

TEST: 2958#01#Y15#01(500)

Test	2958#01#Y15#01(500)
Fənn	2958 - Unun istehsal texnologiyası
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: 0101

Ad	0101
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Respublikada əhalinin çörək məhsullarına tələbatını ödəmək üçün nə qədər taxıl istehsal olunmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5-2,7 mln.ton
- 1-1,5 mln.ton
- 3-4 mln.ton
- 4-5 mln.ton
- 6-7 mln.ton

Sual: Çovdar dəni neçə tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 3

- 2
 - 5
 - 10
 - 15
-

Sual: Dənin texnoloji qiymətləndirilməsi üçün hansı göstəricilər olmalıdır? (Çəki: 1)

- qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi
 - rəngi, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
 - rəngi, qoxusu, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
 - rəngi, qoxusu, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
 - rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
-

Sual: Natura çəkisi nəyi ölçür? (Çəki: 1)

- dən kütləsinin kənar qarışıqlardan təmizlənməsini
 - dən kütləsinin yağıllığını
 - dən kütləsinin quruluşunu
 - dən kütləsinin şəkərliyini
 - dən kütləsinin turşuluğunu
-

Sual: Dən hansı hissələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- endosperm və nüvə
 - qabıq və rüşeym
 - endosperm, qabıq və rüşeym
 - endosperm və rüşeym
 - endosperm, qabıq
-

Sual: Endosperm əsasən nədən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- karbohidrat və zülal
 - yağ və zülal
 - şəkər və zülal
 - karbohidrat və şəkər
 - su və şəkər
-

Sual: İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratoru hansı hissələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- polad korpus, çıxış qapağı, qəbuledici boru, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
 - çıxış qapağı, qəbuledici boru, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
 - polad korpus, qəbuledici boru, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
 - polad korpus, çıxış qapağı, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
 - polad korpus, çıxış qapağı, qəbuledici boru, aspirasiya borusu
-

BÖLMƏ: 0102

Ad

0102

Suallardan

8

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

Sual: Nəmliyi 9-13% olan unun saxlanması zamanı nə baş verir? (Çəki: 1)

- turşuyur
- acılaşır
- şirinləşir
- kiflənir
- heç nə baş vermir

Sual: Qliadin və Qlyutenin zülalları kleykovinaya hansı xüsusiyyəti verir? (Çəki: 1)

- uzanma
- şişmə
- dartılma
- qısalma
- bərkimə

Sual: Unun neçə °C-dən yüksək temperaturda saxlanması tövsiyə olunmur ? (Çəki: 1)

- 18° C
- 16 °C
- 14 °C
- 15 °C
- 17 °C

Sual: Unun nəmliyinin dəyişməsi nədən asılıdır ? (Çəki: 1)

- məhsulun quruluşundan və sıxlığından
- məhsulun tərkibindən və sıxlığından
- məhsulun quruluşundan, tərkibindən və sıxlığından
- məhsulun quruluşundan və tərkibindən
- məhsulun sıxlığından

Sual: Xarici amillərin təsiri altında temperaturun dəyişməsi məhsulun hansı qatlarında müşahidə edilir ? (Çəki: 1)

- yalnız məhsulun orta qatlarında
- yalnız məhsulun kənar qatlarında
- yalnız məhsulun ilk qatlarında
- məhsulun həm kənar, həm də orta qatlarında
- məhsulun həm ilk, həm də orta qatlarında

Sual: Endosperm hansı təbəqə ilə əhatə olunmuşdur? (Çəki: 1)

- zülal təbəqə

- yağ təbəqə
 - aleyron təbəqə
 - su təbəqə
 - rüşeym təbəqə
-

Sual: Dənin tərkibindəki piqmentlərin rolu nədir? (Çəki: 1)

- rəng əmələ gətirir
 - zülal əmələ gətirir
 - yağ əmələ gətirir
 - şəkər əmələ gətirir
 - su əmələ gətirir
-

Sual: Dənin rüşeym hissəsi hansı maddələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- yağ, şəkər və vitaminlər
 - zülal, yağ, şəkər və vitaminlər
 - zülal, şəkər və vitaminlər
 - zülal, yağ və vitaminlər
 - zülal, yağ, şəkər
-

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unun acılaşma prosesi nə ilə bağlıdır? (Çəki: 1)

- temperatur və nəmliklə
 - lipidlərin oksidləşməsi və parçalanması ilə
 - oksigenin təsiri ilə
 - zülalların artması ilə
 - zülalların azalması ilə
-

Sual: Dənin emaldan əvvəl isladılmasında məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- dən qabığının ondan asanlıqla ayrılmasına
 - dən strukturunun bərkiməsi üçün
 - metal qarışıqların təmizlənməsinə
 - turşuluğunun artırılmasına
 - aktiv turşuluğunun zəiflədilməsinə
-

Sual: Dənin üyüdülmə hazırlanması prosesində itki neçə %-dən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,1%
- 0,04%
- 0,02%
- 0,06%
- 0,3%

Sual: Unun keyfiyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- onun istehsal edildiyi dənin keyfiyyətindən
- onun tipindən
- onun quruluşundan
- onun rəngindən
- onun ağılığından

Sual: Dənin havalandırılması prosesi hansı xüsusiyyətlərə müsbət təsir edir? (Çəki: 1)

- struktur-mexaniki və biokimyəvi xüsusiyyətlərinə
- onun keyfiyyəti, struktur-mexaniki və biokimyəvi xüsusiyyətlərinə
- onun keyfiyyəti, struktur-mexaniki xüsusiyyətlərinə
- onun keyfiyyətinə və dənin rənginə
- onun keyfiyyəti və biokimyəvi xüsusiyyətlərinə

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Taxıl tərkib hissəsinə görə hansı hissələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- endosperm, rüşeym və qabıqdan
- endospermdən
- rüşeym və qabıqdan
- rüşeymdən
- qabıqdan

Sual: Dənin həcmi hansı formul ilə təyin etmək olar? (Çəki: 1)

- $V = kabl$
- $V = kabld$
- $V = kabIR$
- $V = kablk$
- $V = kablj$

Sual: Dəni qurutmaq üçün hansı aparatlardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- kompressor
 - elevator
 - kondisioner, qızdırıcı
 - əl əməyindən
 - seperator
-

Sual: Un üyütmədə buğda dənindən sonra II əhəmiyyətli dən hansı sayılır? (Çəki: 1)

- çovdar
 - arpa
 - qarğıdalı
 - vələmir
 - qarabaşaq
-

Sual: Çovdar dəninin kalibrlənməsi üçün seperatordakı məsamələr neçə mm olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,1-0,5 mm
 - 0,5-0,6 mm
 - 0,2-0,3 mm
 - 0,7-0,8 mm
 - 0,8-0,9 mm
-

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dənin naturası dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- verilmiş həcmdə onun çəkisi
 - verilmiş kütlədə onun həcmi
 - verilmiş çəkide onun həcmi
 - verilmiş həcmdə onun kütləsi
 - verilmiş həcmdə onun naturası
-

Sual: Natura nə ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- kilometrə
 - metrə
 - tonla
 - kiliqramla
 - qramla
-

Sual: Taxıl kulturalarında eyni bərabərlik olmadıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- dənlerin rüşeymi dağılır
 - dənlerin rüşeymi dağılır, ya da dənler qabıqlı qalır.
 - dənler qabıqlı qalır
 - heç nə baş vermir
 - dən fraksiyada qalır
-

Sual: İri dəyirmanlarda yüksək sortlu çovdar unu almaq üçün gün ərzində neçə ton dən üyüdülmür? (Çəki: 1)

- 10-15
 - 15-20
 - 40-45
 - 60-70
 - 80-90
-

Sual: I sort çovdar dəninin 30%-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,8-0,9
 - 0,5-0,6
 - 0,3-0,4
 - 0,6-0,7
 - 0,1-0,2
-

Sual: II sort çovdar dəninin 45 %-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,8-0,9
 - 0,5-0,6
 - 0,3-0,4
 - 1,25-1,3
 - 0,1-0,2
-

Sual: Bərk buğdanın qabıq hissəsi hansı formada olur? (Çəki: 1)

- bərk
 - kövrək
 - yumşaq
 - çox bərk
 - çox yumşaq
-

Sual: Dənin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir? (Çəki: 1)

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

Sual: Dənin melionopus sortundan hazırlanan xəmirin möhkəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 125
- 13
- 160
- 220
- 240

Sual: Dənin melionopus sortundan hazırlanan xəmirin gərilmə əmsalı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 58
- 13
- 160
- 220
- 240

Sual: Aspiratoru nəyə görə iqtisadi cəhətdən səmərəli maşın hesab edirlər? (Çəki: 1)

- tozayırcıya ehtiyac olur
- tozayırcıya və havaötürücüyə ehtiyac olmur
- havaötürücüyə ehtiyac olur
- havaötürücüyə ehtiyac olmur
- tozayırcıya ehtiyac olmur

Sual: Buğda dənələrini kənar qarışıqlardan təmizləmə əməliyyatını hansı qurğu həyata keçirir? (Çəki: 1)

- aspirator
- dozator
- ventilyator
- seperator
- rotor

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Buğda üçün endospermdə meyvə və toxum qabığının miqdarı neçə - % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6%
- 5%
- 7%
- 8%
- 9%

Sual: Buğda üçün endospermdə aleyron qatı neçə - % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4%
- 6%
- 3%
- 9%
- 8%

Sual: Dənin melionopus sortundan hazırlanan xəmirin deformasiya göstəricisi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 125
- 13
- 243
- 220
- 200

Sual: Dənin sarrubra sortunda möhkəmlik nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 30
- 98
- 40
- 50
- 60

Sual: Bütün buğda növlərini əlverişli şəraitdə qarışdırılması üçün neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 9
- 3
- 5
- 6
- 7

BÖLMƏ: 0301

Ad 0301

Suallardan 6

Maksimal faiz 6

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 2 %

Sual: Çörək taxılı dənələrinin nişasta dənəcikləri neçə mkm hüdudunda dəyişir? (Çəki: 1)

- 1-50 mkm
- 1-40 mkm
- 1-30 mkm

- 1-20 mkm
 - 1-60 mkm
-

Sual: Buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəçik səklindədir? (Çəki: 1)

- 6 mkm
 - 7 mkm
 - 8 mkm
 - 9 mkm
 - 10 mkm
-

Sual: Buğda ununun qarışdırılması çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini artırmaqla yanaşı, daha hansı xüsusiyyətləri artırır? (Çəki: 1)

- hazır məhsulun bişirilməsinə təsiri zamanı çıxım artır
 - küllülüyn artırılması ilə çıxım artır
 - xəmirin alvioqram göstəricilərini 10-12% artırmaqla çıxım artır
 - turşuluğunun artırılması ilə çıxım artır
 - yağıllılığının 5% artırılması ilə çıxım artır
-

Sual: Dən kütləsi fraksiyalara ayrıldıqda nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- müxtəlif diametrlı ələklərdən
 - müxtəlif formalı xəbirlərdən
 - kalibrləşdirici aparatlardan
 - xirdalayıcı aparatlardan
 - üydücü aparatlardan
-

Sual: Dən fraksiyalara ayrıldıqda hansı xüsusiyyətinə görə dənələr bir-birindən fərqlənir? (Çəki: 1)

- sayına görə
 - çəkisinə görə
 - yüngüllüynə görə
 - forma və ölçülərinə
 - rənginə görə
-

Sual: Yumşaq buğda dənələri necə konsistensiyaya malik olur? (Çəki: 1)

- bərk
 - duru
 - yumşaq
 - yağlı
 - yağsız
-

Bölmə: 0302

Ad

0302

Suallardan

7

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

Sual: Dənləri göbələk florasından azad etmək üçün hansı məhlul ilə sterilizasiya edirlər?

(Çəki: 1)

- H_2SO_4
- $NaHCO_3$
- NH_4SO_4
- $KMnO_4$
- $CaCO_3$

Sual: Unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- rəngini dəyişir
- rəngi dəyişmir
- un çıxımını artırır
- karbohidratları artırır
- zülalları artırır

Sual: Unu uzun müddət saxladıqda dən rüşeymi ona necə təsir edir? (Çəki: 1)

- un acılaşır
- unda turşuluq artır
- unda turşuluq azalır
- unda külün miqdarı dəyişir
- keyfiyyətə müsbət təsir göstərir

Sual: Un qeyri əlverişli şəraitdə saxlandıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- zülallar parçalanır
- nəmlik azalır
- karbohidratlar parçalanır
- küllülük artır
- yağlar parçalanır

Sual: Dənin tərkibindən buğda şırımını nəyə görə təmizləyir? (Çəki: 1)

- toz və mikroorqanizmlərdən azad edilməsi üçün
- nəmliyin artması üçün
- nəmliyin azalması üçün
- qida maddələrinin ehtiyat halında toplanması üçün
- un çıxımının artması üçün

Sual: Qabıq və rüşeymin endospermdən ayrılması dənin hansı bölməsində baş verir?

(Çəki: 1)

- ələnmə

- elevatorda saxlanma
 - üyütmə
 - parçalanma
 - dənin nəmləşdirilməsində
-

Sual: Dənin mikroorqanizmlərdən təmizlənməsi, qabığının və rüşeymin ayrılması üçün hansı üsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- quru və yaş
 - quru
 - yaş
 - mexaniki
 - kimyəvi
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dən qabığının təmizlənməsini maşının hansı hissəsi yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- şotka
 - vərdənə
 - silindrik işçi orqan
 - maqnit tutucu
 - yuyulma
-

Sual: Dənin tam dağılmaması üçün hansı silindrdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- hamar silindrdən
 - şotka
 - vərdənə
 - silindrik işçi orqan
 - maqnit tutucu
-

Sual: Qabıq təmizləyici maşının texnoloji effekti nədir? (Çəki: 1)

- yağı ayırmaq
 - tozu, kənar hissələri, rüşeymi və lazımsız hissəcikləri ayırmaq
 - nəmliyi artırmaq
 - nəmliyi azaltmaq
 - fermentləri fəallaşdırmaq
-

Sual: Qabıq təmizləyici maşında dən hansı yolla təmizlənir? (Çəki: 1)

- sürtünmə yolu ilə
 - parçalanma yolu ilə
 - bölünmə yolu ilə
 - kimyəvi yolu ilə
 - elektrofarez yolu ilə
-

Sual: Dənin dağılması zamanı ona olan təsir qüvvəsi hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

1)

$E_k = \frac{MJ}{2}$

$E_k = \frac{RV^2}{2}$

$E_k = \frac{MV^2}{2}$

$E_k = \frac{KV^2}{2}$

$E_k = \frac{ML}{2}$

Sual: Rüşeymin dəndən ayrılmasının əsas göstəricisi nədir? (Çəki: 1)

- dənin cücərmə qabiliyyəti
 - dənin yuyulma qabiliyyəti
 - dənin sıxılma qabiliyyəti
 - dənin yağlanma qabiliyyəti
 - dənin bölünmə qabiliyyəti
-

Sual: Təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq dənin cücərmə intensivliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10-30%
 - 20-30%
 - 10-50%
 - 10-200%
 - 60-70%
-

Sual: Dənin yaş üsulla təmizlənməsi zamanı hansı maddələr yuyulur? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
 - zülallar
 - karbohidratlar
 - lipidlər
 - vitaminlər
-

BÖLMƏ: 0401

Ad 0401

Suallardan 6

Maksimal faiz 6

Sualları qarışdırmaq

Sual: Dənin möhkəmliyi hansı üsulla təyin edilir? (Çəki: 1)

- kalorimetrik
- viskozimetrik
- fotometrik
- spektroskopik
- qranulometrik

Sual: Dənin möhkəmliyi hansı cihazla təyin edilir? (Çəki: 1)

- dinamometrle
- penetrometrle
- pastometrle
- bərklikölçənlə
- viskozimetrle

Sual: Yumşaq buğda dənələrində suyun udulması bərk buğda dənələrinə nisbətən neçə dəfə artıq olur? (Çəki: 1)

- 5
- 4
- 7
- 8
- 2

Sual: Yazlıq ağ buğdanın yarım tipləri hansılardır? (Çəki: 1)

- açıq şüşəvari, ağ rəngli
- ağ rəngli
- açıq şüşəvari
- tünd şüşəvari
- sarı rəngli

Sual: Çovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır? (Çəki: 1)

- rəngi, qoxusu, çirklənmə dərəcəsi
- nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi
- nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi, ziyanvericilərlə siraətlənməsi
- rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi
- rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi, ziyanvericilərlə siraətlənməsi

Sual: Çovdar dənində nəmliyin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10-11%
- 9-8%
- 14-15%
- 20-30%

23-28%

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,5 %
- 4,3%
- 6%
- 1,9%
- 2,8%

Sual: Buğda dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10%
- 6%
- 15%
- 20%
- 23%

Sual: Çovdar dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20%
- 23%
- 30%
- 6,0%
- 8%

Sual: Qarğıdalı dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

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

Sual: Qarğıdalı dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10,1%
- 9%
- 13,5%
- 12,2%

7,6%

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İnsan orqanizminə gün ərzində neçə kkal enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 480 – 2000 kkal
- 60-100 kkal
- 200-220 kkal
- 340-400kkal
- 400-500 kkal

Sual: Dənin yerdəyişmə modulu hansı düsturla ifadə olunur? (Çəki: 1)

- $F = \tau / \gamma$
- $G = \tau / \gamma$
- $G = e / \gamma$
- $G = \tau / j$
- $M = \tau / \gamma$

Sual: Qarğıdalı dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5,5%
- 7,6%
- 30%
- 6,0%
- 3,5%

Sual: Arpa dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 23%
- 34%
- 78%
- 57%
- 28%

Sual: Arpa dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

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

Sual: Arpa dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,5%
- 3,4%
- 8%
- 2,9%
- 5,6%

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Arpa ununun əsas hissəsini nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- nişasta
- vitaminlər
- piqmentlər
- fermentlər
- fermentlər və piqmentlər

Sual: Nişasta dənləri absorbsiya yolu ilə nəyi özünə çəkir? (Çəki: 1)

- yağı
- suyu
- üzvi maddələri
- yağ turşularını
- vitaminə bənzər maddələri

Sual: Əla sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5,0
- 4,0
- 3,0
- 6,0
- 8,5

Sual: I sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,5
- 4,0
- 5,0
- 8,9
- 9,7

Sual: II sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,2
- 3,4
- 4,5
- 2,6
- 6,9

Bölmə: 0502

Ad	0502
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kəpəkli buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5,0
- 9,9
- 30
- 48
- 0,6

Sual: Ələnmiş çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5
- 4,0
- 5,6
- 7,7
- 8,7

Sual: Kəpəksiz çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,4
- 3,6
- 5,0
- 8,0
- 96

Sual: Kəpəkli çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,7
- 7,9
- 8,6
- 5,5
- 76

Sual: Buğda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3-50
- 5-25
- 10-20
- 23-34
- 56-60

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çovdar dənisi buğda dənindən tərkibində hansı maddələrin olduğuna görə üstündür? (Çəki: 1)

- pektinlər
- şəkər və həlməşik
- mineral maddələr
- su
- makroelementlər

Sual: Çovdarın tərkibində suda həll olmayan zülallardan hansılar üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- prolaminlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- vitaminlər
- mikroelementlər

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali albuminlər nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10-14
- 22-25
- 30-40
- 40-50
- 50-60

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlobulinlər nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 13
- 20
- 29,2

- 35
- 56

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali prolaminlər nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 12
- 15
- 21
- 30
- 25,4

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dənin yuyulması zamanı 1t dənə neçə m³ su sərf edilir? (Çəki: 1)

- 3m³
- 4m³
- 5m³
- 6m³
- 2m³

Sual: Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti
- xəmirin fiziki xüsusiyyətləri
- qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
- yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
- qazsaxlama xüsusiyyəti

Sual: Dənin endosperminin sarı rəngdə olması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- yağ çoxluğu ilə
- karbohidratların çoxluğu ilə
- zülalların çoxluğu
- mikroelementlərin çoxluğu
- makroelementlərin çoxluğu

Sual: Unun gücü hansı cihazla ölçülür? (Çəki: 1)

- spektrofotometrle

- fotokalorimetrlə
- alvioqrafla
- viskozimetrlə
- alovlu fotometrlə

Sual: Unun qazəmələ gətirmə xüsusiyyəti hansı cihazla ölçülür? (Çəki: 1)

- spektrofotometrlə
- fotokalorimetrlə
- alvioqrafla
- farenqrafla
- alovlu fotometrlə

Sual: Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini ifadə edən göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, yapışqanlıq keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dənin emalı zamanı sərf olmuş enerjinin ümumi miqdarı hansı ifadə ilə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- $U_r = K_1 \omega l^2$
- $J_r = M_1 \omega l^2$
- $K_r = L_1 \omega l^2$
- $P_r = H_1 \omega l^2$
- $T_r = E_1 \omega l^2$

Sual: Dənin emalı zamanı elastiklik enerjisinin sıxlığı hansı bərabərliklə təyin olunur? (Çəki: 1)

- $\omega = \sigma^2 / 2E$

- $\omega = \sigma^2 / 4J$
- $\omega = \sigma^2 / 8H$
- $\omega = \sigma^2 / 3L$
- $\omega = \sigma^2 / 5F$
-

Sual: Pigmentlər dənin hansı hissəsində olur? (Çəki: 1)

- nişasta hissəsində
- zülal hissəsində
- zülal və nişasta hissəsində
- aleyron təbəqədə
- qabıq hissədə
-

Sual: Qarğıdalı dəninin rüşeymi nə ilə zəngindir? (Çəki: 1)

- zülal, yağ, şəkər və su
- yağ, şəkər və vitamin
- zülal, yağ, vitamin və karbohidrat
- zülal, yağ
- zülal, yağ, şəkər və vitamin
-

Sual: Çovdar dənində yağların miqdarının çoxluğu nəyi çətinləşdirir? (Çəki: 1)

- nüvənin üyüdülməsini
- qabığın sıxılmasını
- aleyron təbəqəsinin bölünməsinə
- rüşeymin üyüdülməsini
- nişastanın şişməsinə
-

Sual: Üyüdüm zamanı yağların miqdarının çoxluğu unda acılığa səbəb olduğu üçün nəyi kənarlaşdırırlar? (Çəki: 1)

- aleyron təbəqəsi
- qabıq hissəsini
- rüşeymi
- suyu
- vitamini
-

Sual: Dənin tərkibində endospermin çoxluğu nəyə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- nəmliyin artmasına
- un çıxımına
- nəmliyin azalmasına
- mineral maddələrin artmasına
- mineral maddələrin azalmasına
-

Sual: Yuyucu maşının sıxıcı barabanının sürəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 50 dövr/dəq
- 250 dövr/dəq
- 350 dövr/dəq

- 450 dövr/dəq
 230 dövr/dəq

Bölmə: 0603

Ad	0603
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dəyirmanada daxil olan dənin küllülüüyü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5%
 1,85%
 3,2%
 4,5%
 4,1%

Sual: Buğdanın gücü qiymətləndirilərkən onun hansı xassələri nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- xam kleykovinanın miqdarı və keyfiyyət
 xam kleykovinanın miqdarı
 zülalın miqdarı
 şüşəvarilik, xam kleykovinanın miqdarı və keyfiyyət
 zülalın miqdarı, şüşəvarilik, xam kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti

Sual: Triyerdə iş zamanı tullantılarda tam dəyərli dənin miqdarı neçə %-dən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 1%-dən
 3%
 5%
 6%
 8%

Sual: Triyerdə qısa və uzun qarışıqların kənarlaşdırılması üçün nəyin tətbiqi məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- baraban
 kamera
 diskli triyerin
 şnek
 vallı vərdənə

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının işinin texnoloji

effektivliyi nədir (Çəki: 1)

- üyüdüm sistemlərində üst qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində alt qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində orta qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində kənar qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərinin nüvə hissəsində toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Orta buğda üçün şüşəvariliyin miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-39%
- 50-40%
- 75-40%
- 70-90%
- 100-90%

Sual: Zəif buğda üçün şüşəvariliyin miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20%
- 40%
- 50%
- 60%
- 70%

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının quruluşu necədir? (Çəki: 1)

- çuqun özüldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, ələk silindr
 - çuqun özüldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, ələk silindr və şotkalı baraban
 - çuqun özüldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, şotkalı baraban
 - ələk silindr və şotkalı baraban
 - çuqun özüldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, ələk silindr, şotkalı baraban və şnek hissə
-

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında şotkalı barabanın fırlanma sürəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 300 dövr/dəq
- 600 dövr/dəq
- 50 dövr/dəq
- 100 dövr/dəq
- 200 dövr/dəq

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında ötürücünün gücü nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 3,5 kVt
- 2,5 kVt
- 1,5 kVt
- 0,5 kVt
- 0,8 kVt

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında elektrik mühərriki dəqiqədə neçə dövr edən mühərriklə hərəkətə gətirilir? (Çəki: 1)

- 1450
- 150
- 550
- 750
- 1150

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Orta buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 200-300
- 100-200
- 500-600
- 400-500
- 700-800

Sual: Zəif buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 100

- 200
 - 300
 - 400
 - 600
-

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında şotkaların məhsula təsiri nəticəsində nə baş verir? (Çəki: 1)

- hissəciklər ələk silindrin dəliklərindən keçir
 - hissəciklər rotordan keçir
 - hissəciklər sentrifuqadan keçir
 - hissəciklər seperatordan keçir
 - hissəciklər aspiratorun dəliklərindən keçir
-

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşına emal olunmaq üçün ötürülən məhsullar nəyi ehtiva edir? (Çəki: 1)

- aspiratorda qalan hissələri
 - iki və ya üç xırdalanma sistemlərində ələkdə qalan qalıqları
 - seperatorda qalan qabıq hissələri
 - rotorda olan qabıq hissələri
 - nüvədə qalan hissələri
-

Sual: Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının texnoloji effekti əsasən nə ilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- nüvədən unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
 - seperatordan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
 - qabıqdan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
 - aspiratordan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
 - endospermdən unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
-

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çörəkbişirmə və makaron sənayesi üçün əsas əhəmiyyət onun qranulometrik tərkibinin eynibərabər olmasıdır ki, bu da xəmirin hazırlanması və hazır məhsulun hansı xassəsinə təsir edir? (Çəki: 1)

- keyfiyyətinə
- kəmiyyətinə
- strukturuna
- tərkibinə

yumşaqlığına

Sual: Xırdalanma əzilmə, zərbə, sürtülmə yolu ilə aparılır ki, bu zaman hansı proses baş verir ? (Çəki: 1)

- sıxılma və yerdəyişmə deformasiyası
 - bərkimə
 - yumşalma
 - plastikləşmə
 - elastikləşmə
-

Sual: Xırdalanma prosesi zamanı xarici qüvvələrin təsiri ilə kütlədə nə yaranır ? (Çəki: 1)

- dənin bütövlüyünün pozulması
 - elastiklik
 - deformasiya
 - gərginlik və çatlar
 - kimyəvi tərkibinin dəyişməsi
-

Sual: Dənin xırdalanması zamanı dişçiklərin sıxlığı, üyüdülmə tipi, xırdalanan hissəciklərin iriliyindən asılıdır, bu ölçü nə qədər kiçik olarsa, dişçiklərin sıxlığı necə dəyişir? (Çəki: 1)

- azalır
 - qismən azalır
 - dəyişmir
 - artır
 - qismən dəyişir
-

Sual: Dənli məhsulların xırdalanma effektivliyinə hansı amillər təsir edir? (Çəki: 1)

- enerji tutumu, alınan məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
 - xırdalanma dərəcəsi, enerji tutumu, alınan məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
 - xırdalanma dərəcəsi, alınan məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
 - xırdalanma dərəcəsi, enerji tutumu, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
 - xırdalanma dərəcəsi, enerji tutumu, alınan məhsulun keyfiyyəti
-

Sual: Xırdalanma dərəcəsi dedikdə nəyi nəzərdə tuturlar? (Çəki: 1)

- xırdalanmadan əvvəl məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin kəmiyyətinin xırdalanmaya qədərki keyfiyyətə olan nisbəti
- xırdalanmadan sonra məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin xırdalanmadan əvvəl kəmiyyətə olan nisbəti
- üyüdülmədən sonra məhsulun hissəciklərinin üyüdülməyə qədərki kəmiyyətə olan nisbəti
- xırdalanmadan sonra məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin kəmiyyətinin xırdalanmaya qədərki kəmiyyətə olan nisbəti
- üyüdülmədən əvvəl məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin üyüdülməyə qədərki

Sual: Dənin xırdalanmasına enerji məsrəfi təyin edilərkən hansı xassələr nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- biokimyəvi
 - fiziki
 - mexaniki
 - struktur- mexaniki xassələr
 - plastiki
-

Sual: Dəyirmanlarda buğda dənin növlü üyüdülməsi zamanı üyüdülmün qəbul edilmiş texnoloji sxemindən, istismar edilən avadanlıqdan, xırdalanma sisteminin xarakteristikasından asılı olaraq xüsusi enerji sərfi hansı interval arasında dəyişir (Çəki: 1)

- 70-90 kvt saat/ton
 - 45-85 kvt saat/ton
 - 35-70 kvt saat/ton
 - 40-60 kvt saat/ton
 - 55-80 kvt saat/ton
-

Sual: Xırdalanmanın ümumiləşmiş qanunun bütün enerji məsrəflərini hansı formula ilə təyin edirlər? (Çəki: 1)

$$B = \frac{m \cdot \omega^2 \cdot V}{2 \cdot E} + \omega \cdot A \cdot \alpha + A_0$$

$$A = \frac{m \cdot \omega^2 \cdot V}{2 \cdot E} + \omega \cdot \Delta F \cdot \alpha + A_0$$

$$c) C = \frac{m \cdot \omega^2 \cdot V}{2 \cdot E} + \omega \cdot B \cdot \alpha + A_0$$

$$J = \frac{m \cdot \omega^2 \cdot V}{2 \cdot E} + \omega \cdot C \cdot \alpha + A_0$$

$$U = \frac{m \cdot \omega^2 \cdot V}{2 \cdot E} + \omega \cdot D \cdot \alpha + A_0$$

Sual: Unüyütmə istehsalında dən və dənli məhsulların xırdalanma dərəcəsi ümumi hasilatı hansı formula ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- $U = m \exp(-nb)$
 - $U = f \exp(-nl)$
 - $U = j \exp(-ny)$
 - $U = k \exp(-nta)$
 - $U = t \exp(-nl)$
-

Sual: Hasilatın hesablanması zamanı xırdalanmaya qədər məhsulda keçən hissəciklərin miqdarı hansı formula ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$$U = \frac{m_2 - m_1}{100 - m_1} 100\%$$

$$\frac{m_2 - m_1}{100 - m_1} 100\%$$

- $\frac{r - r_{k1}}{100 - r_{k1}} 100\%$
- $\frac{r_{k2} - l}{100 - r_{k1}} 100\%$
- $\frac{r_{k2} - r_{k1}}{100 - p \cdot h} 100\%$

Sual: Materialın xırdalanmasına sərf olunan maksimal nəzəri xüsusi enerjinin hesablanması üçün hansı aşağıdakı formuldən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- $N = 1,39 \times 10^{-6} \frac{\sigma_p \cdot L \cdot n!}{r_{k1}^R}$
- $N = 1,39 \times 10^{-6} \frac{\sigma_p \cdot L \cdot n!}{r_{k2}^R}$
- $N = 1,39 \times 10^{-6} \frac{\sigma_p \cdot L \cdot n!}{r_{k1}^R}$
- $N = 1,39 \times 10^{-6} \frac{\sigma_p \cdot L \cdot n!}{r_{k2}^R}$
- $N = 1,39 \times 10^{-6} \frac{\sigma_p \cdot L \cdot n!}{r_{k1}^R}$

Sual: Dəni yüngül qarışıqlardan təmizləmək üçün hansı maşından keçirirlər? (Çəki: 1)

- aspiratordan
- dozatordan
- kondensatordan
- seperatordan
- sentrifuqa

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dəyirman ələkləri müxtəlif materiallardan hazırlanır. Bunlar hansılardır? (Çəki: 1)

- ipək və müxtəlif sintetik saplardan (kapron, neylon, darkon, poliamid)
- metalörtüklü (polad, bürücük),
- metalörtüklü (polad,), ipək və müxtəlif sintetik saplardan (neylon, darkon, poliamid)
- metalörtüklü (polad, bürücük), ipək və müxtəlif sintetik saplardan (kapron, neylon, darkon, poliamid)
- metalörtüklü (bürücük), ipək və müxtəlif sintetik saplardan (kapron, neylon,)

Sual: Dənin cücərməsinə onun hansı hissəsi səbəb olur? (Çəki: 1)

- sitoplazma
- aleyron təbəqə
- endosperm

- qabıq hissəsi
 - rüşeym
-

Sual: Buğda dənində hansı vitaminlər daha çox toplanır? (Çəki: 1)

- E qrup vitaminləri
 - A qrup vitaminləri
 - C qrup vitaminləri
 - nikotin turşusu
 - B qrupu vitaminləri
-

Sual: Səpilən məhsulların hissəciklərinin sıxlığına görə bölünməsi necə adlanır (Çəki: 1)

- stratifikasiya
 - kalibrləşmə
 - separasiya
 - adaptasiya
 - polimerizasiya
-

Sual: Unüytmə istehsalında hava axını məhsul layına aşağıdan yuxarı daxil olur, nəticədə təbəqədə nə baş verir ? (Çəki: 1)

- soyuyur
 - quruyur
 - nəmlənir
 - yumşalır
 - bərkiyir
-

Sual: Sortlaşdırma prosesinin effektivliyi hansı faktorlardan asılıdır? (Çəki: 1)

- maşına xüsusi yük, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi, işin seçilmiş parametrləri
 - ələklərin xarakteristikası, maşına xüsusi yük, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi, işin seçilmiş parametrləri
 - ələklərin xarakteristikası, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi, işin seçilmiş parametrləri
 - ələklərin xarakteristikası, maşına xüsusi yük, işin seçilmiş parametrləri
 - ələklərin xarakteristikası, maşına xüsusi yük, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi
-

Sual: Ələnmə maşınlarına göndərilməzdən əvvəl hissəciklər xəbirlərdə ölçülərinə görə nəyi təmin etmək üçün sortlaşdırılır? (Çəki: 1)

- müxtəliflik
 - fiziki xassələrinin dəyişməsinə
 - eynibərabərlik
 - kimyəvi tərkibinin dəyişməsi
 - nəmlənməni
-

Sual: Ələnmə zamanı asan keçən hissə neçə №-dən neçə №-əyə qədər ələkdə

yerləşdirilməlidir? (Çəki: 1)

- 8-19№- dən 5-7№-ə qədər
 - 5-6 №- dən 7-8№-ə qədər
 - 5-6№- dən 9-10№-ə qədər
 - 3-4№- dən 9-10№-ə qədər
 - 10-12№- dən 7-8№-ə qədər
-

Sual: Ələnmə zamanı ilk əvvəl hansı hissə ayrılır? (Çəki: 1)

- kəpək
 - kobud hissə
 - qabıq hissə
 - narin asan keçən
 - kül hissəsi
-

Sual: Dəndə nişastanın sıxlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 5,4-6,5 qr/sm³
 - 4,4-5,5 qr/sm³
 - 3,4-4,5 qr/sm³
 - 1,4-1,5 qr/sm³
 - 2,4-2,5 qr/sm³
-

Sual: Dəndə zülalın sıxlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 5 qr/sm³
 - 1,8 -1,9 qr/sm³
 - 1,1 -1,3 qr/sm³
 - 3,1 - 4,3 qr/sm³
 - 4,1 -5,5 qr/sm³
-

Sual: Dəndə yağların sıxlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 5 qr/sm³
 - 4 qr/sm³
 - 3 qr/sm³
 - 2 qr/sm³
 - 1 qr/sm³
-

Sual: Kondisiya edilmiş dən aspiratora qədər haradan keçir? (Çəki: 1)

- cilalayıcı silindr təmizləyicidən
 - kondensatordan
 - seperatordan
 - sentrifuqadan
 - dozatordan
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümə hazırlanması prosesində hər bir maşın necə işləməlidir? (Çəki: 1)

- fasiləli
- fasiləsiz

- yüksek fasiləli
- tədricən fasiləli
- fasiləli v fasiləsiz

Sual: Dənin sortlu ydm zamanı hər maşından kemnin sonunda dən n edilir?
(ki: 1)

- dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
- dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir v işlədilir
- bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
- dən nümunəsi saxlanılır, analiz üçün taxmalar götürülür
- bütün növ tullantılar çəkilir, analiz üçün taxmalar götürülür və qaynadılır

Sual: Dənin sortlu ydm zamanı hər bir maşından keçdikdən sonra alınmış tullantılar keyfiyyətinə görə necə bölünür? (ki: 1)

- yemlik
- qeyri yemlik
- yemlik və qeyri yemlik
- küllük
- nəmlik

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Axırınıc klrdn alınan asan keçən hissədə küllük necə formada dəyişir? (ki: 1)

- elastikliyi artır
- deformasiyaya uğrayır
- azalır
- mineral maddələrlə znginleşir
- artır

Sual: lnm üçün maşınlarda znginleşmnin effektivliyinin daha etibarlı qiymtlndirilmsi üçün ayrılan klly malik hissəciklərin kütləsi nəticəsində nəyin aşığı düşməsinə səbəb ola bilər ? (ki: 1)

- fiziki xassələrin pisləşməsinə
- fiziki xassələrin yaxşılaşmasına
- mineral tərkibinin azalmasına

- küllük dərəcəsinin artmasına
 - küllük dərəcəsinin aşağı düşməsinə
-

Sual: Ələnə məşininin effektivliyin verilmiş kriteriyası kəmiyyət və keyfiyyət göstəricisi olmaqla bərabər hasil olan məhsulun nəyini ifadə edir? (Çəki: 1)

- küllüyün artmasını
 - küllüyün azalmasına
 - zülalın azalmasına
 - zülalın artmasına
 - yağın artmasına
-

Sual: Ələnə məşininin effektivliyi nə zaman mümkündür ? (Çəki: 1)

- E > 100
 - F > 100
 - G > 100
 - K > 100
 - L > 100
-

Sual: Ələnə məşinlərində zənginləşmiş hissəciklərin çıxım göstəricisi hansı formula ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- $\eta_1 = m/M$
 - $\eta_1 = m/g$
 - $\eta_1 = t/M$
 - $\eta_1 = 1/F$
 - $\eta_1 = t/K$
-

Sual: Prosesin keyfiyyət xarakteristikasını qiymətləndirmək və zənginləşdirmək üçün zənginləşmiş hissəciklərin küllük dərəcəsinin aşağı düşməsinə hansı formul ilə hesablayırlar? (Çəki: 1)

- $\eta_2 = Z_0 / Z$
 - $\eta_2 = V / Z$
 - $\eta_2 = N / Z$
 - $\eta_2 = K / Z$
 - $\eta_2 = M / Z$
-

Sual: Ələnə məşininin texnoloji effektivliyinin ümumi göstəricisi hansı düsturla ifadə olunur? (Çəki: 1)

- $E = \eta_1 \eta_2 \times 100$
 - $E = \eta_1 \eta_2 \times 100$
 - $H = \eta_1 \eta_2 \times 100$
 - $G = \eta_1 \eta_2 \times 100$
 - $K = \eta_1 \eta_2 \times 100$
-

Sual: Dənin sortlu üyüdülmü zamanı qəbuledicidə dənin şüşəvariliyi neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 56,0

- 61,0
- 45,0
- 66,0
- 36,0

Sual: Yarma hazırlanması üçün hansı bitkilərdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- paxlalılar
- düyü
- darı, vələmir
- düyü, qarabaşaq, darı
- arpa

Sual: Azərbaycanda düyü əsasən hansı zonada yetişdirilir? (Çəki: 1)

- Lənkəran, Zaqatala, Şəki
- Bakı, Sumqayıt, Göyçay
- Quba, Qusar
- İmişli, Kürdəmir
- Qazax, Gəncə

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dəyirmanadakı texnoloji proses mürəkkəb qarşılıqlı təsirdə olan necə sistemdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- az mərhələli
- çoxmərhələli
- orta mərhələli
- mərhələsiz
- qismən mərhələli

Sual: Çörəkbişirmə üçün hansı dənələrdən alınan undan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- buğda
- çovdar, tritikale
- buğda, çovdar və tritikale
- arpa, tritikale
- çovdar

Sual: [Yeni sual]Makaron istehsalında hansı buğdanın üyü-dülməsindən alınan undan

istifadə olunur? (Çəki: 1)

- bərk buğda
 - yumşaq buğda
 - arpa
 - çovdar
 - qarğıdalı
-

Sual: Cənub rayonlarında çörəkbişirmə istehsalında bəzən hansı dəndən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- sarı dişli qarğıdalı
 - qarabaşaq
 - noxud
 - mərci
 - paxla
-

Sual: Unun çıxımı və texnoloji əməliyyatlar bütün dənələr üçün necə dəyişir? (Çəki: 1)

- eynidir
 - fərqlidir
 - az fərqlidir
 - bərabərdir
 - ardıcıldır
-

Sual: Növlü unun istehsalı zamanı endospermin nişastalı hissəsi hansı şəkildə üyüdülmür? (Çəki: 1)

- narın
 - iri
 - xırda
 - qismən orta ölçüdə
 - böyük
-

Sual: Növlü unun istehsalı zamanı rüşeym hansı formada ayrıla bilər? (Çəki: 1)

- ayrıca sərbəst məhsul kimi
 - kəpək kimi
 - ayrıca sərbəst məhsul kimi və ya kəpək kimi
 - toz kimi
 - iri formada
-

Sual: Endospermin seçilmiş xırdalanması unun texnologiyasını hansı formada dəyişir? (Çəki: 1)

- mürəkkəbləşdirir
 - sadələşdirir
 - dəyişmir
 - az dəyişir
 - qismən dəyişir
-

Sual: Ələklərdə un asan keçən metal, ipək və ya sintetik ələklərdən ayrılır, qalan hissə iriliyinə və yaxşı tərkibinə görə fraksiyalaşdırılır, bu hissə ilə lazım olan keyfiyyətli məhsul alınana qədər hansı əməliyyatlar aparılır ? (Çəki: 1)

- xırdalanma və sortlaşdırma
- sortlaşdırma
- xırdalanma
- bölünmə
- üyüdülmə

Sual: Texnoloji proseslərin xüsusiyyətlərindən asılı olaraq təkrar üyüdümlər hansılardır? (Çəki: 1)

- sadə və mürəkkəb
- sadə və çox mərhələli
- mürəkkəb və çoxmərhələli
- birmərhələli
- 2 mərhələli

Sual: Qarabaşaq dəninin uzunluğu neçə mm-dir? (Çəki: 1)

- 3-4
- 8-9
- 6-7
- 2-3
- 2-5

Sual: Qarabaşaq dəninin eni neçə mm-dir? (Çəki: 1)

- 2,4-4,5
- 6,5-7,8
- 8-9
- 3,4-3,7
- 5,4-5,7

Sual: Qarabaşaq dəninin qalınlığı neçə mm-dir? (Çəki: 1)

- 2,4-4,6
- 5,4-6,6
- 3,5-3,6
- 7,7-8,0
- 9,1-10

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qara unun alınması prosesi hansı üyüdümə aiddir? (Çəki: 1)

- mürəkkəb
 - sadə
 - çox mürəkkəb
 - az mürəkkəb
 - qismən mürəkkəb
-

Sual: Üyüdümin mürəkkəbliyi artdıqca, dənin emala hazırlanması prosesi necə dəyişir? (Çəki: 1)

- mürəkkəbləşir
 - sadələşir
 - dəyişmir
 - çox sadələşir
 - az sadələşir
-

Sual: Buğda və çovdarın yüksəknövlü üyüdümlü zamanı nəmlik nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 7%
 - 13%
 - 5%
 - 4%
 - 2%
-

Sual: Qara un almaq üçün üyüdümdə nəmlik neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 3%
 - 5%
 - 7%
 - 9%
 - 15%
-

Sual: Üyüdümlü zamanı dənli qarışıqların miqdarı buğda üçün neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5%
 - 9%
 - 8%
 - 10%
 - 12%
-

Sual: Üyüdümlü zamanı dənli qarışıqların miqdarı çovdar üçün neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 8%
- 4%
- 9%
- 12%

15%

Sual: Üyüdüm zamanı cücərmiş dənlərin miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 6%
 - 9%
 - 3%
 - 10%
 - 12%
-

Sual: Üyüdüm zamanı fuzariozla zədələnmiş dənələr neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 5%
 - 7%
 - 9%
 - 1%
 - 14%
-

Sual: 1 kq dəndə mikotoksinlərin miqdarı neçə mq – ı ötməməlidir? (Çəki: 1)

- 4 mq
 - 1 mq
 - 5 mq
 - 8 mq
 - 9 mq
-

Sual: Saṁdə üyüdümə dənı hazırlayarkən əsas diqqət nəyə yönəldilməlidir? (Çəki: 1)

- qarışıqların kəṁnarṁlaşdırılmasına
 - dənın nəmləndirilməsinə
 - dənın fiziki xassələrin dəyişməsinə
 - dənın fiziki xassələrin dəyişməməsinə
 - dənın kimyəvi xassələrinin dəyişməsinə
-

Sual: Əgər dəntəmizləyən maşından istifadə etdikdə küllük dənṁdə 0,07% aşığı düşürsə, onda qabıqsoyan maşında bu göstərici neçə %-ə qədər olur? (Çəki: 1)

- 2-4%
 - 0,1 – 0,15%
 - 6-8%
 - 7-8%
 - 9-10%
-

Sual: Üyüdüm zamanı əgər ilkin nəmlik 14%-dən az olarsa, dəndə hansı emal üsulundan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- soyuq islaṁdılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- isti islaṁdılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- qaynar islaṁdılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır

- orta islədilmə üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- yüngül islədilmə üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır

Sual: Bir qarabaşaq dən kütləsinin çəkisi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 2-5 mq
- 16-25 mq
- 9-18 mq
- 12-17 mq
- 19-23 mq

Sual: Qarabaşaq dəninin tərkibində zülal neçə %-dir? (Çəki: 1)

- 4-6 %
- 6-8%
- 12-15,5%
- 9-11 %
- 23-25%

Sual: Qarabaşaq dənində nişasta nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 61-62
- 12-13
- 14-16
- 18-20
- 23-26

Bölmə: 0902

Ad	0902
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dənin hazırlanması prosesinin əvvəlində və sonunda avtomatik tərəzilər vasitəsilə nəyin hesabı aparılır? (Çəki: 1)

- yağın miqdarının
- suyun miqdarının
- dəninin miqdarının
- zülalın miqdarının
- karbohidratın miqdarının

Sual: Çovdarunun emal texnologiyası zamanı hansı xüsusiyyətlər daha çox əhəmiyyət kəsb edir? (Çəki: 1)

- endospermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm birləşməsi və

qışaların qalın olması

- dənin yüksək plastikliyi, qışaların qalın olması
 - dənin yüksək plastikliyi, endospermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm birləşməsi və qışaların qalın olması
 - dənin yüksək plastikliyi, endospermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm birləşməsi
 - dənin ağardılması
-

Sual: Çovdar dənindən yüksək keyfiyyətli un almaq üçün üyüdülməyə hazırlamazdan əvvəl nə edilir? (Çəki: 1)

- dənin qabığı intensiv soyulur
 - endosperm üyüdüür
 - zülal təmizlənir
 - vitaminlər yuyulur
 - dənin qabığı saxlanılır
-

Sual: Üyüdülmə zamanı meyvə qışasının 2 – 4 % - i kənarlaşdırılır ki, bu da unun hansı xassəsinə təsir edir? (Çəki: 1)

- unun ağılığına pis təsir edir
 - unun ağılığına yaxşı təsir edir
 - unun ağılığına orta təsir edir
 - unun qaralığına yaxşı təsir edir
 - unun qaralığına pis təsir edir
-

Sual: Xırdalanmadan əvvəl dənələr neçə % nəmləndirilir və neçə dəqiqə ərzində isladılma aparılır? (Çəki: 1)

- 3-5% nəmləndirilir və 40-50 dəqiqə ərzində
 - 1-3% nəmləndirilir və 10-20 dəqiqə ərzində
 - 0,3-0,5% nəmləndirilir və 20-40 dəqiqə ərzində
 - 2-4% nəmləndirilir və 50-60 dəqiqə ərzində
 - 0,8-0,9% nəmləndirilir və 70-80 dəqiqə ərzində
-

Sual: Qabıqsoyan və təmizləmə maşınlarından əvvəl ferromaqnit qarışıqların kənarlaşdırılması üçün hansı cihazdan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- kimyevi üsuldan
 - sentrifuqadan
 - fiziki üsul
 - maqnit separator
 - kombinə edilmiş üsul
-

Sual: Hidrotermiki emalın normal keçməsi və dənin yaxşı üyüdülməsi üçün temperatur neçə °C hüdudunda olmalıdır? (Çəki: 1)

- 18-22°C
- 10-15°C
- 5-10°C
- 50-60°C

30-40°C

Sual: Makaron məmulatları üçün unu hansı tip buğdadan alırlar? (Çəki: 1)

- 6-cı tip payızlıq bərk buğdadan
 - yumşaq buğdadan
 - isti buğdadan
 - soyuq buğdadan
 - 1-ci və 4-cü tip yüksək şüşəvarilikli bərk dənli buğdadan
-

Sual: Makaron məmulatları üçün unun qarışığı neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1%
 - 2%
 - 0,3%
 - 6%
 - 8%
-

Sual: Unüyütmə zavodlarında texnoloji prosesin təşkili və aparılması qaydasında bərk buğdanın soyuq isladılması üçün neçə mərhələ vardır? (Çəki: 1)

- I mərhələdə 14,5-15,0% nəmləndirilir və 10-12 saat isladılır, II mərhələdə daha 1,2-2,0% nəmləndirilir və 2-4 saat isladılır
 - I mərhələdə 1,2-2,0% nəmləndirilir və 2-4 saat isladılır, son olaraq 0,4-0,6% nəmləndirilir və kənədidə 15-25 dəqiqə saxlanılır.
 - I mərhələdə 14,5-16,0% nəmləndirilir və 8-10 saat isladılır, son olaraq 0,4-0,6% nəmləndirilir və kənədidə 15-25 dəqiqə saxlanılır.
 - I mərhələdə 14,5-15,0% nəmləndirilir və 8-12 saat isladılır, II mərhələdə daha 1,2-2,0% nəmləndirilir və 2-4 saat isladılır, son olaraq 0,4-0,6% nəmləndirilir və kənədidə 15-25 dəqiqə saxlanılır.
 - 0,3-0,6% nəmləndirilir və kənədidə 15-20 dəqiqə saxlanılır
-

Sual: Makaron məmulatı üçün xırdalanmadan əvvəl dən son dəfə neçə %-ə qədər nəmləndirilir? (Çəki: 1)

- 16-16,5%
 - 1-2%
 - 4-5%
 - 7-8%
 - 6-7%
-

Sual: Makaron istehsalında IV tip yumşaq dən buğdanın üyüdülməsi zamanı I mərhələdə nəmlik neçə % olmaqla, 6-8 saat saxlanılır? (Çəki: 1)

- 4-4,5%
 - 14-14,5%
 - 10-12,5%
 - 9-13,5%
 - 10-11,5%
-

Sual: Makaron istehsalında II mərhələdə neçə % su əlavə olunur və dənələr kəndirdə 1-2 saat saxlanılır? (Çəki: 1)

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

Sual: Makaron istehsalında üyüdülməyə verilən dənin nəmliyi neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 16-16,5%
 - 2-4%
 - 1-2%
 - 3-4%
 - 4-5%
-

Sual: Müxtəlif tip bərk buğda dənələrinin soyuq isladılma rejimlərinin fərqi nədədir (Çəki: 1)

- anatomik və struktur-mexaniki xassələrinin müxtəlifliyində
 - struktur-mexaniki xassələrinin müxtəlifliyi
 - anatomik xassələrinin müxtəlifliyi
 - hidrotermik xassələrinin müxtəlifliyi
 - dinamik xassələrinin müxtəlifliyi
-

Sual: Qarabaşaq dənində sellüloza nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10-13
 - 12-15
 - 17-19
 - 20-24
 - 30-32
-

Sual: Qarabaşaq dənində yağlar nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1,3-1,6
 - 3,4-3,7
 - 4,5-4,9
 - 2,5-2,9
 - 5,3-5,9
-

Sual: Qarabaşaq dəninin zülal azotunun tərkibində albuminlər neçə %-dir? (Çəki: 1)

- 23-30
 - 34-40
 - 58-60
 - 43-48
 - 64-74
-

Ad	0903
Suallardan	31
Maksimal faiz	31
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Makaron istehsalı üçün yumşaq buğda dəninin en-dospermində, yüksək şüşəvarilik olduqda belə, strukturda intensiv surətdə nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- mikroçatlar
- su damcıları
- makroçatlar
- yağlar
- vitaminlər

Sual: Makaron istehsalında mikroçatların qarşısını almaq üçün nəmləndirmə göstəricilərini və isladılma müddətini nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- az miqdarda artırmaq
- çox miqdarda artırmaq
- qismən artırmaq
- artırmaq
- azaltmaq

Sual: Çörəkbişirmə üyüdümünə gedən dəndə şüşəvarilik neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 50-60%
- 20-30%
- 10-15%
- 20-25%
- 30-40%

Sual: Makaron üyüdümünə daxil edilən dəndə bu göstərici neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10%
- 80%
- 40%
- 30%
- 20%

Sual: Makaron istehsalı üçün alaq qarışığında zərərverici qarışıqlar neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,25%
- 0,15%
- 0,08%
- 0,05%

0,09%

Sual: Hər bir kulturaya məxsus dənin xassələri hansı faktorların təsiri altında formalaşır? (Çəki: 1)

- bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti)
 - vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti)
 - bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti)
 - bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti), biokimyəvi xüsusiyyətlər
 - bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla)
-

Sual: Dənin un üyütmə xassələrini təyin edən göstəricilər arasında ən əhəmiyyətliləri hansılardır? (Çəki: 1)

- nəmlik, 1000 ədəd dənin kütləsi, bərkliyi, şüşəvarilik, qarışıqların miqdarı və xırda dən fraksiyası
 - nəmlik, 1000 ədəd dənin kütləsi, bərkliyi
 - şüşəvarilik, qarışıqların miqdarı və xırda dən fraksiyası
 - qarışıqların miqdarı və xırda dən fraksiyası
 - nəmlik, 1000 ədəd dənin kütləsi, bərkliyi, şüşəvarilik, qarışıqların miqdarı
-

Sual: Unun texnoloji xassələrinə hansı amillər təsir edir? (Çəki: 1)

- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı
 - kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
 - kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unun amilolitik aktivliyi
 - unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
 - kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan zülalların miqdarı, yağın miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
-

Sual: Dənin texnoloji xassələrinə endospermin hansı xüsusiyyətləri əhəmiyyətli dərəcədə təsir edir? (Çəki: 1)

- yağın nisbi miqdarı
 - zülalın nisbi miqdarı
 - endospermin nisbi miqdarı
 - karbohidratların nisbi miqdarı
 - vitaminlərin nisbi miqdarı
-

Sual: Hidrotermiki emal nə zaman tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- havanın temperaturu yuxarı olduqda
- dən qarışıqlarının çoxluğu zamanı
- dən qarışıqlarının nisbətən azlığı zamanı

- havanın temperaturu aşağı olduqda
 - dəndə rütubətin artması zamanı
-

Sual: Üyüdüm zamanı hər bir partiyanın dənələrini texnoloji xassələrinin optimallaşması üçün hansı rejimlər tətbiq edilməlidir? (Çəki: 1)

- texnoloji əməliyyatların məxsusi rejimləri
 - bioloji əməliyyatların məxsusi rejimləri
 - hidrotermiki emalın məxsusi rejimləri
 - texnoloji əməliyyatların qeyri-sabit rejimləri
 - texnoloji əməliyyatların qeyri-bircins rejimləri
-

Sual: Üyüdüm qarışığının ayrı-ayrı komponentlərinin buğdanın çoxnövlü üyüdülmündə ayrı hazırlanması zamanı onun çıxımı neçə-% olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,9
 - 1,3
 - 3,4
 - 5,6 %
 - 0,5%
-

Sual: Yüksək növlü unlarda üyüdüm qarışığının ayrı-ayrı komponentlərinin çıxımı neçə-% olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,3%
 - 0,7%
 - 0,2%
 - 0,5%
 - 0,8%
-

Sual: Yüksək növlü unlarda üyüdüm qarışığının ayrı-ayrı komponentlərinin artımı neçə%-ə qədərdir? (Çəki: 1)

- 2%
 - 3%
 - 7%
 - 9%
 - 5%
-

Sual: Qara unun üyüdülməsi hansı üyüdüm prosesinə aiddir? (Çəki: 1)

- sadə
 - mürəkkəb
 - çox mürəkkəb
 - mərhələli
 - 2 mərhələli
-

Sual: Qara un istehsalında xırdalanma üçün neçə sistem kifayət edir? (Çəki: 1)

- 3

- 5
 - 6
 - 8
 - 9
-

Sual: Sadə üyüdümdə xırdalanma zonasının böyüdülməsi üçün valların diametri neçəmm olmalıdır? (Çəki: 1)

- 200mm
 - 300mm
 - 300mm
 - 300mm
 - 300mm
-

Sual: Xırdalanma rejimləri ilə 3 keçiddə qara unun miqdarı neçə % alınır? (Çəki: 1)

- 96%
 - 34%
 - 45%
 - 23%
 - 13%
-

Sual: Kəpəyin əzilməsi prosesi hansı maşınlarda aparılır? (Çəki: 1)

- xırdalanma maşınları
 - döymə maşınlarında
 - yastılama maşınları
 - unüyütmə maşınları
 - cilalama maşınları
-

Sual: Qabığın soyulması prosesində endospermin əsas kütləsini hasil edilməsi zamanı xırdalanma rejimləri təgricən nəyə sərf olunur? (Çəki: 1)

- nüvənin emalına
 - aleyron təbəqənin emalına
 - qabıqların emalına
 - kimyəvi tərkibin dəyişməsinə
 - fiziki xassələrinin dəyişməsinə
-

Sual: Unu yüksək miqdarda hasil etmək üçün üyüdümlü sistemlərində xırdalanmanın hansı rejimi təyin olunur? (Çəki: 1)

- yuxarı
 - aşağı
 - orta
 - kəskin
 - mülayim
-

Sual: Qara unun küllüyü neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,45%

- 2,5%
 - 3,5%
 - 4,55%
 - 5,77%
-

Sual: Qarabaşaq dəninin zülal azotunun tərkibində qlöbulinlər neçə %-dir? (Çəki: 1)

- 12
 - 23
 - 34
 - 28
 - 45
-

Sual: Qarabaşaq dəninin zülal azotunun tərkibində qlütelinlər neçə %-dir? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 7
 - 9
 - 11
-

Sual: Əsas düyü istehsal edən ölkələr hansılardır? (Çəki: 1)

- Hindistan, Çin, Koreya, Birma, Yaponiya, Vyetnam
 - ABŞ, Avstraliya
 - Türkiyə, Almaniya
 - İngiltərə, İspaniya
 - İsveç, İsveçrə
-

Sual: Hansı qrup məhsulları 2-həftəlik uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: Balıq konservi hansı qida konsentratlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- I və II nahar xörəklərinin
 - səhər yeməyi
 - şam yeməyi
 - qəlyanaltı
 - heç biri
-

Sual: Hansı üsulla zülal hidrolizatı hazırladıqda kodji istehsalı və kodjinin duz məhlulu ilə emalı mövcuddur? (Çəki: 1)

- turşulu
- kimyəvi

- fermentativ
 - biokimyəvi
 - biotexnoloji
-

Sual: Hansı üsulla hidrolizatın alınması 2 fazadan ibarətdir? (Çəki: 1)

- turşulu
 - kimyəvi
 - fermentativ
 - biokimyəvi
 - biotexnoloji
-

Sual: Biotexnoloji üsullardanhidrolizatı istehsalı etmirlər? (Çəki: 1)

- zülal
 - aldehid
 - keton
 - spirt
-

Sual: Bərk buğda dənələri necə konsistensiyaya malik olur? (Çəki: 1)

- bərk
 - çox yumşaq
 - yumşaq
 - yağlı
 - yağsız
-

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çovdarın birnövlü üyüdümündə küllük və irilik tələblərini təmin etmək üçün unun hasilatı harada aparılır? (Çəki: 1)

- sıx ələklərdə
 - iri ələklərdə
 - xırda ələklərdə
 - ipək ələklərdə
 - metal ələklərdə
-

Sual: Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun çıxımı neçə % olmalıdır.? (Çəki: 1)

- 15%
- 5%

- 40%
 - 30%
 - 25%
-

Sual: Çovdarın ikinövlü üyüdümündə kəpəkli unun çıxımı neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 40%
 - 65%
 - 79%
 - 87%
 - 15%
-

Sual: Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun keyfiyyət göstəriciləri aşağıdakı kimi olmalıdır? (Çəki: 1)

- küllük-0,75-dən çox olmayaraq, 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayaraq; 38 N-li ələkdən keçid 90%
 - 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayaraq; 38 N-li ələkdən keçid 90%
 - küllük-0,75-dən çox olmayaraq, 38 N-li ələkdən keçid 90%
 - küllük-0,75-dən çox olmayaraq, 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayaraq
 - 27N-li ələkdə qalıq 4%-dən çox olmayaraq; 38 N-li ələkdən keçid 30%
-

Sual: Çovdarın ikinövlü üyüdümündə yalnız endospermin nişastalı hissəsindən ibarət olan tamamilə qabıqsız ələnmiş un almaq üçün ələnmə hansı ələklərdə aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- 33/36; 36/40; 41/43;42/46Nli ələklərdə
 - 36/40; 41/43;42/46Nli ələklərdə
 - 33/36; 41/43;42/46Nli ələklərdə
 - 33/36; 36/40; 42/46Nli ələklərdə
 - 33/36; 36/40; 41/43Nli ələklərdə
-

Sual: Çovdarın ikinövlü üyüdümündə kontrol ələn-mə-dən ayrılan hissə hara göndərilir? (Çəki: 1)

- ağ un olan hissəyə
 - əla un olan hissəyə
 - I növ un olan hissəyə
 - orta növlü unlara
 - qara un olan hissəyə
-

Sual: Buğdanın növlü üyüdümündə əla növ un 1P və 2P-dən neçə % cıxımla alınır? (Çəki: 1)

- 10%
 - 20-25%
 - 40-50%
 - 30-40%
 - 60-70%
-

Sual: Buğdanın iki və ya üç növlü üyüdümündən neçə % un çıxımı alınır? (Çəki: 1)

- 75-78%
 - 30-40%
 - 50-60%
 - 20-30%
 - 10-15%
-

Sual: Buğdanın növlü üyüdümündə I D və II D sistemlərində iri zərrəciklər ələnmədə zənginləşir, burada neçə - % manna yarıması almaq olur? (Çəki: 1)

- 5%
 - 1-1,5%
 - 6,5%
 - 3-4%
 - 4-5,5%
-

Sual: Buğda unu, əsasən hansı növlü un üçün emal olunur? (Çəki: 1)

- yüksək
 - orta
 - aşağı
 - qismən orta
 - qismən aşağı
-

Sual: Buğda unu istehsalında iri dənəcikli aralıq məhsullarının emalı ümumi məhsulun çıxımına nə cür təsir edir? (Çəki: 1)

- artırır
 - azaldır
 - emala təsir etmir
 - qismən təsir edir
 - pis təsir göstərir
-

Sual: Un istehsalının soyulma prosesində dənin endosperminin hansı hissəsinin daha çox ayrılması unun çıxımını artırır? (Çəki: 1)

- nişastalı hissə
 - nüvə hissəsi
 - qabıq hissəsi
 - hüceyrə hissəsi
 - yağ hissəsi
-

Sual: Müasir dəyirmanlarda demək olar ki, tam endospermin nişastalı hissəsindən neçə - % çıxımla əla növ un almaq olur? (Çəki: 1)

- 40-45%
 - 75-76%
 - 20-25%
 - 10-15%
 - 5-10%
-

Sual: Belə üyüdümlərdə dəndə endospermin kütlə payı 82,5% olduğu halda unun çıxımı neçə - % olur? (Çəki: 1)

- 75-78%
 - 50-60%
 - 20-30%
 - 10-20%
 - 3-6%
-

Sual: Üyüdüm zamanı cilalanma sistemində daxil olan hissəciklərin xırdalanması zamanı endosperm hansı formada qalır? (Çəki: 1)

- doğranmış
 - bütöv
 - xırdalanmış
 - üyüdülmüş
 - əzilmiş
-

Sual: Unun üyüdülməsində nəyə görə sıx ələklərdən istifadə olunur ? (Çəki: 1)

- qabığın hissəciklərinin keçməməsi üçün
 - qabığın hissəciklərinin keçməsi üçün
 - unun qarışıqlardan təmizlənməsi
 - unun zənginləşdirilməsi
 - unun nəmləndirilməsi
-

Sual: Düyünün aleyron təbəqəsi və rüşeym hissəsi hansı vitaminlərlə zəngindir? (Çəki: 1)

- A, C
 - E, D
 - D, K, E
 - A, E, PP
 - B₁, B₂, PP
-

Sual: Düyünün tərkibində hansı yağlar vardır? (Çəki: 1)

- stearin, qlütenin
 - parafin, lizin
 - linol, olein, palmetin
 - palmetin, olein
 - treonin, linolin
-

Sual: Düyünün tərkibində nişasta dənəciklərinin ölçüsü nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 2-4 mkm
 - 3-5 mkm
 - 7-9 mkm
 - 1-6 mkm
 - 6-8 mkm
-

Sual: Unun insan orqanizminin inkişafı və boy artımı üçün lazım olan üzvi və mineral maddələrlə təmin etməsi nəyi şərtləndirir ? (Çəki: 1)

- qidalılıq dəyərini
 - enerji dəyərini
 - bioloji dəyərini
 - növünü
 - çeşidini
-

Sual: Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -qurumuss adlanır? (Çəki: 1)

- Şəkər tozu
 - termiki emal olunmuş mənfi yarması
 - meyvə, giləmeyvə ekstraktı,
 - lümü turşusu
 - sadalananların hamısı
-

Sual: Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -qurukisel adlanır? (Çəki: 1)

- şəkər tozu,
 - kartof nişastası
 - meyvə ekstraktı
 - giləmeyvə ekstraktı
 - sadalananların hamısı
-

Sual: Hansı xörəklərin qida konsentratlarına desert deyilir? (Çəki: 1)

- nahar
 - qəlyanaltı
 - I və II
 - şirin
 - heç biri
-

Sual: Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru krem adlanır? (Çəki: 1)

- quru təbii süd
 - şəkər
 - aqar
 - dad maddələri
 - sadalananların hamısı
-

Sual: Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru dəmlənmiş krem adlanır? (Çəki: 1)

- quru təbii süd
 - şəkər
 - dekstrinləşmiş buğda unu
 - yumurta tozu və dad maddələri
 - sadalananların hamısı
-

Sual: köpük əmələgətirmək üçünçalırlar. (Çəki: 1)

- bişmiş musu
 - quru kiseli
 - quru kremi
 - quru jeleni
 - quru pudinqi
-

Sual: Hansı qrup məhsulları 9 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - VII
-

Sual: Hansı qrup məhsulları 6 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Üyüdüm zamanı xırdalanmış məhsulların sortlaşdırılması neçə ələnmə sistemində aparılır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 6
 - 8
 - 9
-

Sual: Makaron istehsalı üçün unda küllük neçə %-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,75%
- 0,15
- 0,25
- 0,35
- 0,45

Sual: Makaron istehsalı üçün unun tərkibində xam kleykovina neçə %-dən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 10%
 - 30%
 - 20%
 - 40%
 - 50%
-

Sual: Makaron istehsalı üçün yumşaq, yüksək şüşəvariliyə malik buğda üyüdüldərkən ümumən neçə % un çıxımı alınır? (Çəki: 1)

- 72-75%
 - 50-55%
 - 40-50%
 - 20-30%
 - 10-20%
-

Sual: Əla növ un neçə №-li ələkdən keçiddə 2%-dən çox olmayaraq alınır? (Çəki: 1)

- 3№-li ələkdən
 - 23№-li ələkdən
 - 13№-li ələkdən
 - 15№-li ələkdən
 - 10№-li ələkdən
-

Sual: Qarabaşaq bitkisi dünyanın hansı ölkələrində istehsal edilir? (Çəki: 1)

- Türkiyə, İran
 - Almaniya, Avstriya
 - Moldaviya, İran
 - Rusiya, Bolqarıstan, Tatarstan, Ukrayna, Belarusiya
 - Kanada, Rusiya
-

Sual: Unun saxlanması zamanı temperaturun azaldılması bioloji maddələrə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- artır
 - dəyişmir
 - qismən dəyişir
 - qismən artır
 - azalır
-

Sual: Dənin anbarlarda saxlanması zamanı yüksək nəmlik ona necə təsir edir? (Çəki: 1)

- tənəffüs prosesini azaldır
- küllük dərəcəsini artırır
- natura çəkisi azalır
- tənəffüs prosesini artırır

təsir etmir

Sual: Toksik maddələr hansı göbələklərin fəaliyyəti nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- maya göbələklərinin
 - Mucor göbələklərinin
 - anbar göbələklərinin
 - kif göbələklərinin
 - çöl göbələklərinin
-

Sual: İfrat dərəcədə qurudulmuş dənin tərkibində hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- yumşalma
 - bərkimə
 - ovulma
 - quruma
 - pıxtalaşma-denaturasiya
-

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

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

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

- qablaşdırılır
 - müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
 - rəng maddələri əlavə edilir
 - aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır
 - yuxarıdakılardan heç biri
-

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

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

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

- duz
 - sirkə
 - çay
 - ədviyyələr
 - spirtsiz içkilər
-

Sual: Hidroliz nəticəsində nişastadan nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- karbohidrat
 - zülal
 - ferment
 - lipidlər
 - səthi aktiv maddələr
-

Sual: Möhkəm konsentrasiyalı emulsiya almaq üçün nə daxil edilir? (Çəki: 1)

- həlməşikəmələgətirici
 - soya
 - emulqator
 - köpükəmələgətirici
 - su
-

Sual: Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq –mətbəx sousları adlanır? (Çəki: 1)

- toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu
 - quru tərəvəzlər, quru ət
 - quru süd, quru göbələk
 - duz, şəkər, ədviyyalar
 - sadalananların hamısı
-

Sual: Sənaye tərəfdən 6 növ istehsal olunur? (Çəki: 1)

- quru kisel
 - quru muss
 - quru dəmlənmiş krem
 - quru jele
 - desertli pudinq
-

Sual: Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -qurujele adlanır? (Çəki: 1)

- şəkər-tozun
 - meyvə və giləmeyvə ekstraktın
 - lumu duzunun
 - aqarınvə qida rəng maddələrin
 - sadalananların hamısı
-

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Əla növ un neçə №-li ələkdən keçiddə 10%-dən çox olmayaraq alınır? (Çəki: 1)

- 25 №-li ələkdən
 - 35 №-li ələkdən
 - 15 №-li ələkdən
 - 5 №-li ələkdən
 - 20 №-li ələkdən
-

Sual: Bəzi dietik və unlu qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün hansı xassələrə malik un tələb olunur? (Çəki: 1)

- yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, lifli maddələr, mineral maddələr və vitaminləri olan
 - yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, lifli maddələr, mineral maddələr
 - yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, lifli maddələr, vitaminləri olan
 - lifli maddələr, mineral maddələr və vitaminləri olan
 - yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, mineral maddələr və vitaminləri olan
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında yüksək miqdarda lifli maddələri olan un almaq üçün hansı axın seçilir? (Çəki: 1)

- su axını
 - iri kəpək axını
 - narın kəpək axını
 - yağ axını
 - şəkər axını
-

Sual: Son zamanlar tələbat olduğu üçün unun əlavə olaraq hansı vacib elementlərlə zənginləşdirilməsi aparılır? (Çəki: 1)

- dəmir, kalsium
 - askorbin turşusu
 - dəmir
 - kalsium
 - vitamin E
-

Sual: İnsanın rəşional qidalanmasında fiziki əməklə məşğul olan 18-40 yaş arasında olan insanlar neçə kkal enerji ilə təmin olunmalıdır? (Çəki: 1)

- 2800kkal
 - 2200kkal
 - 1800kkal
 - 800kkal
 - 700kkal
-

Sual: İnsanın rəşional qidalanmasında daha ağır əməklə məşğul olan insanlar neçə kkal enerji qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 2000-2700 kkal
- 3000-3700 kkal
- 1000-1700 kkal

- 4000-4700 kkal
 - 5000-5700 kkal
-

Sual: Gündəlik rasionda zülalın miqdarı neçə - q olmalıdır? (Çəki: 1)

- 40-60 q(bunun1/3hissəsi bitki mənşəli)
 - 20-30 q(bunun1/3hissəsi bitki mənşəli)
 - 80-100 q(bunun1/3hissəsi bitki mənşəli)
 - 10-20 q(bunun1/3hissəsi bitki mənşəli)
 - 30-40 q(bunun1/3hissəsi bitki mənşəli)
-

Sual: Zülallarda denaturasiya prosesinin baş verməsi dənin cücərməsinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- müsbət
 - qismən təsir edir
 - mənfi
 - təsir etmir
 - sürətli
-

Sual: Arpa ununun saxlanması zamanı rənginin dəyişməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- karotinoidlər
 - zülali maddələr
 - karbohidratlar
 - piqment maddələri
 - rütubət
-

Sual: Unun tərkibində karbohidratları hidroliz edən fermentlər hansılardır? (Çəki: 1)

- proteolitik fermentlər
 - amilolitik fermentlər
 - liaza fermentlər
 - induktiv fermentlər
 - konstutiv fermentlər
-

Sual: Unun tərkibində zülalları hidroliz edən fermentlər hansılardır? (Çəki: 1)

- amilolitik fermentlər
 - ekzofermentlər
 - proteolitik fermentlər
 - induktiv fermentlə
 - endofermentlər
-

Sual: Quru səhər yeməyinə nə aiddir? (Çəki: 1)

- qarğıdalı və buğda yumaqları
-

Sual: Quru səhər yeməyinə nə aiddir? (Çəki: 1)

- qarğıdalı və buğda yumaqları

- qarğıdalıdan yüngül dənələr
 - buğdadan və düyüdən yüngül dənələr
 - qarğıdalı çubuqları
 - sadalananların hamısı
-

Sual: Yulafdan “Qerkules”i hazırladıqda təmizlənmiş yarmanı nəmliyi neçə %-ə qədər qurudulur? (Çəki: 1)

- 18%
 - 20%
 - 22%
 - 24%
 - 16%
-

Sual: “Qerkules” yulaf yumaqlarını neçə istehsal texnoloji sxemi mövcuddur? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Hansı metodla bişmiş-qurudulmuş arpa, buğda, çovdar və qarğıdalı yarmalarını, noxud və paxlanı hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- yastılatma
 - sublimasiyalı
 - konvektiv
 - konduktiv
 - istilik
-

Sual: Bişmiş-qurudulmuş qarabaşaq və darı yarmasını hansı metodla hazırlanır? (Çəki: 1)

- hidratasiya
 - sublimasiyalı
 - konvektiv
 -) konduktiv
 - istilik
-

Sual: İstilik metodla qurudulmuş ətdə PP vitaminin miqdarı neçə mq %? (Çəki: 1)

- 22,40
 - 20,98
 - 18,90
 - 19,24
 - 17,89
-

Sual: Sublimasiyalı metodla qurudulmuş ətdə PP vitaminin miqdarı neçə mq %? (Çəki: 1)

- 4,0

- 3,80
 - 3,68
 - 3,56
 - 4,22
-

Sual: Istilik metodla qurudulmuş ətə B vitaminin miqdarı neçə mq %? (Çəki: 1)

- 1,20
 - 1,40
 - 1,60
 - 1,80
 - 2,0
-

Sual: Sublimasiyalı metodla qurudulmuş ətə B vitaminin miqdarı neçə mq %? (Çəki: 1)

- 0,17
 - 0,2
 - 0,25
 - 0,1
 - 0,30
-

Sual: "Noxudlu sup-püre" neçə qramlıq briketlərdə buraxılır? (Çəki: 1)

- 200 q
 - 300 q
 - 400 q
 - 100 q
 - 500 q
-

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

- 2
 - 3
 - 1
 - 4
 - 6
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Gündəlik rasionda karbohidratların miqdarı neçə - q olmalıdır? (Çəki: 1)

- 350-500 q

- 250-400 q
 - 150-200 q
 - 50-100 q
 - 550-600 q
-

Sual: Gündəlik rasionda yağların miqdarı neçə - q olmalıdır? (Çəki: 1)

- 80-120 q
 - 10-120 q
 - 40-100 q
 - 50-100 q
 - 30-100 q
-

Sual: Gündəlik rasionda mineral komponentlərə (makroelementlərə) tələbat necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1000-7000 mq
 - 1000-5000 mq
 - 1000-4000 mq
 - 1000-3000 mq
 - 1000-2000 mq
-

Sual: Gündəlik rasionda bəzi mikroelementlərə tələbat neçə mq olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,1-0,2 mq
 - 1-2 mq
 - 0,8-0,9 mq
 - 0,6-0,7 mq
 - 0,4-0,5 mq
-

Sual: Kəpəkli və kəpəksiz üyüdüm hansı üyüdüm prosesi ilə əldə edilir? (Çəki: 1)

- mürəkkəb üyüdüm
 - iki və daha çox mərhələli
 - üç və daha çox mərhələli
 - sadə üyüdüm
 - dörd və daha çox mərhələli
-

Sual: Dənin tullantıları dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- metal qırıntıları
 - qabıq hissəsi
 - emal zamanı yaranan zibil, torpaq dənəcikləri
 - zülal hissəsi
 - lipidlər
-

Sual: Metal qırıntılarının unun tərkibində əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- dənin üyüdülmə zamanı zədələnməsi
- dənin qurudulma zamanı zədələnməsi

- dənin daşınma zamanı zədələnməsi
 - yuyucu qurğularda metal ələklərin zədələnməsi
 - quruducu qurğularda sintetik ələklərin zədələnməsi
-

Sual: Ələnmiş qarğıdalı ununun tərkibində küllük neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,37%
 - 2,5%
 - 5,7%
 - 4,4%
 - 0,75%
-

Sual: Çovdar dəninin mürəkkəb üydüm prosesi dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- qabığı çıxarılmış 65%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 25%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 35%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 40%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 78 %-li ələnmiş un
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Un istehsalında hansı dənli bitkilərdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- buğda, çovdar, tritikali
 - buğda, çovdar, tritikali, qarğıdalı, yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və darı
 - qarğıdalı, yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və darı
 - yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və darı
 - arpa, qarabaşaq, noxud və darı
-

Sual: Taxıl dənində rüşeymin miqdarı orta hesabla neçə % -dir? (Çəki: 1)

- 2 %
 - 5%
 - 2,5%
 - 3%
 - 4%
-

Sual: Rüşeym məhsulunun texnologiyası onun hansı xüsusiyyətlərinə əsaslanır? (Çəki: 1)

- plastik

- elastik
 - deformasiya
 - plastometrik
 - elastometrik
-

Sual: Nəmliyi 5-7% olana qədər qurudulan rüşeym məhsulu neçə ay saxlanıla bilər?
(Çəki: 1)

- 1
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Qarğıdalı ununda yüksək miqdarda hansı maddə olur? (Çəki: 1)

- yağ
 - zülal
 - karbohidrat
 - vitamin
 - nişasta
-

Sual: Mürəkkəb proses zamanı unda qırıntıların miqdarı necə dəyişir? (Çəki: 1)

- artırılır
 - xeyli azaldılır
 - dəyişmir
 - az miqdarda dəyişir
 - qismən dəyişir
-

Sual: Çovdar dənəri üçün mürəkkəb sxemlərin tutulması hansı amillərdən asılıdır?
(Çəki: 1)

- dənin struktur-mexaniki xüsusiyyətləri və şüşəvariliyi
 - dənin ancaq mexaniki xüsusiyyətləri
 - dənin fiziki xüsusiyyətləri
 - dənin kimyəvi xüsusiyyətləri
 - dənin bioloji xüsusiyyətləri
-

Sual: Arpa dəninin xırdalanması zamanı nə yaranır? (Çəki: 1)

- aleyron qatı
 - yeni dən səthləri
 - rüşeym
 - nüvə
 - sellüloza
-

Sual: Dən müxtəlif tullantılardan nəyin vasitəsilə təmizlənir? (Çəki: 1)

- sintetik ələklərlə
- ipək ələklərlə

- müxtəlif formalı ələklərlə
 - metal ələklərlə
 - tor ələklərlə
-

Sual: Maqnit tutucuların rolu nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- nişastaya təsir edir
 - dəni susuzlaşdırır
 - qabıqlardan təmizləyir
 - dəmir, polad qırıntılarını tutub saxlayır
 - endospermə təsir edir
-

Sual: Elektromaqnit tutucunun maqnit tutucudan üstünlüyü nədir? (Çəki: 1)

- daha artıq tullantıların kənarlaşdırılması
 - qabığın təmizlənməsi
 - dənin xırdalanması
 - nüvə qatının təmizlənməsi
 - endospermin yaxşı üyüdülməsi
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qarğıdalı ununda hansı maddə az miqdarda olur? (Çəki: 1)

- zülal
 - yağ
 - karbohidrat
 - vitamin
 - mineral maddələr
-

Sual: Qarğıdalı unu qarışıqlardan təmizləndikdən sonra dən hansı üsulla emal edilir? (Çəki: 1)

- texniki
 - hidrotermiki
 - fiziki-kimyəvi
 - hidroliz
 - mexaniki
-

Sual: Üyüdümün kəmiyyət-keyfiyyət balansında bütün məhsullar üçün hansı göstərici nəzərə alınır? (Çəki: 1)

- küllük
 - yağılılıq
 - qabıq hissə
 - su
 - duz
-

Sual: Üyüdümün kəmiyyət-keyfiyyət balansında bütün məhsullar üçün hansı göstərici nəzərə alınır? (Çəki: 1)

- küllük
 - yağılılıq
 - qabıq hissə
 - su
 - duz
-

Sual: Yüksək məhsuldarlığa malik avadanlıqla təmin olunmuş unüyütmə zavodlarında texnoloji prosesdə ən əhəmiyyət kəsb edən xüsusiyyət hansıdır? (Çəki: 1)

- unun ələnməsi
 - unun sortlarının formalaşması
 - qablaşdırılma
 - daşınma
 - saxlanma
-

Sual: Unun sortlaşdırılması keyfiyyətə və texnoloji xassəyə necə təsir edir? (Çəki: 1)

- təsir etmir
 - mənfi
 - müsbət
 - nəmlik artır
 - nəmlik azalır
-

Sual: Xırdalanma prosesinə təsir edən amillər hansılardır (Çəki: 1)

- dənin kimyəvi xüsusiyyətləri
 - dənin mexaniki xüsusiyyətləri
 - dənin fiziki xüsusiyyətləri
 - dənin struktur - mexaniki xüsusiyyətləri
 - dənin kimyəvi-mexaniki xüsusiyyətləri
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin naturası nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 774
 - 345
 - 467
 - 554
 - 987
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10,4 %
- 13,2 %
- 15,5%
- 17,6%
- 18,9%

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin küllüyü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,52
- 4,59
- 1,79
- 3,24
- 6,53

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə zibil qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,4
- 2,5
- 5,7
- 0,96
- 6,5

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unun sortlandırılması zamanı soyulma və üyüdüm prosesinin sonuncu sistemlərində qabıqların üyüdülməsi baş verdiyi üçün burada zülal və sellülozanın miqdarı necə dəyişir? (Çəki: 1)

- zülal və sellülozanın miqdarı artır
- zülal və sellülozanın miqdarı azalır
- zülal və sellülozanın miqdarı dəyişmir
- zülal və sellülozanın miqdarı qismən artır
- zülal və sellülozanın miqdarı qismən azalır

Sual: Unun sortlara formalaşması zamanı kleykovinanın hidratasiya xassəsi və çökmə ədədi necə dəyişir? (Çəki: 1)

- dəyişmir
- azalır
- artır

- qismən artır
 - nəzərəçarpacaq dərəcədə artır
-

Sual: Unun sortlara formalaşması zamanı soyulma və üyüdüm prosesi, bu sistemlərdən alınan unun çörəkbişirmə qabiliyyətinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- çörəkbişirmə qabiliyyəti azalır
 - çörəkbişirmə qabiliyyəti artır
 - çörəkbişirmə qabiliyyəti dəyişmir
 - çörəkbişirmə qabiliyyəti qismən artır
 - çörəkbişirmə qabiliyyəti nəzərəçarpacaq dərəcədə artır
-

Sual: Sortlu üyüdümdə endospermin seçilmiş xırdalanması necə proses adlanır? (Çəki: 1)

- sadə
 - çox sadə
 - mürəkkəb
 - qismən mürəkkəb
 - qismən sadə
-

Sual: Dənin una və ya yarmaya emalının texnoloji prosesinin mürəkkəb təşkili hansı əsas faktorlarla təyin olunur? (Çəki: 1)

- müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, verilən prosesin əsas məsələsi, yəni hansı istehsal nəzər-də tutulur: hansı sortda un və ya yarma.
 - verilən prosesin əsas məsələsi, yəni hansı istehsal nəzər-də tutulur: hansı sortda un və ya yarma
 - müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, hansı sortda un və ya yarma.
 - müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, dənin mexaniki xassələri: əla və ya I növ un
 - müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, verilən prosesin əsas məsələsi, yəni hansı istehsal nəzər-də tutulur: I və ya II sort un
-

Sual: Dəyirməndə texnoloji proses zamanı sistem anlayışı nə deməkdir? (Çəki: 1)

- Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan elementlər məcmusudur
 - Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan maddələr məcmusudur
 - Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan bakteriyalar məcmusudur
 - Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan göbələklər məcmusudur
 - Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan növlər məcmusudur
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümlü zamanı qəbulədicidə dənin qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,4

- 4,7
 5,9
 6,6
 2,5
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində şüşəvarilik nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 34
 62
 45
 56
 75
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində nəmlik nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 15,6
 10,4
 5,6
 7,8
 8,9
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində küllük nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,7
 3,4
 2,6
 4,4
 3,9
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində zibil qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,3%
 0,08%
 4,09%
 3,8%
 5,7%
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstehsal prosesinin dəqiqliyinin ümumiləşmiş qiyməti dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- hazır məhsulun kəmiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş həddən kənara çıxmaq hüdudu
 - hazır məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş həddən kənara çıxmaq hüdudu
 - hazır məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş həddən kənara çıxmaq hüdudu
 - hazır məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş xarakteristikası
 - hazır məhsulun kəmiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş xarakteristikası
-

Sual: Texnoloji çıxımın davamlılığı – sistemin hazır məhsulunun keyfiyyət göstəricilərinin dəqiqliyinin hansı xassəsidir? (Çəki: 1)

- normal saxlaya bilməməsi xassəsidir
 - aşağı olma xassəsidir
 - vaxtında saxlaya bilməsi xassəsidir
 - vaxtında saxlaya bilməməsi xassəsidir
 - normal saxlaya bilməsi xassəsidir
-

Sual: Texnoloji axın nə vaxt davamlı hesab edilir ? (Çəki: 1)

- seçilmiş keyfiyyət göstəricisinin ədədi qiyməti təmizlənmədən kənara çıxmıqda
 - seçilmiş keyfiyyət göstəricisinin ədədi qiyməti təmizlənmədən kənara çıxdıqda
 - seçilmiş kəmiyyət göstəricisinin ədədi qiyməti təmizlənmədən kənara çıxmıqda
 - seçilmiş kəmiyyət göstəricisinin qiyməti təmizlənmədən kənara çıxdıqda
 - seçilmiş kəmiyyət göstəricisinin funksional qiyməti təmizlənmədən kənara çıxdıqda
-

Sual: Taxıl kütləsindən kənar qarışıqların, yəni alağ və dənli qarışıqların kənarlaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , vibrasion seperatoru, konsentrator
 - havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , vibrasion seperatoru, konsentrator, kombinator
 - havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , vibrasion seperatoru, kombinator
 - havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , konsentrator, kombinator
 - havalı, havalı-ələkli, vibrasion seperatoru, konsentrator, kombinator
-

Sual: Müasir dəyirmanlarda alağ qarışığının miqdarı adətən nə qədər qəbul olunur? (Çəki: 1)

- 0,05- 0,15%
 - 1-2%
 - 3-4%
 - 4-5%
 - 6-7%
-

Sual: Dənin sortlu üyüdülmü zamanı I xırdalanma sistemində dən qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,4
 - 1,5
 - 2,1
 - 6,0
 - 9,8
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı yemlik tullantıya nə aiddir ? (Çəki: 1)

- əsas ələk tullantıları
 - ələyicidən keçən və II sentrifuqa sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
 - əsas ələyicidən keçən və I aspirasiya sistemli seperatorun tullantıları
 - əlavə ələyicidən keçən və II, III seperasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
 - ələyicidən keçən və IV aspirasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı qeyri-yemlik tullantılara nə aid edilir? (Çəki: 1)

- yuyucu maşının tullantıları
 - yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri
 - yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları
 - I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları
 - yüngül tullantılar, yuyucu maşının tullantıları və ağır metallar
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində dəndə üzvi qarışıqlar nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5%
 - 3,4%
 - 4,6%
 - 7,8%
 - 0,08%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meyilliliyi ilk xırdalanma sistemlərində nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 3%
 - 4%
 - 6%
 - 9%
 - 8%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meyilliliyi sonuncu xırdalanma sistemlərində nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 4%
 - 6%
 - 10%
 - 8%
 - 11%
-

Bölmə: 1203

Ad	1203
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı riflərin meyilliliyi üyütmələrdə nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 2%
- 4%
- 7%
- 8%
- 13%

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı ilk üç xırdalanma sistemində məhsulun yekun çıxımı üyüdüümə daxil olan dənin neçə %-ni təşkil edir? (Çəki: 1)

- 70-72%
- 30-35%
- 40-45%
- 50-57%
- 60-68%

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı nə ilə ölçülür? (Çəki: 1)

- dəqiqəölçənlə
- saniyəölçənlə
- saat ölçənlə
- nanometrle
- piknometrle

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində əla sort un çıxımı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10,4%
- 9,8%
- 15,1%
- 13,6%
- 18,6%

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində I sort un çıxımı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 20,6%

- 18,6%
- 14,3%
- 30,5 %
- 25,6%

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Müasir dövrdə sağlam dənin yetişdirilməsində ziyanvericilərlə mübarizədə hansı vasitələrdən istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- mexaniki təsirdən
- pestisidlərdən
- fiziki vasitələr
- herbisidlərdən
- termiki vasitədən

Sual: Müasir dövrdə sağlam dənin yetişdirilməsində xəstəliklərə qarşı mübarizədə hansı vasitələrdən istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- herbisidlərdən
- mexaniki təsirdən
- pestisidlərdən
- fiziki vasitələr
- termiki vasitədən

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində II sort un çıxımı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 24,4%
- 15,6%
- 13,4%
- 10,4%
- 33,2 %

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı lazımı un çıxarı əldə edildikdən sonra üyütmə prosesində nə baş verir? (Çəki: 1)

- davam etdirilir
- fasilə verilir
- dayandırılır
- 2 qat fasilə verilir
- 3 qat fasilə verilir

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı üyütmə prosesi nə zaman dayandırılır? (Çəki: 1)

- kəpək alınana qədər
 - I sort un əldə edilənə qədər
 - II sort un əldə edilənə qədər
 - lazımı un çıxarı əldə edildikdə
 - əla növ un əldə edilənə qədər
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı 2,5%-dən çox küllülüyə malik olmayan un alınırsa o zaman nə baş verir? (Çəki: 1)

- üyütmə davam etdirilir
 - üyütmənin sürəti azaldılır
 - üyütməyə təsir etmir
 - üyütmənin sürəti artırılır
 - üyütmə prosesi saxlanılır
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı II sortun çıxarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 45%
 - 66%
 - 30,1%
 - 43%
 - 23%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı kəpək çıxarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 23%
 - 12%
 - 65%
 - 19,9%
 - 34 %
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı analiz üçün nümunə götürülmədən əvvəl un sortları nə edilir? (Çəki: 1)

- ələnilir
- ayrılır

- qarışdırılır
 - yığılır
 - baxılır
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı laboratoriya şəraitində onun qiymətləndirilməsi hansı göstəricilərlə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyəti
 - kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti, xırdalanma, üyütmə sistemində alınan nişastanın miqdarı
 - kəmiyyəti
 - külün miqdarı
 - kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı qəbuledici ələklərin toru nədən hazırlanır? (Çəki: 1)

- kətan
 - polietilen
 - metal
 - ipək
 - kapron
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı un ələklərinin toru nədən hazırlanır? (Çəki: 1)

- kətan
 - metal
 - polietilen
 - ipək
 - kombinə edilmiş
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 10
 - 14
 - 17
 - 9
 - 6
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı II xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 12
 - 17
 - 25
 - 34
 - 9
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı III xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 19
- 26
- 34
- 12
- 47

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 12
- 14
- 18
- 24
- 35

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 23
- 25
- 34
- 43
- 36

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 29
- 23
- 32
- 45
- 57

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı I üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 22
- 24

- 34
 - 45
 - 56
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı III üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 26
 - 24
 - 35
 - 56
 - 67
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı IV üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 10
 - 24
 - 29
 - 35
 - 46
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı V üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 14
 - 16
 - 20
 - 29
 - 34
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı VI üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 23
 - 13
 - 24
 - 43
 - 32
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı VII üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 24
 - 30
 - 20
 - 36
 - 45
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı bir ələk sərbəti vallı dəzgahın hansı

hissəsinə xidmət edir? (Çəki: 1)

- yarisına
 - hamısına
 - bir hissəsinə
 - dördde bir hissəsinə
 - beşde bir hissəsinə
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı laboratoriya xırdalayıcı qurğusunda neçə cüt vallı dəzğahdan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 8 cüt
 - 6 cüt
 - 4 cüt
 - 5 cüt
 - 2 cüt
-

Sual: Un istehsalında istifadə edilən dənərdə biokimya nəyi öyrənir? (Çəki: 1)

- canlı orqanizmlərin fiziki xüsusiyyətlərini
 - bitkilər aləmini
 - canlı orqanizmlərdə maddələr mübadiləsini
 - heyvanat aləminin növünü
 - mikroorqanizmlərin təsnifatı və xüsusiyyətini
-

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bioenerji canlı orqanizmdə əsas hansı elementlərin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- mineral maddələrin
 - üzvi birləşmələrin
 - mikroorqanizmlərin
 - fiziki proseslərin
 - ekoloji amillərin
-

Sual: Kənd təsərrüfatı biokimyasında hansı məsələlər öyrənilir? (Çəki: 1)

- bitki və heyvanlarda anatomik quruluşu
- bitki və heyvanlarda morfoloji əlamətləri
- kənd təsərrüfatı heyvanlarının həyat fəaliyyəti
- bitki və heyvan orqanizmində fermentoloji məsələləri, zülalların sintezi və tənəffüsün kimyəvi əsaslarını
- orqanizmin fiziki, kimyəvi əlamətlərini

Sual: Bioloji enerji zamanı əsasən hansı birləşmələr iştirak edir? (Çəki: 1)

- zülallar
 - karbohidratlar
 - mineral maddələr
 - aşı maddələri
 - turşular
-

Sual: Ən yüksək enerji hansı maddələr hesabına yaranır? (Çəki: 1)

- zülallar
 - karbohidratlar
 - mineral maddələr
 - yağlar
 - turşular
-

Sual: Ekzotermik kimyəvi reaksiya zamanı nə baş verir? (Çəki: 1)

- maddələrin sintezi
 - enerjinin xarici mühitə çıxımı
 - ehtiyat qida maddələrin toplanması
 - mineral elementlərin fəallaşması
 - turşuların hidrolizi
-

Sual: Endotermik kimyəvi reaksiya zamanı nə baş verir? (Çəki: 1)

- turşuların hidrolizi
 - enerjinin daxili mühitə keçməsi
 - mineral elementlərin fəallığı
 - maddələrin sintezi
 - vitaminlərin fəallığı
-

Sual: Canlı orqanizmdə maddələr mübadiləsinin son məhsulu nədir? (Çəki: 1)

$\text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$

- yağ turşuları
 - aşı maddələri
 - üzvi turşular
 - kül elementləri
-

Sual: Fermentlərin elmi sürətdə öyrənilməsi əsasən hansı dövrdə başlanır? (Çəki: 1)

- kütləvi müharibələrin baş verməsi
 - cücərən dəndə nişastanın şəkərə çevrilməsi
 - heyvanlarda xəstəliklərin yayılması
 - insanlarda qan köçürülməsi
 - bitkilərin qurulması
-

Sual: Ferment nədir? (Çəki: 1)

- zülal təbiətli bioloji katalizator
 - nişastalı birləşmə
 - turşularla yağların birləşməsi
 - vitaminlərlə turşuların kompleksi
 - aşı maddələrlə üzvi turşuların birləşməsi
-

Sual: İnqibitorların fəaliyyəti nədir? (Çəki: 1)

- orqanizmdə maddələrin sintezini sürətləndirir
 - mikroorqanizmlərin fəaliyyətini sürətləndirir
 - mikroorqanizmlərin fəaliyyətini yavaşdır
 - fermentlərin fəaliyyətini dayandırır
 - fermentlərin fəaliyyətini sürətləndirir
-

Sual: Xəlbirin işinin texnoloji effektivliyinin təyini hansı faktorlardan asılıdır? (Çəki: 1)

- yükün miqdarından, məhsulun xarakterindən, dənin emalından, tipindən, şüşəvariliyindən, şotkaların vəziyyətindən, maşının dövrlər sayından
 - dənin emalından, tipindən, şüşəvariliyindən, şotkaların vəziyyətindən, maşının dövrlər sayından
 - yükün miqdarından, məhsulun xarakterindən, dənin emalından, tipindən, şüşəvariliyindən
 - yükün miqdarından, məhsulun xarakterindən
 - tipindən, şüşəvariliyindən, şotkaların vəziyyətindən, maşının dövrlər sayından
-

Sual: Buğda dənində ehtiyat qida maddələri dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- dənin kütləsi
 - dənin tərkibindəki üzvi və qeyri-üzvi maddələr
 - dənin kleykovinası (yapışqanlılığı)
 - kül elementləri
 - dənin qabığı və rüşeym hissəsi
-

Sual: Amin turşuları əsasən hansı qruplarla təmsil edilir? (Çəki: 1)

- $-\text{NH}_2 + \text{COOH}$
 - $-\text{NH}_3 + \text{COOH}$
 - $-\text{CH}_3 + \text{COOH}$
 - benzol+fenol
 - qeyri üzvi+üzvi birləşmələr
-

Sual: Dən və unda nişastanın miqdarı əsasən hansı üsulla təyin edilir? (Çəki: 1)

- Bertran
 - refraktometrik
 - xromatoqrafiya
 - Keldal
 - mufel peçində yandırılma
-

Sual: Dən və unun bioloji qidalılıq dəyəri hansı göstərici ilə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- zülallar + amin turşuları
 - nişasta + yağlar
 - yağlar + vitaminlər
 - vitaminlər + aşı maddələri
 - mineral maddələr + turşular
-

Sual: Zülali birləşmələrin fəaliyyəti nə vaxt dayandırılır? (Çəki: 1)

- turşuluq artdıqda
 - denaturasiya zamanı
 - metallarla birləşdikdə
 - üzvi maddələrlə təmasda
 - fiziki təsirlər nəticəsində
-

Sual: Buğda ununda hansı zülali fraksiyalar üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- qlıadinlər
 - albuminlər
 - qlobulinlər
 - qlütelinlər
 - kazeinlər
-

Sual: Yaşlı insan gündəlik qidada unlu məmulatlardan istifadə etməklə yağlara olan tələbatının neçə hissəsini ödəyə bilər ? (Çəki: 1)

- 18,9-25%
 - 12-19%
 - 29-35%
 - 30-45%
 - 8,9-15%
-

Sual: Yaşlı insan gündəlik qidada unlu məmulatlardan istifadə etməklə polidoymamış turşulara olan tələbatının neçə hissəsini ödəyə bilər ? (Çəki: 1)

- 62%
 - 82%
 - 50%
 - 80%
 - 72%
-

Sual: Bioloji vacib mikroelementlərin neçə %-i unlu məmulatlar hesabına ödənilir ? (Çəki: 1)

- 37%
 - 47%
 - 27%
 - 55%
 - 68%
-

Sual: İnsanın kalsiuma olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ? (Çəki: 1)

- 1,5 %
- 7,7 %
- 11,5 %
- 21,5 %
- 33,5 %

Sual: İnsanın fosfora olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ? (Çəki: 1)

- 15,6 %
- 25,68%
- 34,4 %
- 45,6 %
- 55,9 %

Sual: İnsanın maqneziuma olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ? (Çəki: 1)

- 9,5 %
- 13,1 %
- 23,7 %
- 32,1 %
- 43,1 %

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Amilolitik fermentlər hansı birləşmələrə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- aşı maddələrə
- mineral maddələrə
- polisaxaridlərə
- vitaminlərə
- turşulara

Sual: Buğda ununda hansı göstərici üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- nişasta
- yağ
- kül elementi
- piqmentlər

- vitaminlər
-

Sual: Dən və onun emal məhsulu olan unda biokimyəvi göstəricilərin miqdarı nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- sort + becərmədən
 - turşularla təsirdən
 - qələvilərlə təsirdən
 - radioaktiv şüalanmadan
 - dənin istiliklə işlənməsindən
-

Sual: Həll olma xüsusiyyətinə görə sadə zülallar neçə fraksiyaya ayrılır? (Çəki: 1)

- 8
 - 6
 - 4
 - 10
 - 14
-

Sual: Buğda unu tərkibindəki kleykovinada hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- zülallar
 - turşular
 - aşı maddələr
 - mineral maddələr
 - yağlar
-

Sual: İzotonik məhlullarda mühit hansı səviyyədə olur? (Çəki: 1)

- doymuş
 - doymamış
 - faizli
 - mühitdə PH, osmotik təzyiq bərabərliyi
 - üzvi və qeyri-üzvi birləşmələrin tarazlığı
-

Sual: Unda hansı elementlərin öyrənilməsində elektrofaresdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- zülal + şəkərin miqdarı
 - nişasta + mineral elementlərin nisbəti
 - ionların (+); (-)- nisbət cəmi
 - turşuluğun miqdarı
 - yağ + aşı maddələrin cəmi
-

Sual: Spektorial üsullarda maddələrin miqdarının təyin nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- mühitin turşuluğuna
- mühitin qələviliyinə
- mühitin qatılığına
- şüanın udulmasına
- yağların təsirinə

Sual: Unun saxlanması müddətində yağların dəyişməsi nəyə təsiri göstərir? (Çəki: 1)

- unun rənginin ağarmasına
 - unun rənginin tündləşməsi
 - unda turşuluğun artmasına
 - unda acılıq təmininin artmasına
 - unda mineralların artmasına
-

Sual: Unun anbarlarda saxlanması zamanı rütubət neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 14,5-15,0
 - 8,9-10,0
 - 6,5-8,0
 - 20,5-22,0
 - 18,5-20,0
-

Sual: Zəruri amin turşuları hansılardır? (Çəki: 1)

- amin turşuları + mineral maddələr
 - orqanizmdə sintez edilməyənlər
 - orqanizmdə sintez olunanlar
 - amin turşuları + vitaminlər
 - amin turşuları + nadir elementlər
-

Sual: Biokimyəvi proseslər zamanı çörəyin hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşır? (Çəki: 1)

- forma + həcmi
 - tərzi + aromatik xüsusiyyəti
 - turşuluğun artması
 - qabığının hamarlılığı
 - mineral maddələrin artımı
-

Sual: Biokimyəvi reaksiyalar əsasən hansı temperaturda baş verir? (Çəki: 1)

- 50 - 60°
 - 0-40 °
 - 70 ° -80 °
 - (-5 °)-(+10 °)
 - 55 °-65 °
-

Sual: Biokimyəvi reaksiyalar zamanı bitki hüceyrələrində hansı ehtiyat qida maddələri toplanır? (Çəki: 1)

- tək minerallar
 - mineral + turşular
 - üzvi və qeyri üzvi maddələr
 - tək üzvi maddələr
 - yağlar və piqmentlər
-

Sual: Biokimyevi enerjilerin ayrılması hansı enerji qanununa uyğun şəkildə baş verir? (Çəki: 1)

- termodinamika
- mexanika
- elektrik
- nyuton
- kinetik

Sual: Buğda unu tərkibində əsasən hansı fermentlər üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- liqazalar + sulfatazalar
- amilolitik + proteolitik
- liazalar + katalazalar
- proteazalar + transferazalar
- hidrolazalar + izomerazalar

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Üzvi birləşmələr hansı proseslər nəticəsində sintez edilir? (Çəki: 1)

- mexaniki
- fotosintez
- kimyevi
- texnoloji
- mikrobioloji

Sual: Un kəpəyi hansı göstəricilərlə təmsil olunur? (Çəki: 1)

- mexaniki
- turşular
- qələvilər
- vitaminlər
- aşı maddələr

Sual: Fermentlərin hansı hissəsi daha fəal (aktiv) olur? (Çəki: 1)

- apoferment
- koferment
- turşular
- karbohidratlar
- vitaminlər

Sual: Unda su udma xüsusiyyətinə görə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
 - aşı maddələr
 - zülallar
 - karbohidratlar
 - vitaminlər
-

Sual: Buğda çörəyinin bişməsi prosesində B-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 82-84°C
 - 60-65°C
 - 40-45°C
 - 40-35°C
 - 30-35°C
-

Sual: Buğda unu çörəyinin bişirilmə prosesində A-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 100° -105°C
 - 80° -85° C
 - 150-130° C
 - 120-140° C
 - 97-98° C
-

Sual: Çovdar çörəyində A-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 100°C
 - 85°C
 - 60°C
 - 50°C
 - 40° C
-

Sual: Çovdar çörəyində B-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 90°C
 - 85°C
 - 40° C
 - 70°C
 - 30° C
-

Sual: Xəmirin farinoqram göstəricilərinə hansı birləşmələr təsir göstərir? (Çəki: 1)

- zülallar
- yağlar
- vitaminlər
- fermentlər

aşı maddələr

Sual: Buğda dənində şüşəvariliyi təmin edən hansı göstəricilər hesab edilir? (Çəki: 1)

- sulu karbonlar
 - mineral elementlər
 - zülallar
 - kül elementləri
 - vitaminlər
-

Sual: Zəruri amin turşularının sayı neçədir? (Çəki: 1)

- 12
 - 10
 - 8
 - 15
 - 16
-

Sual: Amin turşuları hansı birləşmələrin hidroliz üsuludur? (Çəki: 1)

- polisaxaridlərin
 - nuklein turşularının
 - zülalların
 - vitaminlərin
 - üzvi turşuların
-

Sual: Buğda dəninin cücərməsi zamanı hansı biokimyəvi proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- yüksək molekullu birləşmələrin depolemerizasiyası-hidrolizi
 - üzvi maddələrin sintezi
 - kül elementlərinin toplanması
 - piqmentlərin parçalanması
 - aşı maddələrin sintezi
-

Sual: Dənin saxlanması zamanı hansı biokimyəvi fizioloji proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- tənəffüs
 - nuklein turşularının parçalanması
 - üzvi maddələrin sintezi
 - kül elementlərinin parçalanması
 - qeyri-üzvi maddələrin sintezi
-

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Dənin tərkibində qeyri üzvi birləşmələr hansı göstərici ilə təmsil edilir? (Çəki: 1)

- metallar
- sellüloza
- spirtlər
- kül elementləri
- aşı maddələri

Sual: Buğda ununda yapışqanlıqın xüsusiyyətinə hansı faktorlar təsir göstərir? (Çəki: 1)

- sort və becərmə şəraiti
- taxılın növü
- buğda dəninin hibridi
- zülal və karbohidratlar
- üzvi və qeyri üzvi maddələr

Sual: Anbarlarda saxlanılma zamanı biokimyəvi proseslərin başlanmasına hansı amil səbəb olur? (Çəki: 1)

- saxlanılan yerin rütubəti
- dənin tərkibindəki üzvi birləşmələr
- dənin tərkibindəki qeyri-üzvi birləşmələr
- dənin tərkibindəki temperatur
- dəndəki zülallar və karbohidratlar

Sual: Yetişmə fazasının hansı mərhələsində ehtiyat qida maddələri toplanır? (Çəki: 1)

- rüşeymin ilk cücərməsi zamanı
- taxılın süd yetişməsi zamanı
- taxılın mum mərhələsi
- taxılın tam fizioloji yetişmə mərhələsi
- taxılda transperasiyanın intensivliyi zamanı

Sual: Hansı yetişmə mərhələsində taxılda plastik maddələr yarpaqlardan dəne istiqamətlənir və ehtiyat halında toplanır? (Çəki: 1)

- tam fizioloji yetişmə mərhələsində
- süd dövrü mərhələsində
- mum dövrü mərhələsində
- dənin tam sakitlik dövrü
- üzvi maddələrin intensiv sintezi zamanı

Sual: Zülalların hansı fraksiyası neytral duz məhlulunda həll olur? (Çəki: 1)

- albuminlər
- qlobulinlər
- prolaminlər
- qlütelinlər

qlükoproteidlər

Sual: Buğda dəninin hansı hissəsində zəruri amin turşuları olan lizin və triptofan üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- endospermdə
 - rüşeymdə
 - aleyron təbəqəsində
 - qabıq hissədə
 - dəndəki şırımında
-

Sual: Bərk buğda dənələrinə hansı taxıl növü aid edilir? (Çəki: 1)

- zülal 14% yuxarı xam yapışqanlıq 28%
 - zülal 12+yapışqanlıq 25%
 - zülal 20% karbohidratlar 40%
 - karbohidratlar 50%+mineral maddələr 15%
 - zülal 10%+yağlar 2%+minerallar 3%
-

Sual: Buğda dəninin əsas ehtiyat qida maddələri hansı birləşmələrdir? (Çəki: 1)

- karbohidratlar
 - zülallar
 - vitaminlər
 - aşı maddələr
 - minerallar
-

Sual: Buğda dənələri əsasən hansı zülali fraksiyalarla təmsil edilir? (Çəki: 1)

- prolaminlər+qlütelinlər
 - qlobulinlər+albuminlər
 - qlobulinlər+nukleinlər
 - qlobulinlər+fermentlər
 - albuminlər+qeyri üzvi maddələr
-

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Buğda dənində zülallar hansı şəraitdə daha çox toplanır? (Çəki: 1)

- dəmiyə normal
- suvarılma normal

- mülayim iqlimli
 - yağışlı mühitdə
 - şoran torpaqlarda
-

Sual: Dən və unda zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır? (Çəki: 1)

- azot
 - hidrogen
 - oksigen
 - karbon
 - natrium
-

Sual: Buğda dəninin qabıq hissəsində nə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- rüşeym
 - sellüloza
 - yağ
 - vitamin
 - şəkər
-

Sual: Buğda dəninin qabıq hissəsində ən çox nə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- kül
 - yağ
 - şəkər
 - su
 - duz
-

Sual: Sahədən yığılıb müəssisəyə gətirilmiş buğda dənisi hansı temperaturda işlənir? (Çəki: 1)

- 45-50° C
 - 60-80 ° C
 - 80-100 ° C
 - 120-130° C
 - 140-160° C
-

Sual: Hansı dənədə sellülozanın miqdarı daha çoxdur? (Çəki: 1)

- buğda
 - çovdar
 - arpa
 - qarğıdalı
 - noxud
-

Sual: Zülali birləşmələr hansı dənli bitkinin toxumunda daha çoxdur? (Çəki: 1)

- düyü
- çovdar
- buğda

- arpa
 - qarğıdalı
-

Sual: Şüşəvariliyi yüksək olan dənlərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
 - zülallar
 - nişasta
 - yağlar
 - vitaminlər
-

Sual: Unluluğu çox olan tutqun şüşəvariliyə malik dənlərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
 - zülallar
 - nişasta
 - yağlar
 - vitaminlər
-

Sual: Dənin şüşəvariliyi onun hansı əlamətlərini xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- kimyəvi tərkib
 - fiziki-kimyəvi xassələr
 - qidalılıq dəyəri
 - güclü un çıxımı
 - zəif un çıxımı
-

Sual: Unun gücü hansı göstəricilərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- kleykovina
 - nişasta
 - mineral maddələr
 - yağlar
 - vitaminlər
-

Sual: Texnoloji prosesin hansı əməliyyatından asılı olaraq çörək məmulatları istehsalının mərhələləri dəyişə bilər? (Çəki: 1)

- çörəyin bişirilməsi
 - xəmirin saxlanması
 - xəmirin qıçqırması
 - balatının hazırlanması
 - xəmirin yoğrulması
-

Sual: Bərk dənələrdə şüşəvarilik neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 40-45%
- 50-60%
- 70-80%
- 80-85%

90-100%

Sual: Kleykovinanın tərkibində hansı maddələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- yağlar
 - nişasta
 - vitaminlər
 - mineral maddələr
 - zülali birləşmələr
-

Sual: Dənin natura çəkisi hansı əlaməti göstərir? (Çəki: 1)

- kimyəvi tərkibi
 - bərkliyi
 - yumşaqlığı
 - dolğunluğunu
 - fiziki xüsusiyyətlərini
-

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı zülallar suda həll olma qabiliyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - qliadinlər
 - albuminlər
 - qlobulinlər
 - qlütelinlər
-

Sual: Hansı zülallar spirtə həll olma qabiliyyətinə malikdirlər? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - qliadinlər
 - albuminlər
 - qlobulinlər
 - qlütelinlər
-

Sual: Hansı zülallar qələvidə həll olma qabiliyyətinə malikdirlər? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - qliadinlər
 - albuminlər
 - qlobulinlər
 - qlütelinlər
-

Sual: Hansı zülallar neytral duz məhlulunda həll olma qabiliyyətinə malikdirlər? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - qliadinlər
 - albuminlər
 - qlobulinlər
 - qlütelinlər
-

Sual: Təsnifatına görə fermentlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 - 2
 - 6
 - 3
 - 5
-

Sual: Proteaza-zülal kompleksində hansı fermentlər üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- amilopektin
 - amilaza
 - proteinaza
 - fosfataza
 - liaza
-

Sual: Karbohidrat-amilaza kompleksində hansı fermentlər üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- fenoloksidaza
 - amilaza
 - proteinaza
 - fosfataza
 - liaza
-

Sual: Rafinasiya olunmuş məhsul dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- mineral maddələrlə zənginləşmiş
 - müxtəlif birləşmələr olan
 - saf təmizlənmiş
 - kompleks birləşmələrlə zəngin
 - üzvi və qeyri-üzvi maddələrlə zəngin olan
-

Sual: Buğda dəninin hansı hissəsi əla və I növ un istehsalı üçün daha qiymətlidir? (Çəki: 1)

- rüşeym
 - qabıq
 - endosperm
 - aleyron təbəqə
 - alt hissəsi
-

Sual: Nişastanın hidrolizində iştirak edən əsas fermentlər hansıdır? (Çəki: 1)

- amilazalar
 - proteazalar
 - liqazalar
 - liazalar
 - katalazalar
-

Ad	1503
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Amilolitik fermentlərin təsiri nəticəsində hansı maddələr alınır? (Çəki: 1)

- etanol
- qlükoza
- efirlər
- vitaminlər
- yağlar

Sual: Melanoidlər hansı komponentlərin kompleks birləşməsi hesab edilir? (Çəki: 1)

- minerallar+turşular
- piqmentlər+minerallar
- zülallar+şəkərlər
- qələvilər+zülallar
- vitaminlər+turşular

Sual: Unun su udma xassəsi hansı birləşmələrin hidrofiliyi ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- zülallar
- vitaminlər
- kül
- karbohidratlar
- yağlar

Sual: İnsan sutka ərzində 500 q çörək qəbul edərsə, onda vitaminə olan tələbatının neçə % -ni təmin edər ? (Çəki: 1)

- 45 – 70 %
- 25 – 50 %
- 30 – 40 %
- 15 – 60 %
- 35 – 50 %

Sual: I sort undan hazırlanan xəmirin qatılşması üçün işlədilən suda pH-ın miqdarı nə qədər qəbul edilir? (Çəki: 1)

- 1,5-2,2
- q,5-3,5
- 3,5-4,5
- 6,5-9,5
- 9,5-10,0

Sual: Un istehsalında maya göbələkləri tərəfindən hansı şəkərlər mənimsənilir? (Çəki: 1)

- laktozalar
 - maltozalar
 - qlükozalar
 - rafinozalar
 - saxarozalar
-

Sual: Əla növ unun emalı zamanı qıvcırma prosesinin son məhsullarından nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- zülal+CO₂
 - şeker+CO₂
 - spirt+CO₂
 - üzvi turşular
 - vitaminlər
-

Sual: Ununtərkibində olan hansı zülallara mürəkkəb zülallar deyilir? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - proteinlər
 - qlobulinlər
 - albuminlər
 - proteazalar
-

Sual: I sort undan alınan xəmirin su udmasında hansı xammal iştirak edir? (Çəki: 1)

- duz
 - maya
 - un
 - minerallar
 - vitamin C
-

Sual: Dən növlü una üyüdülmə zamanı bioloji aktiv maddələrin neçə % - i ikinci növ una keçir? (Çəki: 1)

- 25 % - i
 - 35 % - i
 - 45 % - i
 - 60 % - i
 - 55 % - i
-

Sual: Mineral maddələr daha çox unun hansı sortunda təsadüf edilir? (Çəki: 1)

- əla növ
- I sort
- II sort
- qara unda
- kəpəkli unda

Sual: Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulmuş unun texnoloji üstünlüklərindən ən vacibi nədir ? (Çəki: 1)

- rəngi
 - qoxusu
 - enmə ədədidir
 - sıxlığı
 - kleykavinası
-

Sual: Çovdar unu xəmirində buğda unu xəmirinə nisbətən hansı birləşmə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- yağ
 - turşuluq
 - zülal
 - nişasta
 - şəkər
-

Sual: Polisaxaridlərin hidrolizində hansı fermentlər iştirak edir? (Çəki: 1)

- katalazalar
 - amilazalar
 - proteazalar
 - liqazalar
 - liazalar
-

Sual: Albuminlər dənli bitkinin əsasən hansı hissəsində daha çox olur? (Çəki: 1)

- endosperm
 - aleyron təbəqə
 - rüşeym
 - qabıq
 - kəpək
-

Sual: Saxlanma zamanı rüşeymdə yağın artıq miqdarda olması unda nə əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- acılaşma
 - rənginin dəyişməsi
 - fiziki xassələrin yaxşılaşması
 - un çıxımının artması
 - un çıxımının artması azalmasına
-



