

**TEST: 2953#01#Y15#01 (500 əDƏD)**

Test	2953#01#Y15#01 (500 ədəd)
Fənn	2953 - İaşə məhsullarının istehsalı texnologiyası - 1
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

**BÖLMƏ: 01 01**

Ad	01 01
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

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

- qarışdırma
- dozalaşdırma
- xırdalanma
- formalanma
- çalınma

Sual: Mayonez souslarının istehsalı üçün əsas komponentlər hesab olunurlar: (Çəki: 1)

- kərə yağı, su və emulqatorlar
- bitki yağı, quru süd və emulqatorlar

- tərəvəz p rel ri, su və emulqatorlar
  - meyvə p rel ri, duz v  emulqatorlar
  - tomat pastası, k r  yaęı v  emulqatorlar
- 

Sual: Bunlardan hansı  dviyy l r  aid edilir? (  ki: 1)

- mayonez v  tomat pastası
  - zəfəran v  vanil
  - alma toxumu v  yunan qozu meyvələri
  - armud toxumu v  yunan qozu meyvələri
  - palıd k k  v  qızılgül yarpaęı
- 

Sual: Balıęın xammal kimi k kl y n  xarakterizə etmək   n hansı əmsallardan istifadə olunur? (  ki: 1)

- su-yaę v  ř k r-zülal əmsallarından
  - su-zülal və yaę-zülal əmsallarından
  - su-zülal və ř k r-yaę əmsallarından
  - yaę-zülal və ř k r-zülal əmsallarından
  - yaę-zülal və ř k r-zülal əmsallarından
- 

Sual: Pasterizə olunmuř k r  dedikdə nə bařa d ř l r? (  ki: 1)

- 0-2 C-  kimi soyudulmuř k r 
  - 60 C-  kimi qızdırılmaqla hazırlanmıř k r 
  - 2 C v  -4 C-  kimi dondurulmuř k r 
  - 90 C-  kimi qızdırılmaqla hazırlanmıř k r 
  - 40 C-  kimi qızdırılmaqla hazırlanmıř k r 
- 

Sual: Kimyəvi tərkibinə v  qidalıq dəyərinə görə təzə halda balıę və qeyri-balıę su məhsulları ařaęıdakılardan hansına aiddir? (  ki: 1)

- delikates vitaminli məhsullara
  - delikates zülali məhsullara
  - delikates mineralli məhsullara
  - delikates karbohidratlı məhsullara
  - delikates yaęlı məhsullara
- 

Sual: Məhsulun  y d lm si üsulu mexaniki proseslərin hansı n v n  aiddir? (  ki: 1)

-  alınmaya
  - xırdalanmaya
  -  alxalanmaya
  - presl m y 
  - formalanmaya
- 

Sual: Suspenziyaların məsaməli arakəsmədən keçirməklə maye və bərk hissələrə ayrılmasını necə adlandırırlar? (  ki: 1)

-  alınma
- s z lm 

- formalanma
  - preslənmə
  - xırdalanma
- 

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

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

Sual: Təmizlənmiş kartof yumrularının havada saxlanma zamanı qaralması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

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

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

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

Sual: Püre hazırlamaq üçün bişib təmizlənmiş kartof hansı halda əzilməlidir (Çəki: 1)

- soyuq
  - qaynar
  - isti
  - temperaturdan asılı olmayaraq
  - soyuq və isti
- 

Sual: Sütül qatğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir? (Çəki: 1)

- qaynar suda 10-15 dəqiqəyə
  - qaynar suda 1-5 dəqiqəyə
  - qaynar suda 5-6 saat
  - qaynar suda 4-5 saat
  - qaynar suda 10-12 saat
- 

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

- yuyulma, təmizlənmə, doğranma
- formalanma
- dozalaşdırma

- mexaniki çalınma
  - qiymələnmə
- 

Sual: Tərəvəzlərin ilkin emalına hansı əməliyyatlar daxildir? (Çəki: 1)

- sortlaşdırma, çəkmə, yuma, təmizləmə, doğrama
  - yuma, çəkmə, sortlaşdırma, təmizləmə, yuma, doğrama
  - çəkmə, sortlaşdırma, yuma, təmizləmə, yuma, doğrama
  - təmizləmə, çəkmə, sortlaşdırma, yuma, doğrama
  - sortlaşdırma, yuma, çəkmə, təmizləmə, yuma, doğrama
- 

Sual: Sulfitləşdirilmiş kartofda kükürd auhidridi neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,002
  - 0,08
  - 1
  - 0.2
  - 2
- 

Sual: İtkinin 25% olduğu halda 30 kq netto kartof almaq üçün neçə kq brutto kartof tələb olunur? (Çəki: 1)

- 34
  - 20
  - 50
  - 40
  - 60
- 

### **BÖLMƏ: 01 02**

Ad	01 02
Suallardan	37
Maksimal faiz	37
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: İsti emal zamanı ətin kollageninin quruluşunun dəyişilməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir? (Çəki: 1)

- onun isti suda həll olan qlobulin X zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan mioqlobin zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan qlyütin zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilməsi ilə
- 

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

- reoloji
  - emulsiyaedici
  - köpükləndirici
  - kimyəvi
  - orqanoleptiki
- 

Sual: Yeyinti sistemlərinin özlülüyü onların aşağıdakı xassələrini şərtləndirir: (Çəki: 1)

- kimyəvi və orqanoleptiki
  - quruluş-mexaniki və texnoloji
  - kimyəvi və bakterioloji
  - orqanoleptiki və mikrobioloji
  - istilikfiziki və orqanoleptiki
- 

Sual: İçmək üçün işlədilən suda  $H^+$  və  $OH^-$  ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər? (Çəki: 1)

- qlikozid
  - hidrogen
  - peptid
  - efir
  - molekulyar
- 

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

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

Sual: Qida xammalında və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir? (Çəki: 1)

- temperaturu
  - nəmliyi
  - bərkliyi
  - quruluğu
  - qələviliyi
- 

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

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

Sual: Pendir istehsalında ətrin əmələ gəlməsi hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

(Çəki: 1)

- oksidləşmə reaksiyasının
  - Mayar reaksiyasının
  - hidroliz reaksiyasının
  - polimerləşmə reaksiyasının
  - karamelləşmə reaksiyasının
- 

Sual: Melanoidinlərin yaranması ilə nəticələnən Mayar reaksiyasında əsasən iki tip aromatik maddələr əmələ gəlir? (Çəki: 1)

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

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

- nişasta
  - pektin
  - sellüloza
  - mannan
  - qalaktan
- 

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

- tirozin
  - qljutamat turşusu
  - lizin
  - triptofan
  - leysin
- 

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

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

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

- aminturşuların
  - piqmentlərin
  - zülalların
  - polişəkərlərin
  - duzların
-

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

- vakuolda
  - sitoplazmada
  - xloroplastda
  - nüvədə
  - tonoplastda
- 

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

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

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

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

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

- arabinoqalaktan, arabinoksilan
  - qalaktan və mannan
  - nişasta və ramnoza
  - poliqaalakturon turşusu və qalaktoza
  - ksiloza və fruktoza
- 

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

- saxaroza
  - qlükoza
  - fruktoza
  - treqaloza
  - laktoza
- 

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

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

---

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

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

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

- xlorofilin
  - karotinlərin
  - flavonolların
  - betaninin
  - melanoidinlərin
- 

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

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

Sual: Duz və şəkərdən istifadə etməklə meyvə tərəvəzin konservləşdirilməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- bitki və mikroorqanizm hüjyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılması
  - məhsulda maksimum nəmliyin yaradılması
  - məhsulda osmotik təzyiqin aşağı salınması
  - bitki hüjyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsi
  - ərzaq mühitindəki nəmliyin hüjyrəyə daxil olması
- 

Sual: Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirmə metodu nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- xammalda tənəfüs prosesinin təməmiylə dayandırılmasına
  - bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin sürətləndirilməsinə
  - bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin zəifləməsinə
  - mikroorqanizmlərin aktivliyinin yüksəldilməsinə
  - xammalda bütün həyatı proseslərin tamamilə dayandırılması
- 

Sual: Xammalın kütləvi təmizlənməsi zamanı qaynar qələvinin təsiri nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- amilopektin hidrolizə uğrayır
- protopektin hidrolizə uğrayır
- saxaroza hidrolizə uğrayır



- amiloza hidrolizə uğrayır
  - sellüloza hidrolizə uğrayır
- 

Sual: Xammalın pörtülməsi hansı müddət ərzində və hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 90-150°C-də 10-20 dəq.
  - 80-129°C-də 20-25 dəq.
  - 80-95°C-də 15-25 dəq.
  - 75-140°C-də 25-30 dəq.
  - 80-100° C-də 5-15 dəq.
- 

Sual: Tərəvəzin qızardılması zamanı üst təbəqə hansı birləşmələrdən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- zülallardan
  - piqmentlərdən
  - lipidlərdən
  - polifenollardan
  - karbohidratlardan
- 

Sual: Təbii tərəvəz konservlərinə hansı konservlər aiddir? (Çəki: 1)

- göy noxud, şəkərli qarğıdalı, şirin bibər püresi
  - gül kələmi, bibər pastası, hissələrə doğranılmış tərəvəz
  - ispanaq püresi, təbii bütöv tomat, konservləşdirilmiş xiyar
  - çuğundur qarnırı, qınlı lobya, tərəvəz kürüsü
  - kök qarniri, quzuqulağı püresi, qiymə doldurulmuş tərəvəz
- 

Sual: Konserv sənayesində sterilizasiya recimini yumşaltmaq üçün hansı antibiotikdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- nizin
  - biomisin
  - qramisidin
  - streptomesin
  - penisillin
- 

Sual: Tomat pastanı qeyri-hermetik tarada konservləşdirərkən hansı antiseptikdən istifadə etmək olar? (Çəki: 1)

- benzoy turşusundan
  - sorbin turşusundan
  - sirkə turşusundan
  - sulfid turşusundan
  - etanoldan
- 

Sual: Xammalın qızdırılması zamanı hansı maddələr melanoidin reaksiyası verir? (Çəki: 1)

- karbohidratlar və amin turşuları
  - karbohidratlar və karotinoidlər
  - amin turşuları və polifenollar
  - amin turşuları və lipidlər
  - karbohidratlar və üzvi turşular
- 

Sual: Kompot istehsalında şərbət məhluluna nə üçün yeyinti albumini əlavə edilir? (Çəki: 1)

- saxarozanın inversiyası üçün
  - dadın yaxşılaşdırılması üçün
  - özlülüyün artırılması üçün
  - sıxlığın azaldılması üçün
  - şəffaflaşdırılması üçün
- 

Sual: Meyvələrin şirəliliyi bu nisbətlərlə təyin edilir: (Çəki: 1)

- meyələrdə karbohidratların miqdarına və şirə çıxımına görə
  - meyələrdə turşuluğun miqdarına və şirə çıxımına görə
  - meyələrdə zülalların miqdarına və şirə çıxımına görə
  - meyələrdə polifenolların miqdarına və şirə çıxımına görə
  - meyələrdə azotlu maddələrin miqdarına və şirə çıxımına görə
- 

Sual: Hansı meyələrdən yalnız lətli şirə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- üzvi turşularla zəngin olan
  - polifenollarla zəngin olan
  - karbohidratlarla zəngin olan
  - amin turşuları ilə zəngin olan
  - karotidlə zəngin olan
- 

Sual: Duz və şəkərdən istifadə etməklə meyvə-tərəvəzin konservləşdirilməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- bitki və mikroorqanizm hüceyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılmasından
  - məhsulda maksimum nəmliyin yaradılmasından
  - məhsulda osmotik təzyiqin aşağı salınmasından
  - bitki hüceyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsindən
  - ətraf mühitdəki nəmliyin hüceyrəyə daxil olmasından
- 

Sual: Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirilmə metodu nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- bitki xammalında tənəffüs prosesinin tamamilə dayandırılmasına
  - bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin sürətləndirilməsinə
  - bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin zəiflədilməsinə
  - bitki xammalında mikroorqanizmlərin aktivliyinin yüksəldilməsinə
  - xammalda bütün həyati proseslərin tamamilə dayandırılmasına
- 

Sual: Meyyələrdə və tərəvəzlərdə yaşıl rəngin varlığı hansı birləşmələrin olması ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- mineral maddələrin olması ilə
- xlorofill pigmentlərinin olması ilə
- karotinoidlərin olması ilə
- askorbin turşusunun olması ilə
- şəkərlərin olması ilə

---

### **BÖLMƏ: 01 03**

Ad	01 03
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

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

- sirkə turşusunun
- qlütamin turşusunun
- lumu turşusunun
- metioninin
- triptofanın

---

Sual: Duzlu dadın hiss olunması üçün ən əlverişli temperatura hansıdır? (Çəki: 1)

- 25-30°C
- 18-20°C
- 12-15°C
- 40-45°C
- 30-40°C

---

Sual: Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyində əsas metodlara aiddirlər: (Çəki: 1)

- hesablama, fiziki-kimyəvi və arbitraj metodlar
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji metodlar
- hesablama, mikrobioloji və arbitraj metodlar
- hesablama, orqanoleptiki və arbitraj metodlar
- hesablama, lüminessent və arbitraj metodlar

---

Sual: Refraktometrik metod tətbiq olunur: (Çəki: 1)

- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda yağın təyini üçün
  - unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda zülalın təyini üçün
  - unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda kalsiumun təyini üçün
  - unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda maqneziumun təyini üçün
  - unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda özlülüyün təyini üçün
-

Sual: Qida sistemlərində özlülüyün təyini metodu aid edilir: (Çəki: 1)

- fiziki metodlar
  - kimyəvi metodlar
  - mikrobioloji metodlar
  - refraktometrik metodlar
  - orqanoleptiki metodlar
- 

Sual: Nəmlik ət yarımfabrikatlarının keyfiyyətinin hansı göstəricisinə aiddir? (Çəki: 1)

- fiziki-kimyəvi
  - reoloji
  - orqanoleptiki
  - dad
  - mikrobioloji
- 

Sual: Qida məhsullarının enerji dəyəri hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- kq yaxud tonla
  - kkal yaxud kcoulla
  - litr yaxud tonla
  - sm<sup>3</sup> yaxud kq-la
  - °C yaxud °T ilə
- 

Sual: İçmək üçün işlədilən suda H<sup>+</sup> və OH<sup>-</sup> ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər? (Çəki: 1)

- qlikozid
  - hidrogen
  - peptid
  - efir
  - molekulyar
- 

Sual: Meyvələrdə və tərəvəzlərdə isti emal zamanı yaşıl rəngin dəyişməsi hansı birləşmələrlə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- dişəkərlərlə
  - vitaminlərlə
  - mineral maddələrlə
  - xlorofill pigmentləri ilə
  - karotinoidlərlə
- 

Sual: Təmizlənmiş kartof yumrularında tirozinin oksidləşməsi və qaralma ilə son nəticədə hansı birləşmələr yaranır? (Çəki: 1)

- melanoidinlər
  - aminturşular
  - melaninlər
  - yağ turşuları
  - pektin maddələri
- 

Sual: Tərəvəzlərin qızardılması zaman onların yumşalması və rənginin dəyişməsi ilə

eyni zamanda hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- polimerləşmə, hidroliz və yağların oksidləşməsi
- hidroliz, qıvcırma və yağların sabunlaşması
- hidratlaşma, polimerləşmə və üzvi turşuların əmələ gəlməsi
- dehidratlaşma, denaturasiya və turşuların parçalanması
- protopektinin parçalanması, qıvcırma və yağların oksidləşməsi

Sual: Qida məhsulları istehsalında texnoloji emal zamanı dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edən birləşmələrə aiddir? (Çəki: 1)

- su, xlorofill və sellüloza
- yağlar, şəkərlər və turşular
- sellüloza, mikroelementlər və makroelementlər
- zülallar, sellüloza və xlorofill
- makroelementlər, sellüloza və yağlar

Sual: Termiki emal olunmuş məhsullarda dad və ətirli maddələrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- zülalların parçalanma reaksiyası
- zülalların hidratlaşma reaksiyası
- yağ turşularının polimerləşmə reaksiyası
- melanoidinlərin əmələ gəlməsi reaksiyası
- zülalların dehidratlaşma reaksiyası

### **BÖLMƏ: 02 01**

Ad	02 01
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Xammalda və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir? (Çəki: 1)

- temperaturu
- nəmliyi
- bərkliyi
- quruluğu
- qələviliyi

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

- su-yağ və şəkər-zülal əmsallarından
- su-zülal və yağ-zülal əmsallarından
- su-zülal və şəkər-yağ əmsallarından

- yağ-zülal və şəkər-zülal əmsallarından
  - yağ-zülal və şəkər-zülal əmsallarından
- 

Sual: Tamlı qatmalara aid edilirlər: (Çəki: 1)

- yeyinti turşuları, souslar və ekstraktlar
  - ketçup, xama və toxumlar
  - ketçup, zəfəran və dəfnə yarpağı
  - tomat püresi, zəfəran və cəfəri kökü
  - xardal, zəfəran və dəfnə yarpağı
- 

Sual: Quru kisellər dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- qum-şəkəri, jelatin və meyvə yaxud giləmeyvə ekstraktı qarışığı
  - qum-şəkəri, kartof nişastasası və meyvə yaxud giləmeyvə ekstraktı qarışığı
  - qum-şəkəri, pektin və meyvə ekstraktı qarışığı
  - qum-şəkəri, jelatin və tərəvəz ekstraktı qarışığı
  - qum-şəkəri, pektin və tərəvəz ekstraktı qarışığı
- 

Sual: Quru jele kremləri dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- quru təbii süd, sorbit və dad maddələri əlavə edilməklə sirop qarışığı
  - quru təbii süd, şəkər və dad maddələri əlavə edilməklə aqar qarışığı
  - quru təbii süd, sorbit və dad maddələri əlavə edilməklə nişasta qarışığı
  - quru təbii süd, ksilit və dad maddələri əlavə edilməklə nişasta qarışığı
  - quru təbii süd, qəhvə tozu və şəkər siropu qarışığı
- 

Sual: Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatlar dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- yaxşılaşdırıcılarla birlikdə çovdar unu qarışığı
  - müxtəlif qatqılarla (şəkər, yumurta tozu, quru süd və s.) birlikdə buğda unu qarışığı
  - qəhvə tozu ilə birlikdə çovdar unu qarışığı
  - nişasta ilə birlikdə çovdar unu qarışığı
  - nişasta ilə birlikdə qarğıdalı unu qarışığı
- 

Sual: Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatların növlərinə aiddir: (Çəki: 1)

- çörək üçün, qutab üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
  - kekslər və peçenye üçün, bulka məmulatları üçün, blinçik və oladilər üçün yarımfabrikatlar
  - əriştə üçün, çörək üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
  - makaron üçün, çörək üçün, kekslər üçün yarımfabrikatlar
  - kisellər üçün, makaron üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- 

Sual: Qızardılmış qəhvənin dadı tərkibində olan hansı birləşmələrlə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- limon və süd turşuları

- qəhvə və kinə turşuları
  - limon və sirkə turşuları
  - limon və qlütamin turşuları
  - sirkə və qlütamin turşuları
- 

Sual: Kurkumin hansı qatqılara aiddir? (Çəki: 1)

- emulsiya yaxşılaşdırıcıları və sabitleşdiricilərinə
  - rəng yaxşılaşdırıcıları və tənzimləyicilərinə
  - dad və ətir yaxşılaşdırıcılarına
  - konsistensiya və dad yaxşılaşdırıcılarına
  - konsistensiya və ətir yaxşılaşdırıcılarına
- 

Sual: Qlisirizin hansı qatqılara aiddir? (Çəki: 1)

- təbii konservantlara
  - təbii şirinləşdiricilərə
  - sintetik rəngləyicilərə
  - təbii rəngləyicilərə
  - təbii ətirləndiricilərə
- 

## **Bölmə: 02 02**

Ad	02 02
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: İstehsalda içkilərin rəngini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə edirlər: (Çəki: 1)

- aspartam və qlisirizin turşusundan
  - pektin və aqardan
  - tartrazin və betta-karotindən
  - aspartam və saxarindən
  - pektin və qlütamin turşusundan
- 

Sual: Yumşaq dondurma istehsalında qatqı şəklində necə bir quruluş yaradıcısı kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- aminturşular və üzvi turşular
  - nişasta və modifikasiya olunmuş nişastalar
  - aspartam və saxarin
  - karotin və betta-xlorofil
  - lesitin və süd turşusu
- 

Sual: Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur? (Çəki: 1)

- buğdanın bərk və yüksək şüşəvari növlərindən
  - buğda dəninin yumşaq növlərindən
  - qarğıdalı dəninin yumşaq növlərindən
  - qarabaşaq dənindən
  - paxlalıların dənindən
- 

Sual: Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır? (Çəki: 1)

- 40-45% nəmliyə qədər
  - 29-31% nəmliyə qədər
  - 45-50% nəmliyə qədər
  - 32-35% nəmliyə qədər
  - 35-38% nəmliyə qədər
- 

Sual: Xəmirin formalaşmasından asılı olaraq makaron məmulatları hansı növdə buraxılır? (Çəki: 1)

- preslənmiş, doğranmış və ştamplanmış
  - preslənmiş, qurudulmuş və gecikdirilmiş
  - preslənmiş, doğranmış və gecikdirilmiş
  - preslənmiş, qurudulmuş və ştamplanmış
  - preslənmiş, nəmləndirilmiş və doğranmış
- 

Sual: İstehsalda hazır makaron məmulatlarının nəmliyi bu göstəricidən artıq olmamalıdır: (Çəki: 1)

- 10%
  - 20%
  - 13%
  - 25%
  - 22%
- 

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

- 12-13%
  - 15-16%
  - 14-16%
  - 13-15%
  - 16-17%
- 

Sual: Təbii tomat konservlərini aşağıdakı kimi sterilizə edirlər: (Çəki: 1)

- 100-105°C-də 10-15 dəq ərzində
  - 105-120°C-də 15-40 dəq ərzində
  - 120-125°C-də 15-40 dəq ərzində
  - 125-130°C-də 10-15 dəq ərzində
  - 130-135°C-də 10-15 dəq ərzində
- 

Sual: Bütöv yaxud doğranmış yaşıl saplaqlı noxud paxlasının pörtlədilməsi aşağıdakı



kimi yerinə yetirilir: (Çəki: 1)

- isti suda (80-85°C) 3-5 dəq ərzində
- isti suda (90-95°C) 3-5 dəq ərzində
- isti suda (70-80°C) 5-10 dəq ərzində
- isti suda (75-80°C) 10-20 dəq ərzində
- isti suda (75-80°C) 5-10 dəq ərzində

---

Sual: Unun tərkibində yaş kleykovinanın miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatlarının möhkəmliyi daha böyük olur? (Çəki: 1)

- 40%-ə yaxın
- 30 %-yaxın
- 25%-ə yaxın
- 35 %-ə yaxın
- 45%-ə yaxın

---

### **BÖLMƏ: 02 03**

Ad	02 03
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yaşıl noxuddan olan təbii konservlərdə xörək duzunun miqdarı bu qədər olmalıdır: (Çəki: 1)

- 0,8%-dən 0,9%-ə qədər
- 0,8%-dən 1,5%-ə qədər
- 0,2%-dən 0,4%-ə qədər
- 0,4%-dən 0,6%-ə qədər
- 1,5%-dən 2,0%-ə qədər

---

Sual: Pəhriz konservlərində kompotlar üçün meyvələrin konservləşdirilməsində onların üzərinə sirop tökülərək sterilizə olunması hansı temperaturda həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 80-90°C
- 85-110°C
- 110-115°C
- 115-120°C
- 120-125°C

---

Sual: Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- ksilit və fruktoza
- ksilit və sorbit
- qlükoza və fruktoza

- qlükoza və laktoza
- fruktoza və laktoza

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

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

Sual: Xammal və yarımfabrikatların konservləşdirmə üsullarının tətbiqində əsas məqsəd nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- hazırlanan məhsulda itkinin miqdarca azaldılmasından
- hazırlanan məhsulun uzun müddət keyfiyyətli saxlanmasını təmin etməkdən
- hazırlanan məhsulda rəngin saxlanmasının təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulun enerji dəyərinin artırılmasının təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulda kimyəvi tərkibin sabit saxlanmasının təmin edilməsindən

Sual: Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir: (Çəki: 1)

- istilik tutumu, növü və kimyəvi xassələri
- onların möhkəmliyi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri
- onların çeşidi, növü və mənşəyi
- onların növü, möhkəmliyi və istilik tutumu
- onların çeşidi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri

### **BÖLMƏ: 03 01**

Ad	03 01
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

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

- əzələ toxumasında zülal molekullarının dəyişilməsi ilə
- turşuların əzələ toxuması zülallarına təsiri ilə
- kollagen liflərinin şişməsi və onların quruluşunun zəifləməsi ilə
- əzələ toxumasında miofilamentlərin miqdarının çoxalması
- əzələ toxuması miofibrillərinin parçalanması ilə

Sual: İsti emal zamanı ətin kollageninin quruluşunun dəyişilməsi və destruksiyası nə ilə

nəticələnir? (Çəki: 1)

- onun isti suda həll olan qlobulin X zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan mioqlobin zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan qliyütin zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilməsi ilə
  - onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilməsi ilə
- 

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

- sirkə turşusunun
  - qlütamin turşusunun
  - lumu turşusunun
  - metioninin
  - triptofanın
- 

Sual: Ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir: (Çəki: 1)

- özlülüyün artması
  - plastikliyin artması
  - özlülüyün azalması
  - plastikliyin azalması
  - elastikliyin azalması
- 

Sual: Yapışma qabiliyyəti dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- bir maddənin digər maddə ilə reaksiyaya girməsi
  - bir maddənin digər maddə səthinə axması
  - bir maddənin digər maddə səthinə dağıtması
  - bir maddənin digər maddə səthində həll olması
  - bir maddənin digər maddə (cisim) səthinə yapışması
- 

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

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

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

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

Sual: Soyudulmuş cəmdəklərin saxlanma müddətini uzatmaq üçün hansı üsullardan

istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ionlaşdırıcı şüalardan
  - duzlardan
  - xlorlamadan
  - qurutmaqdan
  - hisləmədən
- 

Sual: Ət və ət məhsullarını saxlamaq məqsədilə yerləşdirilməzdən əvvəl kamera nə ilə dezinfeksiya edilməlidir? (Çəki: 1)

- xlorla
  - karbon qazı ilə
  - ozonla
  - metanla
  - sabunla
- 

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

- 10°C
  - 15°C
  - 20°C
  - 12°C
  - 5°C
- 

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

- 30-35°C
  - 20-30°C
  - 15-25°C
  - 12-18°C
  - 17-18°C
- 

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

- 1-4°C
  - 0-4°C
  - 2-5°C
  - 0-3°C
  - 1-2°C
- 

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

- 9°C
  - 7°C
  - 8°C
  - 5°C
  - 6°C
- 

Sual: İri tikəli mal ətini bişərkən kütlə itkisi neçə faiz olur? (Çəki: 1)

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

Sual: Qızartma üçün mal ətinin hansı hissəsindən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- boyun, döş əti, budun nazik və qalın hissələri, iç və çöl hissələri
  - can əti, budun nazik və qalın hissələri, iç və çöl hissələri
  - budun nazik və qalın hissələri, iç və çöl hissələri, kürək hissəsi
  - boyun, kürək, döş hissəsi, nazik və qalın hissələr
  - budun üst və alt hissəsi, boyun, kürək hissəsi
- 

Sual: Mal ətinin bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 2-3 saat
  - 4-5 saat
  - 40-50 dəq.
  - 30-35 dəq.
  - 6-8 saat
- 

Sual: Qoyun ətinin bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 20-25 dəq.
  - 5-6 saat
  - 1,5-2,5 saat
  - 7-8 saat
  - 30-35 dəqiqədir
- 

Sual: Dana ətinin bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 35-45 dəq.
  - 3 saat 10 dəq.-3 saat 50 dəq.
  - 4-5 saat
  - 1 saat 20 dəq.-1 saat 50 dəq.
  - 15-25 dəq.
- 

Sual: Əti qızartmaq üçün yağ hansı temperaturadək qızardılmalıdır? (Çəki: 1)

- 80-90 dərəcə C
  - 160-180 dərəcə C
  - 350-500 dərəcə C
  - 300-350 dərəcə C
  - 70-80 dərəcə C
- 

Sual: Kolbasa məmulatlarına rəng vermək üçün hansı kimyəvi maddələr tətbiq edirlər? (Çəki: 1)

- nitritlər və nitratlar

- yeyinti duzu
  - yeyinti sodası
  - ədviyyatlar
  - ətirli istiot
- 

Sual: Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır? (Çəki: 1)

- 1 dəqiqə
  - 8 – 10 dəqiqə
  - 0,5 saat
  - 3 dəqiqə
  - 2 dəqiqə
- 

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

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

Sual: Bişmiş kolbasa məmulatlarının qızardılması hansı temperaturda bitmiş olur? (Çəki: 1)

- batonun mərkəzində temperatur 70°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 80°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 20 - 30°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 60 - 65°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 40 - 50°C olduqda
- 

Sual: Kolbasa məmulatlarının bişməsi hansı temperaturda bitmiş olur? (Çəki: 1)

- batonun mərkəzində temperatur 40°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 50°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 30 - 35°C olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur  $70 \pm 1^\circ\text{C}$  olduqda
  - batonun mərkəzində temperatur 90°C olduqda
- 

### **BÖLMƏ: 03 02**

Ad	03 02
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Toyuqların emalının texnoloji prosesləri hansılardır? (Çəki: 1)

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

Sual: Qansızlaşdırıldıqdan sonra qaramalın daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- 1 saatdan gec olmayaraq
  - 1 dəqiqədən gec olmayaraq
  - 10 dəqiqə ərzində
  - 5 dəqiqə ərzində
  - 45 dəqiqədən gec olmayaraq
- 

Sual: Qansızlaşdırıldıqdan sonra donuzların daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- 45 dəqiqədən gec olmayaraq
  - 1 gün ərzində
  - 2 saatdan gec olmayaraq
  - 10 dəqiqə ərzində
  - 1 dəqiqə ərzində
- 

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

- laborator metod
  - orqanoleptiki metod
  - mikrobioloji metod
  - fiziki metod
  - tez və çox tez
- 

Sual: Ov quşlarının əti dadına və qidalılıq dəyərinə görə ev quşlarının ətindənhanis göstəricilərinə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- tünd rəngli, bərk konsistensiyalı və səciyyəvi iyın olmasına
  - yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyalı olmasına
  - suyun və yağın çox, zülalın az olmasına
  - suyun və yağın az, zülalın çox olmasına
  - dad və təminin xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə
- 

Sual: Qida məhsullarının istehsalı proseslərində soyuq mənbəyi kimi nədən istifadə

etmirlər? (Çəki: 1)

- duzdan
  - ammoniyakdan
  - oksigendən
  - freondan
  - karbon qazından
- 

Sual: Şorbalar (yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qruplara bölünür: (Çəki: 1)

- su əsaslı və susuz şorbalar
  - bölünmür
  - həlimli, südlü və turşsüd məhsulları ilə çörək kvası, meyvə-tərəvəz və giləmeyvəli şorbalar
  - ətli və balıqlı şorbalar
  - təbii və təbii olmayan şorbalar
- 

Sual: Hazırlanma üsullarına görə şorbalar: (Çəki: 1)

- aşqarlı, püreşəkili, şəffaf
  - isti, püreşəkili, şəffaf
  - soyuq, püreşəkili, şəffaf
  - soyuq və soyuq olmayan
  - aşqarlı, püreşəkili, müxtəlif həlimdə bişmiş
- 

Sual: Ət məhsullarında əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- zülallar
  - su
  - karbohidratlar
  - mineral maddələr
  - yağlar
- 

Sual: Sallaqxanalarda heyvanlar hansı vəziyyətdə emal edilir? (Çəki: 1)

- şaquli
  - üfiqi
  - köndələn
  - arxası üstə
  - yanı üstə
- 

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

- cəmdək
  - ürək
  - qaraciyər
  - dil
  - böyrəklər
- 

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

- qaraciyər, ürək, nəfəs borusu



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

Sual: Yumşaq subməhsullar hansılardır? (Çəki: 1)

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

Sual: Selikli subməhsullara aiddir: (Çəki: 1)

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

Sual: Ətdə ətin qanına rəng verən piqment hansıdır? (Çəki: 1)

- hemoqlobin
  - mioqlobin
  - aktin
  - trombin
  - metmiolobin
- 

Sual: Azu bişirmək üçün: (Çəki: 1)

- mal əti döyülür, tir şəkilli doğranır, qızardılır, üzərinə qaynar həlim əlavə edilərək qaynadılır. Ətin üzərinə qırmızı sous, duzlu xiyar, qızardılmış kartof, sarımsaq əlavə edib 10-15 dəq. bişirilir
  - mal əti iri tikələrlə doğranır üzərinə soyuq həlim əlavə edilərək qaynadılır. sonra ətin üzərinə bibər, kartof, göyərti, istiot əlavə edilərək bişirilir
  - mal əti ətçəkəndən keçirilir, qovrulur, qaynar həlim əlavə edilərək qaynadılır. Sonra üzərinə badımcan, kartof, sarımsaq, pomidor, cəfəri əlavə edilir və 40-45 dəq. bişirilir
  - mal əti ətçəkəndən keçirilir, duzlanır, xırda küreclər düzəldilərək kərə yağında qızardılır, üzərinə qaynar həlim əlavə edilərək bişirilir. Sonra üzərinə qırmızı sous, xiyar, sarımsaq əlavə edib 10-15 dəq. bişirilir
  - iri mal əti tikəsi qaynar həlimdə bişirilir. Onun üzərinə ağ sous, xiyar, qızardılmış istiot, sarımsaq əlavə edilib 10-15 dəq. bişirilir
- 

Sual: Sub məhsullarına aiddir: (Çəki: 1)

- qaraciyər, böyrək, ağ cəyər, dil, beyin, ləvə, nazik hissə
- yelin, qaraciyər, ağ ciyər, dil, qalın və nazik hissə
- böyrək, ağ ciyər, dil, beyin, dalaq, döş əti, qalın və nazik hissə
- böyrək, yelin, qaraciyər, ağ ciyər, dil, beyin, dalaq
- yelin, qaraciyər, böyrək, ağ ciyər, dil, beyin, budun çöl və iç hissələri

---

Sual: Cücənin bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 20-30 dəq.
  - 4 saat
  - 4 saat 30 dəq.
  - 10-15 dəq.
  - 2 saat
- 

Sual: Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- Kimyəvi tərkibdən
  - Əzələlərin möhkəmliyindən
  - Birləşdirici toxumalardan
  - Piy qatının qalınlığından
  - Mikrobioloji göstəricilərdən
- 

Sual: Cəmdəyin müxtəlif nahiyələrindən alınan hissələrin toxuma tərkibi necədir? (Çəki: 1)

- eynidir
  - müxtəlifdir
  - cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir etmir
  - cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir edir
  - heç biri
- 

Sual: Cavan heyvan ətinin rənginin nisbətən açıq olması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- Zülalın az olması ilə
  - Yağ-piy qatının çox olması ilə
  - Suyunun az olması ilə
  - Mioqlobinin çox olması ilə
  - Mioqlobinin az olması ilə
- 

Sual: Emal olunan məhsula enerji hansı üsulla verilmir? (Çəki: 1)

- konveksiya
  - konduksiya
  - elektrik cərəyanı
  - buxarlandırma
  - infraqırmızı şüalar
- 

Sual: Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəyin miqdarı azalır? (Çəki: 1)

- Suyun və zülalın
  - Yağın və külün
  - Suyun və yağın
  - Yağın və zülalın
  - Külün və zülalın
-

Sual: Heyvanlar yaşlandıqca onların ətində nəyin miqdarı artır? (Çəki: 1)

- Yağın
  - Suyun
  - Zülalın
  - Fermentlərin
  - Külün
- 

Sual: ətın hansı hissəsi ətın dadını əmələ gətirən ekstratlı maddələrlə zəngindir? (Çəki: 1)

- sümük hissəsi
  - əzələ toxuması
  - birləşdirici toxuma
  - vəziləri
  - piy toxuması
- 

Sual: Cavan heyvanlardan alınan ətın daha açıq rəngdə olması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- əzələdə mioqlobinin nisbətən çox olması ilə
  - əzələdə mioqlobinin olmaması ilə
  - əzələdə mioqlobinin nisbətən az olması ilə
  - əzələdə metmioqlobinin olması ilə
  - əzələdə oksimioqlobinin olmaması ilə
- 

Sual: Malın keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- müəyyən istismar şəraitində təyinata uyğun olaraq tələbatı ödəmək üçün onun yararlılığını təyin edən xassələr məcmusu başa düşülür
  - müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq istifadə müddətinin uzun olması
  - müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq ölçüsünün daha iri olması
  - müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq rənginin daha canlı olması
  - müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq çeşid müxtəlifliyinin çox olması
- 

Sual: Mikroorqanizmlərin hüceyrə qlafından hansı maddə diffuziya edə bilmir? (Çəki: 1)

- yağlar
  - vitaminlər
  - su
  - karbohidratlar
  - zülallar
- 

Sual: Temperatur keçirmə əmsalının vahidi nədir? (Çəki: 1)

- m<sup>2</sup>/s
- m<sup>2</sup>/sm
- km<sup>2</sup>/san
- km<sup>2</sup>/s
- m/s

---

Sual:  t və  t məhsullarına mikroblar ne e yolla daxil ola bilirlər? ( eki: 1)

- 2
  - 4
  - 5
  - 7
  - 6
- 

Sual: Kolbasa məmulatlarının hazırlanmasında əsas xammal nədir? ( eki: 1)

-  dviyyatlar
  - natrium nitrit
  - sarımsaq
  -  pik
  -  t
- 

Sual: Kolbasa məmulatlarının mikroflorası ne e yerə ayrılır? ( eki: 1)

- 3
  - 2
  - 5
  - 6
  - 7
- 

### **BÖLMƏ: 03 03**

Ad	03 03
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Camıř  ti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir? ( eki: 1)

- yağıının ağı, qabırğalarının daha enli v  qalın olması
  -  tinin daha yağlı olması
  -  tinin nisbətən yağısız olması
  - cəmdəyin daha iri olması
  - tərkibində daha çox suyun olması
- 

Sual: Dondurulmuş  t saxlanılan kameralarda havanın temperaturu ne e dəfə  l l r? ( eki: 1)

- ayda 1 dəfə
- g nd  1 dəfə
- g nd  2 dəfə
- həftədə 1 dəfə

həftədə 2 dəfə

---

Sual: Heyvanların emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o düzgün yerinə yetirilmədikdə alınan ət saxlanmaya davamsız olur və rəngi tez qaralır? (Çəki: 1)

- gicəllənmə
  - qansızlaşdırma
  - nutrovka
  - cəmdəyin təmizlənməsi
  - damğalanma
- 

Sual: Qidalılıq dəyəri baxımından ətənin əsas toxuması hansıdır? (Çəki: 1)

- epitel
  - birləşdirici
  - sinir
  - əzələ
  - sümük
- 

Sual: Hansı subməhsul qidalılıq dəyərinə görə ətə yaxın olub delikates məhsul sayılır? (Çəki: 1)

- yelin
  - qaraciyər
  - qulaq
  - qursaq
  - ağciyər
- 

Sual: Qaramalın emalının texnoloji prosesləri hansılardır? (Çəki: 1)

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

Sual: Qoyunların emalının texnoloji prosesləri hansılardır? (Çəki: 1)

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

---

Sual: Ətin iylenməsi hansı çatışmamazlıqlardan irəli gəlir? (Çəki: 1)

- fermentlərin parçalanmasından
  - oksigenin parçalanmasından
  - kaloriliyinin azalmasından
  - zülalların parçalanmasından
  - ətin şəraitsiz yerdə soyuq saxlanmasıdan
- 

Sual: Ətin tez yetişməsinə əsasən hansı birləşmələr müsbət təsir göstərir? (Çəki: 1)

- mineral duzlar
  - su
  - karbohidratlar
  - yağlar
  - mikroblar
- 

Sual: Ət və ət məhsullarını soyutmaq üçün hansı sistemlərdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- qazanxanalardan
  - istixanalardan
  - tunellərdən
  - separatordan
  - soyuduculardan
- 

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

- 2-3°C
  - 1-3°C
  - 2-4°C
  - 1-2°C
  - 3-4°C
- 

Sual: Ətin əzələ liflərinin əsas struktur elementləri hansılardır? (Çəki: 1)

- sellüloza, miofibrillər, sarkoplazma, ludomiz, perimimiz, epimiz, sadə membran
  - sarkolemma, miofibrillər, sarkoplazma, endomiz, profoplast
  - sarkolemma, sitoplazma, endomiz, perimiz, epimiz
  - miofibrillər, sarkoplazma, endomiz,, perimiz, vakuol, epimiz
  - sarkolemma, miofibril, sarkoplazma, endomiz, perimiz, epimiz
- 

Sual: Qaramal yarımçəmdəyinin doğranması bu əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- hissələrə bölmək, onurğanın kəsilməsi, qabırğaların çıxarılması, sortlaşdırılma
  - sümükdən ayırma, kürəyin kəsilməsi, təmizləmə, sortlaşdırma
  - can əti ayrılması, təmizləmə, sortlaşdırma
  - hissələrə bölmə, sümüyünün çıxarılması, hissələrə ayırma, təmizləmə, sortlaşdırma
  - sümükdən təmizləmə, tikələrin seçilməsi, təmizləmə, sortlaşdırma, boyun fəqərələrinin kəsilməsi
-

Sual: Ət məhsulları keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsində nəticələr nə ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- ballarla
- qramla
- kub metrle
- %-lə
- ml-lə

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

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

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

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

### **BÖLMƏ: 04 01**

Ad	04 01
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Sənayedə çörək bişirmə mayaları əsasən nədən alınır? (Çəki: 1)

- melassadan
- taxıldan
- şəkər tozundan
- süd zərdabından

kartofdan

---

Sual: Maya südü hazırlamaq üçün preslənmiş maya və su hansı nisbətdə qarışdırılır? (Çəki: 1)

- 1 :2
  - 1:1
  - 2:1
  - 1:3
  - 1:4
- 

Sual: Birinci növ quru mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 8 %-ə qədər
  - 10 % -ə qədər
  - 11 % -ə qədər
  - 15%
  - 14,5 %
- 

Sual: Preslənmiş mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 75 %
  - 25 %
  - 15 %
  - 35 %
  - 55 %
- 

Sual: Birinci növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 50 dəq-yə qədər
  - 80 dəq-yə qədər
  - 60 dəq-yə qədər
  - 70 dəq-yə qədər
  - 90 dəq-yə qədər
- 

Sual: Əla növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 75 dəq –yə qədər
  - 90 dəq –yə qədər
  - 70 dəq-yə qədər
  - 80 dəq-yə qədər
  - 60 dəq-yə qədər
- 

Sual: İstehsalat resepturasına görə xəmir hazırlamaq üçün nəzərdə tutulmuş unun neçə faizi maye balatının yoğrulmasına sərf edilir? (Çəki: 1)

- 40-50 %
- 25-35 %
- 40-60 %
- 50 %



45-55 %

---

Sual: Preslənmiş mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 60 dəq-yə qədər  
 75 dəq-yə qədər  
 90 dəq-yə qədər  
 70 dəq-yə qədər  
 80 dəq-yə qədər
- 

Sual: Maye balatının nəmliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 75-80 %  
 68-72 %  
 80-85 %  
 85-90 %  
 60-65 %
- 

Sual: Çox qatı balatı üsulunda xəmirin qıçqırma müddəti: (Çəki: 1)

- 60 dəq  
 3-4 saat  
 1-3 saat  
 20-40 dəq  
 40-60 dəq
- 

Sual: Çox qatı balatı üsulunda xəmirin başlanğıc temperaturu: (Çəki: 1)

- 20:25° S  
 23:27° S  
 32:35°S  
 26:28° S  
 28:33° S
- 

### **BÖLMƏ: 04 02**

Ad 04 02

---

Suallardan 8

---

Maksimal faiz 8

---

Sualları qarışdırmaq

---

Suallar təqdim etmək 1 %

---

Sual: Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur? (Çəki: 1)

- İsti 75:85°S İllıq55:65°S soyuq <30°S  
 İsti 70:80°S İllıq50:60°S soyuq<35°S  
 İsti 70:85°S İllıq50:65°S soyuq <25°S

- İsti 75:80°S İliq55:65°S soyuq 20:30°S
  - İsti >75°S İliq>55°S soyuq<30°S
- 

Sual: Makaron xəmiri yoğurmaq üçün lazım olan suyun miqdarı hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

- $G_{su} = G_{un}(W_{un} - W_x) / (100 - W_x)$
  - $G_{su} = G_{un}(W_x - W_{un}) / (100 - W_x)$
  - $G_{su} = G_{un}(100 - W_x) / (W_x - W_{un})$
  - $G_{su} = G_{un}(100 - W_x) / (W_{un} - W_x)$
  - $G_{su} = G_{un}(W_x - W_{un}) / (100 + W_x)$
- 

Sual: Fiqurlu makaron məmulatları hansı üsulla formalaşdırılır? (Çəki: 1)

- presləməklə yaxud ştamplamaqla
  - presləməklə
  - ştamplamaqla
  - kəsməklə
  - presləməklə yaxud kəsməklə
- 

Sual: Əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,5 %
  - 0,7 %
  - 1,1 %
  - 0,8 %
  - 0,9 %
- 

Sual: Çovdar ununun nişastasını hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır? (Çəki: 1)

- 75-80° C
  - 45-50° C
  - 62-64° C
  - 52-55° C
  - 70-75° C
- 

Sual: Buğda ununun nişastasını haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir? (Çəki: 1)

- emal zamanı kleysterləşmir
  - emal zamanı kleysterləşə bilir
  - emal zamanı dekstrinləşə bilir
  - su udma qabiliyyətinə malikdir
  - emal zamanı hidrolizə uğraya bilir
- 

Sual: Çörək bişirmək üçün ən azı hansı xammallar olmalıdır? (Çəki: 1)

- un, duz, maya, və su
- un, maya, duz və sirkə
- un, duz, su və soda
- duz, maya, su və soda

- un, maya, sirkə və soda

Sual: Un haqqında aşağıdakılardan hansı fikir doğru deyildir? (Çəki: 1)

- saxlanma zamanı çörəkbişirmə xassəsi artır  
 saxlanma zamanı acıma baş verə bilir  
 saxlanma zamanı ümumi turşuluğu dəyişir  
 saxlanma zamanı aktiv turşuluğu dəyişir  
 saxlanma zamanı nəmliyi dəyişir

### **BÖLMƏ: 04 03**

Ad	04 03
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur? (Çəki: 1)

- buğdanın bərk və yüksək şüşəvari növlərindən  
 buğda dəninin yumşaq növlərindən  
 qarğıdalı dəninin yumşaq növlərindən  
 qarabaşaq dənindən  
 paxlalıların dənindən

Sual: Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır? (Çəki: 1)

- 40-45% nəmliyə qədər  
 29-31% nəmliyə qədər  
 45-50% nəmliyə qədər  
 32-35% nəmliyə qədər  
 35-38% nəmliyə qədər

Sual: Hansı mülahizə səhvdir? (Çəki: 1)

- unda kleykovinanın miqdarı artdıqca yaş makaron məmulatlarının möhkəmlik xassələri azalır  
 unda kleykovinanın miqdarı artdıqca yaş makaron məmulatlarının plastikliyi artır  
 unda kleykovinanın miqdarı azaldıqca makaron məmulatlarının bişmə müddəti azalır  
 unda kleykovinanın miqdarı artdıqca yaş makaron məmulatlarının möhkəmlik xassələri artır  
 unda kleykovinanın miqdarı artdıqca bişmiş makaron məmulatlarının möhkəmliyi azalır

Sual: Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır? (Çəki: 1)

- un, su, duz, yumurta

- un, su, duz, tomat, melanj
  - un, su, yumurta tozu, tomat pastası
  - un, yumurta tozu, patkə
  - un, melanj, tomat pastası, şəkər tozu
- 

Sual: Fiqurlu makaron məmulatlarını göstərin: (Çəki: 1)

- balıq qulağı, bant, hörümçək toru
  - balıq qulağı, yumaq, qaranquş yuvası
  - balıq qulağı, bant
  - bant, hörümçək toru
  - qıraqları dalğavari və mişarşəkilli əriştələr, balıq qulağı, bant
- 

Sual: Boruşəkilli makaron məmulatlarını göstərin: (Çəki: 1)

- vermeşil, makaron
  - makaron, rojki
  - rojki, əriştə
  - əriştə, vermeşil
  - makaron, büzməli əriştə
- 

Sual: Lentşəkilli makaron məmulatlarını göstərin: (Çəki: 1)

- makaron, rojki, əriştə
  - vermeşil, enli əriştə, rojki
  - büzməli əriştə, ensiz əriştə, enli əriştə
  - əriştə, rojki
  - balıq qulağı, bant
- 

Sual: Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur? (Çəki: 1)

- Bərk-28:29%; Orta-29,1:31%; yumşaq-31,1:32,5%
  - Bərk- 29:31%; Orta-31,1:32%; yumşaq-32,1:33%
  - Bərk-29:30%; Orta- 30,1:31%; yumşaq-31,1:32%
  - Bərk-30%; Orta -31%; yumşaq-32%
  - Bərk-28%;Orta -30%; yumşaq-32%
- 

Sual: Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri neçə tiplərdə yoğrulur? (Çəki: 1)

- 1
  - 2
  - 4
  - 5
  - 3
- 

Sual: Aşağıdakılardan makaron məmulatları istehsalında istifadə edilməyən xammallar hansılardır? (Çəki: 1)

- bərk buğda unu və süd
- yumurta və yumurta məhsulları

- tərəvəz v  meyvə pastaları
  - quru süd və təbii s d
  -  ovdar unu v  aqar
- 

Sual:  r kbi irm  məqsədilə un istehsalı u un əsas taxıl növləri hansılardır? ( eki: 1)

- qarabaşaq v  darı yarması
  - düyü v  arpa yarması
  - darı v  noxud d ni
  - yulaf v  arpa d ni
  - buğda v  çovdar d ni
- 

Sual: Makaron məmulatları istehsalında əsasən hansı undan istifadə olunur? ( eki: 1)

- yumşaq buğda unu
  - x susı soya unu
  - k p ksiz buğda unu
  -  l nmi   ovdar unu
  - bərk buğda unu
- 

Sual: Buğda ununun zülalları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir? ( eki: 1)

- tərkibinə albuminlər daxildir
  - tərkibinə proteidl r daxildir
  - amin turşulardan ibarətdirlər
  - kleykovina əmələ gətirirlər
  - s d turşusuna qədər qıccırirlar
- 

Sual: Buğda v  çovdar ununun zülalları haqqında deyilənlərin hansı səhvdir? ( eki: 1)

- tərkibinə albuminlər daxildir
  - tərkibinə proteidl r daxildir
  - Ői m  qabiliyyətinə malikdirlər
  - amin turşulardan ibarətdirlər
  - amilazanın təsirindən parçalanırlar
- 

Sual: Unun g c  tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır? ( eki: 1)

- nişastanın v  Ő k rin
  - nişastanın v  yağların
  - Ő k rin v  yağların
  - vitaminlərin v  nişastanın
  - zülal-proteinaza kompleksinin
- 

Sual: Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır? ( eki: 1)

- zülallar
- yağlar
- karbohidratlar
- qida lifləri

kül maddələri

---

Sual: Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur? (Çəki: 1)

- zülallar
  - yağlar
  - şəkərlər
  - vitaminlər
  - nişasta
- 

Sual: Xəmirin qıçqırması zamanı əsasən hansı qaz ayrılır? (Çəki: 1)

- karbon qazı
  - oksigen qazı
  - dəm qazı
  - ozon
  - hidrogen sulfid
- 

Sual: Xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- mayaların aktivliyi azalır
  - mayaların aktivliyi artır
  - turşuluğu artır
  - qıçqırma sürətlənir
  - yoğrulma sürətlənir
- 

### **BÖLMƏ: 05 01**

Ad	05 01
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

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

- qəlsəmələri
  - bığcıqları
  - quyruğu
  - üzgəcləri
  - üzmə qovuğu
- 

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

- baş
- qəlsəmə
- üzmə qovuğu
- böyrək

ürək

---

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

- böyrək  
 ürək  
 qara ciyər  
 üzmə qovuğu  
 pulcuqlar
- 

Sual: Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır? (Çəki: 1)

- həşəm  
 durna balığı  
 kütüm  
 çapaq  
 qızılbalıq
- 

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

- 1-3° C-də  
 2-5°C-də  
 3-6°C-də  
 5-8°-C-də  
 6-12°C-də
- 

Sual: Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur? (Çəki: 1)

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

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

- qəlsəmələri  
 bığcıqları  
 quyruğu  
 üzgəcləri  
 üzmə qovuğu
- 

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

- baş  
 qəlsəmə  
 üzmə qovuğu  
 böyrək  
 ürək
-

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

- böyrək
  - ürək
  - qara ciyər
  - üzümə qovuğu
  - pulcuqlar
- 

Sual: Fibroplast nədir? (Çəki: 1)

- balığın böyrəyi
  - balığın həzm orqanları
  - balığın qara ciyəri
  - balığın dərisi altında və birləşdirici toxumalarda xüsusi örtük qatı
  - balığın tənəffüs orqanları
- 

Sual: Qaxac edilmiş balıq məhsullarını hansı şəraitdə və neçə gün xarab olmadan saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- temperaturu 10°C-dən yuxarı olmayan, nisbi nəmliyi 70-80 % olan, təmiz kameralarda 3 ay müddətində
  - temperaturu 5°C-dən aşağı olmayan, nisbi nəmliyi 60-70 % olan, təmiz kameralarda 2,5 ay müddətində
  - temperaturu 7°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 55-60 % olan təmiz kameralarda 1, 5 ay müddətində
  - temperaturu 15°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 80-90% olan, təmiz kameralarda 3,5 ay müddətində
  - temperaturu 14°C-dən aşağı, nisbi nəmliyi 85-95 % olan, təmiz kameralarda 4 ay müddətində
- 

Sual: Balıqların hissə verilməsinin neçə üsulu vardır? (Çəki: 1)

- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə
  - tüstüsüz, yaxud yaş hisləmə
  - qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
  - tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə)
  - tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə), qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
- 

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

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

**BÖLMƏ: 05 02**

Ad

05 02

Suallardan

13



Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Pulcuqlu balıqlara aiddir: (Çəki: 1)

- sudak, çapaq (leş), durnabalığı, sazan, vobla
- durnabalığı, sazan, vobla, nalim, karp
- sevrüqa, sazan, vobla, nalim
- beluqa, sazan, vobla
- durnabalığı, sazan, vobla, karp

Sual: Nərə cinsli balıqlarda üzgəcləri necə təmizləmək lazımdır? (Çəki: 1)

- nazik və iti bıçaqla kəsmək
- balığı 10 dəqiqə bişirib təmizləmək
- qaynayan suda 2-3 dəq. saxlamaq və təmizləmək
- balığı 8 dəfə növbə ilə isti və soyuq suya salıb təmizləmək
- xüsusi qurğu ilə qarışib təmizləmək

Sual: Pulcuqlu və pulcuqsuz balıqlardan paylı tikələr hazırlamaq üçün: (Çəki: 1)

- file dərisi/sümüklü doğranır
- file dərili və sümüklü doğranır
- file dəri və sümükdən asılı olmayaraq doğranır
- file dərili və dərisiz sümüksüz/doğranır
- balıq isti emaldan sonra doğranır

Sual: Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır? (Çəki: 1)

- Xəzər dənizində
- Mərmərə dənizində
- Sakit okeanında
- Hind okeanında
- Qara dənizdə

Sual: Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- balığın dərisi
- balığın qəlsəmələri
- balığın böyrəyi
- balığın kürüsü
- balığın pulcuqları

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

- görmə
- eşitmə

- iy bilmə
  - dad bilmə
  - hiss etmə
- 

Sual: Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır? (Çəki: 1)

- həşəm
  - durna balığı
  - kütüm
  - çapaq
  - qızılbalıq
- 

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

- 1-3° C-də
  - 2-5° C-də
  - 3-6° C-də
  - 5-8°C-də
  - 6-12°C-də
- 

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

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

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

- 10°C-də
  - 12°C-də
  - 14°C-də
  - 15°C-də
  - 18°C-də
- 

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

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

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

- qızardılmış balıqlardan

- hissə verilmiŐ balıqlardan
- biŐirilmif balıqlardan
- qızardılmıŐ v  duzlu balıqlardan
- təzə v  duzlu balıqlardan

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

- 1  sulu: təbii hava Ő raitində
- 1  sulu: yüksək temperaturda
- 1  sulu: vakuumda (sublimasiya üsulu)
- 2  sulu: təbii hava Ő raitində v  yüksək temperaturda
- 3  sulla: təbii hava Ő raitində, yüksək temperaturda və vakuumda (sublimasiya üsulu)

### **BÖLMƏ: 05 03**

Ad	05 03
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarıŐdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qara k r  hansı balıqlardan alınır? ( eki: 1)

- siyənək
- qızıl balıq
-  apaq
- n r kimil r
- durnabalıŐı

Sual: Qırmızı k r  hansı balıqlardan alınır? ( eki: 1)

- Siy n k
- durnabalıŐı
- skumbriya
- qızıl balıq
- n r kimil r

Sual: Qidalılıq dəyərinə görə qara k r n n hansı  eŐidi daha üstün sayılır? ( eki: 1)

- dənəvər k r 
- duzlanıb qaxaclanmıŐ k r 
- sıxılmıŐ k r 
-  zilmif k r 
- t mizl nmif k r 

Sual: Balıq emalı s nayesinde konservl Ődirm nin əsasları neçə bioloji prinspl r

üzərində qurulmuşdur? (Çəki: 1)

- bioz
- anabioz
- senanabioz
- abioz
- sadalananların hamısı

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

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

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

- nisbi rütubəti 25 – 35 %, temperaturu 0...5° C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 35 – 45 %, temperaturu 0...10° C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 70 – 75 %, temperaturu 0...15° C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 55 – 65 %, temperaturu 0...20° C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 65 – 70 %, temperaturu 0...25°C olan anbarlarda

### **Bölmə: 06 01**

Ad	06 01
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yabanı meyvə və giləmeyvələrdən qida məhsulları hazırlanmasına nəyə görə üstünlük verilir? (Çəki: 1)

- çoxluğuna
- azlığına
- iqtisadi səmərəliliyinə və ekoloji təmizliyinə
- yetişməsinə
- saxlanmasına

Sual: Subtropik meyvələr əsasən Azərbaycan Respublikasının hansı bölgəsində yetişir? (Çəki: 1)

- Quba-Xaçmaz
- Zaqatala-Şəki
- Səlyan-Sabirabad
- Lənkəran-Astara

Yevlax-Gəncə

---

Sual: Zoğal meyvəsi hansı qrupdan olan meyvələrə aid edilir? (Çəki: 1)

- çəyirdəkli meyvələrə
  - tumlu meyvələrə
  - giləmeyvələrə
  - qərzəkli meyvələrə
  - subtropik meyvələrə
- 

Sual: Bərk bişmiş yumurtanı hazırlamaq üçün nə lazımdır? (Çəki: 1)

- yumurtaları duzlu qaynar suya salıb, 14-18,5 dəq. qaynadaraq bişirmək
  - yumurtaları duzlu qaynar suya salıb, 8-10 dəq. qaynadaraq bişirmək
  - yumurtaları duzlu soyuq suya salıb qaynadaraq və 28-33 dəq. bişirmək
  - yumurtaları duzlu qaynar suya salıb, 33-33,5 dəq. qaynadaraq bişirmək
  - yumurtaları soyuq suya salıb 48-50 dəq. qaynadaraq bişirmək
- 

Sual: Hansı omletlər movcuddur? (Çəki: 1)

- iri və xırda
  - təbii, qiyməli və qarışıq
  - qızardılmış, bişmiş, pörtlədilmiş
  - uşaq, sevimli, pəhriz
  - qatı, yarımqatı və duru
- 

Sual: Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- zapekanka, zrazi, kulebyaka
  - pudinq, qalantin, paştet
  - zapekanka, pudinq, sınık
  - varenik, kruton, sbiten
  - zapekanka, pudinq, telnik
- 

Sual: Kanape xörəyi nədir? (Çəki: 1)

- balıqdan hazırlanmış şirəli xörək
  - qəlyanaltılı buterbrodu
  - ətdən hazırlanmış şirəli xörək
  - xırda pirojkilər
  - sərinləşdirici içki
- 

Sual: Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür? (Çəki: 1)

- qızardılmış, pörtlədilmiş və bişirilmiş
  - bərk, lap bərk, qatı, yarımqatı və duru
  - xırda və iri
  - soyuq və isti
  - şirin və turş
-

Sual: Celeləşdirilmiş şirin xörelərin hazırlanması üçün nədən istifadə olunur: (Çəki: 1)

- jelatin, aqar, nişasta, aqaroid, pektin
- jelatin, aqar, nişasta, fitonsid, pektin
- jelatin, aqar, nişasta, aqaroid, kalsium
- jelatin, bal, nişasta, aqaroid, pektin
- jelatin, melanj, kömür, aqar, aqaroid, pektin

---

**BÖLMƏ: 06 02**

Ad	06 02
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır? (Çəki: 1)

- badyan
- darçın
- zəncəfil
- ağ istiot
- muskat cövüzü

Sual: Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 60-72%
- 10-20%
- 186-191%
- 234-240%
- 28-32%

Sual: Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə % olur? (Çəki: 1)

- 35-48%
- 44-58%
- 79-81%
- 182-191%
- 256-270%

Sual: Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur? (Çəki: 1)

- 154-162%
  - 83-87%
  - 389-395%
  - 490-496%
  - 560-564%
-

Sual: Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- paxla, noxud, lobya, mərcimək
  - paxla, darı, lobya, mərcimək
  - paxla, noxud, düyü, mərcimək
  - paxla, noxud, arpa yarması, lobya
  - paxla, noxud, lobya, qarabaşaq
- 

Sual: "Aşqarlı" şorbalar hazırlamaq üçün: (Çəki: 1)

- baş soğan və tomat-pasta qovrulmadan əlavə edilir
  - tomat-pasta bişmədən əvvəl soyuq suya əlavə edilir
  - qovurma aparılmır
  - yürkükünü, soğan və tomat-pasta şorbaya qovrularaq əlavə edilir
  - şorba xardalla doldurulur
- 

Sual: Borşun əsas komponenti: (Çəki: 1)

- ətir
  - çuğundur
  - kələmdir
  - tomat-pastadır
  - qovrulmuş soğandır
- 

Sual: Şinin əsas komponenti: (Çəki: 1)

- çuğundur
  - tomat-pastadır
  - yerköküdür
  - kələmdir
  - göyertidir
- 

Sual: Soyuq şorbaların maye əsası ola bilər: (Çəki: 1)

- çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi, ayran və s.
  - çörək kvası, balıq həlimi, albalı şirəsi, turş süd məhsulları, meyvə həlimi
  - quş əti həlimi, sitrus meyvələrin şirəsi, çuğundur həlimi, meyvə həlimi
  - suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları
  - çörək kvası, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları, süd, düyü həlimi, sitrus meyvələrinin şirəsi ola bilər
- 

Sual: Əsas souslar aşağıdakı kimi bölünür: (Çəki: 1)

- tünd və açıq
  - sarı və qırmızı
  - qırmızı və ağ
  - ağ və qeyri-müəyyən
  - şabalıdlı və sarı olurlar
- 

Sual: Yumurtalı-yağlı souslara aiddir: (Çəki: 1)

- Qırğız sousu, Faransız sousu, südlü sous
- Bakı sousu, Leninqrad sousu, çörək sousu
- suxari sousu, polyak sousu, Holland sousu
- Rus sousu, matros sousu, soğan sousu
- kök sousu, sitrus sousu, soğan sousu

---

### **BÖLMƏ: 06 03**

Ad	06 03
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Paylı yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- antrekot, təbii bifşteks file, langet
- budun qalın əti, file, langet
- döş əti, döymə ləbə
- eskalop, budun nazik əti
- boyun əti, romşteks, langet, qol əti

Sual: Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- bifşteks, azu, qulyaş, raqu və qızartma üçün tikələr
- langet, qulyaş, raqu, qızartma üçün tikələr
- kotlet əti, azu, qulyaş, raqu tikələri
- befstroqan, azu, qulyaş, raqu, qızartma tikələri
- befstroqan, azu, qulyaş, qızartma, şnisel tikələri

Sual: Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- bitoçki, kotlet, raqu, küftə
- lülə kabab, qulyaş, kotlet, küftə
- lülə kabab, bitoçki, kotlet, küftə
- lülə kabab, kotlet, befstroqan, küftə
- lülə kabab, azu, bitoçki, kotlet

Sual: Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir: (Çəki: 1)

- kompotun hazırlanması və limon turşusunun əlavə edilməsi
- meyvə şirəsinin hazırlanması və onun bişirilməsi
- siropun hazırlanması və onun nişasta ilə bişirilməsi
- tərəvəz püresinin hazırlanması və şəkərin əlavə edilməsi
- siropun hazırlanması və onun dondurulması

Sual: Şirin xörəklərin hazırlanması üçün kremlər istifadə olunur? (Çəki: 1)



- yaęlı, xamalı, meyvəli
- südlü, tərəvəzli, meyvəli
- giləmeyvəli, meyvəli, sitruslu
- xamalı, qəhvəli, şokoladlı
- karamelli, şokoladlı, pomadalı

### **BÖLMƏ: 07 01**

Ad	07 01
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir: (Çəki: 1)

- yumşaq sudan və dəmir çaynikdə
- yod sudan və saxsı çaynikdə
- yumşaq sudan və saxsı çaynikdə
- yumşaq sudan və çuğun çaynikdə
- yod sudan və dəmir çaynikdə

Sual: Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır: (Çəki: 1)

- qəhvə dənələri isladılır, qurudulur, qızardılır, üyüdüür və dəmlənir
- qəhvə dənələri üyüdüür, sonra ələktən keçirənir, qızardılır və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, qurudulur, qızardılır, üyüdüür və dəmlənir
- qəhvə dənələri qızardılır, üyüdüür və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, üyüdüür və dəmlənir

Sual: Karamel istehsalında işlədilən patkənin nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20÷30 %
- 10÷20 %
- 28÷40 %
- 18÷22 %
- 16÷18 %

Sual: Marmelad kütləsinə əlavə edilən natrium laktatın miqdarı hansı göstəricidən asılıdır? (Çəki: 1)

- marmelad kütləsinin temperaturundan
- alma püresinin turşuluğundan
- marmelad kütləsinin nəmliyindən
- alma püresinin nəmliyindən
- patkənin miqdarından

Sual: Şəkərli qənnadı məmulatlarına hansı aiddir? (Çəki: 1)

- tort
  - konfet
  - vafli
  - pirojna
  - peçenye
- 

Sual: Unlu qənnadı məmulatlarına hansı aiddir? (Çəki: 1)

- tort
  - konfet
  - marmelad
  - karamel
  - zefir
- 

Sual: İris hansı məmulatlara aiddir? (Çəki: 1)

- südlü konfetlərin növ müxtəlifliyidir
  - unlu qənnadı məmulatdır
  - yağsız-şəkərsiz məmulatdır
  - karamellərin növ müxtəlifliyidir
  - şokoladların növ müxtəlifliyidir
- 

### **BÖLMƏ: 07 02**

Ad	07 02
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- limon turşusu
  - alma turşusu
  - süd turşusu
  - çaxır turşusu
  - xlorid turşusu
- 

Sual: Aşağıdakı qatqılardan hansı həlməşik əmələ gətirən maddələrə aid deyildir? (Çəki: 1)

- aqar
- pektin
- jelatin
- aqaroid
- ksilit

---

Sual: Şokolad istehsalında istifadə olunan xammal hansıdır? (Çəki: 1)

- kakao yağı
- un
- yumurta sarısı
- duz
- kərə yağı

---

**BÖLMƏ: 0703**

Ad	0703
Suallardan	55
Maksimal faiz	55
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

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

- hidrogen
- yod
- fosfor
- dəmir
- manqan

---

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

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

---

Sual: Müasir dövrdə təqribən neçə minədək balıq növü məlumdur? (Çəki: 1)

- 10 minədək
- 15 minədək
- 20 minədək
- 25 minədək
- 30 minədək

---

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

- 300
- 800
- 1200
- 1500

Sual: Yaşayış yeri və həyat tərzindən asılı olaraq balıqlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
  - 4
  - 6
  - 7
  - 8
- 

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

- 3
  - 5
  - 7
  - 9
  - 10
- 

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

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

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

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

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

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

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

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
-

Sual: Bu adlardan biri, balıqları quruluşuna görə fərqləndirən amillərdən sayılmır: (Çəki: 1)

- oxabənzər
  - yastı
  - uzunsov
  - ilanvari
  - çəkiçəoxşar
- 

Sual: Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən qeyri – balıq xammallarına aid edilir: (Çəki: 1)

- dərisitikanlılar
  - iribuynuzlular
  - xırdabuynuzlular
  - tək dırnaqlılar
  - çüt dırnaqlılar
- 

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

- xərçəngəbənzər
  - başıayaqlı molyuskalar
  - dərisitikanlılar
  - xırda buynuzlular
  - onurğasız molyuskalar.
- 

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

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

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

- başıayaqlı molyuskalar
  - onurğasız molyuskalar
  - dərisitikanlılar
  - xərçəngkimilər
  - çüt dırnaqlılar
- 

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

- siyənək
  - treska karp
  - nərə
  - skumbriya
-

Sual: Balıq ətinin əzələ toxunmasının malik olduğu zülalın ümumi miqdarını neçə faizi miofbrillərdə mövcud olur? (Çəki: 1)

- 25- 30%
  - 35- 40%
  - 45-50%
  - 55- 60%
  - 65- 70%
- 

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

- 3-10%-dək
  - 13-20% -dək
  - 21-30%-dək
  - 31-35% -dək
  - 0,1- 0,8%-dək
- 

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

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

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

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

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

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

Sual: Yağlılığı neçə faizdən çox olmayan balıqlar, “ yagsız balıqlar” kimi qəbul edilir? (Çəki: 1)

- 4,0%-dək
- 7,0 %-dək
- 10,0 %-dək
- 14,0%-dək

20,0%- dən

---

Sual: Orta yağlılığa malik balıqlarda , bu miqdarda yağ olmalıdır: (Çəki: 1)

- 2-3%
  - 4-8%
  - 10-12%
  - 15-20%
  - 24-30%
- 

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

- 1-2%
  - 2-3%
  - 4-5 %
  - 6-7%
  - 8%-dən çox
- 

Sual: Balığın ölümdən sonrakı dəyişkənliklərini neçə mərhələyə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

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

- 3 sutkadan
  - 5 sutkadan
  - 8 sutkadan
  - 12 sutkadan
  - 15 sutkadan
- 

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

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

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

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

---

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

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

Sual: Balıq məhsulları istehsalında duzlama əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- yuma
  - pörtmə
  - qızartma
  - porsiyalandırma
  - unlama
- 

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

- 3
  - 2
  - 7
  - 6
  - 4
- 

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

- 3-4° C
  - 5-6°C
  - 8-12°C
  - 14-20° C
  - 21-30° C
- 

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

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

Sual: Balıq konservləri istehsalında pörtmə ( blanşirovka) neçə dərəcədə baş verir? (Çəki: 1)

- 68-74° C
- 75-80°C
- 87- 90°C



- 82- 85° C
  - 95 -98°C
- 

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

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

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

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Balığın qaynar hislənməsi prosesinin birinci mərhələsi – azca qurutma – hansı istilikdə yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- 40-50° C
  - 60- 80°C
  - 85-90°C
  - 90 -110°C
  - 110-150° C
- 

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

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

Sual: Balığın qaynar hislənməsi prosesinin üçüncü mərhələsi xüsusi hisləmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- 40-50° C
  - 60- 80° C
  - 85-90° C
  - 90 -110°C
  - 115-150° C
- 

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

- 3
- 4

- 5  
 6  
 7
- 

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

- 5-10 dəq  
 15-20 dəq  
 30-40 dəq  
 50-60 dəq  
 110- 120 dəq
- 

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

- 50-55°C  
 60-65°C  
 70 -75°C  
 80 – 85°C  
 90 -95°C
- 

Sual: Balıqdan jeledə təbii konservlər hazırlayarkən , ətdə duzun miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 0,5-1,0%  
 1,5- 2,0%  
 2,5- 3,0 %  
 3,5 -4,0 %  
 4,5 – 5,0 %
- 

Sual: Tomat sousunda 1 litrədək həcmli taralara qablaşdırılmış bütün balıq konserv növlərini hansı istilikdə sterilləşdirirlər? (Çəki: 1)

- 70-95°C  
 100-110° C  
 115- 118°C  
 120-121°C  
 128 -140° C
- 

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

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

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

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

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

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

Sual: Tomat sousunda balıq konservlərinin turşuluğunun neçə faiz həddində olmasına icazə verilir? (Çəki: 1)

- 0,3-0,6%
  - 0,7-1,0%
  - 1,2-1,5%
  - 1,6-1,9 %
  - 2,0 -2,3%
- 

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

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

Sual: Hazır yağda balıq konservlərində neçə faiz yağ mövcud olmalıdır? (Çəki: 1)

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

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

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

Sual: Balıq kotletlərinin hansı nisbətdə qızardılmış və çiy balıq qiymələrindən hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- 20- 80 %
- 30-70%
- 40-60%
- 50-50%
- 60-40%

---

Sual: "Tomat sousunda tərəvəzli kilkə konservi hazırlanarkən , bunlardan biri istifadə olunmur ( z ki: 1)

- tomat sousu
- qızdırılmış kilkə
- qovurulmuş yerk k 
- qovurulmuş kartof
- qovurulmuş soğan

---

Sual: " Preserv" s z n  hansı variantda göstərilən məlumat  rtl ndirilir? ( z ki: 1)

- 100  C- də sterilləşdirilir
- 100 C- dən yüksək istilikdə sterilləşdirilir
- 100 C- dən kiçik istilikdə pasterizə edilir
- sterill şdirilirmir
- göstərilənlərdən heç biri

---

Sual: Bu amillərdən biri preservl rin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir: ( z ki: 1)

- balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması
- balıq zülallarının qismən peptidl r  parçalanması
- balıq zülallarının amintur ularına parçalanması
- balıq zülallarının polipeptidl r  parçalanması
- yuxarıda göstərilənlərdən hec biri

---

### **BÖLMƏ: 08 01**

Ad	08 01
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Kombin l şdirilmiş isti emal üsullarına aiddir: ( z ki: 1)

- qızardılaraq p rtl m  üsulu ilə bişirmə v  şkafda bişirmə
  - suda bişirmə
  - az yağ i erisində qızardılma
  - fr terd  qızardılma
  - buxarda bişirmə
-

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

- köməkçi isti emal üsuluna
  - suda bişirmə üsuluna
  - çox yağ içində qızardılma üsuluna
  - az yağ içində qızardılma üsuluna
  - buxarda bişirmə üsuluna
- 

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

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

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

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

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

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

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

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

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir: (Çəki: 1)

- emal zamanı onların özlərinə su birləşdirməsi
  - emal zamanı su itirməsi
  - emal zamanı parçalanması
  - emal zamanı destruksiya olunması
  - emal zamanı köpüklənməsi
- 

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi

- emal zamanı su itirməsi
  - emal zamanı parçalanması
  - emal zamanı şişməsi
  - emal zamanı dondan azad edilməsi
- 

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir: (Çəki: 1)

- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
  - emal zamanı su saxlaması
  - emal zamanı su itirməsi
  - emal zamanı soyudulma
  - emal zamanı təbii, ilkin quruluşun pozulması
- 

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir: (Çəki: 1)

- emal zamanı su itirmə
  - emal zamanı su birləşdirmə
  - emal zamanı soyudulma
  - emal zamanı qızdırılma
  - emal zamanı onların molekullarının parçalanması
- 

### **BÖLMƏ: 08 02**

Ad	08 02
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Kimyəvi quruluşuna görə yeyinti yağları dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- monoqliseridlər
  - diqliseridlər
  - triqliseridlər
  - aldehidlər
  - fenollar
- 

Sual: Yağların bioloji dəyərliliyinə aiddir: (Çəki: 1)

- tərkibinin fosfatidlərlə zənginliyi
  - enerji verməsi
  - doymuş yağ turşuları ilə zənginliyi
  - doymamış yağ turşuları və vitaminlərlə zənginliyi
  - oksidləşmə qabiliyyəti
- 

Sual: Yeyinti yağlarının turşuluq ədədi hansı göstəricilərə aiddir: (Çəki: 1)

- dad göstəricilərinə

- qatılığa
  - özlülüyə
  - sərbəst yağ turşularının miqdarına
  - ərimə temperaturuna
- 

Sual: Optik sıxlıq yağların hansı göstəricisini xarakterizə edir: (Çəki: 1)

- kimyevi xassələrini
  - fiziki xassələrini
  - temperaturasını
  - əriməsini
  - özlülüynü
- 

Sual: Ərimə və donma yağların hansı göstəricisinə aiddir: (Çəki: 1)

- kimyevi xassələrinə
  - fiziki xassələrinə
  - özlülüynə
  - tüstülənməsinə
  - optik sıxlığına
- 

Sual: Yeyinti yağlarında sərbəst hidrosil qruplarının miqdarı hansı göstəriciyə görə təyin olunur: (Çəki: 1)

- yod ədədinə
  - asetil ədədinə
  - peroksid ədədinə
  - turşuluq ədədinə
  - tüstülənmə temperaturuna
- 

Sual: Yeyinti yağlarında yod ədədinin təyini nəyi göstərir: (Çəki: 1)

- ikiqat rabitələrin miqdarını
  - peroksidlərin miqdarını
  - sərbəst hidrosil qruplarının miqdarını
  - sərbəst yağ turşusu qruplarının miqdarını
  - polimerləşmə məhsullarının miqdarını
- 

Sual: Yeyinti yağlarının istiyə davamlılığı hansı göstərici ilə təyin olunur: (Çəki: 1)

- tüstülənmə temperaturuna görə
  - ərimə temperaturuna görə
  - yod ədədinə görə
  - asetil ədədinə görə
  - turşuluq ədədinə görə
- 

### **BÖLMƏ: 08 03**

Ad

08 03

Suallardan

4

Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur: (Çəki: 1)

- polimerləşmə məhsullarının miqdarı
- ərimə temperaturunun səviyyəsi
- donma temperaturunun səviyyəsi
- ikiqat rəbitələrin varlığı
- sərbəst yağ turşularının miqdarı

Sual: Xammal və yarımfabrikatların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir: (Çəki: 1)

- bir mərhələdə
- iki mərhələdə
- üç mərhələdə
- dörd mərhələdə
- beş mərhələdə

Sual: Məhsulların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi nəticəsində hansı birləşmələr əmələ gəlir: (Çəki: 1)

- yağ turşuları
- qliseridlər və yağ turşuları
- hidroperoksidlər
- polimerləşmə məhsulları
- peroksidlər

Sual: Qızardılma prosesində yeyinti yağlarının tüstülənməsi nəticəsində əmələ gələn gözyaşardıcı birləşmə hansıdır: (Çəki: 1)

- yağ turşusu
- akrolein
- qliserin
- dioksiturşu
- oksiturşu

### **BÖLMƏ: 09 01**

Ad	09 01
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %



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

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

Sual: Nişastanın kleysterləşməsi dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- soyuq suda həll edilmək üçün saxlanma
  - 30-40°C temperaturada suda isladılma
  - nişasta suspenziyasının 60-80°C temperaturada qızdırılması zamanı yapışqanlaşma
  - quru halda qızdırılma
  - suda qızdırılmaqla dərinədən parçalanma
- 

Sual: Nişastanın istehsalı üçün əsas bitki xammalları hansılardır? (Çəki: 1)

- çəyirdəkli meyvələr (gilas, şaftalı və s.)
  - toxumlu meyvələr (alma, heyva və s.)
  - yaşıl tərəvəzlər (ispanaq, cəfəri və s.)
  - giləmeyvələr (üzüm, qarağat və s.)
  - taxıl məhsulları (buğda, arpa, qarğıdalı və s.)
- 

Sual: Nişastanın polişəkərlərinə aiddir: (Çəki: 1)

- amiloza və amilopektin
  - pektin və sellüloza
  - aqar və pektin
  - qlükogen və aqar
  - protopektin və fursellaran
- 

Sual: Bitki xammalından alınan nişastaların əsas fiziki xassələrinə aiddir: (Çəki: 1)

- möhkəmlik
  - həllolma qabiliyyəti, şişmə, yapışqanlaşma, özlülük
  - hidroliz, qıvcırma, dərinədən parçalanma
  - karamelləşmə, oksidləşmə, hidroliz
  - parçalanma, oksidləşmə və efirləşmə
- 

Sual: Nişastanın kimyəvi modifikasiya olunması zamanı nə baş verir: (Çəki: 1)

- fiziki quruluşu dəyişir
  - kimyəvi quruluşu dəyişilməklə yeni xassə kəsb edir
  - dərinədən parçalanma gedir
  - həll olma qabiliyyəti azalır
  - kleysterizə olunur
-

Sual: Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir: (Çəki: 1)

- polişəkərlərə
- monoşəkərlərə
- dişəkərlərə
- hemisellülozlara
- pektinlərə

---

**BÖLMƏ: 09 02**

Ad	09 02
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır: (Çəki: 1)

- pektinin
- nişastanın
- sellülozanın
- qlükozanın
- aqarın

Sual: Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır: (Çəki: 1)

- pektinin
- nişastanın
- sellülozanın
- aqarın
- qalaktanın

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

- aqar
- nişasta
- pektin
- qalaktan
- sellüloza

Sual: Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir: (Çəki: 1)

- nişasta, sellüloza, pektin
- qlikogen, nişasta, pektin
- aqar, aqaroid, fursellaran
- qalaktomannan və karboksimetil nişasta
- mannan və qalaktan

---

Sual: Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı nə baş verir: (Çəki: 1)

- hidratlaşma
  - dehidratlaşma
  - polimerləşmə
  - avtoliz
  - kondensasiya
- 

Sual: Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır: (Çəki: 1)

- turşular
  - efirlər
  - karamelləşmə məhsulları
  - polişəkərlər
  - yağlar
- 

### **BÖLMƏ: 09 03**

Ad	09 03
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Emal zamanı məhsullarda alfa və betta–amilazanın təsiri ilə nişastada fermentativ dəyişilmə nəticəsində nə baş verir: (Çəki: 1)

- dərindən parçalanma (deqradasiya)
  - amiloza molekulalarının böyüməsi
  - amilopektin molekulalarının böyüməsi
  - həllolma qabiliyyətinin pisləşməsi
  - suyu özünə birləşdirərək kleysterizə olunma
- 

Sual: Qida məhsulların hazırlanmasında işlədilən bitki xammallarının tərkibində olan fermentlərə hansılar aiddir: (Çəki: 1)

- pepsin, tripsin və s.
  - tripsin, pektoavamorin və s.
  - pektoavamorin, pepsin və s.
  - amilaza, pektinaza, poliqlakturonaza, polifenoloksidaza və s.
  - laktaza, dekstrinaza və s.
- 

Sual: Bitki xammallarında olan pektin maddələrinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerindən ibarətdir: (Çəki: 1)

- limon turşusunun
- kəhraba turşusunun

- sirkə turşusunun
- qalakturon turşusunun
- turşəng turşusunun

---

### **Bölmə: 10 01**

Ad	10 01
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Püre şəkilli şorba nədir? (Çəki: 1)

- kartof püresi ilə şorba
  - bu şorbaya qoyulan ətdən alınan püre
  - bu şorbaya qoyulan tərəvəzdən alınan püre
  - bu şorbada olan qatı hissədən olan püre ilə
  - bu iki xörəkdən ibarətdir-püre və şorba
- 

Sual: Südlü şorbalara bişirmə zamanı südə neçə % su əlavə etməyə icazə verilir? (Çəki: 1)

- icazə verilmir
  - 15- 501% dək
  - 100% dək
  - 5-dən 10% -dək
  - 100-dən 200% -dək
- 

Sual: Tez dondurulan xörəklər hansı temperaturda saxlanıla bilər: (Çəki: 1)

- bir neçə ay ərzində (-18 °C-dən yuxarı olmayan temperaturda)
  - 24 ay ərzində (+10 °C -dən yuxarı olmayan temperaturda)
  - bir neçə gün ərzində(+ 28 °C yuxarı olmayan temperaturda)
  - bir neçə il ərzində (– 1 °C yuxarı olmayan temperaturda)
  - bir neçə həftə ərzində (+5 °C yuxarı olmayan temperaturda)
- 

Sual: Aşağı temperaturlar canlı orqanizmlərə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- temperaturdan və təsir müddətindən asılı olaraq canlı orqanizmlərin həyat proseslərini tormozlayır yaxud onlara məhvedici təsir göstərir:
  - yalnız məhvedici təsir göstərir
  - yalnız canlı orqanizmlərin həyat proseslərini tormozlayır
  - canlı orqanizmlərin aktiv böyüməsinə səbəb olur
  - canlı orqanizmlərə heç bir təsir göstərmir
- 

Sual: Konservləşdirmənin hansı əsas dörd prinsipi mövcuddur: (Çəki: 1)

- bioz, anabioz, senobioz, abioz
  - termofiloz, analioz, senobioz, lentobioz
  - bioz, psixrofiloz, makrosintebioz, abioz
  - bioz, anabioz, termofiloz, qelmintobioz
  - bioz, anabioz, senobioz, cirobioz
- 

Sual: Məhsulların saxlanma müddətini artırmaq üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edirlər: (Çəki: 1)

- sulfat turşusu buxarının, karbon qazının miqdarını artırır
  - antibiotiklərdən, ionlaşdırmadan, kalium- sianid buxarı və ultrabənövşəyi şüadan istifadə edirlər
  - ionlaşdırmadan, kalium- sianid buxarı və ultrabənövşəyi şüadan istifadə edirlər
  - antibiotik, ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüa, ozon, hava mühitində nəmliyi və oksigenin miqdarın müxtəlif azaltma metodlarından istifadə edirlər
  - hava mühitində nəmliyin və oksigenin miqdarını azaltma metodları, kalium- sianid buxarı və s, istifadə edirlər
- 

Sual: Bitki mənşəli orqanizmlərin dondurulması zamanı hüceyrələr daxilində əmələ gəlmiş buz nəyə səbəb olur: (Çəki: 1)

- onların böyüməsinə
  - onların tormozlaşmış tənəffüsünə
  - onların məhvini
  - stabil vəziyyətlərinə
  - yaşamasına
- 

Sual: Şorbalar ( yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qrupalara bölünür: (Çəki: 1)

- su əsaslı və susuz şorbalar
  - bölünmür
  - həlimli, südlü və turşsüd məhsulları ilə çörək kvaslı, meyvə-tərəvəz və giləmeyvəli şorbalar
  - ətli və balıqlı şorbalar
  - təbii və təbii olmayan şorbalar
- 

Sual: Hazırlanma üsullarına görə şorbalar necə olur? (Çəki: 1)

- aşqarlı, püreşəkili, şəffaf
  - isti, püreşəkili, şəffaf
  - soyuq, püreşəkili, şəffaf
  - soyuq və soyuq olmayan
  - aşqarlı, püreşəkili, müxtəlif həlimdə bişmiş
- 

Sual: "Aşqarlı" şorbaları hazırlamaq üçün (Çəki: 1)

- baş soğan və tomat-pasta qovrulmadan əlavə edilir
- tomat-pasta bişmədən əvvəl soyuq suya əlavə edilir
- qovurma aparılmır
- yerkökünü, soğan və tomat-pasta şorbaya qovrularaq əlavə edilir
- şorba xardalla doldurulur

---

Sual: Borşun əsas komponenti: (Çəki: 1)

- ətdir
  - çuğundur
  - kələmdir
  - tomat-pastasıdır
  - qovrulmuş soğandır
- 

Sual: Soyuq şorbaların maye əsası: (Çəki: 1)

- çörək kvası, çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi
  - çörək kvası, balıq həlimi, albalı şirəsi, turş süd məhsulları, meyvə həlimi
  - quş əti həlimi, sitrus meyvələrin şirəsi, çuğundur həlimi, meyvə həlimi
  - suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları
  - çörək kvası, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları, süd, düyü həlimi, sitrus meyvələrinin şirəsi ola bilər
- 

Sual: Şinin əsas komponenti: (Çəki: 1)

- çuğundur
  - tomat-pastadır
  - yerköküdür
  - kələmdir
  - göyertidir
- 

Sual: Qaynar şorbaların və içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır: (Çəki: 1)

- 50 °C
  - 195 °C
  - 290 °C
  - 100 °C
  - 75 °C
- 

Sual: İkinci xörəklərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır: (Çəki: 1)

- 150 °C
  - 65 °C
  - 110 °C
  - 120 °C
  - 35 °C
- 

## **BÖLMƏ: 10 02**

Ad	10 02
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: "Təmizləyib qaydaya salmaq" dedikdə və başa düşülür? (Çəki: 1)

- cəmdəkdən çirklərin və digər yad cisimlərin mexaniki təmizlənməsi
  - ətdən qaba damarların, birləşdirici toxumaların, qığırdaq və artıq piylərin təmizlənməsi
  - cəmdəyin dərisinin soyulması, içalat və dirnağın çıxarılması
  - buynuzların, dirnaqların və quyruğun kəsilməsi
  - cəmdəyin soyuq su ilə yuyulması
- 

Sual: İri tikəli yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- çanəti, budun nazik və qalın hissələri, yuxarı və iç tərəfləri, döş əti, qol əti, ləbə
  - antrekot, eskalop, ləbə, döş, qol, boyun əti
  - langet, budun nazik və qalın hissələri, yuxarı və iç tərəfləri, sümüksüz hissələr, bel əti
  - budun nazik və qalın hissələri, boyun əti, bel əti, zrazılar, file
  - budun iç və çöl hissələri, qol əti, boyun əti, ləbə, antrekot, eskalop
- 

Sual: Paylı yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- budun qalın əti, file, langet
  - döş əti, eskalop, döymə ləbə
  - eskalop, budun nazik əti
  - antrekot, təbii bifşteks, file, langet
  - boyun əti, romşteks, langet, qol əti
- 

Sual: Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- bifşteks, azu, qulyaş, raqu və qızartma üçün tikələr
  - langet, befstroqan, qulyaş, raqu, qızartma üçün tikələr
  - kotlet əti, befstroqan, azu, qulyaş, raqu tikələri
  - befstroqan, azu, qulyaş, qızartma, şnisel tikələri
  - befstroqan, azu, qulyaş, raqu, qızartma tikələri
- 

Sual: Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir: (Çəki: 1)

- bitoçki, kotlet, raqu, küftə
  - lülə kabab, qulyaş, kotlet, küftə
  - lülə kabab, azu, bitoçki, kotlet
  - lülə kabab, bitoçki, kotlet, küftə
  - lülə kabab, kotlet, befstroqan, küftə
- 

Sual: Ev quşlarının içliklə doldurulmasının aşağıdakı üsulları var: (Çəki: 1)

- "cibə", "buruna", "qarına"
- "bir sapda", "iki sapda", "üç sapda"
- "cibə", "bir sapda", "iki sapda"
- "tikməklə", "bir sapda", "iki sapda"
- "dolaqda", "bir sapda", "iki sapda"

---

Sual: Soyuq şorbaların maye əsası: (Çəki: 1)

- çörək kvası, çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi
  - çörək kvası, balıq həlimi, albalı şirəsi, turş süd məhsulları, meyvə həlimi
  - quş əti həlimi, sitrus meyvələrin şirəsi, çuğundur həlimi, meyvə həlimi
  - suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları
  - çörək kvası, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları, süd, düyü həlimi, sitrus meyvələrinin şirəsi ola bilər
- 

Sual: Ətli souslar aşağıdakı kimi bölünür: (Çəki: 1)

- tünd və açıq
  - sarı və qırmızı
  - qırmızı və ağ
  - ağ və qeyri-müəyyən
  - şabalıdı və sarı olurlar
- 

Sual: Yumurtalı-yağlı souslara aiddir: (Çəki: 1)

- Qırğız sousu, Fransız sousu, südlü sous
  - Bakı sousu, Leninqrad sousu, çörək sousu
  - suxari sousu, polyak sousu, Holland sousu
  - Rus sousu, matros sousu, soğan sousu
  - kök sousu, sitrus sousu, soğan sousu
- 

Sual: Mayonez-sousun tərkibi bu məhsullardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- bitki yağı, yumurta sarısı, sirkə və xardalın yüksək dispers emulsiyasından
  - xama və aromatizatorların qarışığından
  - çalınmış yumurta və xamadan
  - çalınmış yumurta zülalı və kərə yağından
  - yumurta, xama, yoqurt, sirkə və aromatik əlavələrin çalınmış qarışığı
- 

Sual: Yağ qarışıqlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir: (Çəki: 1)

- balıq və kərə yağları, xamalı doldurma
  - sirkəli və bitki yağı, kərə yağı, şokoladlı yağ
  - xamalı doldurma, buterbrod yağı, şokoladlı yağ, mayonez-sous
  - yaşıl yağ, kilkə yağı, siyənək yağı, krevet yağı
  - içalat yağı, xamalı doldurma, buterbrod yağı
- 

Sual: Kərə yağının nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 14,5%
  - 18%
  - 16%
  - 72%
  - 22%
-



Ad	10 03
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Məhsulların bişirilməsi aşağıdakı növlərə bölünür: (Çəki: 1)

- mayeyə tam salmaqla, yağa qismən salmaqla, infraqırmızı şüalarla, UTS-də
- mayeyə tam salmaqla, mayeyə qismən salmaqla, buxarla, UTS-də
- mayeyə tam salmaqla, yağa qismən salmaqla, buxarla, radioaktiv qızdırma ilə
- mayeyə tam salmaqla, mayeyə qismən salmaqla, buxarla, yağa tam salmaqla
- mayeyə tam salmaqla, mayeyə qismən salmaqla, yağa qismən salmaqla, infraqırmızı şüalarla, radioaktiv qızdırma ilə

Sual: Məhsulların qızardılmasının aşağıdakı üsulları var: (Çəki: 1)

- qızdırılmış səthlərdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, UTS-də mayeyə qismən salmaqla
- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, infraqırmızı şüalarla
- buxarda, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, infraqırmızı şüalarla
- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində qızardıcı şkafda, mayeyə salmaqla
- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, buxarda

Sual: Qızartma zamanı yağlarda hansı dəyişiklik baş verir: (Çəki: 1)

- oksigen və peroksidlərin əmələ gəlməsi nəticəsində kleysterləşir, akrolein oksigene qədər parçalanır
- yağlar hidroliz olaraq spirt və triqliseridlər əmələ gəlir, tüstü ayrılır
- oksid və peroksidlər əmələ gəlir, qliserin akroleinə qədər parçalanır, polimerləşir, qismən hidroliz olur, triqliseridlər parçalanır və tüstü əmələ gəlir
- nişasta polimerləşir, şəkərlər dəyişir və spirt, tüstü əmələ gəlir
- oksid və peroksidlər əmələ gəlir, qliserin "J" vitamin qədər parçalanır, polimerləşir, zülallar qismən hidroliz olur və parçalanır, PP rivotamini və tüstü əmələ gəlir

Sual: İsti emala ən dözümlü vitamin hansıdır? (Çəki: 1)

- askorbin turşusu
- tiamin
- nikotin turşusu
- riboflavin
- B 6 vitamini

### **BÖLMƏ: 11 01**

Ad	11 01
Suallardan	7

Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Sütül qarğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir? (Çəki: 1)

- qaynar suda 10-15 dəqiqəyə
- qaynar suda 1- 5 dəqiqəyə
- qaynar suda 5-6 saat
- qaynar suda 4-5 saat
- qaynar suda 10-12 saat

Sual: Tərəvəzlərin früterdə qızardılması məhsulların bu nisbətini nəzərdə tutur: (Çəki: 1)

- 1 kq tərəvəz və 250 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 4 litr yağ
- 1 kq tərəvəz və 300 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 200 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 350 q. yağ

Sual: Kələmdən şnitse hazırlamaq üçün: (Çəki: 1)

- pörtlənmiş kələm ətçəkəndə çəkilir, yumurta vurulub çalınır, yumrulanır və urvalanıb qızardılır
- çiy kələm ətçəkəndə çəkilir, yumurta ağı əlavə edilir, yumrulanır, urvalanıb və qızardılır
- bişmiş kələm doğranır, un əlavə edilir, alınmış qiymə yumrulanır, urvalanıb və qızardılır
- bişmiş kələm ətdöyənle döyülür, iki qat düzülür, yumrulanır, urvalanıb və qızardılır
- bişmiş kələm doğranır, qızardılır, un əlavə edilir, qiymə qarışdırılır, yumrulanır, urvalanıb və qızardılır

Sual: Paxlalıların zülalı bioloji dəyərinə görə hansılara uyğun gəlir: (Çəki: 1)

- makaron məmulatlarının tam dəyərsiz zülallarına
- yarmaların tam dəyərsiz zülallarına
- sifıra
- tam dəyərsiz bitki zülallarına
- heyvani zülallara

Sual: Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 60-72%
- 10-20%
- 186-191%
- 234-240%
- 28-32%

Sual: Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə% olur? (Çəki: 1)

- 35-48%
- 44-58%
- 79-81%
- 182-191%
- 256-270%

Sual: Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur (Çəki: 1)

- 154-162%
- 83-87%
- 389-395%
- 490-496%
- 560-564%

### **BÖLMƏ: 11 02**

Ad	11 02
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- paxla, noxud, lobya, mərcimək
- paxla, darı, lobya, mərcimək
- paxla, noxud, düyü, mərcimək
- paxla, noxud, arpa yarması, lobya
- paxla, noxud, lobya, qarabaşaq

Sual: Kleysterizə zamanı yarma nişastalarında nə qədər nəmlik udur? (Çəki: 1)

- 50-70%
- 150-300%
- 60-85%
- 780-820%
- 350-900%

Sual: Hansı omletlər mövcuddur: (Çəki: 1)

- iri və xırda
- təbii, qiyməli və qarışıq
- qızardılmış, bişmiş, pörtlədilmiş
- uşaq, sevimli, pəhriz
- qatı, yarımqatı və duru

Sual: Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- zapekanka, zrazı, kulebyaka
  - pudinq, qalantin, paştet
  - zapekanka, pudinq, sırnik
  - varenik, kruton, sbiten
  - zapekanka, pudinq, telnik
- 

Sual: Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür: (Çəki: 1)

- qızdırılmış, pörtlədilmiş və bişirilmiş
  - bərk, lap bərk, qatı, yarımqatı və duru
  - xırda və iri
  - soyuq və isti
  - şirin və turş
- 

Sual: Jeleləşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nə istifadə olunur (Çəki: 1)

- jelatin, aqar, nişasta, aqaroid, pektin
  - jelatin, aqar, nişasta, fitonsid, pektin
  - jelatin, melanc, kömür, aqar, araroid, pektin
  - jelatin, aqar, nişasta, aqroid, kalsium
  - jelatin, bal, nişasta, aqaroid, pektin, indol
- 

Sual: Şirin xörəklərin hazırlanması üçün hansı kremlər istifadə olunur? (Çəki: 1)

- yağlı, xamalı, meyvəli
  - südlü, tərəvəzli, meyvəli
  - giləmeyvəli, meyvəli, sitruslu
  - xamalı, qəhvəli, şokoladlı
  - karamelli, şokoladlı, pomadalı
- 

Sual: Kisələrin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir: (Çəki: 1)

- kompotun hazırlanması və limon turşusunun əlavə edilməsi
  - meyvə şirəsinin hazırlanması və onun bişirilməsi
  - siropun hazırlanması və onun nişasta ilə bişirilməsi
  - tərəvəz püresinin hazırlanması və şəkərin əlavə edilməsi
  - siropun hazırlanması və onun dondurulması
- 

### **BÖLMƏ: 11 03**

Ad 11 03

Suallardan 10

Maksimal faiz 10

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 1 %

Sual: Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür: (Çəki: 1)

- qatı, güclü qablaşmış və zəif
  - güclü, orta və zəif
  - yumşaq, bərk və zəif
  - maye, yarım maye və zəif
  - qatı və zəif
- 

Sual: Xəmirin hansı növləri mövcuddur: (Çəki: 1)

- mayalı, qat-qatlı, biskvitli, şəkərli, yaqsız (şirin), dəmlənmiş
  - biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru
  - acımış, bərk, yumşaq, yarım yumşaq, mayeşəkili, biskvitli
  - bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkili, şirin, duzlu
  - biskvitli, bərk, yumşaq, yarım yumşaq, mayekəlli
- 

Sual: Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur: (Çəki: 1)

- kimyəvi, fiziki, kombine edilmiş
  - maşınla, əllə, mayalı
  - mexaniki, qeyri-mexaniki, kombine edilmiş
  - biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki
  - kimyəvi, mayalı, kombine edilmiş
- 

Sual: Şirin (yağsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- yumurtanı, duzu və şəkəri qarışdırıb, süd (yaxud su) əlavə edib və un töküb xəmir yoğurlar
  - yumurtanı unda qarışdırıb, 20 dəq sonra süd (su) duz, şəkər əlavə edib, xəmir yoğurlar
  - duzu, şəkərlə qatıb, süd (su) əlavə edirlər, sonra un töküb xəmir yoğurlar. Xəmir 1 saat saxlandıqdan sonra yumurta qatırlar
  - yumurta, duz, şəkər qarışdırılır, süd (su) əlavə edilib qaynadılır, un tökülür və xəmir yoğrulur
  - yumurta, duz, şəkər qarışdırılır, süd (su) əlavə olunaraq, qaynadılır, qaynama prosesində un töküb xəmir yoğrulur
- 

Sual: Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var: (Çəki: 1)

- formalı və sərbəst
  - tez və ləng
  - oparalı və oparasız
  - quru və nəmli
  - mayalı və formalı
- 

Sual: Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- su 35°C qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, yumurta, un əlavə edilib, xəmir yoğrulur və qıçqırmaya qoyulur
- su 5°C qədər soyudulur, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və

qızcırmaya qoyulur

su 75°C qədər qızdırılır, duz, şəkərə, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğurulur və qızcırmaya qoyulur

su 1°C qədər soyudulur, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğurulur və qızcırmaya qoyulur

su 85°C qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, un əlavə edilib xəmir yoğurulur və qızcırmaya qoyulur

---

Sual: Qat - qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

Xəmir yoğrulur. Ayrıca 50% unu yağla qarışdırıb, düzbucaqlı forma verirlər. Xəmiri yayıb, hazırlanmış yağ onun üzərinə qoyurlar və onu zərf şəklində bükürlər, sonra xəmiri yenidən yayıb, büküb, soyudurlar və bu prosesiduru 8 dəfə təkrarlayırlar

Xəmir yoğurub 65 dəq saxlayırlar. Ayrıca 40% unu yağla qarışdırıb, düzbucaqlı formasına salırlar. Xəmiri yayıb üzərinə unda hazırlanmış yağ qoyurlar və rulet kimi bükürlər. Sonra yenidən yayıb, rulet kimi büküb, soyudurlar və yenə yayırlar

su, duz, yumurta, qida turşusu məhlulunda xəmir yoğurub 5 dəq saxlayırlar. Ayrıca 45% unu yağla qarışdırıb düzbucaqlı forması verirlər. Xəmiri yayıb üzərinə hazırlanmış yağ qoyurlar. Sonra rulet şəklində bükürlər. Xəmiri yenidən yayıb, büküb, soyudurlar və bu proseduru 11 dəfə təkrar edirlər

xəmir yoğurub 25 dəq saxlayırlar. Ayrıca 10% unu yağla qarışdırıb düzbucaqlı formasına salırlar. Xəmiri yayıb, üzərinə hazırlanmış yağ qoyurlar və zərf şəklində bükürlər, sonra yenidən yayıb, büküb, soyudurlar. Bu əməliyyat 4 dəfə təkrar edilir

xəmir yoğrulub 50 dəq saxlanılır. Ayrıca 80% unu yağla qarışdırıb düzbucaqlı şəklinə salırlar. Xəmiri yayıb, üzərinə hazırlanmış yağ qoyub zərf şəklində bükürlər. Sonra yenidən yayıb, büküb, soyudurlar və bu əməliyyat 2 dəfə təkrar edirlər

---

Sual: Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

yağ, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər

Unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər

yumurtanı, unu və yumşaldıcını 47°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib, te-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər

yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur

yumurtanı, unu, yumşaldıcını 0 °C -dən aşağı temperaturda birləşdirib tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışdırırlar və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər

---

Sual: Unlu xörəklərə aiddir: (Çəki: 1)

düşbərə, vareni, peçenye, pryanik

oladi, düşbərə, pirojnalar, tortlar

oladi, mantı, peçenye, pryanik

düşbərə, oladi, blinçiklər, vareniklər

düşbərə, vareniki, pirocnalar, tortlar

---

Sual: Unlu kulinar məmulatlarına aiddir: (Çəki: 1)

pirojki, ponçik, vatrüşka, piroq

- düşbərə, varenik, peçenye, pryanik
- oladi, kletski, ponçik, vatrüşka
- piroq, ponçik, oldai, kletski
- piroq, ponçik, pirocna, tort

### **Bölmə: 12 01**

Ad	12 01
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir: (Çəki: 1)

- yumşaq sudan və dəmir çaynikdə
- jod sudan və saxsı çaynikdə
- yumşaq sudan və saxsı çaynikdə
- jod sudan və dəmir çaynikdə
- yumşaq sudan və çuğun çaynikdə

Sual: Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır: (Çəki: 1)

- qəhvə dənələri isladılır, qurudulur, qızardılır, üyüdülmür və dəmlənir
- qəhvə dənələri üyüdülmür, sonra ələktən keçirtənir, qızardılır və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, qurudulur, qızardılır, üyüdülmür və dəmlənir
- qəhvə dənələri qızardılır, üyüdülmür və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, üyüdülmür və dəmlənir

Sual: Şərablı isti içkilərə aiddir: (Çəki: 1)

- krüşon, qroq, qlintveyn, çay
- punş, qroq, qlintveyn
- kakao, punş, qroq
- krüşon, pünş, qroq, kisel
- kakao, pünş, qroq

Sual: Salatların, soyuq alkoqolsuz içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır: (Çəki: 1)

- 12 °C
- 38 °C
- 40 °C
- 2 °C
- 5 °C

Sual: Unlu qənnadı məmulatlara aiddir: (Çəki: 1)

- tort, peçenye, piroq, ponçik, blinçiklər
  - peçenye, pryantik, düşbərə, varenik
  - pirojna, tort, peçenye, pryantik
  - pirojna, tort, oladi
  - piroq, ponçik, düşbərə, varenik
- 

Sual: Azərbaycanda ən geniş yayılan qaynar içki hansıdır? (Çəki: 1)

- çay
  - qəhvə
  - kakao
  - südlü qəhvə
  - qaymaqlı qəhvə
- 

Sual: Limonlu şərbətin tərkibinə hansı komponentlər daxildir? (Çəki: 1)

- mandarin, şəkər, darçın, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
  - limon, şəkər, ərik şirəsi, şaftalı şirəsi, su, yeyinti buzu
  - bal, darçın, nanə yaxud reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
  - limon, zəfəran, şəkər, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
  - armud, şəkər, zəfəran, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
- 

### **BÖLMƏ: 12 02**

Ad	12 02
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Müalicəvi qidalanma hansı növ yüngülləşdirici tədbirləri nəzərdə tutur? (Çəki: 1)

- subyektiv və obyektiv
  - yumşaldıcı, dondurucu
  - biokimyəvi, termiki və sensor
  - mexaniki, kimyəvi və termiki
  - vizual, sensor və biokimyəvi
- 

Sual: Xörəklərin və kulinar məmulatların reseptlər məcmuəsi nədir? (Çəki: 1)

- xörəklərin və kulinar məmulatların hazırlanması üzrə məsləhətlərdir
  - qida məhsullarının texnologiyası ixtisası üzrə təhsil alanlar üçün dərslikdir
  - iaşə müəssisələri üçün əsas normativ texnoloji sənəddir
  - ev şəraitində xörəklərin və kulinar məmulatların hazırlanması üçün vəsaitdir
  - xörəklərin və kulinar məmulatların hazırlanması üzrə laboratoriya işlərinin aparılması üçün metodik göstərişdir
-



Sual: Milli xörelərin və kulinariya məmullatlarının yeni reseptləri harada təsdiqlənir? (Çəki: 1)

- respublikanın ali məktəblərində
- səhiyyə nazirliyində həkimlərin iştirakı ilə
- kulinariya şurası baxıldıqdan sonra respublikanın ticarət nazirliyində
- həkimlərin toplanışında baxıldıqdan sonra, səhiyyə nazirliyində
- "Əmtəəşünaslıq" kafedrasında baxıldıqdan sonra, Səhiyyə Nazirliyində

Sual: Azərbaycan mətbəxinin birinci xörelərinin əsas xüsusiyyətləri nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- onlar daha da bişmiş olur, qatı və əsasən ədviyyatlar daxil olmaqla ət və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar çox duru olur və nar əlavə olunmaqla balıq və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar qatı olur və mütləq zəfəran əlavə olunmaqla göbələk və balıq bulyonlarında hazırlanırlar
- qatı olurlar və əsasən tərşun əlavə olunmaqla turş süddə hazırlanırlar
- onlar çox bişmiş olurlar, qatıq və mayonez əlavə olunmaqla kartof həlimində hazırlanırlar

Sual: Pitinin tərkibinə hansı komponentlər daxildir: (Çəki: 1)

- mal ət, quru lobya, quyruq piyi, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot
- qoyun ət, bitki yağı, sarımsaq, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot
- soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot, darçın
- qoyun ət, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot
- qoyun ət, noxud, quyruq piyi, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot

### **BÖLMƏ: 12 03**

Ad	12 03
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Patkanın nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20÷30%
- 10÷20%
- 28÷40%
- 18÷22%
- 16÷18%

Sual: Əla növ buğda ununun küllülük dərəcəsi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,55%
  - 0,75%
  - 1,25%
  - 1,9%
  - 1,5%
- 

Sual: Patkada quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 78÷82%
  - 70÷80%
  - 80÷90%
  - 60÷72%
  - 73÷76%
- 

Sual: Patka haqqında deyilənlərdən hansılar səhvdir? 1. dekstrinlərin qlükoza ilə qarışığıdır; 2. çörək bişirmə sənayesində tətbiq edilmir; 3. qənnadı sənayesində tətbiq edilir; 4. qlükoza ilə saxarozanın qarışığıdır; 5. şirin dada malikdir; 6. nişastanın hidroliz məhsuludur. (Çəki: 1)

- 1, 2, 4
  - 1, 4, 6
  - 4
  - 2, 4
  - 1,2, 5
- 

Sual: Bu zülallardan hansıları suda həll olandır? (Çəki: 1)

- qlobulinlər
  - qlüteninlər
  - prolaminlər
  - albuminlər
  - qlütelinlər
- 

Sual: Bu zülallardan hansıları duz məhlulunda (məsələn, 10 % natrium xlorid məhlulunda) həllolan zülallardır? (Çəki: 1)

- qlobulinlər
  - prolaminlər
  - albuminlər
  - qlüteninlər
  - qlütelinlər
- 

Sual: Zülalların fiziki xassələri haqqında deyilənlərdən hansılar doğrudur? 1. Hamısı suda həll olmur; 2. Bəziləri suda kolloid məhlul əmələ gətirir; 3. Hamısı düz məhlulunda yaxşı həll olur; 4. Hamısı suda yaxşı həll olur; 5. Bəziləri suda həll olmur. (Çəki: 1)

- 1,3
- 2,5
- 2
- yalnız 5

Sual: Nişasta dənəciyi hansı fraksiyalardan ibarətdir (Çəki: 1)

- sellüloz, amiloz və amilopektin
- karbohidratlar və zülallar
- amiloz və amilopektin
- amilolitik və proteolitik fermentlər
- yalnız amilopektin

Sual: Nişasta haqqında deyilənlərdən hansılar səhvdir? 1. xətti molekulardan ibarətdir; 2. şaxəli molekulardan ibarətdir; 3. dənəvər quruluşa malikdir 4. □ - qlükozanın qalıqlarından ibarətdir; 5. irimolekullu birləşmə deyil. (Çəki: 1)

- 4,5
- 1, 2, 3
- 1, 2
- 3, 5
- yalnız 4

### **BÖLMƏ: 13 01**

Ad	13 01
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Küftə-bozbaşı hansı texnologiya ilə hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- qaynayan bulyona ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, tökülüb hazır olana qədər bişirilir
- qaynayan bulyona əvvəljədən isladılmış noxud tökülüb yarıhazır olana qədər bişirilir, sonra ət qiyməsindən, duzdan, düydən və ortasına alça qoyularaq kürəciklər qayrılır bulyona əlavə edilir, onun ardınca kartof, xırda doğanmış soğan və hazır olana 10-15 dəqiqə qalmış quyruq piyi, duz, istiot, zəfəran tökülür
- qaynayan bulyona əvvəlcədən isladılmış lobya tökülüb yarıhazır olana qədər bişirilir, sonra ət qiyməsindən, duzdan, yumurtadan, çörəkdən hazırlanmış kürəciklər hazırlanıb bulyona əlavə edilir, onun ardınca kartfo, xırda doğranmış soğan qatılaraq hazır olana qədər bişirilir
- soyuq suya , ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, xırdalanmış baş soğan və hazır olana qədər bişirilir
- soyuq suya, ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, kartof, un, ərik, bitki yağı, sirkə, xırdalanmış baş soğan və hazır olana qədər bişirilir

Sual: Hind quşundan hazırlanan kababın tərkibində hansı komponentlər olmalıdır: (Çəki: 1)

- hind quşu, baş soğan, göy, sumax

- hind quşu, baş soğan, göy, balqabaq, kartof, nar
  - hind quşu, toyuq, pomidor, quyruq, göy, sumax
  - hind quşu, badımçan, ispanaq
  - hind quşu, keşniş göy, qızardılmış şaftalı
- 

Sual: Çoban qovurması hansı texnologiya əsasında bişirilir: (Çəki: 1)

- qoyun ıçalatı 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır
  - qoyun ıçalatı və quyruq 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır sonra nar, bir az həlim əlavə edib portlədilir
  - ətçəkəndən keçirilmiş qoyun qiyməsini doğranmış kuyruq tikələrnən kazanda hazır olana qədər qızardılır sonra nar, bir az həlim əlavə edib portlədilir
  - qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və su ıçinə qoyub hazır olana qədər bişirilir. Sonra kartof, pomidor, düyu, əlavə edib portlədilir
  - qoyun əti və quyruq 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və ęazanda hazır olana qədər qızardılır sonra alınça, göy bibər, bir az həlim əlavə edib portlədilir
- 

Sual: Azərbaycan mətbəxinin plovlarını hazırlayanda düyünün bişməsi üçün lazım olan suyun və duzun miqdarını göstərin: (Çəki: 1)

- 1 kq düyüyə 1 litr su və 150 q duz
  - 1 kq düyüyə 0,5 litr su və 50 q duz
  - 1 kq düyüyə 16 litr su və 50 q duz
  - 1 kq düyüyə 1,5 litr su və 250 q duz
  - 1 kq düyüyə 6 litr su və 50 q duz
- 

Sual: Heyva dolmasının tərkibində hansı komponentlər olmalıdır: (Çəki: 1)

- toyuq əti, hayva, moruq alma, ərilmış yağ, şabalıd, qöy, duz
  - qoyun əti, hayva, ərilmış yağ, şabalıd, qoz, kişmiş, pomidor, armud qöy, duz.
  - qoyun əti, hayva, ərilmış yağ, şabalıd, şəkər, kişniş, duz
  - qoyun əti, hayva, ərilmış yağ, kartof, pomidor, duz
  - hayva, ərilmış yağ, şabalıd, şəkər, duz
- 

### **BÖLMƏ: 13 02**

Ad	13 02
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Şilə-plovu hansı texnologiya əsasında hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- Qoyun ətindən kəsilmiş tikələri hazır olana qədər bişirirlər. Suya duz, qovrulmuş soğan, qızardılmış kartof, ədviyyalar, yuyulmuş düyü töküb, hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üzərinə qızardılmış ət qoyurlar və doğranmış göyerti tökürlər

● qoyun ətini parçalarını hazır olana qədər bişirirlər. Əti bulyondan çıxarıb, bulyona duz, qovrulmuş soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü töküüb hazır olana qədər qatı konsistensiyaya alınana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üzərinə bişmiş ət qoyurlar və doğranmış göyərti tökürlər

● Qoyun ətindən qiymə hazırlayırlar. Bulyona duz, qiymə, qovrulmuş soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü, yumurta töküüb hazır olana qədər qatı konsistensiyaya alınana qədər bişirirlər. Veriləndə üzərinə göyərti tökürlər

● tikələnmiş toyuq ətini qızardırlar. Bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü və qatıq tökürlər. Hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə toyuq qoyulur, darçın, göyərti, istiot, xaş-xaş səpirlər

● doğranmış balıq tikələrini hazır olana qədər bişirirlər. Bişmiş balığı ayıraraq, bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü, qara kürü əlavə edib hazır olana qədər, qatı konsistensiyaya alınana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə bişmiş balıq qoyulur və doğranmış göyərti səpilir

Sual: Tərs-kabab plovunun tərkibinə hansı komponentlər daxildir? (Çəki: 1)

- mal ətini (çan ətini), düyü, ərənmiş yağ, soğan, sumax, mixək, darçın, duz
- toyuq ətini, alma, düyü, ərənmiş yağ, soğan, sumax, pomidor, mixək, darçın, duz
- qoyun ətini, xurma, tut, düyü, ərənmiş yağ, soğan, sumax, bolqar bibəri, alma, mixək, darçın, duz
- keçi ətini, ərənmiş yağ, soğan, sumax, kartof, mixək, darçın, lumu, duz
- balıq, ərənmiş yağ, soğan, sumax, badımjan, mixək, darçın, duz

Sual: Süzmə-xəngəli hansı texnologiyaya görə hazırlayırlar? (Çəki: 1)

● qoyun ətini 10-15 qramlıq tikələrə doqranır və qazana tökülür, üzərinə su əlavə edərək hazır olana qədər pişirilirlər. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsilib yağda qızardılırlar. Süfrəyə verəndə qızardılmış xəmirin üstünə bişirilmiş ət qoyurlar

● qoyun ətini 100-150 qramlıq tikələrə doqranır və yağda qızardılır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib suya tökürlər, ət hazır olana qədər bişirilib süzdükdən sonra süfrəyə verirlər

● qoyun ətini 120-185 qramlıq tikələrə doqranır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətə bərabər 20 dəqiqə bişirirlər. Süzüllər və süfrəyə verirlər

● qoyun ətini 10-15 qramlıq tikələrə doqranır və doqranmış baş soğanla yağda qızardılır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətə bərabər 20 dəqiqə müddətində bişirilib süzülür və süfrəyə verilir

● xəmir yayılıb kəsilərək fritürdə qızardılır. Süfrəyə verəndə xəmirin üzərinə bir parça qızardılmış ət qoyulur

### **Bölmə: 1303**

Ad	1303
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Temperatur təsirindən mikrobların neçə % məhv olur? (Çəki: 1)

- 99%
  - 50%
  - 40%
  - 25%
  - 10 %
- 

Sual: Ətə qırmızı ləkələri hamsı mikroorqanizmlər verir? (Çəki: 1)

- Sarcina
  - B prodigiones
  - Staphglococcus
  - P.gloucum
  - Cl.herbatum
- 

Sual: Ətdə göy-yaşıl rəng yaradan mikroorqanizmlər hansılardır? (Çəki: 1)

- Sarcina
  - Cl.herbatum
  - B prodigiones
  - P.gloucum
  - Mucor
- 

Sual: Kolbasa məmulatları istehsalında ətin sümükdən ayrılması neçə dərəcədə aparılır? (Çəki: 1)

- 30 C
  - 10 C
  - 5 C
  - 15 C
  - 0 C
- 

Sual: Uzun müddət saxlanılan mühitdə məhsulda suyun miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 20
  - 25
  - 10
  - 30
  - 40
- 

Sual: Mikrobların ətdə inkişafının birinci mərhələsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- laqfaza
  - laqorifmik faza
  - stasionar faza
  - yoxolma fazası
  - mərhələli getmir
-

Sual: Mikrobların ətdə inkişafının ikinci mərhələsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- laqfaza
- stasionar faza
- yoxolma fazası
- mərhələli getmir
- laqorifmik faza

---

**BÖLMƏ: 14 01**

Ad	14 01
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yaşıl noxuddan olan təbii konservlərdə xörək duzunun miqdarı bu qədər olmalıdır: (Çəki: 1)

- 0,8%-dən 0,9%-ə qədər
- 0,8%-dən 1,5%-ə qədər
- 0,2%-dən 0,4%-ə qədər
- 0,4%-dən 0,6%-ə qədər
- 1,5%-dən 2,0%-ə qədər

Sual: Pəhriz konservlərində kompotlar üçün meyvələrin konservləşdirilməsində onların üzərinə sirop tökülərək sterilizə olunması hansı temperaturda həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 80-90°C
- 85-110°C
- 110-115°C
- 115-120°C
- 120-125°C

Sual: Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- ksilit və fruktoza
- ksilit və sorbit
- qlükoza və fruktoza
- qlükoza və laktoza
- fruktoza və laktoza

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

- zülal birləşmələrinin denaturasiyası ilə
- yağların oksidləşməsi ilə

- protopektinin parçalanması ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə
- nişasta polişəkərlərinin dəyişilməsi ilə

Sual: Xammal və yarımfabrikatların konservləşdirmə üsullarının tətbiqində əsas məqsəd nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- hazırlanan məhsulda itkinin miqdarca azaldılmasından
- hazırlanan məhsulun uzun müddət keyfiyyətli saxlanmasını təmin etməkdən
- hazırlanan məhsulda rəngin saxlanmasının təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulun enerji dəyərinin artırılmasının təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulda kimyəvi tərkibin sabit saxlanmasının təmin edilməsindən

Sual: Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir: (Çəki: 1)

- istilik tutumu, növü və kimyəvi xassələri
- onların möhkəmliyi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri
- onların çeşidi, növü və mənşəyi
- onların növü, möhkəmliyi və istilik tutumu
- onların çeşidi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri

### **BÖLMƏ: 14 02**

Ad	14 02
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur: (Çəki: 1)

- polimerləşmə məhsullarının miqdarı
- ərimə temperaturunun səviyyəsi
- donma temperaturunun səviyyəsi
- ikiqat rabitələrin varlığı
- sərbəst yağ turşularının miqdarı

Sual: Xammal və yarımfabrikatların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir: (Çəki: 1)

- bir mərhələdə
- iki mərhələdə
- üç mərhələdə
- dörd mərhələdə
- beş mərhələdə



Sual: Məhsulların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi nəticəsində hansı birləşmələr əmələ gəlir: (Çəki: 1)

- yağ turşuları
- qliseridlər və yağ turşuları
- hidroperoksidlər
- polimerləşmə məhsulları
- peroksidlər

Sual: Qızardılma prosesində yeyinti yağlarının tüstülənməsi nəticəsində əmələ gələn gözyaşardıcı birləşmə hansıdır: (Çəki: 1)

- yağ turşusu
- akrolein
- qliserin
- dioksiturşu
- oksiturşu

### **BÖLMƏ: 14 03**

Ad	14 03
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

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

- qəlsəmələri
- bıçcıqları
- quyruğu
- üzgəcləri
- üzmə qovuğu

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

- baş
- qəlsəmə
- üzmə qovuğu
- böyrək
- ürək

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

- böyrək
- ürək
- qara ciyər
- üzmə qovuğu
- pulcuqlar

---

Sual: Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır? (Çəki: 1)

- həşəm
  - durna balığı
  - kütüm
  - çapaq
  - qızılbalıq
- 

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

- 1-3° C-də
  - 2-5°C-də
  - 3-6°C-də
  - 5-8°-C-də
  - 6-12°C-də
- 

Sual: Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur? (Çəki: 1)

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

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

- qəlsəmələri
  - bığcıqları
  - quyruğu
  - üzgəcləri
  - üzmə qovuğu
- 

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

- baş
  - qəlsəmə
  - üzmə qovuğu
  - böyrək
  - ürək
- 

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

- böyrək
  - ürək
  - qara ciyər
  - üzmə qovuğu
  - pulcuqlar
-

Sual: Fibroplast nədir? (Çəki: 1)

- balığın böyrəyi
- balığın həzm orqanları
- balığın qara ciyəri
- balığın dərisi altında və birləşdirici toxumalarda xüsusi örtük qatı
- balığın tənəffüs orqanları

Sual: Qaxac edilmiş balıq məhsullarını hansı şəraitdə və neçə gün xarab olmadan saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- temperaturu 10°C-dən yuxarı olmayan, nisbi nəmliyi 70-80 % olan, təmiz kameralarda 3 ay müddətində
- temperaturu 5°C-dən aşağı olmayan, nisbi nəmliyi 60-70 % olan, təmiz kameralarda 2,5 ay müddətində
- temperaturu 7°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 55-60 % olan təmiz kameralarda 1, 5 ay müddətində
- temperaturu 15°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 80-90% olan, təmiz kameralarda 3,5 ay müddətində
- temperaturu 14°C-dən aşağı, nisbi nəmliyi 85-95 % olan, təmiz kameralarda 4 ay müddətində

Sual: Balıqların hissə verilməsinin neçə üsulu vardır? (Çəki: 1)

- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə
- tüstüsüz, yaxud yaş hisləmə
- qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə)
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə), qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)

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

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

### **BÖLMƏ: 15 01**

Ad	15 01
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür: (Çəki: 1)

- qatı, güclü qablaşmış və zəif
  - güclü, orta və zəif
  - yumşaq, bərk və zəif
  - maye, yarımmaye və zəif
  - qatı və zəif
- 

Sual: Xəmirin hansı növləri mövcuddur: (Çəki: 1)

- mayalı, qat-qatlı, biskvitli, şəkərli, yaqsız (şirin), dəmlənmiş
  - biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru
  - acımış, bərk, yumşaq, yarımıyumşaq, mayeşəkili, biskvitli
  - bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkili, şirin, duzlu
  - biskvitli, bərk, yumşaq, yarımıyumşaq, mayekəlli
- 

Sual: Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur: (Çəki: 1)

- kimyəvi, fiziki, kombine edilmiş
  - maşınla, əllə, mayalı
  - mexaniki, qeyri-mexaniki, kombine edilmiş
  - biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki
  - kimyəvi, mayalı, kombine edilmiş
- 

Sual: Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var: (Çəki: 1)

- formalı və sərbəst
  - tez və ləng
  - oparalı və oparasız
  - quru və nəmli
  - mayalı və formalı
- 

Sual: Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- yağ, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
  - Unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər
  - yumurtanı, unu və yumşaldıcını 47°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib, te-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər
  - yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur
  - yumurtanı, unu, yumşaldıcını 0 °C -dən aşağı temperaturda birləşdirib tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışırlar və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər
- 

Sual: Unlu xörəklərə aiddir: (Çəki: 1)

- düşbərə, vareni, peçenye, pryanik
  - oladi, düşbərə, pirojnalar, tortlar
  - oladi, mantı, peçenye, pryanik
  - düşbərə, oladi, blinçiklər, vareniklər
  - düşbərə, vareniki, pirocnalar, tortlar
-

Sual: Unlu kulinar məmulatlarına aiddir: (Çəki: 1)

- pirojki, ponçik, vatrüşka, piroq
- düşbərə, varenik, peçenye, pryantik
- oladi, kletski, ponçik, vatrüşka
- piroq, ponçik, oldai, kletski
- piroq, ponçik, pirocna, tort

---

**BÖLMƏ: 15 02**

Ad	15 02
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yumşaq dondurma istehsalı üçün əsasən hansı stabilizatorlar istifadə olunur? (Çəki: 1)

- jelatin, aqar-aqar, aqaroid
- nişasta, quru süd, pektin
- quru süd, metilsellüloza, aqaroid
- metilsellüloza, süd zərdabı, aqaroid
- metilsellüloza, quru süd, nişasta

Sual: Dondurma istehsalında frezerləşdirmə prosesi dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- dondurma qarışığının qismən dondurulması və onun hava ilə doyurulması
- dondurma qarışığının soyudulması və onun çalınması
- dondurma qarışığının pasterizə olunması və onun tez dondurulması
- dondurma qarışığının hazırlanması və onun soyuqda saxlanması
- dondurma qarışığının qismən dondurulması və onun saxlanması

Sual: Sənayedə dondurmaların texnologiyası iki əsas prosedən ibarətdir: (Çəki: 1)

- əsas xammalın hazırlanmasından və dondurma qarışığının çalınmasından
- dondurma qarışığının hazırlanması və bu qarışıqdan dondurma hazırlanmasından
- dondurma qarışığının pasterizə olunmasından və onun soyudulmasından
- əsas xammalın homogenləşdirilməsindən və onun soyudulmasından
- dondurma qarışığının hazırlanmasından və onun pasterizə olunmasından

Sual: İstifadə olunan qarışıqların növündən asılı olaraq yumşaq dondurmalar əsasən aşağıdakı növlərdə buraxılır: (Çəki: 1)

- kərəli, kərəli-zülallı, kərəli-şokoladlı, kərəli-qəhvəli, yüksək yağlılıqla südlü və südlü
- marqarinli, marqarinli-zülallı, marqarinli-şokoladlı, marqarinli-qəhvəli, yüksək yağlılıqla südlü və südlü
- bitki yağlı, bitki yağlı-zülallı, bitki yağlı-şokoladlı, bitki yağlı-qəhvəli, yüksək yağlılıqla

südlü və südlü

- kərəli, kərəli-zülallı, kərəli-şokoladlı, kərəli-qəhvəli, zəif yağlılıqla südlü və südlü
  - süd zərdabı ilə, süd zərdabı ilə-zülallı, süd zərdabı ilə-şokoladlı, süd zərdabı ilə-qəhvəli və südlü
- 

Sual: Meyvələrdə və tərəvəzlərdə yaşıl rəngin varlığı hansı birləşmələrin olması ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- mineral maddələrin olması ilə
  - xlorofill pigmentlərinin olması ilə
  - karotinoidlərin olması ilə
  - askorbin turşusunun olması ilə
  - şəkərlərin olması ilə
- 

### **Bölmə: 1503**

Ad	1503
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Yumurta sarısının denaturasiyası hansı temperaturda başlayır? (Çəki: 1)

- 60 C
  - 57,5 C
  - 82 C
  - 70 C
  - 100 C
- 

Sual: Yumurta sarısında tam koagulyasiya hansı temperaturda baş verir? (Çəki: 1)

- 60 C
  - 57,5 C
  - 70 C
  - 82 C
  - 100 C
- 

Sual: Ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir: (Çəki: 1)

- özlülüyn artması
  - plastikliyin artması
  - özlülüyn azalması
  - plastikliyin azalması
  - elastikliyin azalması
-

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

- 30-35°C
  - 20-30°C
  - 15-25°C
  - 12-18°C
  - 17-18°C
- 

Sual: Ət və ət məhsullarını saxlamaq məqsədilə yerləşdirilməzdən əvvəl kamera nə ilə dezinfeksiya edilməlidir? (Çəki: 1)

- xlorla
  - karbon qazı ilə
  - ozonla
  - metanla
  - sabunla
- 

Sual: Əti qızartmaq üçün yağ hansı temperaturadək qızardılmalıdır? (Çəki: 1)

- 80-90 dərəcə C
  - 160-180 dərəcə C
  - 350-500 dərəcə C
  - 300-350 dərəcə C
  - 70-80 dərəcə C
- 

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

- 10°C
  - 15°C
  - 20°C
  - 12°C
  - 5°C
- 

Sual: Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır? (Çəki: 1)

- 1 dəqiqə
  - 8 – 10 dəqiqə
  - 0,5 saat
  - 3 dəqiqə
  - 2 dəqiqə
- 

Sual: Mal ətinin bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 2-3 saat
  - 4-5 saat
  - 40-50 dəq.
  - 30-35 dəq.
  - 6-8 saat
- 

Sual: Soyudulmuş cəmdəklərin saxlanma müddətini uzatmaq üçün hansı üsullardan

istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ionlaşdırıcı şüalardan
  - duzlardan
  - xlorlamadan
  - qurutmaqdan
  - hisləmədən
- 

