qatqılar
- E) heyvanat mənşəli qatqılar

156. Sənaye məhsullarının uzun müddət saxlanması və keyfiyyətli qalmasında hansı maddələrin rolu var?

- A) şəkərlər
- B) nişasta
- C) rəngləyicilər
- D)) pektinlər
- E) qatılaşıdırıcılar

157. Pektinlər hansə sahələrə əks təsir göstərir?

- A) əczaçılıqda
- B) konservləşmədə
- C) tərəvəzlərin qurudulmasında
- D)) toxuculuq sənayesində
- E) qənnadı məmulatları istehsalında

158. Radiasiyaya qarşı orqanizm gündə nə qədər pektin qəbul etməlidir?

- A) 0,5-0,8 q
- B) 0,8-0,9 q
- C) 1 -1,5 q
- D) 4 -6 q
- E)) 2 - 3 q

159. Pektin istehsalından hansı nəticələr əldə edilir?

- A)) gəlir, ekoloji təmizlik, tullantısız istehsal
- B) məhsuldan faydalı istifadə
- C) az itki vermək
- D) zəif kalorili pəhriz xassəli məhsullar
- E) qənnadı istehsalında sabitləşdirici kimi

160. Pektinli maddələrin quruluşunu bilmək üçün bunlardan hansı vacibdir?

- A)) molekulu təşkil edən monomer qalıqlarının tərkibini
- B) rabitə quruluşunu

- C) pektin maddələrinin tərkibini
D) molekul çəkisini
E) molekulların düzülüş qaydasını
161. Pektinli maddələrin quruluşunu müəyyənləşdirən bunlardan hansıdır?
A) tərkibindəki metoksil qruplarının sayı
B) karboksil qruplarının sayı
C) D- qalaktron turşusunun miqdarını
D) monomer vahidlər arasında rabitələrin tipini
E) poliqaalaktron tur.usunun qalıqlarının miqdarını
- 162..Pektin maddələrinin suda həll olmayan formaları bunlardan hansıdır?
A) poliqaalaktron
B) D-qalaktron
C) pektinatlar
D) proto pektin
E) pektin turşuları
163. 1918-ci ildə Fellenberq pektin molekulunda hansı qrupun olduğunu təyin etmişdir?
A) karboksil
B) hidroksil
C) metoksil
D) kül elementləri
E) dəmir elementləri
164. Pektin turşusunun tərkibi bunlardan hansıdır?
A) metoksil qrupları olmayan turşu qalıqları
B) karboksil qrupunun spirt ilə efirləşmiş turşusu
C) arabinaza qrupları olan birləşmə
D) ksilaza qrupları olan birləşmə
E) karboksil qrupunun spirtə məhlulu
165. Protopektinin hansı xassəsi hələ də öyrənilməmişdir?
A) suda həll olması
B) spirtə həll olması
C) suda həll olmaması
D) efirdə həll olması
E) efirdə həll olmaması
166. Pektin maddələri hansı xüsusiyyəti ilə çörək -bulka məmulatlarının qurumasını ləngidir?
A) suyu udma
B) suyu saxlama
C) yağlı emulsiyaların olması
D) müxtəlif duzlarla həll edilməsi
E) şəkərlə reaksiyası
167. Pektinlər hansı maddələrlə çökdürmək mümkün deyil?
A) müxtəlif duzlarla
B) spirtlə
C) turşu ilə

- D) şəkərlə
E) molekulun mənfi yüklənməsi ilə
168. Pektin maddələrinin duzlarla çökdürülməsi hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?
A) S.A. Qliksman və T.K. Qaponenkov
B) Oqnyanov və Marinov (bolqar alimləri)
C) Karakolev
D) L.V. Sosnovski
E) Şveyqer
169. Pektinlərin molekul çəkisi nə qədərdir?
A) 5000 - 10000
B) 10000 - 20000
C) 15000 - 25 000
D) 45 000 -50 000
E) 23 000 - 71 000
170. Pektinlərin həlməşikyaratma qabiliyyəti nədən asılıdır?
A) suyu udma xassəsindən
B) üzvü həlledicilərlə reaksiyasından
C) şəkərin normasından
D) molekul çəkisindən
E) turşuların təsirindən
171. Qankəsici kimi pektin məhlulunun hansı xassəsi xarakterikdir?
A) turşularla reaksiyası
B) spirtlə reaksiyası
C) yapışqanlılığı
D) həlməşikliyi
E) su saxlama xassəsi
172. Pektinlərdə turşuluq dərəcəsi necə müəyyən edilir?
A) neytrallaşma ilə
B) duzlaşma ilə
C) metoksilləşmə ilə
D) durulaşdırma ilə
E) titrləşmə ilə
173. Polivalent metalların duzları hansı məhlulda həll olurlar?
A) spirtdə
B) turşularda
C) şəkərli məhlullarda
D) suda
E) efirlərdə
174. Aliminium pektanantlardan sənayedə nə məqsədlə istifadə olunur?
A) həll olmayan birləşmələr almaq üçün
B) pektin istehsalında
C) duz istehsalında
D) zəhərli maddələrin kənarlaşdırılmasında
E) radioaktiv maddələrin yox edilməsində

- 175..Pektinlərdə karboksil qruplarının miqdarı necə müəyyən edilir?
- A) turşuluq dərəcəsi ilə
 - B) efirləşmə dərəcəsi ilə
 - C) duzlaşma ilə
 - D) titrləmə yolu ilə
 - E) durulaşdırma yolu ilə
- 176.Metoksilləşmə metodu ilə pektinin hansı xassəsi müəyyən edilir?
- A) molekulların neytrallaşması
 - B) turşuluq dərəcəsi
 - C) duzların miqdarı
 - D) şəkərin miqdarı
 - E) suda həll olması
- 177.Nabat şəkilli karamelin tərkibində olan pektin hansı vasitə kimi işlədilir?
- A) mədə-bağırsağ xəstəliklərinə qarşı
 - B) zəhərli maddələrə qarşı
 - C) bakterisid təsirlərə qarşı
 - D) qurğuşun zəhərlənmələrinə qarşı
 - E) kükürd zəhərlənmələrinə qarşı
- 178.Pektinin hansı maddələrlə qarışıqı bakterisid təsir yaradır?
- A) turşularla qarışıqı
 - B) metallarla olan duz qarışıqları
 - C) şəkərlərlə olan qarışıqı
 - D) bitki tərkibli pektinlər
 - E) meyvə tərkibli pektinlər
- 179..Protopektində sellüloza ilə rabitələrin hidrolizi nə zaman baş verir?
- A) temperaturun təsirindən
 - B) turşunun təsirindən
 - C) oksidləşmədən
 - D) qələvilərin təsirindən
 - E) duzların təsirindən
- 180..Pektin məhlullarında sabunlaşma nə zaman baş verir?
- A) temperaturun təsirindən
 - B) turşuların təsiri ilə asetil qruplarının ayrılması
 - C) çoxvalentli kationların sıxılmasından
 - D) efir rabitələrinin yaranmasından
 - E) reduksiyaedicilik qabiliyyətindən
- 181..Sabunlaşma prosesi nə zaman sürətlənir?
- A) turşunun gücü artdıqda
 - B) turşunun miqdarından
 - C) oksidləşdiricilərin təsirindən
 - D) qızdırılma dərəcəsi ilə
 - E) duzların təsirindən
- 182.Pektinli maddələrdə 119-145⁰C-də turşuların təsirindən hansı maddə əmələ gəlir?
- A) məhsulun ağarması

B) jeleləşmə

C) furfuroulun əmələ gəlməsi

D) özlülüyün zəifləməsi

E) aldehid qruplarının əmələ gəlməsi

183. Pektinli məhsullarda qələvi artdıqda nə baş verir?

A) pektinatlar əmələ gəlir

B) aldehidlər əmələ gəlir

C) protopektin suda həll olur

D) protopektin parçalanır

E) reduksiyaedicilik qabiliyyəti artır

184. Pektin istehsalında ağardıcı kimi nədən istifadə olunur?

A) natrium- xlorid

B) kalium- hidrokسيد

C) natrium- hidrokسيد

D) askarbin turşusu

E) hidrogen-peroksid

185. Pektin maddələrinin qurudulması üçün optimal temperatur neçədir?

A) 120⁰ C

B) 140⁰ C

C) 100⁰ C

D) 80⁰ C

E) 50⁰ C

186. Hansı maddələr uzun müddət pektinləri parçalamır?

A) turşular

B) duzlar

C) qələvilər

D) yod və natrium-xlorid

E) şəkər

187. Pektin hansı məhsullarla jele yaratmaq qabiliyyətinə malikdir?

A) spirt, efir

B) su, şəkər, turşu

C) turşu, spirt

D) su, efir, aseton

E) aseton, oksidləşdiricilər

188. Biyan kökündən alınan ekstraktın qlisiriinin turşusunun miqdarı hansı metodla təyin olunur?

A) qravimetriya metodu

B) kalorimetrik metod

C) qurutma üsulu

D) Keldal metodu

E) Bertran metodu

189. Biyan tozunda nəmlik hansı metodla təyin olunur?

A) yandırılmaqla

B) qurudulmaqla

C) kalorimetrik

D) refraktometrik

E) qızdırma

190. Pektinli maddələrin hansı duzlarla çökdürülməsi daha üstünlüyə malikdir?

A) adi metalların duzları

B) polivalent metalların duzları

C) xlorid duzu

D) Ca, k, Mg duzları

E) dəmir duzları

191. Texnologiyanı yaxşılaşdıran qatqılar bunlardan hansıdır?

A) jelatin, ferment preparatları

B) kətan və heyva toxumu

C) qatılaşdırıcılar, rəngləyicilər

D) emulqatorlar, sabitləşdiricilər, ferment preparatları

E) jele və köpükəmələgətiricilər

192. Emulqatorlar hansı məhsullara qatılır?

A) tərkibində spirt olan

B) tərkibində yağ olan

C) tərkibində şəkər olan

D) tərkibində efir olan

E) tərkibində zülal olan

193. Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də stabilizator rolunu oynayır?

A) lesitin

B) diqliseridlər

C) monoqliseridlər

D) pektinli maddələr

E) betakarotin

194. Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də stabilizator rolunu daşıyır?

A) saponinlər

B) stearin turşuları

C) polifosfatlar

D) karotin

E) pektin

195. Azərbaycan və Rusiyada bu qatqıların hansından istifadəyə icazə verilməmişdir?

A) alginatlar

B) karragenanlar

C) fursellaran

D) qummiarabik

E) karboksimetilsellüloza

196. Lesitin qatqısından hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

A) yağ, dondurma, kremlər, çörək

B) unlu qənnadı məmulatları

C) ət sousları, tərəvəz turşuları

D) yumurta məhsulları, melanjlar

E) cem, mürəbbə, povidlo

197. Sorbitin turşularla qarışığı hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- A) mədə -bağırsaq
- B) qan azlığı
- C) boy artımını ləngidir
- D) şəkər xəstəliyi əmələ gətirir
- E) radioaktiv-şüalanma

198. Ferment preparatları hansı birləşmələrdir?

- A) həlledicilər və duz məhlulu ilə çökdürülən birləşmələr
- B) bitki mənşəli qatılaşdırıcı birləşmələr
- C) heyvanat mənşəli polipeptinli birləşmələr
- D) ekstraksiya yolu ilə alınan birləşmələr
- E) bitki toxumlarından alınan birləşmələr

199. Liqninlər hansı xassəyə malikdirlər?

- A) qan zərdabını qatılaşdırır
- B) qıcqrmanı azaldır
- C) təzyiği aşağı salır
- D) öd turşularını hopdurur
- E) həzmə kömək edir

200. Bu birləşmələrdən hansı texnologiyanı dəyişən qatqılara aiddir?

- A) protopektin
- B) palmitin turşusu
- C) natrium-aldehid
- D) traqantlar
- E) alqinatlar

201. Bu qatqılardan hansının təsiri daha sərfəli sayılır?

- A) laurin
- B) palmutin emulqatoru
- C) yumurta lesitini
- D) soya lesitini
- E) monoqliserid

202. Qatqıların hansı şəkildə işlədilməsi arzuolunmazdır?

- A) qatqıların turşularla birləşməsi
- B) qatqıların duzlarla birləşməsi
- C) qarışıq şəkildə istifadə
- D) tək-tək istifadə
- E) qatqıların su ilə birləşməsi

203. Hansı qatqıların əlavəsi qida sənayesində davamlı suspenziyaların əldə edilməsinə kömək edir?

- A) pektinlər
- B) qatılaşdırıcılar
- C) jeleəmələgətirənlər
- D) srabilizatorlar
- E) köpükləndiricilər

204. Lisitin birləşmələri hansı məhsulların istehsalında emulqator kimi işlədilir?

- A) kremlər, çörək məmulatları

- B) konfetlər, karamellər
- C) cem, povidlo
- D) mürəbbə, şirələr
- E) konservlər

205. Lisitin birləşmələrindən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- A) balıq konservləri
- B) ət sousları, dondurma
- C) içkilər
- D) unlu qənnadı məmulatları
- E) yumurta tozu

206. Nə üçün qida qatqılarından qarışıq şəkildə istifadə etmək düz deyildir?

- A) zəhərli birləşmələr yarana bilər
- B) emal üsulları müxtəlifdir
- C) xassələri müxtəlifdir
- D) texnoloji aspektləri tam öyrənilməmişdir
- E) kimyəvi tərkibləri müxtəlifdir

207. Sorbit və ksilit qatqıları hansı xəstəliyi olanlar üçün yaxşı nəticə verir?

- A) mədə-bağırsaq
- B) şəkər
- C) həzm orqanları
- D) damar xəstəlikləri
- E) şiş xəstəlikləri

208. Mono və diqliseridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- A) dondurma
- B) qənnadı məmulatları, içkilər
- C) konservlər
- D) balıq məhsulları
- E) kolbasa məmulatları

209. Üzvü turşuların mono- və diqliseridləri emulqator xassəsindən başqa hansı xassəyə malikdir?

- A) həlledici
- B) rəngləyici
- C) antioksidləşdirici
- D) köpükləndirici
- E) qatılaşdırıcı

210. Mono və diqliseridlərdən antioksidləşdirici kimi hansı məhsullarda xarici örtük kimi istifadə edilir?

- A) süd məhsullarında
- B) yumurta məhsullarında
- C) unlu məmulatlarda
- D) meyvə və ət məhsullarında
- E) içkilərdə

211. Pendir, meyvə və ət məhsullarında yeyilən xarici örtük kimi hansı qatqıdan istifadə olunur?

- A) tvinlərdən

- B) polimerləşmiş efirlərdən
- C) polifosfatlardan
- D)) mono və diqliseridlərdən
- E) natrium polifosfatdan

212. Hansı ölkələrdə mono və diqliseridlərin istifadəsinə icazə verilmişdir?

- A) Rusiya və Ukraynada
- B)) Çexiya və Almaniyada
- C) Sloveniya və Rusiyada
- D) İngiltərə və Çexiyada
- E) Bolqariya və Ukraynada

213. Hansı emulqatorların istifadəsi indi qadağan edilmişdir?

- A)) 1-steroil-3-sulfonatriumqliserid
- B) 1,2-diqliserid
- C) asetilləşmiş 1-monoqliserid
- D) efirləşmiş diqliserid
- E) diasetil turşusunun qliseridləri

214. Efirləşmiş poliqliseridlərdən qida məhsulları hazırlanmasında hansı qatqı kimi istifadə edilir?

- A) antioksidləşdirici
- B) həlledici
- C)) kristallaşdırıcı
- D) emulsiyaedici
- E) sabitləşdirici

215. Sorbitlərin və yağ turşularının efirləşməsi hansı xüsusiyyətli emiqrarorlar yaradır?

- A)) səthi aktiv xüsusiyyətli
- B) kombinəlanmış xüsusiyyətli
- C) mürəkkəb quruluşlu
- D) sadə quruluşlu
- E) hidroksil qruplu

216. Emulsiyaedici emulqatorlar bunlardan hansıdır?

- A) saponinlət
- B)) spenlər və tvinlər
- C) qlükozidlər
- D) polifosfatlar
- E) üzvü polisiloksanlar

217. Bunlardan hansı polioksietilenin törəmələridir?

- A) spenlər
- B)) tvinlər
- C) diqliseridlər
- D) monoqliseridlər
- E) saponinlər

218. Hansı məhsulların tərkibində həlledicilər olmazsa, o təhlükəli sayılmır?

- A) şəkərin mürəkkəb efirləri
- B)) şəkərlərin və yağ turşularının mürəkkəb efirləri

- C) saponinlər
 - D) monofosfatlar
 - E) polifosfatlar
219. Hansı birləşmələr toksikoloji əlaqələrdə təhlükə yaratmır?
- A) sorbit və yağ turşularının mürəkkəb efirləri
 - B) ionlaşmamış emulqatorlar
 - C) polieksitilen
 - D) polifosfatlar
 - E) oksidləşmiş yağ turşuları
220. Hansı qatqının təsiri altında orqanizmdən zəhərli maddələr sorulur?
- A) saponin
 - B) natrium-polifosfat
 - C) difosfat
 - D) Qrexem duzu
 - E) tvinlər
221. Polioksitilerəndən pivə istehsalında hansı vasitə kimi istifadə olunur?
- A) köpüyün sabitləşməsi
 - B) köpüyün artması
 - C) səməninin qıçqırması
 - D) dad əmələgətirici
 - E) rəngləyici
222. 200⁰C qızdırıldıqda bitki yağlarında hansı proses baş verir?
- A) parçalanır
 - B) buxarlanır
 - C) oksidləşir
 - D) rəngi qaralır
 - E) acılaşır
223. İzomerləşmiş soya yağı ilə malein turşusundan hansı emulqator alınır?
- A) tvinlər
 - B) spenlər
 - C) monoqliseridlər
 - D) pektinatlar
 - E) "Planta" maddəsi
224. Saponinlər hansı bitkilərdə olur?
- A) sabunotunun kökündə
 - B) sabunotunun yarpağında
 - C) şəkər çuğundurunun yarpağında
 - D) üskükotunun yarpağında
 - E) üskükotunun çiçəyində
225. Saponinlər hansı xassəyə malikdirlər?
- A) jeleəmələ gətirici kimi
 - B) qatılaşdırıcı kimi
 - C) köpük əmələgətirici kimi
 - D) rəngləyici kimi
 - E) yapışqanlılıq yaradırlar

226. Saponinlər hansı məhsulların istehsalında işlədilir?
- A) qazlı içkilər, kisellər
 - B) pivə, dondurma, qazlı içkilər
 - C) dondurma, cem, povidlo
 - D) pivə, mürəbbə, yoqurt
 - E) qaymaq, kisel, yoqurt
227. Qida məhsullarında köpük əmələgətirən stabilizator kimi hansı qatqı işlədilir?
- A) şəkərin mürəkkəb efirləri
 - B) poliqliseridlər
 - C) tvinlər
 - D) saponinlər
 - E) monofosfatlar
228. Saponinlərdən istifadəyə hansı ölkədə qadağa qoyulmuşdur?
- A) Çexiya və Almaniyada
 - B) Çexiya və Clavakiyada
 - C) Rusiya və Slavakiyada
 - D) Ukraynada
 - E) İngiltərədə
229. "Planta" emulqatoru necə alınır?
- A) yağları qızdırmaqla
 - B) yağlarla duzun qarışığından
 - C) turşuların hidrolizindən
 - D) malein turşusunun soya yağı ilə kondensasiyasından
 - E) soya yağının spirtlə qarışığından
230. Səbləh bitkisi haqqında ilk məlumat nə vaxt və kim tərəfindən verilmişdir?
- A) Əbu Əli İbn Sina; XI əsr
 - B) Lomonosov
 - C) Teofrast; eradan əvvəl
 - D) Lamark; XVIII əsr
 - E) Nesmeyanov
231. Səbləh gülündən hansı məmulatların bədii tərtibatında istifadə edilir?
- A) dərman istehsalında rəngləyici kimi
 - B) çini qablar, ipək parçalarda naxış kimi
 - C) dərman həblərində
 - D) gülçülük sahələrində
 - E) müalicə məqsədilə
232. Qatqı kimi istifadə etmək üçün səbləh bitkisinin hansı xüsusiyyətlərini bilmək lazım deyil?
- A) kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi
 - B) texnoloji emala davamlılığı
 - C) becərmə şəraiti
 - D) standartların hazırlanması
 - E) stabilizator və emulqator kimi öyrənilməsi
233. Hansı məhsulların istehsalında səbləhdən qatqı kimi istifadə olunur?
- A) konservlərdə

- B) ət məhsullarında
- C) kisel tipli içkilərdə
- D) şəkərli məmulatlarda
- E) tərəvəz xörəklərində

234. 10-12 saat suyu özündən ayırmayan jele hansı bitkidən alınır?

- A) səbləh
- B) ispanaq
- C) biyan
- D) yerkökü
- E) xiyar

235. Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- A) saponinlər
- B) vitaminlər
- C) betakarotin
- D) limon turşusu
- E) rəngləyicilər

236. Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- A) limon turşusu
- B) rəngləyicilər
- C) pektinli maddələr
- D) betakarotin
- E) saponinlər

237. Təhlil zamanı səbləh tozunda nəmlik nə qədər olmuşdur?

- A) 10-12%
- B) 5 -8%
- C) 0,5- 0,9%
- D) 6 - 8%
- E) 2,5-3%

238. Səbləh köküyumrularından sənayenin hansı sahələrində daha çox istifadə edilir?

- A) çörək-bulka istehsalında
- B) konserv istehsalında
- C) sərinləşdirici içkilərdə
- D) pəhriz və müalicəvi məhsullarda
- E) süd məhsulları istehsalında

239. Təhlil zamanı səbləh tozunda nişastanın miqdarı nə qədər olmuşdur?

- A) 5-10%
- B) 12-14%
- C) 15-16%
- D) 16-18%
- E) 19-19,3%

240. Biyan kökündən alınan qatqı istehsalda hansı tərkibli maddə kimi işlədilir?

- A) şirinləşdirici
- B) jeleləşdirici
- C) köpükləndirici

D) turş dad vermək üçün

E) sərinləşdirici

241. Səbləh köküyumruları hansı rəngdədir?

A) sarı

B) qəhvəyi

C) qırmızı

D) narıncı

E) yaşıl

242. Səbləh köklərindən hansı xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur?

A) qurd xəstəlikləri

B) mədə xəstəlikləri

C) boğaz xəstəlikləri

D) damar xəstəlikləri

E) vərəm xəstəlikləri

243. Biyan kökündən alınan toz nümunəsində nişastanın miqdarı nə qədərdir?

A) 10-12%

B) 12-18%

C) 25-28%

D) 30-32%

E) 32-34%

244. Biyan kökündən alınan tozda pektinin miqdarı nə qədərdir?

A) yoxdur

B) 5-6%

C) 4-5%

D) 10-12%

E) 12-14%

245. Bu bitkilərin hansı daha çox mineral maddələrlə zəngindir?

A) biyan

B) səbləh

C) ispanaq

D) bağça pərpərəni

E) nar cecəsi

246. Şabalıd ununda nişastanın miqdarı nə qədərdir?

A) 30%

B) 35%

C) 40%

D) 45,5%

E) 50,5%

247. Şabalıd ununun nəmliyi nə qədərdir?

A) 12,5%

B) 15,3%

C) 14,2%

D) 10,5%

E) 11-12%

248. Salepin tərkibində bunlardan hansı yoxdur?

- A) nişasta
- B) zülal
- C) aseton
- D) pektin maddələri
- E) mineral maddələr

249. Funksional məhsullar dedikdə hansı məhsullar başa düşülür?

- A) kütləvi istehlak məhsulları
- B) xüsusi təyinatlı məhsullar
- C) sağlamlıq üçün faydalı məhsullar
- D) dəyişilmiş kimyəvi tərkibli məhsullar
- E) ənənəvi və müalicəvi məhsullar

250. Funksional məhsulların yaradılmasında birinci mərhələ nədən ibarətdir?

- A) funksional komponentlərin seçilməsi
- B) sağlamlığın təminatı
- C) zülalın azaldılması
- D) piylənmənin əmələ gəlməsi
- E) ömrün uzadılması

251. Funksional qidalanma başqa formada necə adlanır?

- A) rasionallıq qidalanma
- B) pəhriz qidalanması
- C) sağlam qidalanma
- D) müalicəvi qidalanma
- E) kütləvi qidalanma

252. Funksional qida məhsulları özündə hansı komponentləri birləşdirir?

- A) insan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artıran
- B) mineral maddələrlə zəngin olan
- C) təmiz yağlarla zəngin olan
- D) vitaminlərlə zəngin olan
- E) ekoloji təmizlik və keyfiyyət

253. İnsan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artıran məhsullar necə adlanır?

- A) müalicəvi məhsullar
- B) rasionallıq məhsullar
- C) təbii məhsullar
- D) qatqısız məhsullar
- E) funksional məhsullar

254. Sağlam qidalanma konsepsiyasının tərkibinə bunlardan hansı daxildir?

- A) texnoloji emal
- B) saxlanılma
- C) daşınma
- D) istilik emalı
- E) məhsulun istehsalı, realizəsi

255. Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- A) qatılaşdırıcılar
- B) pektinli maddələr
- C) stabilizator və emulqatorlar

- D)) vitaminlər, mineral maddələr
E) rəngləyicilər
- 256.Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?
A) rəngləyicilər
B) saponinlər
C) antioksidantlar,C və E vitamini
D) pektinli maddələr
E) stabilizatorlar
- 257 .Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?
A) emulqatorlar
B)) probiotiklər (canlı mikroorqanizm preparatları)
C) sikonlar
D) tvinlər
E) diqliseridlər
- 258.Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?
A) orqanizmin müqavimətini artırır
B)) əvəzolunmaz aminturşuların mənbəyidir
C) qocalmanın qarşısını alır
D) ömrü uzadır
E) xəstəliklərin yaranmasına mane olur
- 259.Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?
A) orqanizmin müqavimətini artırır
B) qanı duruldur
C) mədə-bağırsaq sistemində həzmə kömək edir
D)) zərərli birləşmələrə qarşı antioksidləşdiricidir
E) xolestrini qaldırır
- 260.Göstərilən hansı qrup məhsullar funksional məhsullar hesab olunur?
A)) pəhriz tərkibli səhər yeməkləri
B) qatqı əlavəli konservlər
C) rəngli dondurmalar
D) yağ turşularının mürəkkəb efirləri
E) pivə və kvas içkiləri
- 261.Sağlam qidalanma konsepsiyasında hansı tələblər gözlənilməlidir?
A) ərzaq bolluğu
B) ekoloji təmizlik
C)) dövlət nəzarəti və elmin müasir tələbləri
D) texnologiya və avadanlıqlar
E) keyfiyyəti yaxşılaşdırmaq
- 262.Qidalanma hansı prinsiplər əsasında həyata keçirilməlidir?
A) gündəlik rejim əsasında
B)) orqanizmin fizioloji tələbatını ödəmək və profilaktika əsasında
C) keyfiyyətli məhsullar əsasında
D) insan sağlamlığı nəzərə alınmaqla
e) idman və ekologiya nəzərə alınmaqla
- 263.Tarazlaşdırılmış qidalanmada əsas prinsiplərdən biri hansıdır?

- A) həzmolunmanın tənzimlənməsi
- B) məhsulların tərkibi
- C) məhsula tələbat
- D)) mikrobioloji aspektlər
- E) endoekologiyanın saxlanması

264. Dünya xəstəlikləri termininə bunlardan hansı aiddir?

- A) ürək xəstəlikləri
- B) mədə- bağırsağ xəstəlikləri
- C)) piylənmə, qan təzyiqi, şəkər
- D) oynaq xəstəlikləri
- E) soyuqdəymə

265. Xəstəliklərin qarşısını almaq və ya məhdudlaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır?

- A) elmi məlumatları öyrənmək
- B) təbii məhsullardan istifadə etmək
- C) emal prosesini düzgün seçmək
- D) qatqısız məhsullara üstünlük vermək
- E)) sağlam məhsullardan qəbul etmək

266. İltihabın azaldılması və xolestrinin parçalanmasında hansı maddələr fəal iştirak edirlər?

- A) doymamış yağ turşuları
- B)) lipoproteidlər
- C) antioksidantlar
- D) aldehidlər
- E) qlikozidlər

267. Pozitiv qidalanma nədir?

- A) funksional qidalanma
- B) rasionallıq qidalanma
- C) müalicəvi qidalanma
- D)) sağlam və funksional qidalanma
- E) müalicəvi və rasionallıq qidalanma

268. Pozitiv qidalanma ilk dəfə harada meydana gəlmişdir?

- A) Almaniyada
- B)) Yaponiyada
- C) Rusiyada
- D) İtaliyada
- E) Çexiyada

269. Mineral maddələrdən Na orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- A) qan dövranını yaxşılaşdırır
- B)) əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır
- C) hormonları tənzimləyir
- D) xolestrini azaldır
- E) ateroskleroza azaldır

270. Mineral maddələrdən Fe orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- A) sümükləri bərkidir
- B) əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır

- C) xolestrini azaldır
 - D)) qanda oksigenin daşınmasında rol oynayır
 - E) sümük toxuymalarını qidalandırır
271. Yod maddəsi orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?
- A)) qalxanvari vəzin hormonlarını tənzimləyir
 - B) müqaviməti artırır
 - C) şəkəri nizamlayır
 - D) xolestrini parçalayır
 - E) sümük toxumalarını bərkidir
272. Qida lifləri hansı maddələrə aiddir?
- A) müalicəvi maddələr
 - B) pəhriz xassəli maddələr
 - C) rasional qida maddələri
 - D) ballast maddələr
 - E) profilaktik maddələr
273. Qida liflərinin tərkibinə hansı məhsullar aid edilirlər?
- A)) nişasta olmayan polişəkərlər
 - B) zülal olmayan məhsullar
 - C) şəkərsiz məhsullar
 - D) qatqısız məhsullar
 - E) turşular olmayan məhsullar
274. Qida lifləri orqanizmdə hansı sistemin fəaliyyətinə təsir göstərir?
- A) sinir sisteminə
 - B) qan dövranına
 - C) ürək-damar sisteminə
 - D)) mədə-bağırsağ sisteminə
 - E) böyrək xəstəliklərinə
275. Qida rasionunda qida liflərinin olması hansı xəstəlikləri azaldır?
- A) həzmi asanlaşdırır
 - B) oynaqlarda ağrını azaldır
 - C)) öd turşularını azaldır
 - D) mədədə turşuluğu aşağı salır
 - E) qanı durulaşdırır
276. Məhsullarda zənginləşdirici kimi istifadə edilən qida lifləri necə maddələrdir?
- A)) mikroorqanizmlər tərəfindən həzm olunmayan
 - B) orqanizmin normal funksiyası üçün lazım olan maddələr
 - C) mədə-bağırsağ sistemində profilaktiki maddələr
 - D) fərqli maddələr
 - E) müasir texnologiyalı maddələr
277. Qida liflərindən olan sellülozanın tərkibi hansı birləşmələrdən ibarətdir?
- A) qliserid qrupu
 - B) metoksil qrupu
 - C)) D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları
 - D) fruktozanın su ilə reaksiyasından olan birləşmə
 - E) qlükoza və saxarozanın qızdırılmasından alınan birləşmə

278. Liqnin hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- A) fenolspirtlərdən
- B) disaxaridlərdən
- C) aldehidlərdən
- D) polisaxaridlərdən
- E) dişəkərlərdən

279. D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları qida liflərinin hansı növünə aiddir?

- A) pektinli maddələrə
- B) qeyri-niştastalı polişəkərlərə
- C) liqninə
- D) ehtiyat polişəkərlərinə
- E) sellülozaya

280. Hemisellülozaların quruluşu hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- A) turşu qalıqlarından
- B) pentoz və heksozlardan
- C) oksimetil aldehidi və disaxaridlər
- D) monosaxarozanın parçalanmasından
- E) disaxaridlərin hidroliz məhsulları

281. Fenolspirtlərdən təşkil olunmuş bitki polimeri bunlardan hansıdır?

- A) inulin
- B) sellüloza
- C) qlükoza
- D) liqnin
- E) ksantan

282. Qida liflərində olan ehtiyat polişəkərlər bunlardan hansıdır?

- A) poliqalakturon turşusunun qalıqları
- B) 1,4a -qlükozidin qalıqları
- C) kompleks bitki polişəkərlər
- D) metoksil qrupu birləşmələri
- E) karboksil qrupu birləşmələri

283. Liqninlər hansı məhsullarda olurlar?

- A) ət məhsullarında
- B) meyvə-tərəvəzlərdə
- C) balıq məhsullarında
- D) quş əti məhsullarında
- E) buğda yarmasında

284. Hansı alim qida liflərinin xüsusi əhəmiyyəti haqqında nəzəriyyə hazırlamışdır?

- A) rus alimi A.M. Uqolev
- B) avropalı alim Penial
- C) L.B. Sosnovski
- D) T.K. Qaponenko
- E) S.A. Qliksman

285. Qida lifləri təsnifatına görə neçə qrupa bölünür?

- A) 2 qrupa
- B) 4 qrupa

- C) 5 qrupa
- D) 6 qrupa
- E)) 7 qrupa

286.A.M. Uqolevin nəzəriyyəsinə görə hansı maddələr qida məhsullarında xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- A) qatılaşdırıcılar
- B)) qida lifləri
- C) rəngləyicilər
- D) pektinlər
- E) emulqatorlar

287.Hansı göstəricilərinə görə qida lifləri təsnifləşdirilir?

- A) keyfiyyətinə
- B) saxlanılmasına
- C)) kimyəvi quruluşuna
- D) istifadə olunmasına
- C) tərkibinə

288. Qida lifləri ilk dəfə hansı alim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- A) S.A.Qliksman
- B) T.K.Qaponenko
- C) Bolqar alimi Karakolev
- D) L.B. sosnovski
- E)) Rus alimi A.M. Uqolev

289.A.M.Uqolev nəzəriyyəsinə görə qida lifləri hansı prosesə kömək edir?

- A) qan dövranına
- B) boy artımına
- C) zehni inkişafa
- D)) bağırsağ mikroflorasının inkişafına, həzmə
- E) normal inkişafa

290.İlk dəfə A.M.Uqolevin nəzəriyyəsi neçənci ildə qəbul edilmişdir?

- A) 1985-ci ildə
- B) 1990-cı ildə
- C)) 1980-cı ildə
- D) 1991-ci ildə
- E) 1987-ci ildə

291.Qida liflərinə gündəlik norma yaşlı əhali üçün nə qədərdir?

- A) 10-15 q
- B) 16-18 q
- C) 20-21 q
- D) 22-25 q
- E)) 25-38 q

292.Qida liflərinin hansı növləri bağırsaqlarda suyu saxlaya bilirlər?

- A)) həll olmayan növləri
- B) həll olanlar
- C) adsorbsiyaya davamlı
- D) parçalanan növləri

- E) parçalanmayan növləri
293. Hansı liflər mədə-bağırsaq sisteminə təsir göstərir?
- A) davamlı qida lifləri
B) parçalanan qida lifləri
C) həll olanlar
D) həll olan və həll olmayanlar
E) qida fermentləri
294. Qida liflərinin fizioloji funksiyalarından biri bunlardan hansıdır?
- A) oksidləşdirici
B) prebiotik xassəsi
C) hidrolizedici
D) kristallaşdırıcı
E) rəngləyici
295. Qida lifləri hansı əlamətlərinə görə təsnifatlaşdırılır?
- A) keyfiyyətinə
B) istifadəsinə
C) tərkibinə
D) xammal mənbələrinə
E) saxlanılmasına
296. Qida lifləri hansı xəstəliyə qarşı profilaktiki tədbirlərə imkan yaradır?
- A) qəbizlik, disbakterioz
B) ürək çatışmamazlığı
C) xərcəng
D) böyrək çatışmamazlığı
E) şəkər
297. Qida məhsullarında qida lifləri nə üçün vacib element sayılır?
- A) mikrobların inkişafına maneçilik edir
B) daxili mikrofloranın yaranması üçün
C) məhsulların tərkibini vitaminləşdirmək üçün
D) qidalanmanın düzgün təşkili üçün
E) kliniki problemlərin həllində
298. Qida lifləri hansı məhsulların istehsalında zənginləşdirici kimi işlədilir?
- A) qənnadı məhsullarında
B) kisələrdə
C) kompotlarda
D) çörək-bulka məmulatlarında
E) bütün qida məhsulları istehsalında
299. Liqninlər hansı xassəyə malikdirlər?
- A) antioksidant
B) həlledici
C) katalizator
D) allergen
E) şirinləşdirici
300. Ehtiyat polişəkərlər dedikdə nə başa düşülür?
- A) polipeptidlər

- B)) D-fruktofuranoz qalıqları
- C) qalaktoza turşuları
- D) arabinaza
- E) mannoza