

**2957 Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratlarının texnologiyalarının nəzəri əsasları**

**1...01# 01**

İnsanların sağlamlığında aşağıdakılardan hansı xüsusi əhəmiyyət kəsb edir

- a) əmək
- b) gəzinti
- c) qida
- d) istirahət
- e) oyun

**2...01# 01**

Sürətləndirilmiş elektronlar üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- a) 10 Mev
- b) 2 Mev
- c) 7 Mev
- d) 6 Mev
- e) 12 Mev

**3...01# 01**

İnsan orqanizminə lazım olan enerji nə ilə daxil olur

- a) qida
- b) yuxu
- c) istirahət
- d) əmək
- e) informasiya

**4...01# 01**

Orqanizmdə vitaminlərin qismən çatışmamazlığı necə adlanır

- a) hipovitaminoz
- b) avitaminoz
- c) hipervitaminoz
- d) vitaminoz
- e) beri-beri

**5...01# 01**

Orqanizmdə vitaminlərin artıqlığı necə adlanır

- a) Hipervitaminoz
- b) Avitaminoz
- c) Hipovitaminoz
- d) Dvitaminoz
- e) Evitaminoz

**6...01# 01**

Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır

- a) vitaminlər, mineral maddələr
- b) su, fermentlər
- c) zülallar, mineral maddələr
- d) mikroelementlər, zülallar
- e) zülallar, yağlar, karbohidratlar

**7...01# 02**

Yetkin yaşlı insanlarda fosfolipidlərə olan tələbat nə qədərdir

- a) 5 q/sutka
- b) 12 q/sutka
- c) 25 q/sutka
- d) 45 q/sutka
- e) 18 q/sutka

**8...01# 02**

Xolesterinin biosintezi harada baş verir

- a) qaraciyərdə
- b) böyrəkdə
- c) öddə
- d) mədədə
- e) dalaqda

**9...01# 02**

Qida məhsullarının qaralmasına nə təsir göstərir

- a) SO<sub>2</sub>
- b) CO<sub>2</sub>
- c) O<sub>2</sub>
- d) Mg
- e) Zn

**10...01# 03**

Saxlanma davamlılığına görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- a) 2
- b) 6
- c) 12
- d) 7
- e) 8

**11...01# 03**

Aktiv turşuluğa görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- a) 2
- b) 8
- c) 4
- d) 7
- e) 12

**12...01# 03**

Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

- a) saxlanma müddətindən
- b) hüceyrənin vəziyyətindən
- c) sitoplazmadan
- d) soyutma temperaturundan
- e) məhsulun nəmliyindən

**13...01# 03**

Havanın optimal hərəkət sürəti nəyi təmin edir

- a) temperaturun, qaz tərkibinin bərabərliyini və stabilliyini

- b) nəmliyi
- c) oksigeni
- d) karbonu
- e) azotu

**14...01# 03**

Nişasta kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- a) zimazadan
- b) liqazadan
- c) ) amilaza və amilopektindən
- d) amilazadan
- e) transferazadan

**15...01# 03**

Nişastanın dekstrinləşmə dərəcədəsi nə qədərdir

- a) 100°C
- b) 90°C
- c) 70°C
- d) 160°C
- e) 120°C

**16... 04# 01**

Meyvə tərəvəzlərin bioloji xassəsi nə ilə bağlıdır

- a)) hüceyrə quruluşu ilə
- b) endospermlə
- c) aleyron qatı ilə
- d) istilikkeçirmə ilə
- e) sorbsiya tutumu ilə

**17...02#02**

Səmərəli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir

- a)12
- b) 8
- c) ) 3
- d) 5
- e) 21

**18...02#02**

İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür

- a) 6
- b) 8
- c) ) 3
- d) 10
- e) 12

**19...02#03**

Tarazlaşdırılmış qida rasionunun jrtə enerji qiymətliliyi nə qədərdir

- a)) 2850 kkal.
- b) 4000 kkal.
- c) 7000 kkal.

d) 1200 kkal.

e) 100 kal.

**20...02#03**

Hansı nəzəriyyə bakteriyalara mənfi amil kimi baxmır

a)) Adekvat qida nəzəriyyəsi

b) Dekvat qida nəzəriyyəsi

c) Pirokvat qida nəzəriyyəsi

d) Fiziki nəzəriyyəsi

e) Molekulyar nəzəriyyəsi

**21...02#03**

Əsas mübadilə enerjisi kişilər üçün nə qədərdir

a)1000 kkal.

b) 800 kkal

c) ) 1700 kkal

d) 1500 kkal.

e) 2100 kkal.

**22...02#03**

Qida məhsulları enerji dəyərinə görə neçə qrupdan ibarətdir

a) 32

b) 24

c) 16

d) 8

e) ) 4

**23...03 # 03**

Yağların sıxlığı hansı dustura hesablanır

a)  $\rho = m \cdot V$

b) )  $\rho = \frac{m}{V}$

c)  $\rho = mg$

d)  $\rho = mg\varphi$

e)  $\rho = \frac{mV}{g}$

**24...04 # 03**

Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur

a)) qabıqda

b) rüşeymdə

c) endospermdə

d) aleyron qatında

e) dəndə

**25...04 # 03**

Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur

a) endospermdə

b) qabıqda

- c) aleyron qatında
- d)) rüşeymdə
- e) dəndə

**26... 04# 01**

Ribosomlar nədən ibarətdir

- a) proteidlərdən
- b) lipidlərdən
- c) karbohidratlar
- d)) lipid, zülal, ribonuklein turşusundan
- e) dezoksiribonuklein turşusundan

**27...04 # 03**

Hüceyrənin nəfəs alınması dedikdə nə nəzərdə tutulur

- a)) sitoplazmanın nəfəs alması
- b) vakuolun nəfəs alması
- c) hüceyrə arasındakı maddənin nəfəs alması
- d) hüceyrə qrafının nəfəs alması
- e) hüceyrə şirəsinin nəfəs alması

**28...04 # 03**

Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir

- a)) fiziki
- b) kimyəvi
- c) texnoloji
- d) bioloji
- e) biokimyəvi

**29...04 # 03**

Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir

- a) tsiksotropiya
- b) mexaniki adgeziya
- c) spesifik adgeziya
- d) sürüşgənlik
- e) möhkəmlik

**30...04 # 03**

Xammaları hansı dərəcədə emal etdikdə protoplazma zülalı pıxtalaşır

- a)) 80-85°C
- b) 15-20°C
- c) 5-8°C
- d) 22-25°C
- e) 40°C

**31... 04 # 02**

Meyvə və tərəvəzlərin neçə % karbohidrat təşkil edir

- a) 100
- b)) 75
- c) 200
- d) 10
- e) 30

**32...05 # 01**

Sitoplazma nədən ibarətdir

- a) sellülozadan
- b) ) zülal, lipid, karbohidratdan
- c) ribosomdan
- d) vakuoldan
- e) mitoxodridən

**33...05 # 01**

Maya hüceyrəsi əsasən nədən ibarətdir

- a)) nüvədən
- b) mitoxondridən
- c) vakuoldan
- d) hemisellulozadan
- e) sellülozadan

**34...05 # 01**

Unda olan nişastanın şəkərləşməsi nə zaman başlayır

- a)) xəmirin yoğrulmasında
- b) xəmirin qıçqırmasında
- c) xəmirin bişirilməsində
- d) bişirilmədən sonra
- e) unun ələnməsində

**35...05 # 01**

Unun rəngi tünd olduqda tərkibində nə çox olur

- a) kleykovina
- b) vitamin
- c) nəmlik
- d) turşuluq
- e) ) küllülük

**36...05 # 02**

Məhsulların keyfiyyətinə və saxlanılma qabiliyyətinə tə göstərən şərait

- a)) vegetasiya dövrünün meteoroloji şəraiti
- b) qalma qabiliyyəti
- c) sort
- d) saxlanılma qabiliyyəti
- e) növ

**37...05 # 02**

Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır

- a)) rekristallaşma
- b) inversiya
- c) parçalanma
- d) fermentasiya
- e) revticukasiya

**38...05 # 02**

Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir

- a) mexaniki

- b) istilik-fiziki
- c) ) kimyəvi
- d) fiziki-kimyəvi
- e) qıcqırtma

**39...05 # 02**

Kolloid məhlula hansılar aiddir

- a)) meyvə şirəsi
- b) qazlı içki
- c) spirtli içki
- d) şəkər məhlulu
- e) suspenziya

**40...05 # 03**

Meyvələr neçə dərəcəyə qədər suyun donmasına davam gətirirlər

- a)) -2; -3°C
- b) -17 °C
- c) -8; -9 °C
- d) -20 °C
- e) -30 °C

**41...05 # 03**

Baranki xəmiri hansı təzyiqdə sıxılır

- a) 1,7MPa
- b) 8 MPa
- c) 17 MPa
- d) 4 MPa
- e) ) 0,8 MPa

**42...05 # 03**

Osmotik təzyiq hansı düsturla hesab olunur

- a)  $p=mg$
- b)  $p=m\rho\varphi$
- c))  $p=\frac{RT}{V}$
- d)  $p=RV$
- e)  $p=PVmg$

**43...06 # 01**

Kökümeyvəlilər hansılara aiddir

- a) meyvələrə
- b) ) tərəvəzlərə
- c) giləmeyvələrə
- d) dənli meyvələrə
- e) qərzəklilərə

**44...06 # 01**

Qabaq hansı tərəvəzlərə aiddir

- a) ədviyyəli tərəvəzlərə
- b) tomat tərəvəzlərə
- c)) balqabaq tərəvəzlərə

- d) paxlalı tərəvəzlərə
- e) kələm tərəvəzlərə

**45...06 # 01**

Ali canlıların soyudulması ilə müşahidə olunur

- a)) orqanizmin anabiozu ilə
- b) orqanizmin biozu ilə
- c) orqanizmin abiozu ilə
- d) orqanizmin zəifləməsi ilə
- e) orqanizmin donması ilə

**46...06 # 01**

Virulentlik xassəsi nəyə deyilir

- a) yoluxma qabiliyyəti
- b) ) parazitlik edən mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyəti
- c) infeksiyon qabiliyyəti
- d) aqresivlik qabiliyyəti
- e) patoloji qabiliyyəti

**47...06 # 01**

Patogenlik xassəsi nəyə deyilir

- a)) mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti
- b) infeksiyon qabiliyyəti
- c) aqresivlik qabiliyyəti
- d) çoxalma qabiliyyəti
- e) qidalanma qabiliyyəti

**48...06 # 01**

Mikrobioloji xarabalmanın son mərhələsində nə müşahidə olunur

- a)) kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- b) keyfiyyətin yüksəlməsi
- c) saxlanma müddətinin uzadılması
- d) patogenlik xassəsi
- e) fiziki xassə

**49...06 # 02**

Məhsulun səthindəki mikrofloranı azaltmaq üçün hansı üsullar tətbiq edilir

- a) fiziki
- b) mexaniki
- c) mikrobioloji
- d)) ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan
- e) texnoloji

**50...06 # 02**

Həqiqi hüceyrə anabiozu nə vaxt baş verir

- a) isidildikdə
- b)) su buza çevrilir, karbon qazı və oksigeni bərk hala çevirir
- c) qaynadıldıqda
- d) parçalandıqda
- e) hidroliz olunduqda



**51...06 # 02**

Mikroorqanizmlərin məhsulları zədələmə qabiliyyəti hansı xassələrlə müəyyən edilir

- a) aqresivlik, patogenlik
- b) qidalanma qabiliyyəti ilə
- c) qalma qabiliyyəti ilə
- d) texnoloji qabiliyyəti ilə
- e) çoxalma qabiliyyəti ilə

**52...06 # 02**

Parazitlik edən mikroobun xəstəlik törətmə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- a) aqresivlik xassəsinə
- b) patogenlik xassəsinə
- c) virulentlik xassəsinə
- d) patoloji xassəsinə
- e) texnoloji xassəyə

**53...06 # 02**

Mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- a) patogenlik xassəsinə
- b) aqresivlik xassəsinə
- c) virulentlik xassəsinə
- d) mikrobioloji xassəsinə
- e) texnoloji xassəsinə

**54...06 # 02**

Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir

- a) keyfiyyətin yüksəldilməsi
- b) fiziki tərkibin dəyişməsi
- c) kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- d) saxlanma müddətinin uzadılması
- e) hüceyrənin məhvi

**55...06 # 02**

Un üyütmə xassəsi nə ilə müəyyən edilir

- a) dəninin üyüdülmə qabiliyyəti ilə
- b) dəninin şişməsi ilə
- c) dəninin xırdalanması ilə
- d) dəninin parçalanması ilə
- e) dəninin ayrılması ilə

**56...06# 03**

Mikroorqanizmlərin \_\_\_\_\_maddəsi hansı amillərdən asılıdır

- a) sterilizasiya temperaturu, qida məhsullarının kimyəvi tərkibi, mikroorqanizmlərin növü və miqdarından
- b) mühitin turşuluğundan
- c) tindalizasiyadan
- d) pasterilizasiyadan
- e) azotdan

**57...06# 03**

Hüceyrələrin anabiozu nə ilə xarakterizə olunur

- a)) hüceyrə və toxumalarda maddələr və informasiya mübadiləsinin dayandırılması ilə
- b) tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin tormozlanması ilə
- c) tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- d) tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin sürətləndirilməsi ilə
- e) tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə

**58...06# 03**

Mikroorqanizmlərin məhsula təsiri hansı xassələrlə müəyyən olunur

- a) texnoloji şəraitlə
- b)) aqresivlik, patogenlik, virulentlik
- c) saxlanma şəraitlə
- d) artma şəraitlə
- e) qidalanma ilə

**59...06# 03**

Bitkinin müdafiə xassəsini keçərək onu zədələmək, çoxaltmaq hansı xassəyə aiddir

- a)) aqresivlik xassəsinə
- b) kimyəvi xassəyə
- c) patogenlik xassəsinə
- d) virulentlik xassəsinə
- e) fiziki xassəyə

**60...06# 03**

Qida məhsullarına kiflərin təsrinin azaldılması üçün nədən istifadə olunur

- a) karbon qazından
- b) etil spirtindən
- c) sorbin turşusundan
- d) səthi-aktiv maddələrdən
- e) ) propion turşusu və onun duzlarından

**61...06# 03**

Nəm çürüməni nə əmələ gətirir

- a)) Rhizopus nigricans göbələyi
- b) sacharomyus göbələyi
- c) fuzarium göbələyi
- d) Alternariya göbələyi
- e) pensiliun göbələyi

**62...07# 01**

Aşağı temperaturun köməyi ilə xammallar mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngiməsinə əsaslanan üsul hansı prinsipə əsaslanır?

- a)) anabioz
- b) abioz
- c) bioz
- d) çenanabiz
- e) xemobioz

**63...07# 01**

Temperatur şoku nəyə deyilir

- a)) temperaturun kəskin şəkildə sürətlə düşməsinə
- b) temperaturun qalxmasına
- c) biokimyəvi proseslərin artmasına
- d) maddələr mübadiləsinin saxlanması
- e) maddələr mübadiləsinin yaxşılaşdırılması

**64...07 # 01**

Soyutma zamanı vakuum əmələgətirmə prosesindən istifadə edilən hansı üsuldur

- a) konvektiv
- b)) istiliyin faza çevrilməsi yolu ilə ayrılma
- c) radiasiya
- d) sublimasiya
- e) membran

**65...07 # 01**

Dondurulma nə üçün tətbiq olunur

- a)) məhsulları uzun müddətə saxlamaq üçün
- b) məhsulların tez istifadə olunması üçün
- c) toxuma daxilində nəmliyi saxlamaq üçün
- d) qurutmaq üçün
- e) şəffaflaşdırmaq üçün

**66...07 # 01**

Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldan istifadə edilir

- a) ) dondurma
- b) qaynatma
- c) isitmə
- d) qurutma
- e) yoğrulma

**67...07 # 02**

Xammalda mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngidilməsinə və dayandırılmasına əsaslanan prinsip

- a)) anabioz
- b) bioz
- c) abioz
- d) temperatur
- e) rütubət

**68...07 # 02**

Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir

- a)) hüceyrəarası mayenin kristallaşması
- b) hüceyrə daxilindəki mayenin qaynaması
- c) hüceyrənin pozulması
- d) hüceyrənin inkişafı
- e) hüceyrəarası mayenin qatılaşması

**69...07 # 02**

Məhsulların kiflərlə xarabolmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür

- a) quru yerdə saxlanılır

- b) səthi-aktiv maddələrdən istifadə edirlər
- c)) propion turşusu və onun duzlarından istifadə edirlər
- d) sorbin turşusundan istifadə edirlər
- e) karbon qazından istifadə edirlər

**70...07 # 02**

Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir

- a) mikrobioloji
- b) biokimyəvi
- c) biotexnoloji
- d) kimyəvi
- e) ) bioloji

**71...07# 03**

Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir

- a) saxlanma şəraiti
- b)) temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət sürəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi
- c) soyutma şəraiti
- d) gərginlik
- e) qurutma

**72...07# 03**

Dondurulmuş məhsullar neçə dərəcədə saxlanılır

- a) -25°C
- b) -30°C
- c) ) -18°C
- d) -40 °C
- e) -50 °C

**73...07# 03**

Streptococcus lactis bakteriyalarının təsiri altında hansı qıvcırma baş verir

- a) propion turşusuna
- b) yağ turşusuna
- c)) süd turşusuna
- d) etil spirtinə
- e) karbon qazına

**74...07# 03**

Aşağıdakılardan Bioz prinsipinə hansı aiddir

- a)) turşutma
- b) spirtləmə
- c) ) atmosfer tərkibinin tənzimlənməsi
- d) marinad məhlulunda saxlanma
- e) sterilizasiya

**75...07# 03**

Qida məhsullarının emalında spirtli qıvcırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- a) fiziki-kimyəvi
- b) istilik-fiziki
- c) kimyəvi

- d) fiziki
- e) biokimyəvi

**76...08 # 01**

Qızartma prosesi davam etdirilərsə xammalda nə baş verir

- a) deformasiya və desruksiya
- b) pörtmə
- c) şişmə
- d) daxili buxarlanma
- e) qurutma

**77...08 # 01**

Qida xammallarına qaynar su ilə təsiri necə adlanır

- a) ilkin istilik emalı
- b) fiziki emal
- c) kimyəvi emal
- d) biokimyəvi emal
- e) mikrobioloji emal

**78...08 # 02**

Buxarəmələgətirmənin başlanması və hüceyrələrin həcmnin böyüməsi hansı mərhələdə baş verir

- a) qurutmada
- b) dekstruksiya
- c) şişmədə
- d) pörtmədə
- e) deformasiyada

**79...08 # 02**

Xammalın həddən artıq qızardılmasında nə baş verir

- a) toxumanın kimyəvi parçalanması
- b) şişmə
- c) destruksiya
- d) deformasiya
- e) qurutma

**80...08 # 02**

Nişəstanın alınması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- a) fiziki-kimyəvi istehsala
- b) qıcqırtma istehsala
- c) mexaniki istehsala
- d) kimyəvi istehsala
- e) istilik-fiziki istehsala

**81...08 # 02**

Təzyiq altında emal hansı istehsal sahəsinə aiddir

- a) mexaniki-istilikfiziki
- b) kimyəvi
- c) fiziki
- d) fiziki-kimyəvi
- e) qıcqırtma

**82...08 # 03**

Qızartmaya daxil olan xammaldakı quru maddənin miqdarı hansı düsturla hesablanır

- a)  $Q=AQ/100$
- b)  $Q=A \cdot 100$
- c)  $Q=mg$
- d)  $Q=K \cdot M+k$
- e)  $Q=M \cdot X$

**83...08 # 03**

Yüksək temperaturda emal prosesində bitki toxumasında ardıcıl nə baş verir

- a) istiliklə qurutma, şişmə, buxarlanma, deformasiya, destruksiya, strukturun kimyəvi dağılması
- b) şişmə, qurutma
- c) destruksiya, buxarlanma
- d) qurutma, destruksiya
- e) buxarlanma, şişmə

**84...09# 01**

Qıvcırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir

- a) aktivliyi azalır
- b) aktivliyi artır
- c) hidroliz olur
- d) parçalanır
- e) dayanır

**85...09# 01**

Fermentlər kimyəvi tərkibinə görə hansı qruplara bölünür

- a) bir komponentli, iki komponentli
- b) üç komponentli
- c) səkkiz komponentli
- d) bir komponentli
- e) dörd komponentli

**86...09# 01**

Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını hansı ferment yerinə yetirir

- a) oksireduktaza
- b) liaza
- c) hidrolaza
- d) izomeraza
- e) liqaza

**87...09 # 02**

Askorbin turşusundan dehidroaskorbin turşusunun əmələ gəlməsi nəyin hesabına baş verir

- a) askorbinaza fermentinin
- b) tranferaza fermentinin
- c) askorbin turşusunun
- d) nikotin turşusunun
- e) fiqaza fermentinin

**88...09 # 02**

Termentdə temperatur artdıqca nə baş verir

- a) aktivlik artır
- b) ) aktivlik azalır
- c) katabalizm baş verir
- d) fermentlər artır
- e) fermentlər azalır

**89...09 # 02**

Qida sənayesində əsas hansı qıcqırma növündən istifadə olunur

- a) kəhraba turşusuna qıcqırma
- b) ) spirt, süd, yağ turşularına qıcqırma
- c) limon turşusu qıcqırma
- d) sirkə turşusuna qıcqırma
- e) qarışqa turşusuna qıcqırma

**90...09 # 02**

Mayanın hazırlanması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- a) fiziki-kimyəvi istehsala
- b) mexaniki istehsala
- c) istilikfiziki istehsala
- d) kimyəvi istehsala
- e) ) qıcqırtma istehsalına

**91...09 # 03**

Qocalmış mayalar nəyə malikdirlər

- a) parçalanmaya
- b) tənəffüsə
- c) ) neterogen sitoplazma, qalınlaşmış qlata
- d) tumurcuqlanmaya
- e) ribosoma

**92...09 # 03**

Qıcqırılan mühitin normal şəraitində nə qədər hüceyrə tumurcuqlayır

- a) ) 70%
- b) 10%
- c) 30%
- d) 20%
- e) 5%

**93...09 # 03**

Fermentlər hansı spesifik xüsusiyyətlərə malikdirlər

- a) ) mütləq, qrup, sterokimyəvi spesifikliyə malik
- b) dəyişgən, sadə spesifikliyə malik
- c) mürəkkəb spesifikliyə malik
- d) beş komponentli
- e) liqaza

**94...09 # 03**

Məhsulun fermentativ xarab olmasının qarşısının alınması üçün məhsul neçə dərəcəyə qədər emal edilir

- a) 10-20°C
- b) 20-30°C
- c) 40°C
- d) ) 80-100°C
- e) 50°C

**95...09 # 03**

Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- a) oksireduktaza
- b) hidolaza
- c) transferaza
- d) izomeraza
- e) ) liqaza

**96...10 # 01**

Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır

- a) sıxma
- b) presləmə
- c) sterilizasiya
- d) ekstraksiya
- e) ) durultma

**97...10 # 01**

Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- a)) adsorbsiya
- b) absorbsiya
- c) fermentasiya
- d) presləmə
- e) sıxma

**98...10 # 01**

Xammalın yuyulması hansı əməliyyata aiddir

- a)) texnoloji
- b) fiziki
- c) kimyəvi
- d) biokimyəvi
- e) reoloji

**99...10 # 01**

Buğdada aerodinamik xassələr hansı xassəyə aiddir

- a)) fiziki
- b) kimyəvi
- c) reoloji
- d) mexaniki
- e) texnoloji

**100...10 # 02**

Qida məhsullarının emalında şəkərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsülünə aiddir

- a) istilik-fiziki
- b) biokimyəvi



- c) kimyəvi
- d) fiziki
- e) fiziki-kimyəvi

**101...10# 03**

İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir?

- a) bişirmə
- b) qaynatma
- c) istilik tutumu, istilikkeçirmə, temperaturkeçirmə əmsalı
- d) dondurma
- e) soyutma

**102...10# 03**

Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

- a) istilikkeçirmə əmsalı azalır
- b) temperatur keçirmə azalır
- c) istilikkeçirmə əmsalı artır
- d) istilik tutumu azalır
- e) istilik tutumu artır

**103...10# 03**

Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- a) qaynama
- b) sublimasiya
- c) karamelləşmə
- d) inersiya
- e) imersiya

**104...10# 03**

Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?

- a) maddələr mübadiləsilə
- b) Abioz prinsipilə
- c) Adsorbsiya ilə
- d) sublimasiya və rekristallaşma ilə
- e) Tindalizasiya ilə

**105...10# 03**

Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır

- a)  $w/r=ks$
- b)  $wr=k/s$
- c)  $ws=rk$
- d)  $wk=sr$
- e)  $w=mg$

**106... .. 04# 01**

Kalibrləyici tipinin seçilməsi nədən asılıdır

- a) xammalın sortundan
- b) xammalın növündən
- c) kalibrləmədən
- d) sortlaşdırmadan
- e) xammalın nəmliliyindən

**107... 07 # 03**

Məhsulların antibiotiklə emalı hansı üsula aiddir

- a) kimyəvi
- b) biokimyəvi
- c) fiziki
- d) istilik-fiziki
- e) biotexnoloji

**108...11# 01**

Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir

- a) axan mayenin həcmi
- b) axan mayenin sıxlığı
- c) axan mayenin təzyiqi
- d) kapilyarın uzunluğu
- e) axan mayenin qatılığı

**109...11# 01**

Buğdanın turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- a) kimyəvi
- b) reoloji
- c) mexaniki
- d) texnoloji
- e) fiziki

**110...11# 01**

Buğdanın küllülüü hansı xassəyə aiddir

- a) texnoloji
- b) mexaniki
- c) fiziki
- d) kimyəvi
- e) reoloji

**111...11# 01**

Xarici qüvvə təsiri altında cismin forma dəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- a) yapışqanlıq
- b) elastiklik
- c) möhkəmlik
- d) plastiklik
- e) özlülük

**112...11# 02**

Maye və qazların sürüşməyə qarşı müqaviməti necə adlanır

- a) özlülük
- b) elastiklik
- c) plastiklik
- d) ruaksasiya
- e) yapışqanlıq

**113...11# 02**

Özlülüklü-elastiki cism kimə görə təyin edilir

- a) Kelvinə
- b) Sen-Venana
- c) Nyutona
- d) Quka
- e) Maksvelə

**114...11# 02**

Özlülüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir

- a) Maksvelə
- b) ) Binqama
- c) Quka
- d) Sen-Venana
- e) Nyutona

**115...11# 02**

Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır

- a) həddi gərginlik
- b) yerdəyişmə gərginliyi
- c) plastiklik
- d) elastiklik
- e) möhkəmlik

**116...11# 02**

Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir

- a) texnoloji
- b) bioloji
- c) kimyəvi
- d) fiziki
- e) mikrobioloji

**117...11# 03**

Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır

- a) gərginlikdən
- b) ) deformasiyanın mexaniki rejimindən
- c) özlülükdən
- d) elastiklikdən
- e) plastiklikdən

**118...11# 03**

Giləmeyvələrin preslənməsi zamanı alınan maye fazanın miqdarı nədən asılıdır

- a) preslənmədən
- b) quruluşundan
- c) ) mayenin materialla əlaqəsindən
- d) qatılıqdan
- e) sıxılmadan

**119...11# 03**

Xəmirin həcmnin dəyişməsindən nə asılıdır

- a) qaz qabarcıqlarının sıxılması və struktur quruluşun deformasiyasından
- b) turşuluqdan

- c) təzyiqdən
- d) kleykovinadan
- e) qələvilikdən

**120...11# 03**

Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir

- a) plastik özlülük
- b) səmərəli özlülük
- c) plastiklik
- d) elastiklik
- e) möhkəmlik

**121...11# 03**

Daimi yük altında materialın fasiləsiz deformatsiya olunması necə adlanır

- a) özlülük
- b) sürüşgənlik
- c) elastiklik
- d) tiksotropiya
- e) adgeziya

**122...12# 01**

Şüşə taraların boğazının çəmbən neçə tipə ayrılır

- a) 3
- b) 8
- c) 12
- d) 16
- e) 20

**123...12# 01**

Metal taralara hansılar aiddir

- a) ) tub, bidon, avtosisterna
- b) butulka, yeşik
- c) plastik
- d) çən
- e) karton

**124...12# 01**

Metal taraların çatışmayan cəhəti

- a) korroziyaya uğrayır
- b) şişir
- c) islanır
- d) sınır
- e) çatlayır

**125...12# 01**

Konteyner hansı taralara aiddir

- a) plastik taralara
- b) metal taralara
- c) ) ağac taralara
- d) karton taralara
- e) şüşə taralara

**126...12# 02**

Dondurulmuş meyvə və tərəvəzlərin qablaşdırılması üçün hansı taradan istifadə edilir

- a) yeşik taralardan
- b) ) parafinləşmiş karton taralardan
- c) şüşə taralardan
- d) mütal taralardan
- e) sellofandan

**127...12# 02**

Bükmə kağızları təyinatına görə hansılara ayrılır

- a)) ümumi, xüsusi
- b) kağız
- c) sellofan
- d) karton
- e) ağac

**128...12# 02**

Maye məhsullar hansı taralarda saxlanılır

- a) çuvallarda
- b) şüşə qablarda
- c)) metalik tutumlarda
- d) yeşiklərdə
- e) polietilen materiallarda

**129...12# 03**

Tara və qablaşdırıcı materialların hansı üsulla işlənməsi təhlükəsizlik sayılır

- a) nəm istiliklə sterilizasiya
- b) nəm istiliklə pasteurizasiya
- c)) quru istiliklə sterilizasiya
- d) pasteurizasiya
- e) tindalizasiya

**130...12# 03**

Tara və materialların aseptik işlənməsi üçün hansı məhlul səmərəlidir?

- a) NaOH
- b) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- c) HCl
- d)) H<sub>2</sub>O
- e) CaCl

**131...13# 01**

Qida məhsullarının sterilizasiya pasteurizasiya hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- a)) fizik
- b) mikrobioloji
- c) texnoloji
- d) kimyəvi
- e) bioloji

**132...13# 01**

Sterilizasiya və pasteurizasiya üsulları hansı prinsipə əsaslanır

- a) abioz
- b) anabioz
- c) abioz və anabioz
- d) çenoanabioz
- e) xemobioz

**133...13# 01**

Qida məhsullarının aşağı temperaturda saxlanması hansı prinsipə əsaslanır

- a) bioz
- b) abioz
- c) ) anabioz
- d) çenoanabioz
- e) xemobioz

**134...13# 01**

Mikroorqanizmlərin ultrabənövşəyi şüalara həssaslığına hansı amillər təsir göstərir

- a) temperatura, pH, emal müddəti
- b) səthi aktiv maddələr
- c) tənzimləyici maddələr
- d) tindalyasiya
- e) rektifikasiya

**135...13# 02**

Meyvə püresinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- a) 60 san
- b) 25 san
- c) 7 san
- d) 90 san
- e) 15 san

**136...13# 02**

Məhsulların təbii xassələrinin daha yaxşı saxlanması üçün emal üsulundan istifadə etmək məsləhətdir

- a) aseptik konservləşdirmə
- b) dondurma
- c) qurutma
- d) soyutma
- e) duzlama

**137...13# 02**

Aseptik konservləşdirmədə istilik emal rejimi nədən asılıdır?

- a) özlülükdən
- b) nəmlikdən
- c) adqiziyadan
- d) məhsulun təbiətindən
- e) reoloji xüsusiyyətindən

**138...13# 02**

Xammal və məhsulların yüksək dozada pasteurizasiyası necə adlanır

- a) radapterizasiya

- b) radurizasiya
- c) pasterizasiya
- d) tindalizasiya
- e) sterilizasiya

**139...13# 02**

Qida məhsullarının istiliklə sterilizasiyası hansı üsula aiddir

- a) qurutma
- b) xemobioza
- c) anabioza
- d) bioza
- e) ) abioza

**140...13# 03**

Sterilizasiya temperaturu aşağı həddə nə qədərdir?

- a) 40-45°C
- b)) 75-80°C
- c) 60-70°C
- d) 45-50°C
- e) 30-40°C

**141...13# 03**

Meyvə, giləmeyvə püresinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- a)) 118±3
- b) 90±4
- c) 70±5
- d) 68±2
- e) 79±8

**142...13# 03**

Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- a)) 112±3
- b) 80±3
- c) 70±4
- d) 60±2
- e) 95±3

**143...13# 03**

Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- a) 15 san
- b) ) 90 san
- c) 20 san
- d) 30 san
- e) 45 san

**144...14# 01**

Soyutma zamanı məhsuldan nəmlik istisinin olmaması hansı üsula aiddir

- a)) konvektiv və radiasiya
- b) sublimasiya
- c) faza çevrilməsi nəticəsində soyutma
- d) istilik keçiriciliyi

e) membran

**145...14# 01**

Dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya çüası hansıdır

a) qamma

b) alfa

c) betta

d) siqma

e) zet

**146...14# 01**

Aşağıdakılardan hansılar dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya şüasına aiddir

a)  $z$

b)  $v$

c)  $\beta$

d)  $\gamma$

e)  $\alpha$

**147...14# 01**

İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

a) cücərmənin qarşısını almaq üçün

b) kiflənmənin qarşısını almaq üçün

c) köhnəlmənin qarşısını almaq üçün

d) tindalizasiya üçün

e) rasterizasiya üçün

**148...14# 02**

İonlaşdırıcı şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

a) fiziki

b) kimyəvi

c) biokimyəvi

d) biofiziki

e) istilik-fiziki

**149...14# 02**

Ultrabənövşəyi şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

a) kimyəvi

b) fiziki

c) biofiziki

d) biokimyəvi

e) istilik-fiziki

**150...14# 02**

Qida məhsullarının susuzlaşdırılması hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

a) fiziki

b) istilik-fiziki

c) biofiziki

d) biokimyəvi

e) kimyəvi

**151...14# 03**



Ultrabənövşəyi şüaların həssaslığına nə təsir edir

- a) pasterizasiya
- b) tənzimləyici maddələr
- c) səthi-aktiv maddələr
- d) rektifikasiya
- e) ) temperatur, pH, emal maddəsi

**152...14# 03**

Elektromaqnit radiasiyanın enerji həddi nə qədər hesab edilir

- a) 19 Mev
- b) 24 Mev
- c) 16 Mev
- d) ) 5 Mev
- e) 3 Mev

**153...14# 03**

Sürətləndirilmiş elektronların həddə nə qədər hesab edilir

- a) 85 Mev
- b) 42 Mev
- c) ) 10 Mev
- d) 7 Mev
- e) 19 Mev

**154...14# 03**

Radiasiya sterilizasiyası hansı dozada həyata keçirilir

- a) ) 10° rad
- b) 40° rad
- c) 80 ° rad
- d) 120 ° rad
- e) 160° rad

**155...15# 01**

Süni membranların yaradılması kimə məxsusdur?

- a) Nolicində
- b) Kolesnikə
- c) Fikə
- d) Feaumenbanma
- e) Nazorona

**156...15# 01**

Membranların keçiriciliyinin seçmə qabiliyyətinə əsaslanan və təzyiqlər altında baş verən proses hansıdır

- a) əks osmos
- b) osmos
- c) qazların ayrılması
- d) membran elektrolizi
- e) ultrafiltrasiya

**157...15# 01**

Bitki hüceyrələri arasında arakəsmə şəklində maddələrin keçiriciliyinə malik hansı membrandır

- a) kimyəvi
- b) fiziki
- c) istilik-fiziki
- d) biokimyəvi
- e) bioloji

**158...15# 01**

Əks osmosdan nə üçün istifadə edilir

- a)) məhlulda molekulyar səviyyədə həll olmuş maddələrin qatılaşdırılması üçün
- b) məhlulda həll olmuş yüksəkmolekullu maddələrin saxlanması üçün
- c) kolloid vəziyyətdə olan yüksəkmolekullu birləşmələrin ayrılması üçün
- d) məhlulda həll olmuş maddələrin süzülməsi üçün
- e) kolloid vəziyyətdə olan maddələrin çökdürülməsi üçün

**159...15# 02**

Membrandan müxtəlif sürətlə diffuziya edərək maddələrin ayrılması necə adlanır?

- a) Mikrobiltasiya
- b) osmos
- c) dializ
- d) əks osmos
- e) membran elektolizi

**160...15# 02**

Həlledicinin membranın az qatılıqlı olan tərəfindən çox qatılıqlı məhlul olan tərəfinə keçməsi necə adlanır?

- a) membran elektrolizi
- b) qazların ayrılması
- c) əks osmos
- d) Osmos
- e) Dializ

**161...15# 02**

Yarımkeçirici membran nəyə deyilir

- a)) hüceyrənin daxili qatına
- b) mitoxondriyə
- c) vakuola
- d) ribosoma
- e) hüceyrənin xaricində

**162...15# 03**

Membran sisteminə osmos təzyiqindən yüksək olan təzyiqlər fərqinin tətbiqi ilə həqiqi məhsulların ayrılması necə adlanır

- a) membran hidrolizi
- b) qazların ayrılması
- c) dializ
- d) osmos
- e) əks osmos

**163...15# 03**

Membrandan keçən maddənin aqreqat halının dəyişməsi necə adlanır

- a) ultrafiltrasiya

- b)) qaz-maye sistemində mübadilə
- c) membran elektrolizi
- d) əks osmos
- e) osmos

**164...15# 03**

Hüceyrənin daxili qatı necə adlanır

- a)) yarımkeçirici membran
- b) ferment
- c) sellüloza
- d) hemisellüloza
- e) midoxondri

**165...02#01**

Qidalanmada informasiya necə adlanır

- a)) neqentapiya
- b) Tabiya
- c) mübadilə
- d) Assimlyasiya
- e) Dissimlyasiya

**166...02#01**

Buğdanın tərkibində ən çox nəyə rast gəlinir

- a) mineral maddəyə
- b) yağa
- c) fermentə
- d) zülalə
- e) nişastaya

**167...07# 03**

Qida məhsullarının emalında duzlanma hansı koncervləşdirmə üsuluna aiddir

- a)) biokimyəvi
- b) fiziki
- c) kimyəvi
- d) fiziki-kimyəvi
- e) istilik-fiziki

**168...08 # 01**

Çörəkbişirmə sənayesində əsas xammal hansılardır

- a) şəkər
- b) ) maya
- c) yağ
- d) yumurta
- e) ədviyyə

**169...08 # 03**

Xəmirin yetişmə prosesinə təsir edən səthi-aktiv maddələr hansı yumşaldıcılara aiddir

- a)) kimyəvi
- b) bioloji

- c) fiziki
- d) mexaniki
- e) biokimyəvi

**170...09# 01**

Qida məhsullarının emalında isladılma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- a) fiziki
- b) biokimyəvi
- c) kimyəvi
- d) fiziki-kimyəvi
- e) istilik-fiziki

**171...09# 01**

Xəmirin temperaturunyn dəyişməsi hansı prosesə aiddir

- a) fiziki
- b) kimyəvi
- c) biokimyəvi
- d) fiziki-kimyəvi
- e) mikrobioloji

**172...09 # 01**

Zülalların osmotik şişməsi hansı prosesə aiddir

- a) kimyəvi
- b) fiziki
- c) kolloid
- d) biofiziki
- e) biokimyəvi

**173...09 # 02**

Xəmirə əlavə edilən oksidləşdiricilər ona necə təsir edir

- a) yumşaldır
- b) möhkəmlədir
- c) qıcırır
- d) turşudur
- e) qatılaşdırır

**174...09 # 02**

Pivə solodunun hazırlanması neçə mərhələdən ibarətdir

- a) 8
  - b) 16
  - c)
  - d) 24
  - e) 30
- 40

**175...09 # 03**

Qida məhsullarının emalında turşutma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- a) fiziki
- b) biokimyəvi
- c) kimyəvi
- d) fiziki-kimyəvi

e) istilik-fiziki

**176...09 # 03**

Xəmirə əlavə edilən reduksiyaediciyə ona necə təsir edir

a) zəiflədir

b) bərkidir

c) möhkəmlədir

d) turşudur

e) qıcırma

**177...10 # 03**

Buğdanın isladılması neçə üsulla aparılır

a) 10

b) 12

c) 8

d) ) 3

e) 1

**178...11# 02**

Xəmirin struktur-mexaniki xarakteristikasının dəyişməsi hansı prosesə aiddir

a)kimyəvi

b) ) fiziki

c) istilik-fiziki

d) biokimyəvi

e) fiziki-kimyəvi

**179...11# 03**

Xəmirin temperaturu qıcırma prosesinin sonunda neçə °C artır

a) 1-2 °C

b) 10 °C

c) 20 °C

d) 5 °C

e) 16 °C

**180...01# 01**

Qida məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərən şərait hansıdır

a) kənd

b) növ

c) ) vegetasiya dövrünün meteoroloji şəraiti

d) sort

e) çeşid

**181...01# 02**

Orqanizmdə əsəb pozğunluğu hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

a) K

b) E

c) C

d) A

e) B6

**182...01# 02**

Qida məhsullarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir

- a) havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyişməsi
- b) nəmlik
- c) azot
- d) karbon qazı
- e) oksigen

**183...02#02**

Meyvələr saxlanma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- a) 17
- b) 14
- c) 3
- d) 20
- e) 14

**184... ....04 # 02**

Paxlalı bitkilər hansı qrupa bölünür

- a) zülallı
- b) nişastalı
- c) yağlı
- d) vitaminli
- e) unlu

**185...02#02**

Xolesterinin mübadiləsinə nə təsir edir

- a) aminturşuları
- b) ferment
- c) doymamaş yağ turşuları
- d) doymuş yağ turşuları
- e) zülal

**186...02#03**

İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

- a) qızdırma temperaturu kifayət qədər deyilsə
- b) soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı olmadıqda
- c) soyutma temperaturu yüksək olduqda
- d) qızdırma temperaturu yüksək olduqda
- e) soyutma baş vermədikdə

**187...02#03**

Protoplazma hansı dərəcədə pıxtalaşır

- a) 60°C
- b) 30-40°C
- c) 20-25°C
- d) 10-15°C
- e) 80-85 °C

**188...03 # 01**

Hansı vitamini çox qəbul etdikdə toksiki təsir göstərir

- a) C
- b) A

- c) B
- d) E
- e) ) K

**189...03 # 01**

Orqanizmdə tokoforol vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik əmələ gəlir

- a) iştahsızlıq
- b) korluq
- c) ) sonsuzluq
- d) ishal
- e) qastrit

**190...03 # 01**

Qalxanvari vəzin hormonunun tərkibinə hansı mikroelement daxildir

- a) yod
- b) brom
- c) kobalt
- d) mis
- e) qurğuşun

**191...03 # 01**

Amilopektin fermentlər harada istifadə edilir

- a) çörəkbişirmə sənayesində
- b) şəkər sənayesində
- c) konserv sənayesində
- d) vitamin sənayesində
- e) ferment sənayesində

**192...03 # 01**

Qlükozan nə vaxt əmələ gəlir

- a) amilaza qızdırıldıqda
- b) fruktoza qızdırıldıqda
- c) qlükoza qızdırıldıqda
- d) rafinaza qızdırıldıqda
- e) ksiloza qızdırıldıqda

**193...03 # 01**

Fruktozan nə vaxt əmələ gəlir

- a) qlükoza qızdırıldıqda
- b) rafinaza qızdırıldıqda
- c) ahiqrid qızdırıldıqda
- d) fruktoza qızdırıldıqda
- e) ksiloza qızdırıldıqda

**194...03 # 01**

Şişmə xassəsi aşağıdakılardan hansılara xasdır

- a) karbohidratlara
- b) ) zülallara
- c) yağlara
- d) amin turşularına
- e) vitaminlərə

**195...03 # 02**

Selen hansı vitamini parçalamadan qoruyur

- a) C vitamini
- b) K vitamini
- c) ) E vitamini
- d) A vitamini
- e) D vitamini

**196...03 # 02**

Amilopektin fermentləri nəyə təsir edir

- a)) nişastanın şəkərləşməsinə
- b) proteolitik fermentlərə
- c) proteinazaya
- d) amilolitik fermentlərə
- e) transferazaya

**197...03 # 02**

Flavonlar nəyə deyilir

- a)) Rəngsiz heterosiklik birləşməyə
- b) xlorofilə
- c) melanoidə
- d) antosianlara
- e) rəngli heterosiklik birləşməyə

**198...03 # 02**

Nəyin əmələ gəlməsi ilə monoşəkərlər parçalanır

- a)) anhidridin
- b) qlükozanın
- c) rafinazanın
- d) fermentin
- e) fruktozanın

**199...03 # 02**

Dianhidrid izosaxaraza nə vaxt əmələ gəlir

- a)) qlükoza qızdırıldıqda
- b) mannoza qızdırıldıqda
- c) anhidrid qızdırıldıqda
- d) saxarin qızdırıldıqda
- e) fruktoza qızdırıldıqda

**200...03 # 02**

Aşağıdakılardan həll olan zülallara hansılar aiddir

- a) histonlar
- b) qlobulinlər
- c) prolaminlər
- d) qlütelinlər
- e) albuminlər

**201...03 # 02**

Aşağıdakıların keratin hansı zülallara aiddir

- a) mürəkkəb



- b) sadə
- c)) həll olmayan
- d) həll olan
- e) qlikoproteidlərə

**202...03 # 02**

Aşağıdakılardan hansılar amin turşularına qədər parçalanır

- a) karbohidratlar
- b) vitaminlər
- c) ) zülallar
- d) mineral maddələr
- e) yağlar

**203...03 # 02**

Aşağıdakılardan hansılar əvəz olunmayan amin turşularına aiddir

- a) alanin
- b) qlisin
- c) metionin
- d) prolin
- e) histidin

**204...03 # 02**

Əvəzolunmayana amin turşularına hansılar aiddir

- a) lizin
- b) qlisin
- c) alanin
- d) histidin
- e) triptofan

**205...03 # 02**

Aşağıdakılardan hansılar əvəz olunan amin turşularına aiddir

- a) lizin
- b) metionin
- c) ) histidin
- d) prolin
- e) qlisin

**206...03 # 02**

Aşağıdakılardan alanin hansılara aiddir

- a) əvəz olunmayan amin turşularına
- b)) əvəz olunan amin turşularına
- c) vitaminlər
- d) zülallara
- e) mürəkkəb zülallara

**207...03 # 02**

Histidin hansılara aiddir

- a) mürəkkəb zülallara
- b) ) əvəz olunan amin turşularına
- c) əvəz olunmayan amin turşularına
- d) sadə zülallara

e) karbohidratlara

**208...03 # 02**

Zülalların parçalanmasını hansı ferment kataliz edir

a) proteaza

b) lipaza

c) liqaza

d) transferaza

e) izomeraza

**209...03 # 02**

Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir

a) zülala

b) vitaminə

c) ) konservanta

d) əvəz olunan amin turşularının

e) əvəz olunmayan amin turşularına

**210...03 # 03**

Nikotin turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

a) 5 mq

b) 90 mq

c) ) 25 mq

d) 80 mq

e) 110 mq

**211...03 # 03**

Piridoksin vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

a) 70 mq

b) 12 mq

c) 40 mq

d) 10 mq

e) ) 1,5-2,2 mq

**212...03 # 03**

Kobalamin vitamininə gündəlik tələbat nə qədərdir

a) 24 mkq

b) 100 mkq

c) 40 mkq

d) 8 mkq

e) ) 3 mkq

**213...03 # 03**

Aşağıdakılardan qlikoproteid hansılara aiddir

a) vitaminlərə

d) əvəz olunmayan amin turşularına

c) əvəz olunan amin turşularına

b) sadə zülallara

b) ) mürəkkəb zülallara

**214...03 # 03**

Aşağıdakılardan kollagen hansı zülallara aiddir

- a) sadə
- b)) mürəkkəb
- c) əvəz olunan
- d) əvəz olunmayan
- e) həll olmayan

**215...03 # 03**

Aşağıdakılardan denaturasiyaya uğrayan zülallar hansılardır

- a) ) qlobulinlər
- b) prolaminlər
- c) protaminlər
- d) qlütelinlər
- e) histonlar

**216...03 # 03**

Aşağıdakılardan hansılar suda həll olunur

- a)) qlobulinlər
- b) albuminlər
- c) qliadinlər
- d) protaminlər
- e) prolaminlər

**217...03 # 03**

Aşağıdakılardan triptofan hansılara aiddir

- a)) əvəz olunmayan amin turşularına
- b) əvəz olunan amin turşularına
- c) vitaminlərə
- d) zülallara
- e) karbohidratlara

**218...03 # 03**

Aşağıdakılardan lesitin hansılara aiddir

- a)) səthi-aktiv maddələrə
- b) vitaminlərə
- c) əvəz olunan amin turşularına
- d) əvəz olunmayan amin turşularına
- e) zülallara

**219...03 # 03**

Aşağıdakılardan hansılar ballast maddələrə aid edilir

- a) vitamin
- b) zülal
- c) nişasta
- d)) sellüloza
- e) yağlar

**220...04 # 01**

Paxla hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- a)) zülal
- b) yağ
- c) ferment

- d) nişasta
- e) vitamin

**221...04 # 01**

Qarğıdalı hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- a) zülal
- b) yağ
- c) ferment
- d) nişasta
- e) vitamin

**222...04 # 03**

Buğdanın mexaniki xassəsinə nə aiddir

- a) absorbsiya
- b) adsorbsiya
- c) adqəziya
- d) elastiklik modulu
- e) plastiklik modulu

**223...05 # 02**

Axan mayenin həcmi nə ilə təyin edilir

- a) kapilyar viskozimetrlə
- b) kapilyar barometrlə
- c) kapilyar monometrlə
- d) xarici təzyiqlə
- e) daxili təzyiqlə

**224...05 # 03**

Məhsulda suyun aktivliyinin azalması nə vaxt baş verir

- a) hüceyrə paraçalandıqda
- b) həcmi azaldıqda
- c) həcmi artdıqda
- d) osmotik təzyiq artdıqda
- e) osmotik təzyiq azaldıqda

**225...06 # 02**

Qida məhsullarının yaşıl çürüməyə nə səbəb olur

- a) Botrytis cinera göbələyi
- b) Trixoderma göbələyi
- c) Pensillium italicum göbələyi
- d) Clostridium göbələyi
- e) Bacillus bakteriyası

**226...06# 03**

Məhsulların hüceyrə quruluşu nə ilə bağlıdır

- a) bioloji xassə ilə
- b) reoloji xassə ilə
- c) fiziki xassə ilə
- d) texnoloji xassə ilə
- e) kimyəvi xassə ilə

**227...07 # 02**

Aminturşularının dekarboksilləşməsi nəyin təsiri altında baş verir

- a) ) anaerob bakteriyaların
- b) aerob bakteriyaların
- c) saprofillərin
- d) temperaturun
- e) göbələyin

**228...07# 03**

Qida məhsullarının emalında duzlanma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- a)) biokimyəvi
- b) fiziki
- c) kimyəvi
- d) fiziki-kimyəvi
- e) istilik-fiziki

**229...07# 03**

Anabioz nə ilə xarakterizə olunur

- a) tənzimləyici mexanizmlərin dayandırılması ilə
- b) hüceyrənin məhv olması ilə
- c) ) hüceyrədə maddələr və informasiya mübadiləsinin dayandırılması ilə
- d) tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- e) Tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin sürətlənməsi ilə

**230...07# 03**

Qida məhsullarının antibiotiklə konservləşdirilməsi hansı xassəyə əsaslanır

- a) qıvcırtma
- b) mitant
- c) antiseptik
- d)) bakterisid
- e) antifunqin

**231...08 # 01**

Konvektiv üsulu aşağıdakılardan hansılara aiddir

- a)) qurutma
- b) şüalandırma
- c) qaynatma
- d) nəmləndirmə
- e) konservləşdirmə

**232...08 # 01**

Sublimasiya üsulu aşağıdakılardan hansılara aiddir

- a) konservləşdirmə
- b)) qurutma
- c) nəmləndirmə
- d) hisəvermə
- e) qaynatma

**233...08 # 01**

Qida məhsullarına qızgın su əlavə edilməsi necə adlanır

- a)kimyəvi emal
- b) ilkin istilik emalı

- c) biokimyəvi emal
- d) mikrobioloji emal
- e) fiziki emal

**234...08 # 02**

Məhsul həddən artıq qızardıda nə baş verir

- a) şişmə
- b) quruma
- c) toxumanın kimyəvi parçalanması
- d) deformasiya
- e) Destrusiya

**235...08 # 02**

Kontakt üsulu ilə hansı məhsullar qurudulur

- a) yüksək nəmliyə malik
- b) az nəmliyə malik
- c) quru
- d) qatı
- e) sıx

**236...08 # 02**

Dehidrogenləşdirmə üsulu harada istifadə edilir

- a) tərəvəzlərin nəmləndirilməsində
- b) meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında
- c) meyvələrin konservləşdirilməsində
- d) tindalizasiyada
- e) tərəvəzlərin konservləşdirilməsində

**237...08 # 03**

Saxlanma rejiminə təsir edən amillər hansılardır

- a) sitoplazma
- b) hüceyrənin vəziyyəti
- c) saxlanma müddəti
- d) soyutma temperaturu
- e) məhsulun nəmliyi

**238...08 # 03**

Dənli bitkilərdə kondisionerləşdirmədə nə baş verir

- a) quruyur
- b) xırdalanır
- c) qabıq elastik şəkil alır
- d) küllülük dərəcəsi artır
- e) nəmlənir

**239...09 # 01**

Sənayedə spirt qılcıqırması hansı prosesə əsaslanır

- a) biokimyəvi
- b) kimyəvi
- c) fiziki
- d) texnoloji
- e) reoloji

**240...09 # 02**

Mayalarda hansı fazada fosfor, azotlu birləşmələr mənimsənilir

- a) laqfazada
- b) loqatifmik
- c) stasionar
- d) olüm
- e) sonuncu

**241...09 # 02**

Mayalarda hansı fazada karbohidrat spirt və karbon qazına çüvrilir

- a) loqaritmik fazada
- b) laqfazada
- c) stasionar fazada
- d) heç birində
- e) V-ci fazada

**242...09 # 02**

Hidrolaza fermenti nəyi kataliz edir

- a) suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını
- b) bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- c) izomerizasiya reaksiyasını
- d) oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- e) liqaza reaksiyasını

**243...09 # 02**

Liqaza fermenti nəyi kataliz edir)

- a) oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- b) ) fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını
- c) hidroliz reaksiyanı
- d) izomerizasiya reaksiyasını
- e) bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını

**244...09 # 03**

Polipeptidlərin parçalanmasını hansı ferment kataliz edir

- a) lipaza
- b) transferaza
- c) proteaza
- d) izomeraza
- e) liqaza

**245...09 # 03**

Transferaza fermenti nəyi kataliz edir

- a) bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- b) oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- c) hidroliz reaksiyasını
- d) izomerizasiya reaksiyasını
- e) liqaza reaksiyasını

**246...10 # 01**

Mayanın alınmasına hansı aiddir

- a) kimyəvi

- b) fiziki-kimyəvi
- c)) qıcqırtma
- d) fiziki
- e) mexaniki

**247...10 # 02**

Məhsulun səthi ilə maddənin udulması necə adlanır

- a) rektifikasiya
- b) hemosorbsiya
- c) deforbsiya
- d) ) adsorbsiya
- e) absorbsiya

**248...10 # 02**

Maddə ilə məhsul arasında əlaqə necə adlanır

- a) rektifikasiya
- b) sorbsiya
- c) ) xemosorbsiya
- d) adsorbsiya
- e) absorbsiya

**249...10 # 02**

Maddənin məhsulun səth qatından ətraf mühitə ötürülməsi necə adlanır

- a) sorbsiya
- b) ) desorbsiya
- c) xemosorbsiya adsorbsiya
- d) absorbsiya
- e) adsorbsiya

**250...10 # 02**

Qida sənayesində məhsullar tənzimləndikdə hansı üsuldən istifadə olunur

- a) pasterizasiya
- b) qaynatma
- c)) filtrasiya
- d) yuma
- e) isladılma

**251...10 # 02**

Çökdürmə hansı üsula aiddir

- a)) fiziki
- b) kimyəvi
- c) biotexnoloji
- d) bioloji
- e) reoloji

**252...10 # 02**

Mayelərin təmizlənməsi üçün hansı prosesdən istifadə edilir

- a) sıxma
- b) absorbsiya
- c)) adsorbsiya
- d) presləmə



e) fermentasiya

**253...10 # 02**

Hansı ferment oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyaları kataliz edir

a) liaza

b) izomeraza

c) ) oksireduktaza

d) transferaza

e) liqaza

**254...10 # 03**

Filtrasiya hansı üsula aiddir mikrobioloji

a) mikrobioloji

b) ) fiziki

c) reoloji

d) biotexnoloji

e) kimyəvi

**255...10 # 03**

Mərkəzdənqaçma qüvvəsinin təsiri altında ayırma hansı üsula aiddir

a) bioloji

b) kimyəvi

c) ) fiziki

d) biotexnoloji

e) reoloji

**256...11# 01**

Qida məhsullarının sıxlığı nəyə aiddir

a)) fiziki xassəyə

b) kimyəvi xassəyə

c) texnoloji xassəyə

d) reoloji xassəyə

e) bioloji xassəyə

**257...11# 01**

Cismin formalaşması dönməz deformasiya nəticəsində necə adlanır

a) özlülük

b) relaksasiya

c) ) plastiklik

d) möhkəmlik

e) sıxlıq

**258...11# 01**

Cismin müəyyən həddən yuxarı deformasiyaya uğraması necə adlanır

a) sıxlıq

b) ) həddi gərginlik

c) plastiklik

d) möhkəmlik

e) yerdəyişmə gərginliyi

**259...11# 02**

Cismin formadəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- a) sıxlıq
- b) plastiklik
- c) özlülük
- d) elastiklik
- e) möhkəmlik

**260...11# 02**

Materialın yük altında fasiləsiz deformasiya uğraması necə adlanır

- a) axıcılıq
- b) adgeziya
- c) ) özlülük
- d) plastiklik
- e) möhkəmlik

**261...11# 02**

İlişmə qüvvəsi nəticəsində materialın səthləri arasında nə əmələ gəlir

- a) tiksotropiya
- b) axıcılıq
- c) möhkəmlik
- d) mexaniki adgeziya
- e) ) spesifik adgeziya

**262...11# 02**

Aformasiyanın mexaniki rejimi nədən asılıdır

- a) sürüşkənlikdən
- b) plastiklikdən
- c) gərginlikdən
- d) möhkəmlik həddindən
- e) elastiklikdən

**263...11# 02**

Axıcılığa əks olan kəmiyyət necə adlanır

- a) yapışqanlıq
- b) elastiklik
- c) plastiklik
- d) adgeziya
- e) ) özlülük

**264...11# 03**

Buğda dəninin səpələnməsi hansı xassəsinə aiddir

- a) fiziki
- b) kimyəvi
- c) biokimyəvi
- d) biotnoloji
- e) reoloji

**265...11# 03**

Hansı göstərici maddənin müxtəlif vəziyyətini müəyən edir

- a) relaksasiya
- b) axıcılıq
- c) ) özlülük

d) palstiklik

e) gərginlik

**266...11# 03**

Qida kütləsində sıxlaşma nə vaxt baş verir

a) ) təzyiq yüksəldikdə

b) təzyiq azaldıqda

c) həcm artdıqda

d) həcm azaldıqda

e) adqeziya baş verdikdə

**267...12# 02**

Bidon hansı taralara aiddir

a)) metal

b) şüşə

c) taxta

d) plastik

e) karton

**268...12# 02**

Korroziyaya hansı taralar məruz qalır

a) sellofan

b) karton

c) şüşə

d) ) metal

e) yeşik

**269...12# 02**

Bükmə taraları neçə qrupa bölünür

a)8

b) 12

c) 20

d) 32

e) ) 2

**270...12# 03**

Parafinləşmiş karton taralardan nə üçün istifadə edilir

a) ) dondurulmuş meyvələrin qablaşdırılması üçün

b) maye məhsul üçün

c) səpələnən məhsulların qablaşdırılması üçün

d) çayın qablaşdırılması üçün

e) şəkərin qablaşdırılması üçün

**271...13# 01**

Yüksək dozada pasterizasiya necə adlanır

a)) radurizasiya

b) tindalizasiya

c) pasterizasiya

d) sterilizasiya

e) radapterizasiya

**272...13# 02**

Məhsulların antiseptinlə emalı hansı üsula aiddir

- a) fiziki
- b) ) kimyəvi
- c) bioloji
- d) biotexnoloji
- e) istilik-fiziki

**273...14# 01**

Qida məhsullarının üzərində mikroorqanizmləri azaltmaq üçün hansı üsuldan istifadə edilir

- a)) ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalandırma
- b) fiziki
- c) kimyəvi
- d) mexaniki
- e) texnoloji

**274...15# 01**

Süni membranların yaradılması hansı müəllifə məxsusdur

- a) Qatilinə
- b) Avermana
- c) Şvedova
- d) Nazarova
- e) ) Fikə

**275...15# 01**

Qatışıqların membranlar vasitəsilə ayrılması hansı müəllifə məxsusdur

- a) Fikə
- b) ) Liqmodinə
- c) Qremə
- d) Şvedova
- e) Nazarova

**276...15# 01**

Membranlar nəyə deyilir

- a)) ikifazanı bir-birindən ayıran, arasındakı sərhədi müəyyən edən sahədir
- b) hüceyrə quruluşuna
- c) hüceyrə divarına
- d) sitoplazmaya
- e) ribosoma

**277...15# 02**

Osmos hansı üsula aiddir

- a)) membran
- b) kimyəvi
- c) fiziki
- d) biokimyəvi
- e) texnoloji

**278...15# 02**

Qazların ayrılması hansı üsula aiddir

- a) reoloji

- b) biotexnoloji
- c) kimyəvi
- d) fiziki
- e) ) membran

**279...15# 02**

Qaz-maye sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir

- a) ) aqrebat halın dəyişməsi hesabına
- b) istilik tutumu hesabına
- c) istilikötürmə hesabına
- d) istilik saxlama hesabına
- e) buxarlanma hesabına

**280...15# 02**

Bioloji fəal duzların ayrılması hansı üsula aiddir

- a) fiziki üsula
- b) membran üsuluna
- c) kimyəvi üsula
- d) biokimyəvi üsula
- e) reoloji üsula

**281...15# 03**

Yarımkeçirici membran nə ilə fərqlənir

- a) ) az enerji tutumu ilə
- b) çox enerji tutumu ilə
- c) sadəliyi ilə
- d) mürəkkəbliyi ilə
- e) vacibliyi ilə

**282...15# 03**

Osmos hadisəsinin hərəkətverici qüvvəsi hansıdır

- a) ) həlledicinin osmotik təzyiqi
- b) dializ
- c) əks osmos
- d) qaz maye sistemi
- e) membran elektroliz

**283...15# 03**

Əks osmosdan nədə istifadə edilir

- a) ) duzlu suların duzsuzlaşdırılmasında
- b) şirin suların duzsuzlaşdırılmasında
- c) məhsulun qatılaşdırılmasında
- d) məhsulun durulaşdırılmasında
- e) məhsulun şəffaflaşdırılmasında

**284...15# 03**

Membran elektrolizi nəyin sayəsində baş verir

- a) buxarlanma sayəsində
- b) ) membran sisteminə elektrik sahəsinin tətbiqi sayəsində
- c) aqrebat halın dəyişməsi sayəsində
- d) istilikötürmə sayəsində

e) qurutma sayəsində

**285...15# 03**

Ultrafiltrasiya hansı təzyiq altında həyata keçirilir

- a)) 0,3-1,0 MPa
- b) 10 MPa
- c) 2 MPa
- d) 12 MPa
- e) 40 MPa

**286.... 04 # 01**

Buğdanın hansı hissəsi təhlükəsiz hesab olunur

- a)) endosperm
- b) aleyron qatı
- c) rüşeym
- d) qlafi
- e) səthi

**287. ... 04 # 02**

Qarabaşaq hansı qrupa aiddir

- a) zülallı
- b)) nişastalı
- c) qayğlı
- d) karbohidratlı
- e) vitaminli

**288. 04 # 02**

Hüceyrə qabığına əsasən nə təşkil edir

- a)) sellüloza
- b) mitoxodri
- c) ribosom
- d) vakuol
- e) rüşeym

**289... 04 # 02**

Buğda dəninin neçə %-ni endosperm təşkil edir

- a) 12
- b) 2
- c) 10
- d) ) 78-84
- e) 5

**290... 04 # 02**

Karbohidrat ən çox hansı bitkidədir

- a)) çovdar
- b) arpa
- c) soya
- d) qarğıdalı
- e) buğda

**291....04 # 02**

Sellüloza ən çox hansı bitkidədir

- a) buğdada
- b) çovdarda
- c) qarğıdalıda
- d) soyada
- e) arpada

**292.....04 # 02**

Qarğıdalının tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- a) zülal
- b) yağlar
- c) ) karbohidratlar
- d) sellüloza
- e) kül maddələri

**293....04 # 02**

Qida məhsulları aqreqat halına görə hansılara aiddir

- a) qatı
- b) ) bərk, bərk-maye, maye
- c) maye
- d) sıx
- e) yapışqan

**294... 04 # 02**

Şəkər aqreqat halına görə hansına aiddir

- a)) bərk
- b) maye
- c) qatı
- d) sıx
- e) yapışqan

**295....04 # 02**

Qida məhsullarının rəngi hansı xassəyə aiddir

- a)) optiki
- b) struktur-mexaniki
- c) fiziki
- d) kimyəvi
- e) reoloji

**296. 04 # 02**

Xammalın ölçülərinə görə ayrılması necə adlanır

- a)) kalibrləmə
- b) sortlaşdırma
- c) xırdalanma
- d) təmizlənmə
- e) müayinə

**297...04 # 02**

Qida məhsulları və xammalları nisbi olaraq neçə qrupa bölünür

- a) 3
- b) 8
- c) 12
- d) 20
- e) 28

**298...04 # 03**

Buğdanın mexaniki xassəsinə nə aiddir

- a) absorbsiya
- b) adsorbsiya
- c) adqeziya
- d) elastiklik modulu
- e) olastiklik modulu

**299...04 # 03**

Sərbəst şəkərləşmənin qarşısını almaq üçün nə əlavə edilir

- a) antiseptik
  - b) antikrisstallizator
  - c) melassa
  - d) şəkər
  - e) spirt
- antiseptik

**300.....08#03**

Qızartmaya daxil olan xammaldakı quru maddənin miqdarı hansı düsturla hesablanır

- a)  $Q=AQ/100$
- b)  $Q=A \cdot 100$
- c)  $Q=mg$
- d)  $Q=K \cdot M+k$
- e)  $Q=M \cdot X$