

Çörək və makaron məmulatlarının texnologiyası

2959#01#01 azerb

1. 2959#01#01#01

250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə hissəsi ödənməmiş olur?

- a) 1/3
- b) 2/3
- c) 2/4
- d) 3/4
- e) 1/4

2. 01#01

250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % enerji dəyəri ilə təmin olunur?

- a) 20-30%
- b) 30-50%
- c) 15-20%
- d) 25-35%
- e) 10-15%

3. 01#01

250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % B qrup vitaminləri ilə təmin olunur?

- a) 30-40%
- b) 20-30%
- c) 50-60 %
- d) 25-35%
- e) 15-25%

4. 01#01

250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % E vitamini ilə təmin olunur?

- a) 50%
- b) 60%
- c) 20%
- d) 80%
- e) 30%

5. 01#02

100 q buğda B₁, B₆, PP, E və fol turşusu vitaminlərdən hər birinin sutkalıq tələbatını neçə % ödəyir.

- a) 40-50%
- b) 35-40%
- c) 45-50%
- d) 15-20%
- e) 20- 30 %

6. 01#03

Çörək- bulka məmulatlarına aşağıdakı xammallar əsasında hazırlanmış məmulatlar aiddir:

- a) çovdar unundan, çovdar unu ilə buğda ununun qarışığından, buğda unundan çörəklər
- b) bulkalar, batonlar
- c) kömbələr, hörüklər
- d) çörəkxanalarda forma və təbəqələrdə bişirilmiş çörəklər
- e) yuxarıda sadalananların hamısı

7. 01#02

Tərkibində olan reseptura əsasında hazırlanmış məmulatları yağlı çörəklər qrupuna aid edirlər.

- a) un və 8% yağ
- b) süd və 10% yağ
- c) şəkər və 14 % yağ
- d) duz və 5%
- e) maya və 9% yağ

8. 01#01

Nəmliyi az olan (19 %- ə qədər) çörək- bulka məmulatlarına aiddir:

- a) üzük və oval formalı barankalar
- b) bubliklər
- c) buğda unundan yağlı suxarılar
- d) qızardılmış, xırçıldayan çörəklər
- e) yuxarıda sadalananların hamısı

09. 01#02

Hər 100 q çörək-bulka məmulatda zülal-karbohidrat nisbətində karbohidratın payı artaraqçatır.

- a) 2,6-dan 8,2-ə
- b) 4,6-dan 7,2-ə
- c) 5,2-dən 8,6-a
- d) 7,2-dən 9,6-a
- e) 6,6– dan 9,2-ə

10. 01#02

Buğda dəninin endospermində nə qədər zülallar təşkil edir?

- a) 60-65%
- b) 70-75%
- c) 50-55%
- d) 45-50%
- e) 80-85%

11. 05#01

Saxlanma zamanı təzə üyüdülmüş unda çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin yaxşılaşmasını nə adlandırırlar?

- a) yetişmə
- b) qıcırma
- c) fermentasiya

- d) çatlama
- e) buxarlanma

12. 05#02

Oksidləşmə-reduksiya proseslərinin intensivliyi, unda biokimyəvi dəyişikliklər nədən birbaşa asılıdır.?

- a) nəmlikdən,
- b) temperaturdan,
- c) fermentlərin varlığından
- d) fermentlərin aktivliyindən
- e) yuxarıda sadalananlardan hamısı

13. 01#02

Buğda dəninin qabığında nə qədər zülallar təşkil edir?

- a) 19%
- b) 29%
- c) 9%
- d) 14%
- e) 26%

14. 12#03

Doğranmış makaron kütləsinin əsas xüsusiyyətini göstərin:

- a) qalınlığı
- b) ölçüləri
- c) nəmliyi
- d) yumşaqlığı
- e) bərkliyi

15. 01#02

Buğda dəninin qabığında nə qədər Riboflavin təşkil edir?

- a) 32%
- b) 22%
- c) 52%
- d) 42%
- e) 62%

16. 01#02

Buğda dəninin endospermində nə qədər niasin təşkil edir?

- a) 12%
- b) 22%
- c) 32%
- d) 42%
- e) 52%

17. 01#02

Buğda dəninin qabığında nə qədər niasin təşkil edir?

- a) 55%
- b) 45%
- c) 75%
- d) 35%

e)) 85%

18. 05#01

.....— suda həll olmayan, lakin üzvi həlledicilərdə yaxşı həll olan, hidroliz zamanı yüksəkmolekullu yağ turşuları əmələ gətirən təbii birləşmələr qrupudur.

a) aldehidlər

b)) lipidlər

c) ketonlar

d) vitaminlər

e) heç biri

19. 12#02

Makaron məmulatlarının nəmliyini göstərin:

a)) 13%

b) 10%

c) 15%

d) 5%

e) 23%

20. 12#02

Xəmirin nəmliyindən asılı olaraq bərk növ xəmirin nəmliyini göstərin:

a)25-27%

b) 24-28%

c) 25-30%

d)) 28-29%

e) 20-25%

21. 12#02

Xəmirin nəmliyindən asılı olaraq orta növ xəmirin nəmliyini göstərin:

a)25-27%

b) 24-28%

c) 25,8-30%

d) 28-29%

e)) 29,1-31%

22. 01#02

Orqanizmin gündəlik tələbatı: kalsium üçün.....mq;

a)) 800–1000

b) 500-700

c) 200-400

d) 100-300

e) 600-700

23. 01#01

Orqanizmin gündəlik tələbatı: fosfor üçünmq

a) 500-1000

b) 600-1000

c)) 1000–1500

d) 1500-2000

e) 200-700

24. 01#01

Orqanizmin gündəlik tələbatı: maqnezium üçünmq

- a) 150-350
- b) 100-200
- c) 500-700
- d) 300-500
- e) 700-900

25. 01#01

Orqanizmin gündəlik tələbatı: dəmir üçünmq

- a) 25
- b) 20
- c) 25
- d) 30
- e) 15

26. 01#01

Kalsiuma olan gündəlik tələbat çörək qəbulu hesabınaödədir.

- a) 10–20 %
- b) 20-25%
- c) 20-30%
- d) 35-40%
- e) 5-10%

27. 01#01

Fosfora və dəmirə olan tələbat çörək qəbulu hesabına.....ödədir.

- a) 23-35%
- b) 33–38 %
- c) 42-46%
- d) 13-28%
- e) 25-33%

28. 08#01

Çovdar ununda nişastanı dekstrinə çevirən hansıdır?

- a) α -amilaza
- b) β -amilaza
- c) α - invertaza
- d) β -erentaza
- e) qlükoamilazin

29. 08#01

Çovdar ununda dekstrini maltozaya qədər hidroliz edən hansıdır?

- a) amilorizin
- b) pektinozin
- c) β -amilaza
- d) α -amilaza
- e) fruktaza

30.08#02

Çovdar xəmirinin əsas xassələri nə ilə təyin olunur?

- a) yapışqanlılığı ilə

- b) turşuluğu ilə
- c) zülal maye fraksiyası ilə
- d) maye faza ilə
- e) bərk faza ilə

31. 08#01

Çovdar xəmirinin turşuluğu nəyə təsir edir?

- a) nişastaya
- b) kleykovinaya
- c) içliyə
- d) kleysterləşməyə
- e) zülal peptidləşməsinə

32. 08#02

Çovdar çörəyində dekstrinlərin toplanması nəyə təsir edir?

- a) yüksək yapışqanlığa
- b) zülala
- c) içliyə
- d) turşuluğa
- e) nişastaya

33. 08#01

Süd turşusu bakteriyaları neçə qrupa bölünür?

- a) 4
- b) 2
- c) 7
- d) 3
- e) 5

34. 08#01

Qatı konsistensiyalı zakvaskalarda (turşutma) maya və süd turşusu bakteriyalarının nisbəti.

- a) 1:30
- b) 1:100
- c) 1:60
- d) 1:40
- e) 1:90

35. 08#01

Duru konsistensiyalı zakvaskalarda maya və süd turşusu bakteriyalarının nisbəti:

- a) 1:20
- b) 1:70
- c) 1:10
- d) 1:40
- e) 1:80

36. 08#02

Duru konsistensiyalı zakvaskanın turşuluğu:

- a) 18,5-20 °
- b) 5-8°
- c) 15-17°

- d) 7-9 °
- e) 11,5-12 °

37. 08#02

Duru konsistensiyalı zakvaskanın qalxma gücü:

- a) 19-23 dəq
- b) 15-17 dəq
- c) 12-15 dəq
- d) 25-28 dəq
- e) 30-35 dəq

38. 08#01

Zakvaskaların turşuəmələgətirici bakteriyaları neçə qrupa bölünür?

- a) 2
- b) 5
- c) 1
- d) 6
- e) 3

39. 08#02

75-90% nəmlikli yarımfabrikat hansıdır?

- a) duru maya
- b) preslənmiş maya
- c) qurudulmuş maya
- d) zakvaska
- e) turşuducu

40. 08#02

Duru mayaların keyfiyyəti nədən asılıdır?

- a) temperaturdan
- b) qidalı mühitin tərkibindən
- c) müddətdən
- d) nəmlikdən
- e) zakvaskadan

41. 08#01

Maya hüceyrəsi və bakteriyalar üçün qidalı mühit nədir?

- a) zakvaska
- b) şəkər
- c) dәм
- d) ferment
- e) nişasta

42. 08#01

Qatı zakvaskalarda ən çox nə olur?

- a) zülal
- b) protein
- c) ferment
- d) süd turşusu bakteriyası

e) çaxır turşusu bakteriyası

43. 08#01

Limon turşusu hansı formada olur?

- a) maye
- b) bərk
- c) yumşaq
- d) ovuntulu
- e) kristallik

44. 08#01

Çovdar çörəyinin hazırlanması üçün turşulaşdırıcı qatqı hansıdır?

- a) sitrosol
- b) polimol
- c) fərşri
- d) pakmaya
- e) sirkə turşusu

45. 09#03

Yetiştəmədən sonra xəmirdə aparılan əməliyyat hansıdır?

- a) yenidən yoğrulma
- b) bölünmə, kündəlmə
- c) yayılma
- d) yaqlama
- e) unlama

46. 09#02

Hansı undan alınan xəmirə əməliyyat azdır?

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

47. 09#01

İlkin saxlanma hansı xəmir üçün tələb olunmur?

- a) arpa
- b) vələmir
- c) buğda
- d) çovdar
- e) yulaf

48. 09#02

Xəmirin ilkin saxlanması neçə dəqiqə çəkir?

- a) 2-3 dəq
- b) 10-15 dəq
- c) 25-30 dəq
- d) 3-7 dəq
- e) 5-8 dəq

49. 09#02

Dəyirmi çörəklərin hazırlanmasında xəmirin ilkin saxlanma müddəti nə qədərdir?

- a)) 3-5 dəq
- b) 30 dəq
- c) 10-16 dəq
- d) 12-18 dəq
- e) 8-10 dəq

50. 09#03

Çörəkbişirmədə istifadə edilən yağ su emulsiyalarının tərkibi nədir?

- a) un, yağ, duz
- b) bitki yağ, fosfatid konsentratı, su
- c) marqarin, natrium karbonat, su
- d) maya, su, un
- e) fosfatid, un, yağ

51. 09#01

Kleykovina karkasına hansı xəmir malik deyil?

- a) vələmir
- b) qarğıdalı
- c) çovdar
- d) buğda
- e) yulaf

52. 09#01

Dondurulmuş yarımfabrikatların dondurulma müddəti:

- a) kükürd
- b) alyuminium
- c) bürünc
- d) qurğuşun
- e) gümüş

53. 09#01

Çörəkbişirmədə yekun mərhələ:

- a) yoğrulma
- b) realizə
- c) qıçqırtma
- d) qurutma
- e) bişirmə

54. 09#03

Çörəyin bişirilməsində baş verən proseslər:

- a) kolloid, ,
- b) istilik-fiziki
- c) biokimyəvi
- d) mikrobioloji
- e) yuxarıda sadalananların hamısı

55. 09#02

Bişirilmə rejiminin müəyyən dərəcədə asıllığı:

- a) bişirilmiş sortun xüsusiyyətindən
- b) nəmlikdən

- c) kleykovinadan
- d) temperatur rejimindən
- e) çeşiddən

56. 09#01

Xəmir tədarükünün nəmləndirmə zonasında saxlanma müddəti neçə dəqiqədir?

- a) 3-5
- b) 5-8
- c) 12-15
- d) 18-22
- e) 30

57. 09#02

Yağlı məmulatların bişirilmə temperaturu nə qədərdir?

- a) 280-300 °C
- b) 200-220 °C
- c) 160-180 °C
- d) 120-140 °C
- e) 140-160 °C

58. 09#02

Susuzlaşmadan sonra qabıqın temperaturu neçə dərəcədir?

- a) 220-280 °C
- b) 80-120 °C
- c) 160-170 °C
- d) 110-130 °C
- e) 20-50 °C

59. 09#01

Bişirmə kamerası nəmləndirilmədən bişirilən çörək

- a) arpa
- b) buğda
- c) yulaf
- d) çovdar
- e) cad

60. 09#02

B-amilazanın optimal temperaturu

- a) 70-85 °C
- b) 40-42 °C
- c) 85-92 °C
- d) 74-78 °C
- e) 62-64 °C

61. 09#02

Çovdar xəmirində α -amilazanın inaktivləşmə temperaturu

- a) 71 °C
- b) 68 °C
- c) 75 °C
- d) 82 °C
- e) 42 °C

62. 09#02

Proteolitik fermentlərin çörəyin bişirilmə müddətində inaktivləşmə temperaturu

- a) 50-52 °C
- b) 85-90 °C
- c) 40-48 °C
- d) 65-75 °C
- e) 75-80 °C

63. 09#01

Çörəyin kütləsi nəyin hesabına azalır?

- a) qurutma
- b) nəmlənmə
- c) qurutma və köhnəlmə
- d) ovulma və qızartma
- e) qızarma

64. 09#01

Çörəyin qabığının qurudulması neçə mərhələdən ibarətdir?

- a) 8
- b) 9
- c) 2
- d) 3
- e) 5

65. 09#03

Çörəyin nəmliyi nə qədər yüksəkdirsə bir o qədər

- a) qurutma az olar
- b) nəmlik çox çəkər
- c) yapışqanlaşar
- d) qurutma çox olar
- e) köhnələr

66. 09#03

Bişirilmənin sonunda çörəyin hansı hissəsində temperatur 94-97 dərəcə olur?

- a) qabıqda
- b) qabıq altında
- c) səthində
- d) alt qatda
- e) içliyin orta qatında

67. 09#02

Çörəkdə köhnəlmə əlamətləri hansı temperaturda biruzə verir?

- a) 15-25 °C
- b) 8-10 °C
- c) 10-12 °C
- d) 3-5 °C
- e) 1-3 °C

68. 09#03

Nəmliyin miqdarını nə azaldır?

- a) kalsiumun əlavə edilməsi

- b)) səthi-aktiv maddəklərin əlavə edilməsi
- c) karbohidratın əlavə edilməsi
- d) nişastanın əlavə edilməsi
- e) fermentin əlavə edilməsi

69. 09#03

Çörəyin köhnəlməsində nə baş verir?

- a) amilaza və amilopektinin parçalanması
- b) maltoza və amilozanın parçalanması
- c)) amilaza və amilopektin dehidratlaşması
- d) amilorizinin parçalanması
- e) pektinin protopektinə çevrilməsi

70. 09#02

Dehidratlaşmanın azaldılması üçün nədən istifadə edilir?

- a) zülaldan
- b) karbohidratdan
- c) fermentdən
- d)) emulqatordan
- e) nişastadan

71. 09#01

Çörəyin xarab olmasında aparıcı rol oynayır.

- a)) nişasta
- b) pektin
- c) su
- d) yağ
- e) zülal

72. 09#02

Unun nəmliyi azaldıqda nə baş verir?

- a) çörək tez quruyur
- b)) çörəyin çıxarı artır
- c) çörək tez köhnəlir
- d) çörəyin çıxarı azalır
- e) yapışqanlıq artır

73. 09#03

Unun nəmliyi artırıldıqda nə baş verir?

- a) çörək uzun müddətdə saxlanılır
- b) çörək tez quruyur
- c)) çörəyin çıxarı azalır
- d) çörəkdə yapışqanlıq azalır
- e) çörəyin çıxarı artır

74. 09#01

Xəmirin və çörəyin çıxarına nə təsir edir?

- a) xəmirin turşuluğu
- b) əlavə edilən xammal
- c) səthi-aktiv maddələr
- d)) xəmirin nəmliyi

e) ferment

75. 09#02

Xəmirin nəmliyi 1% azaldıqda nə baş verir?

- a) çıxar 5-8 % azalır
- b) çıxar 7-8 % azalır
- c) çıxar 12 % azalır
- d) çıxar 14 % azalır
- e) çıxar 2-3% azalır

76. 09#02

Çörəkdə artırıldıqda saxlanılmada köhnəlmə ləngiyir.

- a) zülali maddələr
- b) amin turşusu
- c) ferment
- d) protein
- e) nişasta

77. 09#01

Xəmirin bölünməsindən sonrakı əməliyyat?

- a) dincə qoyulma
- b) kündəlmə
- c) yayılma
- d) bişirilmə
- e) qıcırma

78. 09#02

Xəmirin fiziki xassəsinə nə təsir edir?

- a) səthi aktiv maddələr
- b) ilkin dincə qoyulma
- c) ferment
- d) qıcırma
- e) yayılma

79. 09#01

Hansı xəmir üçün ilkin dincə qoyulma tələb olunmur?

- a) qarğıdalı
- b) qarabaşaq
- c) çovdar
- d) arpa
- e) vələmir

80. 09#01

Çörəkbişirmə sənayesində istifadə olunan xəmir tədarükü maşınlarının markası

- a) MOM
- b) УММ
- c) МИМ
- d) XT3
- e) MRQ

81. 09#01

Xəmirin karbon qazının ayrılması hansı prosesdə baş verir?

- a) tikələrə bölünməsində
- b) bişirilməsində
- c) yoğrulmada
- d) dincə qoyulmada
- e) ilkin tədarükdə

82. 09#02

Hazır çörəyin həcmi xəmirə nisbətən nə qədər olur?

- a) 20-40 % çox olur
- b) 10-30% çox olur
- c) 35-40% az olur
- d) 40-45% az olur
- e) 40-42 % çox olur

83. 09#02

Həcmnin artması hansı temperaturda dayanır?

- a) 65-75°C
- b) 50-60 °C
- c) 100-110 °C
- d) 80-90 °C
- e) 5-10 °C

84. 09#01

Bişirilmənin optimal rejimi

- a) 2-3
- b) 1-2
- c) 5-6
- d) 3-4
- e) 7-8

85. 09#03

Bişirilmənin I mərhələsi

- a) intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- b) orta temperatur bölgəsi
- c) azaldılmış temperatur bölgəsi
- d) artırılmış temperatur bölgəsi
- e) buxarla nəmləndirmə bölgəsi

86. 09#03

Bişirilmənin II mərhələsi

- a) intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- b) orta temperatur bölgəsi
- c) azaldılmış temperatur bölgəsi
- d) artırılmış temperatur bölgəsi
- e) buxarla nəmləndirmə bölgəsi

87. 09#03

Bişirilmənin III mərhələsi

- a) intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- b) orta temperatur bölgəsi
- c) azaldılmış temperatur bölgəsi

- d) artırılmış temperatur bölgəsi
- e) buxarla nəmləndirmə bölgəsi

88. 09#03

Bişirilmənin IV mərhələsi

- a) intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- b) orta temperatur bölgəsi
- c) azaldılmış temperatur bölgəsi
- d) artırılmış temperatur bölgəsi
- e) buxarla nəmləndirmə bölgəsi

89. 09#02

Nəmləndirmə bölgəsində temperatur nə qədər yüksək olarsa

- a) temperatur çox tələb olunur
- b) buxar çox tələb olunur
- c) buxar az tələb olunur
- d) temperatur az tələb olunur
- e) nəmlik çox olur

90. 09#01

Bişirilmənin I-ci mərhələsində tələb olunan şərait

- a) istilik
- b) istilik-fiziki
- c) hidrotermiki
- d) fiziki
- e) nəmləndirmə

91.

92. 09#01

Tədarükün hidrotermiki emalı müddəti

- a) 20-25dəq
- b) 15-18 dəq
- c) 3-4 dəq
- d) 5-7 dəq
- e) 10-12 dəq

93. 02#03

Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesi hansı mərhələlərdən ibarətdir? 1-xammalın qəbulu və saxlanması; 3- xammalın istehsala buraxılmasına hazırlıq; 2-xəmirin hazırlanması; 4-xəmirin bölünməsi; 6-bişirilmə; 5-hazır məmulatın qablaşdırılması və ticarət şəbəkəsinə göndərilməsi.

- a) 3,2,1,5,4,6
- b) 3,2,1,4,5,6
- c) 4,3,1,2,5,6
- d) 6,4,5,3,2,1
- e) 1,3,2, 4, 6,5

94. 02#03

Texnoloji sxemdə.....eləcə də texnoloji proseslərin ardıcılığı göstərilmişdir.

- a) xammalın
- b) yarımfabrikatın
- c) son məhsulun texnoloji axın növləri
- d) maşın və aparatların birləşmə üsulları və tipləri
- e) yuxarıda sadalananların hamısı

95. 02#03

Batonşəkilli məmulatlar istehsalı xəttinə daxildir:

- a) opara ilə xəmiri qarışdırmaq üçün iki xəmiryoğuran və iki bölüşdürücü stansiyadan ibarət xəmirhazırlayan aqreqat,
- b) oparanın qıçqırdılması üçün qurğu,
- c) xəmirsiyıcı kompressor, xəmirdoğrayan və kündələyən maşınlar,
- d) ilkin saxlanma üçün ş kaf və tunel tipli çörəkbişirmə peçi.
- e) yuxarıda sadalananlardan hamısı

96. 02#02

Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesində ilkin mərhələlə hansıdır?

- a) xəmirin bölünməsi
- b) xammalın qəbulu və saxlanması
- c) bişirilmə
- d) hazır məmulatın qablaşdırılması və ticarət şəbəkəsinə göndərilməsi
- e) xammalın istehsal buraxılmasına hazırlıq

97. 02#02

Funksional sxem bütünlükləbarədə təsəvvür yaradır.

- a) texnoloji prosesin iş prinsipi
- b) texnoloji əməliyyatların sırası
- c) onların qarşılıqlı əlaqəsi
- d) heç biri
- e) yuxarıda sadalananlardan hamısı

98. 02#02

Texnoloji prosesləri tərtib edərkən hansı sxemlər şəklində göstərmək olar?

- a) texnoloji,
- b) funksional,
- c) struktur.
- d) yuxarıda sadalananlardan hamısı
- e) heç biri

99. 02#01

Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesi neçə mərhələlərdən ibarətdir?

- a) 8
- b) 6
- c) 4
- d) 5
- e) 3

100. 02#01

Texnoloji prosesləri tərtib edərkən neçə sxemlər şəklində göstərmək olar?

- a) 2
- b) 3
- c) 4
- d) 5
- e) 6

101. 02#01

Enerjiyə olan sutkalıq tələbat orta yaşlı, yüngül fiziki işlə məşğul olan adam üçün (18–29 yaş) təxminən(kkal/kC) təşkil edir.

- a) 2100/456
- b) 3200/486
- c) 2450/586
- d) 3450/656
- e) 1800/358

102. 02#01

Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- a) 3,2-5,4%
- b) 3,8-6,2%
- c) 2,9-4,3%
- d) 4,7-6,5%
- e) 5,3-7,8%

103. 02#01

Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidrat nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- a) 40,0 - 49,8 %
- b) 30,0 - 45,7%
- c) 32,4 – 42,6%
- d) 35,6 – 47,6%
- e) 45,8 – 51,4%

104. 02#01

Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- a) 5,0-5,2
- b) 5,3-7,3
- c) 6,5-7,6
- d) 5,8-6,2
- e) 4,8-5,3

105. 02#01

Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- a) 1,5-1,8
- b) 0,5-0,8
- c) 0,8-1,2

d) 1,8-2,2

e) 1,2-1,8

106. 02#01

Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidrat nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

a) 30,0 - 45,7%

b) 32,4 – 42,6%

c) 35,6 – 47,6%

d) 40,3-46,4

e) 45,8 – 51,4%

107. 02#01

Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

a) 5,8-6,2

b) 6,5-7,6

c) 7,5-6,2

d) 4,8-5,3

e) 7,6-8,3

108. 02#01

Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

a) 0,6-1,3

b) 0,2-0,9

c) 0,4-0,6

d) 1,8-2,2

e) 1,2-1,8

109. 02#01

Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidratlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

a) 32-41,2

b) 42,0-52,3

c) 51,0-58,3

d) 23,7-32,4

e) 14,5-21,5

110. 03#01

Tritikal ununda olan lipidlərin tərkibinə hansı turşular daxildir?

a) yağ, kapril,

b) kaprin, laurin, linolen

c) tridesil, miristin, linol

d) palmitin, stearin, olein,

e) yuxarıda sadalananların hamısı

111. 03#01

Tritikal ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

a) 17,3

b) 27,6

- c) 32,4
- d) 37,8
- e) 29,7

112. 03#01

Tritikal ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 51,2
- b) 77,9
- c) 71,15
- d) 43,4
- e) 32,5

113. 03#01

Tritikal ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 5,12
- b) 4,32
- c) 3,23
- d) 6,16
- e) 7,16

114. 03#01

Birinci sort buğda ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 54,6
- b) 43,2
- c) 84,5
- d) 66,7
- e) 76,8

115. 03#01

Birinci sort buğda ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 20,9
- b) 25,6
- c) 28,9
- d) 17,8
- e) 23,6

116. 03#01

Birinci sort buğda ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 16,7
- b) 13,8
- c) 24,5
- d) 23,8
- e) 11,6

117. 03#01

Çovdar-buğda ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 78,9
- b) 63,6
- c) 71,3
- d) 58,6
- e) 43,7

118. 03#01

Çovdar-buğda ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 15,8
- b) 25,6
- c) 28,9
- d) 19,2
- e) 13,6

119. 03#01

Çovdar-buğda ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 5,12
- b) 4,32
- c) 13,23
- d) 17,4
- e) 14,5

120. 03#01

Kəpəksiz covdar ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 63,8
- b) 75,8
- c) 48,9
- d) 58,6
- e) 43,7

121. 03#01

Kəpəksiz covdar ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 16,4
- b) 17,3
- c) 16,8
- d) 17,5
- e) 18,9

122. 03#01

Kəpəksiz covdar ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- a) 15,12
- b) 4,32
- c) 16,8
- d) 17,6
- e) 18,9

123. 03#02

Tritikal unu hissəciklərinin mikrostrukturu covdar və buğda unlarının nisbətində qarışığının mikrostrukturuna oxşardır.

- a) 20:40
- b) 25:40
- c) 50:40
- d) 60:40
- e) 70:40

124. 03#02

Çörək bulka məmulatlarının istehsalı üçün tərkibindəduzlarına malik olan cod suyun böyük texnoloji əhəmiyyəti vardır.

- a) qızıl və gümüş
- b) selen və platinium
- c) ftor və brom
- d) selen və sink
- e) kalsium və maqnezium

125. 03#02

Suyun ümumi codluğu mol/ dm³ -dən çox olmamalıdır.

- a) 7
- b) 3
- c) 12
- d) 18
- e) 6

126. 03#02

Umumi codluğuna görə çox yumşaq su nə qədər olur?

- a) 1,2 mol/ dm³ -ə qədər
- b) 1,5 mol/ dm³ -ə qədər
- c) 1,8 mol/ dm³ -ə qədər
- d) 2,2 mol/ dm³ -ə qədər
- e) 2,5 mol/ dm³ -ə qədər

127. 03#02

Umumi codluğuna görə yumşaq su nə qədər olur?

- a) 1,0-1,2 mol/ dm³
- b) 2,8-3,8 mol/ dm³
- c) 1,5-3,0 mol/ dm³
- d) 0,5-1,8 mol/ dm³
- e) 2,0 -3.5 mol/ dm³

128. 03#02

Umumi codluğuna görə orta cod su nə qədər olur?

- a) 2,0-4,0 mol/ dm³
- b) 2,5-3,0 mol/ dm³
- c) 1,5-2,0mol/ dm³
- d) 3,0-6,0 mol/ dm³
- e) 1,0-1,5 mol/ dm³

129. 03#02

Umumi codluğuna görə cod su nə qədər olur?

- a) 4,0-5,0 mol/ dm³
- b) 2,3- 4,6 mol/ dm³
- c) 5,0-6,0 mol/ dm³
- d) 3,0-4,0 mol/ dm³
- e) 6,0-9,0 mol/ dm³

130. 03#02

Umumi codluğuna görə çox cod su nə qədər olur?

- a) 9 mol/ dm³ - dan yuxarı
- b) 3 mol/ dm³ - dan aşağı
- c) 5 -7 mol/ dm³ - ə qədər
- d) 10 mol/ dm³ -dan aşağı
- e) 18 mol/ dm³ -dan yuxarı

131. 03#02

Ekstra və əla sortlardan olan duz nə rəngdə olmalıdır?

- a) bozuntul
- b) ağ
- c) sarımtıl
- d) açıq çəhrayı
- e) sarı

132. 03#02

Yeyinti ekstra xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- a) 87,9
- b) 99,7
- c) 75,6
- d) 65,7
- e) 54,7

133. 03#02

Yeyinti əla xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- a) 56,7
- b) 58,9
- c) 98,4
- d) 86,7
- e) 67,8

134. 03#02

Yeyinti birinci növ xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- a) 47,8
- b) 56,8
- c) 62,7
- d) 97,7
- e) 86,7

135. 03#02

Yeyinti ikinci növ xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- a) 87,0
- b) 77,0
- c) 67,0
- d) 57,0
- e) 97,0

136. 03#02

Preslənmiş mayalarda nə qədər su vardır

- a) 75 %-ə qədər

- b) 55%-ə qədər
- c) 45%-ə qədər
- d) 85%-ə qədər
- e) 95%-ə qədər

137. 01#01

Sürix şəhərində , İsveçrə Milli Muzeyində saxlanılan çörəyin neçə “yaşı” var?

- A) 50 yaşı
- B) 1000 yaşı
- C) 3000 yaşı
- D) 6000 yaşı
- E) 10000 yaşı

138. 06#01

Hansı texnoloji proses çörəkbişirmədə həlledici (halqa) mərhələ sayılır?

- A) Xammalların hazırlanması
- B) Suyun hazırlanması
- C) Çörək xəmirinin hazırlanması
- D) Oparanın hazırlanması
- E) Taranın hazırlanması

139. 06#01

Onlardan biri çörəyin hazırlanmasının texnoloji sxeminə aiddir.

- A) Xammalın kalibrlənməsi
- B) Qabığın təmizlənməsi
- C) Filtrləmə
- D) Son qıcırma
- E) Hazır məhsulun steriləşdirilməsi

140. 04#01

Çörəkbişirmədə əsas və əlavə xammalların sərf norması bu miqdara görə qəbul edilir.

- A) 1 kq un
- B) 10 kq un
- C) 100 kq un
- D) 1 ton un
- E) 10 ton un

141. 06#02

Onlardan hansı çörəyin hazırlanmasının texnoloji sxeminə aid edilmir?

- A) Yiğurulma
- B) Qıcırma
- C) İlk saxlama
- D) Dezodorasiya
- E) Bişirmə

142. 06#01

Çörək istehsalı zamanı “Son yetişmə” əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- A) Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılması
- B) Bişirmə

- C) Qıvcırma
- D) Xəmirin tikələrə bölünməsi
- E) Xəmirin yoğurulması

143. 07#01

Buğda unundan xəmir hazırlanarkən neçə üsul tətbiq edilir?

- A)) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

144.06#01

Oparasız üsulla xəmir hazırlanarkən xəmirin ilkin temperaturu təşkil edir

- A) 10 – 12⁰ C
- B) 18 – 22⁰ C
- C) 23 – 27⁰ C
- D)) 28 – 30⁰ C
- E) 35 – 38⁰ C

145. 06#02

Çörək istehsalında xəmir qıvcırdıqdan sonra hansı texnoloji əməliyyat yerinə yetirilir?

- A) Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılması
- B) Çörəyin bişirilməsi
- C)) Xəmirin tikələrə bölünməsi
- D) Son yetişmə
- E) Xəmir tikələrinin kündəlməsi

146. 06#02

Çörəyin bişirilməsi hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- A) Xəmirin tikələrə bölünməsindən
- B)) Son yetişmədən
- C) Xəmirin yumşaldılmasından
- D) Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılmasından
- E) Xəmir tikələri kündələndikdən

147. 06#03

Çörək istehsalı zamanı su sərfi bu bərabərliklə hesablanır

- A) $B = (A - 100) / (100 - W_x)$
- B) $B = A (100 - x) / (W_x - x)$
- C)) $B = q_x \cdot (100 - W_x) / (100 - W_x)$
- D) $B = q_x \cdot (100 - W_{xəm}) / (100 - W_{xam})$
- E) $B = (q_x - 100 + W_{xam}) / (100 - W_{xəm})$

148. 06#02

Xəmirin parasız üsulla hazırlanması zamanı mayaların keyfiyyətindən və miqdarından asılı olaraq qıvcırma davamiyyəti təşkil edir

- A) 0,5 – 1,0 saat
- B) 1,0 – 2,0 saat
- C)) 2,0 – 4,0 saat

- D) 5,0 – 5,5 saat
- E) 6,0 – 8,0 saat

149. 06#01

Oparasız xəmir neçə faiz mayalara malik olur?

- A) 0,5 – 1,0 %
- B) 1,0 – 1,5 %
- C) 1,5 – 2,5 %
- D) 2,5 – 3,0 %
- E) 3,0 – 3,5 %

150. 07#01

Xəmirin hazırlanması neçə mərhələdən ibarətdir?

- A) 3
- B) 4
- C) 5
- D) 6
- E) 8

151. 07#02

Oparalı xəmir hazırlanma üsulunda oparanın ilkin hərarəti təşkil edir

- A) 15 – 25⁰ C
- B) 28 – 30⁰ C
- C) 32 – 35⁰ C
- D) 35 – 36⁰ C
- E) 38 – 40⁰ C

152. 07#01

Onlardan biri opara hazırlanarkən istifadə edilmir:

- A) Un
- B) Maya
- C) Su
- D) Duz
- E) Yuxarıda göstərilənlərin hamısı

153. 07#03

Oparalı üsulla xəmir hazırlayarkən opara üçün sərf edilir

- A) Unun ümumi miqdarının ~1/4 hissəsi
- B) Unun ümumi miqdarının ~ 2/4 hissəsi
- C) Unun ümumi miqdarının ~ 3/4 hissəsi
- D) Unun ümumi miqdarının ~ 4/4 hissəsi
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

154. 07#03

Qatı zakvaskanı xəmirin yoğrulmasında ilkin temperatur nə qədərdir?

- a) 10 °C
- b) 36 °C
- c) 30 °C
- d) 25 °C
- e) 18 °C

155. 07#01

Oparalı xəmirin hazırlanması neçə fazadan ibarətdir?

- A) 1 fazadan
- B) 2 fazadan
- C) 3 fazadan
- D) 4 fazadan
- E) 5 fazadan

156. 07#01

Buğda unundan qatı oparalarda xəmir hazırlayarkən istifadə edilən unun ümumi miqdarına nəzərən neçə faiz un sərf edilir?

- A) 45 – 50 %
- B) 50 – 55 %
- C) 60 – 65 %
- D) 65 – 70 %
- E) 70 – 75 %

157. 07#01

Buğda unundan qatı oparalarda, oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, oparanın nəmliyi təşkil edir:

- A) 31 – 35 %
- B) 36 – 40 %
- C) 41 – 45 %
- D) 46 – 50 %
- E) 51 – 55 %

158. 07#01

Buğda unundan qatı oparalarda xəmir yoğurmaq məqsədi ilə hazırlanan oparanın yetişmə davamiyyəti təşkil edir:

- A) 1 – 2 saat
- B) 2 – 3 saat
- C) 3 – 4 saat
- D) 4-5 saat
- E) 5 – 6 saat

159. 07#01

Buğda unundan qatı oparalarda oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, xəmirin yetişmə davamiyyəti təşkil edir:

- A) 10 – 15 dəq
- B) 20 – 25 dəq
- C) 30 – 35 dəq
- D) 40 – 45 dəq
- E) 50 – 55 dəq

160. 07#01

I növ buğda unundan qatı oparada xəmir yoğurmaq üçün hazırlanmış oparanın son turşuluğu təşkil edir:

- A) 3,8 – 4,0⁰
- B) 4,1 – 4,7⁰
- C) 5,0 – 5,5⁰

D) $5,6 - 5,8^0$

E) $6,1 - 6,5^0$

161. 07#02

Qatı oparada I növ buğda unundan oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, xəmirin son turşuluğu təşkil edir:

A) $2,5^0$

B) $3,6^0$

C) $4,0$

D) $4,3^0$

E) $5,0^0$

162. 07#02

Buğda unundan oparalı üsulla xəmir yoğurmaq üçün duru oparanın hazırlanmasına onun ümumi miqdarının hansı faizi sərf edilir?

A) 20 %

B) 30 %

C) 40 %

D) 50 %

E) 60 %

163. 07#02

Duru oparada buğda unundan xəmir yoğurmaq üçün hazırlanan oparanın nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

A) 40 – 45 %

B) 50 – 55 %

C) 55 – 60 %

D) 65 – 70 %

E) 70 – 75 %

164. 07#02

Duru oparada buğda unundan xəmir hazırladıqda, ona onun ümumi miqdarının neçə faizi qədər preslənmiş maya əlavə edilir?

A) 0,5 – 1,0 %

B) 1,0 – 1,5 %

C) 1,5 – 2,0 %

D) 2,0 – 2,5 %

E) 2,5 – 3,0 %

165 . 07#02

Duru oparada oparalı üsulla buğda unundan xəmir hazırlamaq üçün xəmirə onun ümumi miqdarının neçə faizi qədər duru maya əlavə edilir?

A) 15 %

B) 20 %

C) 25 %

D) 30 %

E) 35 %

166. 07#02

Buğda unundan duru oparada xəmir yoğurmaq üçün duru opara hazırladıqda, oparanın yetişmə davamiyyəti təşkil edir?

- A) 2 – 3 saat
- B) 3 – 4 saat
- C) 4 – 5 saat
- D) 5 – 6 saat
- E) 6 – 7 saat

167. 07#02

Buğda unundan duru oparada xəmir yoğurmaq üçün duru opara hazırladıqda, oparanın ilkin hərarəti təşkil etməlidir:

- A) 20 – 26⁰ C
- B) 27 – 30⁰ C
- C) 31,0 – 31,5⁰ C
- D) 32,0 – 33,5⁰ C
- E) 35⁰ C

168. 07#01

Çovdar unundan hazırlanan xəmir, digər xəmir növlərindən hansı göstəricisinə görə fərqlənir:

- A) Yumşaqlığı ilə
- B) Turşuluğu ilə
- C) Acılığı ilə
- D) Şirinliyi ilə
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

169. 07#01

Oparalı və oparasız üsulla hazırlanan xəmirlərdən alınan çörəyi fərqləndirən əsas göstərici hansıdır?

- A) Dadı
- B) Forması
- C) Ətri
- D) Konsistensiyası
- E) Bişmə müddəti

170. 08#01

Çovdar unundan hazırlanan hazır xəmirin turşuluğu sonda nə qədər təşkil edir?

- A) 5 - 6⁰
- B) 8 - 9⁰
- C) 10 - 12⁰
- D) 13 - 15⁰
- E) 20⁰

171. 08#01

Qatı zakvazkalarda çovdar unundan hazırlanan xəmirin tam yetişməsi hansı zaman ərzində baş verir?

- A) 1,0 saat
- B) 1,5 – 2,7 saat
- C) 2,0 saat
- D) 2,2 – 2,5 saat
- E) 3,0 saat

172. 08#01

Qatı zakvazkalarda çovdar unundan hazırlanan xəmirin ilkin temperaturu neçə dərəcə təşkil edir?

- A) 25°C
- B) $30 - 31^{\circ} \text{C}$
- C) 33°C
- D) $34 - 37^{\circ} \text{C}$
- E) 40°C

173. 08#01

Çovdar çörəyi istehsalında hazır zakvaskanı neçə bərabər hissəyə bölürlər?

- A) 1-2
- B) 2-3
- C) 3-4
- D) 4-5
- E) 5-6

174. 07#03

Xəmir yoğrularkən onun istiliyi hansı səbəbdən yüksəlir?

- A) Un hissəciklərinin hidratlaşması
- B) Karbohidratların həll olması
- C) Üzvü turşuların həll olması
- D) Boyaq maddələrinin həll olması
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

175. 07#03

Xəmirin yetişməsi zamanı bu hal baş vermir:

- A) Spirt qıçqırması
- B) Turşuyaradıcı bakteriyaların inkişafı
- C) Xəmirin həcmnin azalması
- D) Üzvü turşuların toplanması
- E) Yuxarıda göstərilənlərin hamısı

176. 07#03

Çörək xəmirinin qıçqırması hansı andan başlayır?

- A) Yarımfabrikatlar hazırlandığı andan
- B) Suyun əlavə edildiyi andan
- C) Xəmirin yoğrulduğu andan
- D) Xəmirin tikələrə bölündüyü andan
- E) Son yetişmə anından

177. 07#03

Çörək xəmirinin qıçqırılmasında məqsəd nədir?

- A) Xəmirdə karbohidratların toplanması
- B) Yarımfabrikatlarda və xəmirdə dadverici və ətirli maddələrin toplanması
- C) Xəmirdə boyaq maddələrinin toplanması
- D) Xəmirin həcmnin azalması
- E) Xəmirdə zülalların həll olması

178. 07#03

Çörək xəmirinin qıçqırılması (yetişməsi) zamanı bu hal baş vermir.

- A) Xəmirin həcmnin artması

- B)) Xəmirin həcmninin azalması
- C) Unda mövcud olan karbohidratların çevrilməsi
- D) Mikroorqanizmlərin çoxalması
- E) Karbon qazının əmələ gəlməsi

179. 07#03

Onlardan biri turşuyaradıcı bakteriyaların məhsulu hesab edilmir.

- A) Süd turşusu
- B) Sirkə turşusu
- C) Sorbin turşusu
- D) Kəhrəba turşusu
- E) Qarışqa turşusu

180. 08#01

Turşuyaradıcı bakteriyaların həyat fəaliyyəti nəticəsində hansı turşu əsas rol oynayır?

- A) Sirkə turşusu
- B)) Süd turşusu
- C) Qarışqa turşusu
- D) Kəhrəba turşusu
- E) Yağ turşusu

181. 08#02

Çovdar unundan hazırlanan yarımfabrikatlarda hansı turşuların miqdarı təqribən bərabər olur.

- A)) Süd və sirkə turşuları
- B) Sirkə və kəhrəba turşuları
- C) Kəhrəba və qarışqa turşuları
- D) Sirkə və qarışqa turşuları
- E) Süd və kəhrəba turşuları

182. 08#01

Çovdar unundan hazırlanan yarımfabrikatlara turşuyaradıcı bakteriyalar nə vasitəsilə daxil edilir?

- A) Su ilə
- B) Aromatlaşdırıcılarla
- C)) Zakvaskalarla
- D) Xammalla
- E) Yuxarıda göstərilənlərin hamısı

183. 06#01

Çörəyin dadı və ətri xəmirdə yaranan hansı komponentlə əsaslı dərəcədə şərtlənir?

- A) Spirtlə
- B) Şəkərlərlə
- C) Karbon qazı ilə
- D)) Üzvi turşularla
- E) Yuxarıda göstərilənlərin hamısı

184. 08#02

Xəmirde arzu edilməz mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını alan sanitar sərhəd rolunu hansı turşu oynayır?

- A) Sirkə turşusu
- B) Süd turşusu
- C) Kəhrəba turşusu
- D) Qarışqa turşusu
- E) Yağ turşusu

185. 07#01

II növ buğda unundan hazırlanan xəmirin son turşuluğu hansı variantda göstərilənə uyğundur?

- A) 2,3 – 3,1⁰
- B) 3,2 – 4,1⁰
- C) 4,5 – 5,1⁰
- D) 5,2 – 5,5⁰
- E) 5,7 – 6,0⁰

186. 07#03

Onlardan biri xəmir qıçqırdılarkən baş verən kolloid proseslərə aiddir:

- A) Xəmir zülallarının osmotik şişməsi
- B) Karbon qazının əmələ gəlməsi
- C) Xəmirin hərarətinin dəyişməsi
- D) Xəmirdəki karbohidratların miqdarının dəyişməsi
- E) Xəmirin struktur – mexaniki xassələrinin dəyişməsi

187. 07#03

Onlardan biri xəmir qıçqırdılarkən baş verən fiziki proseslərə aiddir.

- A) Xəmirdəki karbohidratların miqdarının dəyişməsi
- B) Xəmirin hərarətinin dəyişməsi
- C) Xəmir zülallarının osmotik şişməsi
- D) Karbon qazının əmələ gəlməsi
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

188. 07#02

Xəmirdə maltozanın toplanması hansı məqsəd üçün vacib sayılır?

- A) Xəmirin şirinləşməsi
- B) Qıçqırma prosesinin dayandırması
- C) Qıçqırma prosesinin qorunması
- D) Xəmir zülallarının şişməsinin sürətləndirilməsi
- E) Qıçqırma prosesinin sürətləndirilməsi

189. 07#02

Onlardan biri çörək xəmirinin yetişməsinə sürətləndirmək üçün xidmət etmir:

- A) Mayaların dozasının artırılması
- B) Mayaların qabaqcadan aktivləşdirilməsi
- C) Natrium xlorid məhlulunun əlavə edilməsi
- D) Xəmirin hərarətinin optimal həddədək yüksəldilməsi
- E) Yarımfabrikatların hərarətinin optimal həddədək yüksəldilməsi

190. 09#01

Çörək xəmiri tikələrə bölünərkən “ölçü cibləri” hansı məqsədlə istifadə edilir?

- A) Eyni həcmli xəmir tikələri almaq üçün
- B) Müxtəlif həcmli xəmir tikələri almaq üçün
- C) Eyni formalı hazır məhsul almaq üçün
- D) Eyni konsistensiyalı xəmir tikələri almaq üçün
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

191. 08#03

Çovdar unundan hazırlanan xəmirin emalı bu prosesləri özündə birləşdirir.

- A) Xəmirin tikələrə bölünməsi, son yetişmə, bişmə
- B) Xəmirin yoğurulması, ilkin yetişmə, məmulatların formalaşdırılması
- C) Qıçqırma, xəmirin yapışdırılması, tikələrin yumrulanması
- D) Xəmirin tikələrə bölünməsi, tikələrin formalaşdırılması, son yetişmə
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

192. 09#03

Xəmir bölən maşının işinin əsas keyfiyyət göstəricisi nə hesab edilir?

- A) Xəmir tədarüklərinin formalarının dəqiqliyi
- B) Xəmir tədarüklərinin çəkilərinin dəqiqliyi
- C) Xəmir tədarüklərinin konsistensiya dəqiqliyi
- D) Xəmir tədarüklərinin rəng dəqiqliyi
- E) Xəmir tədarüklərinin ətir (iy) dəqiqliyi

193. 07#01

Xəmir tədarükləri ilkin yetişmə prosesində sakit halda hansı müddət ərzində saxlanılır?

- A) 1 – 3 dəq
- B) 4 – 5 dəq
- C) 5 – 8 dəq
- D) 9 – 10 dəq
- E) 10 – 15 dəq

194. 07#01

Xəmir tədarükləri ilkin yetişməsi zamanı bunlardan hansı baş vermir?

- A) Həcmnin böyüməsi
- B) Həcmnin kiçilməsi
- C) Fiziki xassələrin yaxşılaşması
- D) Strukturun yaxşılaşması
- E) Məsaməliliyin yaxşılaşması

195. 07#01

Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesi hansı temperaturlarda həyata keçirilir?

- A) 20⁰ C
- B) 20 – 25⁰ C
- C) 25 – 30⁰ C
- D) 35 – 40⁰ C
- E) 50⁰ C

196. 07#01

Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesi hansı nəmlik həddində həyata keçirilir?

- A) 60 %
- B) 60 – 65 %
- C) 70 %
- D)) 75 – 85 %
- E) 90 %

197. 07#02

Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin ilkin yetişməsi hansı şəraitlərdə həyata keçirilir?

- A) Soyuducularda
- B) Xüsusi şkaflarda
- C) Sex havasının nisbi nəmlik və temperaturu şəraitində
- D) 80⁰ C həraraət və 80 % nisbi nəmlik rejimində
- E) Havanın 10⁰ C həraraət və 100 % nisbi nəmlik şəraitində

198. 07#02

Xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesinin sona çatması hansı göstəriciyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- A) Zülalların miqdarına görə
- B) Karbohidratların həll olmasına görə
- C) Rənginə görə
- D)) Xəmir tikələrinin xarici görünüşünə və həcminə görə
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

199. 07#02

Son yetişmə prosesinin davam etmə müddəti xəmirin reseptindən və tikələrin kütləsindən asılı olaraq hansı civarda tərəddüd edir?

- A) 5 dəqiqədən 20 dəqiqəyədək
- B)) 25 dəqiqədən 120 dəqiqəyədək
- C) 120 dəqiqədən 150 dəqiqəyədək
- D) 160 dəqiqədən 200 dəqiqəyədək
- E) 210 dəqiqədən 250 dəqiqəyədək

200. 06#01

1,0 kq çəkili qəlibli çovdar çörəyi hansı müddət ərzində bişirilir?

- A) 25 – 30 dəq
- B) 40 – 50 dəq
- C)) 55 – 60 dəq
- D) 65 – 80 dəq
- E) 85 – 90 dəq

201. 06#01

Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı temperaturda baş verməlidir?

- A)) 110 – 120⁰ C –dək
- B) 120 – 130⁰ C-dək
- C) 130 – 140⁰ C-dək
- D) 160 – 180⁰C-dək
- E) 280⁰C

202. 09#01

Buğda unundan hazırlanan 0,4 – 0,5 kq çəkili batonlar hansı müddət ərzində bişirilir?

- A) 12 dəq
- B) 18 dəq
- C) 23 dəq
- D) 28 dəq
- E)) 32 dəq

203. 09#01

Buğda unundan hazırlanan 200 qram çəkili məmulatların bişirilmə müddəti təşkil edir:

- A) 7 dəq
- B) 10 dəq
- C) 14 dəq
- D)) 17 dəq
- E) 20 dəq

204. 09#01

Temperaturun (45⁰ C-dən çox olmayan) və nisbi nəmliyin (90 % - dən çox olmayan) yüksəldilməsi xəmirin yetişmə müddətini neçə faiz qısaldır?

- A)) 20 -30 %
- B) 30 – 40 %
- C) 40 – 50 %
- D) 50 – 60 %
- E) 60 – 65 %

205. 06#01

Çörək istehsalının sonuncu mərhələsi hansı proses hesab edilir?

- A) Son yetişmə
- B)) Bişirmə
- C) Soyutma
- D) Daşınma
- E) Realizə etmə

206. 06#01

Hansı temperatur həddində xəmirdəki spirt qıçqırması kəskin azalır?

- A) 30⁰ C
- B)) 35⁰ C
- C) 40⁰ C
- D) 45⁰ C
- E) 60⁰ C

207. 09#01

Bişirilərkən xəmir – çörək yarımfabrikatında zülalların istilikdən denaturasiyası və nişastanın yapışqanlaşması hansı temperatur intervallarında baş verir?

- A) 10 – 20⁰ C
- B) 30 – 40⁰ C
- C) 50 – 70⁰ C
- D) 80 – 100⁰ C
- E) 100⁰ C – dən yüksək

208. 09#01

Bişirildikdən sonra çörək məmulatlarının müəssisələrdə minimum saxlanma müddəti nə qədər müəyyənləşdirilib?

- A) 0,5 saat
- B) 1,0 saat
- C) 1,5 saat
- D) 2,0 saat
- E) 3 saat

209. 09#01

Bişirildikdən sonra çörək məmulatlarının müəssisələrdə maksimum saxlanma müddəti nə qədər müəyyənləşdirilib?

- A) 1,0 saat
- B) 3,0 saat
- C) 4,0 saat
- D) 6,0 saat
- E) 8,0 saat

210. 09#01

Çörək çıxımı üçün hansı ölçü vahidi istifadə olunur?

- A) Ton
- B) Kiloqram
- C) Faiz
- D) Min şərti banka
- E) Kub metr

211. 09#01

Çörək bişirilərkən çəkisinin azalması nəyin hesabına baş verir?

- A) Nəmlik buxarlanması
- B) Spirtin
- C) Karbon qazının uçmasının
- D) Uçucu turşuların yox olmasının
- E) Aldehidlərin çevrilməsinin

212. 09#01

Müasir çörəkbişirmə sobalarında bişmə rejiminə görə neçə zona fərqləndirilir?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

213. 09#02

Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı nisbi nəmlikdə baş verməlidir?

- A) 50 %
- B) 60 %
- C) 70 %
- D) 80 %
- E) 90 %

214. 09#02

Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı temperaturda baş verməlidir?

- A) 110 – 120⁰ C –dək
- B) 120 – 130⁰ C-dək
- C) 130 – 140⁰ C-dək
- D) 160 – 180⁰C-dək
- E) 280⁰C

215. 11#01

Hiss olunacaq dərəcədə dəyişmədən makaron məmulatları nə qədər müddət ərzində saxlanıla bilər?

- A) 1 ildən çox
- B) 2 ildən çox
- C) 3 ildən çox
- D) 4 ildən çox
- E) 5 ildən çox

216. 11#01

Bu xüsusiyyətlərdən hansı, bir qida məhsulu kimi makaron məmulatlarının əsas nailiyyəti sayılır?

- A) saxlanma xüsusiyyəti
- B) Yüksək qidalılıq
- C) Az rütubətlik
- D) Çox çeşidlilik
- E) Plastiklik

217. 11#01

Makaron məmulatlarında karbohidratlar neçə faiz təşkil edir?

- A) 28 – 35 %
- B) 40 – 48 %
- C) 60 – 65 %
- D) 70 – 72 %
- E) 80 – 85 %

218. 11#01

Makaron məmulatlarında zülali maddələr neçə faiz təşkil edir?

- A) 12 % - dən çox
- B) 12 % - dən az
- C) 3,0 %
- D) 5,0 %

E) 9,0 %

219. 11#02

Makaron məmulatlarının tərkibində yağların miqdarı hansı hədlərdə dəyişir?

A) 0,1 % - dən 0,3 % - dək

B) 0,35 % - dən 0,45 %-dək

C) 0,5 % - dən 0,7 % - dək

D) 0,75 % - dən 0,95 %-dək

E) 0,95 % - dən 1,0 %-dək

220. 11#02

Makaron məmulatları istehsalında bu zənginləşdirici əlavələrdən hansı tətbiq edilir?

A) Qurudulmuş və toz halına salınmış yerkökü

B) Alma tozu

C) Askorbin turşusu

D) Yağ turşuları

E) Kartof tozu

221. 11#02

Makaron məmulatları istehsalında bu komponentlərdən hansı tətbiq edilmir?

A) Qurudulmuş və toz halına salınmış yerkökü

B) Təbii süd

C) Alma tozu

D) Tomat məhsulları

E) Quru süd

222. 11#01

Makaron məmulatlarının hamısı standartla görə neçə tipə bölünür?

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

223. 11#01

Makaron məmulatları bu şəkildə istehsal edilmir:

A) Üçbucaqşəkilli

B) Lentşəkilli

C) Sapşəkilli

D) Boruşəkilli

E) Müxtəlif fiqurlu

224. 11#01

Pəhriz qidası və uşaqlar üçün zülalsız makaron məmulatlarına hansı vitamin əlavə edilmir?

A) B₁ vitamini

B) B₂ vitamini

C) B₆ vitamini

D) B₁₂ vitamini

E) PP vitamini

225. 11#02

Makaron məmulatları hansı göstəricilərinə görə bir – birindən fərqləndirilir?

- A) Rənginə görə
- B) Geometrik ölçülərə görə
- C) Dadına görə
- D) İyinə görə
- E) Tərkibinə görə

226. 11#03

Makaron məmulatları istehsalı zamanı hansı texnoloji əməliyyat tətbiq edilmir?

- A) Xammalların istehsalına hazırlanması
- B) Yarımfabrikatların homogenləşdirilməsi
- C) Məmulatların formalaşdırılması və emalı
- D) Qurutma
- E) Qablaşdırma

227. 11#03

Makaron məmulatları istehsalında “Aktiva” markalı iki şnekli presdə xəmirqarışdırıcı hansı uzunluqda silindrik kameraya malikdir?

- A) 0,5 metr
- B) 1,0 metr
- C) 2,0 metr
- D) 3,0 metr
- E) 4,0 metr

228. 11#01

Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmirinin yoğurulmasının neçə tipi fərqləndirilir?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

229. 11#02

Bərk halda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- A) 28,0 – 29,0 %
- B) 29,5 – 31,0 %
- C) 31,5 – 32,5 %
- D) 33,0 – 34,5 %
- E) 35,0 – 36,5 %

230. 11#02

Orta yumşaqlıqda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- A) 28,0 – 29,0 %
- B) 29,5 % - 31,0 %
- C) 31,5 – 32,5 %
- D) 33,0 – 34,5 %
- E) 35,0 – 36,5 %

231. 11#02

Yumşaq halda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- A) 28,0 – 29,0 %
- B) 29,5 % - 31,0 %
- C) 31,5 – 32,5 %
- D) 33,0 – 34,5 %
- E) 35,0 – 36,5 %

232. 11#01

Temperaturundan asılı olaraq makaron xəmirinin yoğurulmasının neçə tipi fərqləndirilir?

- A) 3
- B) 4
- C) 5
- D) 6
- E) 7

233. 11#02

Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- A) 20 – 25⁰C
- B) 55 – 65⁰ C
- C) 75 – 85⁰ C
- D) 90 – 93⁰ C
- E) 95 – 100⁰ C

234. 11#02

Makaron xəmirinin qaynar halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- A) 20 – 25⁰C
- B) 55 – 65⁰ C
- C) 75 – 85⁰ C
- D) 90 – 93⁰ C
- E) 95 – 100⁰ C

235. 11#02

Makaron xəmirinin soyuq halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- A) 5 – 10⁰ C
- B) 15 – 18⁰ C
- C) 20 – 25⁰ C
- D) 30 – 35⁰ C
- E) 40 – 45⁰ C

236. 11#02

Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması hansı miqdar kleykovinaya malik normal keyfiyyətli un üçün tətbiq edilir?

- A) 15 %
- B) 28 %
- C) 32 %
- D) 40 %

E) 46 %

237. 11#02

Az miqdarda kleykovinaya malik undan makaron xəmiri yoğurulan zaman hansı temperaturu sudan istifadə etmək məsləhət görülür?

A) 15 – 25⁰ C

B) 30 – 45⁰ C

C) 50 – 60⁰ C

D) 65 – 85⁰ C

E) 90 – 95⁰ C

238. 12#01

Makaron xəmirinin vakuumlaşdırılması üçün neçə dəqiqə davamiyyət optimal sayılır?

A) 2 – 4 dəqiqə

B) 5 – 7 dəqiqə

C) 8 – 10 dəqiqə

D) 11 – 13 dəqiqə

E) 14 – 16 dəqiqə

239. 12#01

Bunlardan biri makaron məmulatlarının formalaşdırılması üsuludur?

A) Filtrləmə

B) Presləmə

C) Deaerasiya

D) Homogenləşdirmə

E) Yuxarıda sadalananların hamısı

240. 12#01

Kiflənməyə görə, makaron məmulatlarının hansı nəmlik həddi təhlükəli hesab edilir?

A) 6 % - dən yuxarı

B) 8 % - dən yuxarı

C) 12 % - dən yuxarı

D) 16 % - dən yuxarı

E) Yuxarıda sadalananların hamısı

241. 12#01

Uzun müddət saxlanılmaq üçün nəzərdə tutulan makaron məmulatlarında bu göstəricidən yüksək miqdarda nəmlik olmamalıdır:

A) 11 %

B) 13 %

C) 15 %

D) 17 %

E) 19 %

242. 12#01

Makaron məmulatları hansı temperaturda saxlanılır?

- A) 4 – 6⁰ C
- B) 8 – 10⁰ C
- C) 12 – 14⁰ C
- D) 16 – 18⁰ C
- E) 20 – 22⁰C

243. 12#01

Makaron məmulatları hansı nisbi nəmlikdə saxlanılır?

- A) 50 – 55 %
- B) 60 – 65 %
- C) 70 – 75 %
- D) 80 – 85 %
- E) 90 – 95 %

244. 12#01

Şekli makaron preslərində makaron məmulatları preslənərkən hansı temperaturadək qızdırılır?

- A) 18 – 25⁰ C
- B) 30 – 40⁰ C
- C) 45 – 50⁰ C
- D) 55 – 60⁰ C
- E) 65 – 68⁰ C

245. 12#01

Hansı temperaturdan yüksək qızdırıldıqda makaron xəmiri tədricən ağarır, öz plastikliyini itirir?

- A) 45 – 50⁰ C
- B) 55 – 60⁰ C
- C) 65 – 70⁰ C
- D) 75 – 80⁰ C
- E) 85 – 90⁰ C

246. 12#01

Hansı temperatur diapazonunda makaron xəmiri optimal xassələrə malik olur?

- A) 40 – 45⁰ C
- B) 50 – 55⁰C
- C) 60 – 65⁰ C
- D) 70 – 75⁰ C
- E) 80 – 85⁰ C

247. 10#02

Ticarət şəbəkələrinə göndərilməzdən əvvəl çörək harda saxlanılır?

- a)) soyutma şöbəsində
- b) nəmləndirmə şöbəsində
- c) anbarda
- d) daxılıda
- e) konveyerdə

248. 10#03

Soyutma şöbəsində hansı hesabat aparılır?

- a) nəmləndirmə və orqanoleptik qiymət
- b)) sortlaşma və orqanoleptik qiymət
- c) bişirilmə
- d) mikrobioloji
- e) çeşidləmə

249. 10#01

Formalı çörək daxılıları cərgə ilə yığılır.

- a) 3-4
- b) 4-5
- c))1-2
- d) 6-7
- e) 8

250. 10#01

Baton çörəkləri daxılılara cərgə ilə yığılır.

- a) 3
- b) 4
- c) 8
- d)) 1
- e) 11

251. 10#03

Çovdar və müxtəlif növ buğda unundan alınan çörəyin saxlanma müddəti

- a) 2
- b) 8
- c) 5
- d) 17
- e)) 14 saat

252. 10#02

Hansı unun nişastasası daha çox su çəkir?

- a)) çovdar
- b) buğda
- c) vələmir
- d) qarabaşaq
- e) soya

253. 10#01

Hansı çörək daha tez köhnəlir?

- a) soya unundan alınan
- b)) buğda unundan alınan
- c) vələmir unundan alınan

- d) çovdar unundan alınan
- e) qarğıdalı unundan alınan

254. 10#02

Nəyin əlavə edilməsi çörəyin nəmli iyini azaldır?

- a) nişasta
- b) zülal
- c) səthi aktiv maddə
- d) protein
- e) yağ

255. 10#03

Xırda ədədi məmulatlar hansı temperaturda dondurulur?

- a) -10°C , -15°C
- b) -3°C , -8°C
- c) -35°C , -42°C
- d) -25°C , -30°C
- e) -6°C , -18°C

256. 10#01

Xırda ədədi məmulatlar hansı müddətdə dondurulur?

- a) 3 saat
- b) 6-8 saat
- c) 3 dəq
- d) 4-5 dəq
- e) 2-3 saat

257. 10#01

Dondurulmuş xırda ədədi məmulatlar dondurulduqdan sonra hansı temperaturda saxlanılır?

- a) -18°C
- b) -20°C
- c) -78°C
- d) -45°C
- e) -25°C

258. 10#01

Realizasiyadan əvvəl məmulatların hansı temperaturda donu açılır?

- a) 35°C
- b) 50°C
- c) 10°C
- d) 45°C
- e) 60°C

259. 10#02

Nişastanın amorf vəziyyətdən kristallikə keçməsi

- a) fermentasiya
- b) periferizasiya
- c) retrogradasiya
- d) denaturasiya
- e) stabilləşmə

260. 10#01

Yüksək polimerlərin kristallaşması neçə mərhələdən ibarətdir?

- a) 3
- b) 5
- c) 1
- d) 2
- e) 6

261. 10#02

Çörəkdə amilopektinə dezadorasiya temperaturu

- a) 10-22 °C
- b) 25-36 °C
- c) 75-80 °C
- d) 5-8 °C
- e) 50-60 °C

262. 10#02

Çörəkdə amilaza və amilopektin dehidratlaşması və zaman baş verir?

- a) köhnəldikdə
- b) şərab olduqda
- c) bişdikdə
- d) soyuduqda
- e) səth aktiv maddə əlavə edildikdə

263. 10#01

Çörəkdə dehidratlaşmanı azaltmaq üçün nə əlavə edilir?

- a) stabilizator
- b) emulqator
- c) ferment
- d) kalsium
- e) pektin

264. 10#02

Çörəkdə şəkərin toplanması sürətləndirən preparat.

- a) səthi aktiv maddə
- b) yumurta
- c) amilopektin və qlükoamilaza fermenti
- d) proteolitik ferment
- e) yağ

265. 10#01

Formalı çörək üçün qablaşdırmadan qabaq saxlanma müddəti.

- a) 60-90 dəq
- b) 30-60 dəq
- c) 10-15 dəq
- d) 90-120 dəq
- e) 15-30 dəq

266. 10#01

Bulka məmulatları üçün qablaşqırmadan qabaq saxlanma müddəti.

- a) 60-120 dəq

- b) 30-60 dəq
- c) 20-30 dəq
- d) 15-20 dəq
- e) 60-70 dəq

267. 10#01

Xırda ədədi bulka məmulatlarının soyudulma müddəti.

- a) 25-40 dəq
- b) 15-20 dəq
- c) 20-25 dəq
- d) 10-15 dəq
- e) 90-120 dəq

268. 10#01

Sobadan çıxan çörəyin səthi temperaturu:

- a) 180-200 °C
- b) 140-180 °C
- c) 220-240 °C
- d) 100-120 °C
- e) 240-260 °C

269. 03#01

Preslənmiş mayalarda qədər su vardır.

- a) 65 %-ə
- b) 55%-ə
- c) 75 %-ə
- d) 45 %-ə
- e) 85%-ə

270. 03#02

Mayanın mineral maddələri əsasən hansı elementlərdən ibarətdir.

- a) kalium, kalsium,
- b) maqnezium, dəmir,
- c) dəmir, kalsium,
- d) natrium, kükürd
- e) yuxarıda sadalananlardan hamısı

271. 03#01

Mayaların tərkibində treqaloza disaxaridi vardır

- a) 18 %-ə qədər
- b) 28 %-ə qədər
- c) 15%-ə qədər
- d) 22%-ə qədər
- e) 12%-ə qədər

272. 03#02

Qurudulma üçün nəzərdə tutulmuş preslənmiş çörəkçilik mayalarında quru maddələr vardır, bu isə preslənməyə gedən biokütlədən 7-9 %, eləcə də özünün karbohidratlarından (treqalozalar və qlikogen) 11-12 % çoxdur.

- a) 28-30%
- b) 32-34 %
- c) 36-38%
- d) 25-28%
- e) 18-22%

273. 03#02

Spirit zavodları tərəfindən buraxılan mayalar normal aktivliyinə malikdir.

- a) zimaza
- b) α - qlükozidazanın
- c) zimazanın və α - qlükozidazanın
- d) qlikogen və α - qlükozidazanın
- e) qliadin

274. 05#01

Çörəkbişirmə müəssisələrində unu saxlayırlar.

- a) nəmləndirmə şöbəsində
- b) quruducu şkafda
- c) konveyerdə
- d) taralı və tarasız anbarlarda
- e) daxılda

275. 05#01

Tarasız və taralı un anbarlarının binasında havanın nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?

- a) 55%
- b) 45%
- c) 86%
- d) 93%
- e) 75 %,

276. 05#01

Tarasız və taralı un anbarlarının binasında havanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- a) 5 °C
- b) 15 °C
- c) 18 °C
- d) 22 °C
- e) 10 °C

277. 05#02

Anbarda saxlanılan unun istehsal üçün hazırlanması nədən ibarətdir?

- a) ələnmə
- b) metal qatışıqların kənar edilməsi
- c) çəkilmə

d) ayrı-ayrı partiya və sortlarının qarışdırılması

e)) yuxarıda sadalananların hamısı

278. 05#02

Çörək zavodlarında unun saxlanması zamanı onun çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə gətirib çıxaranproseslər gedir.

a)) kimyəvi, fiziki və fermentativ

b) mexaniki, fiziki-kimyəvi

c) mikrobioloji ,mexaniki və fiziki-kimyəvi

d) reoloji

e) kolloid

279. 05#01

Çörək zavodlarında unu sutkadan çox saxlamırlar, buna görə də onda nəmliyin kütlə payı praktiki olaraq dəyişmir

a) 12

b)) 7

c) 3

d) 15

e) 10

280. 05#02

Yağların hidrolizi və sərbəst yağ turşularının yaranma intensivliyi nə qədər yuxarı olarsa, unda və unun saxlanma temperaturu bir o qədər yuxarı olacaqdır

a)) nəmliyin kütlə payı çox

b) nəmliyin kütlə payı az

c) turşuluğun kütlə payı az

d) turşuluğun kütlə payı çox

e) küllülüyün kütlə payı çox

281. 05#03

Unda yağların hidroliz parçalanmasına və sərbəst yağ turşularının yaranmasına, nə səbəb olur?

a) turşuluğunun azalması

b) nəmliyin yüksəlməsi

c)) turşuluğunun yüksəlməsi

d) nəmliyin azalması

e) heç biri

282. 05#02

Kəpəksiz və narın ələnmiş çovdar ununu gün ərzində 17-21°C və 52-84 % nəmlikdə saxladıqda ümumi azotun və zülali maddələrin kütlə payı dəyişmir, spirtə və qələvidə həll olan fraksiyalarının kütlə payı isə artır.

a) 10

b) 15

c) 20

d)) 30

e) 25

283. 05#02

Kəpəksiz və narın ələnmiş çovdar ununu 7 gün ərzində və 52-84 % nəmlikdə saxladıqda ümumi azotun və zülali maddələrin kütlə payı dəyişmir, spirtə və qələvidə həll olan fraksiyalarının kütlə payı isə artır.

- a) 12-15 °C
- b) 24-29 °C
- c) 32-35 °C
- d) 7-9 °C
- e) 17-21°C

284. 05#02

Kəpəksiz və narın ələnmiş çovdar ununu 7 gün ərzində 17-21°C və nəmlikdə saxladıqda ümumi azotun və zülali maddələrin kütlə payı dəyişmir, spirtə və qələvidə həll olan fraksiyalarının kütlə payı isə artır.

- a) 52-84 %
- b) 22-32%
- c) 35-47%
- d) 24-57%
- e) 13-36%

285. 05#03

Nəmliyi....olan çovdar ununun qidalılıq dəyərinin pisləşməsi başlıca olaraq onun acılaşması, nəmlik 15 % və daha çox olduqda isə, əsasən bakteriyaların və mikromisetlərin inkişafı nəticəsində baş verir.

- a) 17% və yuxarı
- b) 13 % və aşağı
- c) 7% və aşağı
- d) 23%
- e) heç biri

286. 05#03

Müəssisələrə daxil olan unun əlverişsiz şəraitdə saxlanma zamanı bir sıra arzu olunmayan proseslər gedir ki, bunlar unun çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin aşağı düşməsinə, nəticədə, onun xarab olmasına gətirib çıxara bilər.

- a) turşuma, acılaşma,
- b) yapıxma
- c) kiflənmə, öz-özünə qızışma,
- d) həşəratların və gənələrin inkişafı,
- e) yuxarıda salananların hamısı

287. 05#03

Hidroliz nəticəsində əmələ gələn linol turşusufermentinin təsiri altında oksidləşir və linol turşusunun hidroperoksidi əmələ gəlir

- a) fitaza
- b) lipoksigenaza
- c) lipaza
- d) maltaza
- e) heç biri

288. 05#03

Unun nəmliyinin və temperaturunun yüksəlməsi unda kif göbələklərinin və bakteriyaların inkişafı üçün əlverişli şərait yaradır, bu da hansı proseslərinin intensivləşməsinə gətirib çıxarır?

- a) fermentasiya
- b) yapıxma
- c) oksidləşmə
- d) turşuma
- e) acılaşma

289. 05#02

Hansı prosesin güclü inkişaf etməsi zamanı üfunətli qoxu hazır məhsulda qalır?

- a) fermentasiya
- b) yapıxma
- c) kiflənmə
- d) turşuma
- e) acılaşma

290. 05#02

Nəmliyi 13,5 % olan unun saxlanması zamanı da onda müxtəlif prosesləri gedir, onlar yetişmə prosesi qurtardıqdan sonra unun çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini tədricən pisləşdirirlər.

- a) fermentasiya
- b) yapıxma
- c) oksidləşmə
- d) turşuma
- e) acılaşma

291. 10#02

Çörəyin köhnəlməsi bişirilmədən neçə saat sonra biruzə verir?

- a) 2-3 saat
- b) 1-2 saat
- c) 14-16 saat
- d) 8-10 saat
- e) 19-20 saat

292. 10#02

Buğda ununa hansı əlavə edildikdə köhnəlmə prosesi ləngiyir?

- a) arpa və çovdar
- b) düyü və soya
- c) qarabaşaq və çovdar
- d) qarğıdalı və vələmir
- e) çovdar və soya

293. 10#02

Suda həll olan maddələr hansı unda çoxdur?

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

e) vələmir

294. 10#03

Uzun müddətə saxlanılan çörək hansı temperaturda bişirilir?

a) 60-80°C

b)) 110-120°C

c) 280-300°C

d) 160-200 °C

e) 180-200 °C

295. 10#03

Uzun müddətə saxlanılan çörək hansı müddətə bişirilir?

a) 28 saat

b) 8 saat

c)) 24 saat

d) 4 saat

e) 18 saat

296. 10#03

Hansı temperaturda saxlanılan çörək daha intensiv köhnəlir?

a) 8°C, -1°C

b) +3°C,+9°C

c) +10°C, -2°C

d)) +20°C, -7°C

e) -2°C, -5°C

297. 10#02

Çörəyin uzun müddət təzəliyinin saxlanması üçün qapalı kameralarda hansı temperaturda saxlanılır?

a) 10-12°C

b) 12-17°C

c) 17-20°C

d) 5-8°C

e)) 27-30°C

298. 10#01

Çörəyin uzun müddət təzəliyinin saxlanması üçün qapalı kameralarda nisbi nəmlik?

a)) 80-85%

b) 60-65%

c)70-75%

d) 40-45%

e)92-95%

299. 10#01

Çörəkdə karbohidrat və zülalın nisbəti?

a) 1:1

b)) 6:1

c) 2:1

d) 4:2

e) 5:2

300. 10#01

Hansı undan alınan çörəkdə dəmir çoxdur?

- a) kəpəksiz
- b) çovdar
- c) kəpəkli
- d) vələmir
- e) soya