

**TEST: 2961#01#Y15#01#500**

|                       |                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------|
| Test                  | 2961#01#Y15#01#500                          |
| Fənn                  | 2961 - Qida konsentratlarının texnologiyası |
| Təsviri               | Qida konsentratlarının texnologiyası        |
| 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           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Qabaqcadan emala məruz qoyulmuş və sonra, əvvəlcədən işlənmiş, reseptə görə seçilmiş müxtəlif xammalların mexaniki qarışığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ qida əlavələri  
☒ qida konsentratları  
☐ qida turşuları  
☐ qida tullantıları  
☐ qida komponentləri

Sual: Yulaf unu necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ yarma  
☐ malış  
☐ nan  
☒ tolokno  
☐ qerkules

Sual: “ Tolokno” hansı dənli bitkinin ununa deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ buğda
  - ☐ qarabaşaq
  - ☒ yulaf
  - ☐ qarğıdalı
  - ☐ arpa
- 

Sual: Bunlardan hansı “ quru konserv “ kimi xarakterizə olunur (Çəki: 1)

- ☒ uşaq ərzaqı
  - ☐ povidla
  - ☐ cem
  - ☐ mürəbbə
  - ☐ göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: Bunlardan hansı “quru konserv “ kimi atrakterizə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ I nahar xörəkləri qida konsentratları
  - ☐ II nahar xörəkləri qida konsentratları
  - ☐ uşaq ərzaqı üçün quru məhsullar
  - ☐ pəhriz ərzaqı üçün quru məhsullar
  - ☒ cem
- 

Sual: Bu göstərilənlərdən hansı, qida konsentratlarını konserv məhsullarından fərqləndirir? (Çəki: 1)

- ☐ yüksək qidalılıq dəyəri
  - ☒ steriləşdirməyə məruz qoyulmamaq
  - ☐ resept tərkibi
  - ☐ mətbəx təyinatı
  - ☐ göstərilənlərdən heç biri.
- 

Sual: Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyasına uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 12
  - ☐ 14
  - ☒ 6
  - ☐ 18
  - ☐ 10
- 

Sual: Qida konsentratlarının əvvəllər ayrıca qrup kimi mövcud olan “unlu məmulatların yarımfabrikatları” qrupu, yeni qəbul olunmuş təsnifatə görə, yarımqrup kimi hansı qrupa daxil edilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ I qrupa
  - ☐ II qrupa
  - ☐ IV qrupa
  - ☐ V qrupa
  - ☐ VI qrupa
- 

Sual: “Qəhvə məhsulları” qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ 12
- ☐ 13

- ☐ 14  
☒ 5  
☐ 16

Sual: “ Ətli vermişel şorbası “ konsentratından xörək hazırlamaq üçün hansı müddətə qaynatmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3-5 dəq  
☐ 5-10 dəq  
☒ 10---15 dəq  
☐ 15-20 dəq  
☐ 20-25 dəq

### **BÖLMƏ: 0102**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0102                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                               |

Sual: Adi xammallardan “ Ətli vermişel şorbası “ hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 1,5--2,0 saat  
☐ 0,5 -1,0 saat  
☐ 2,5 -3,0 saat  
☐ 4,0- 5,0 saat  
☐ 6,0-7,0 saat

Sual: Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur? (Çəki: 1)

- ☐ “ Ətli vermişel şorbası”  
☐ “ Ətli pörtülmüş kartof”  
☐ “Ətli –tərəvəzli şorba”  
☒ Qarabaşaq sıyığı  
☐ göstərilənlərdən hec biri.

Sual: Qaynar su əlavə etmək və 5-10 dəqiqəyə sakit saxlamaq, bu məhsullardan hansının hazır olmasını şərtləndirir? (Çəki: 1)

- ☐ “ Ətli vermişel şorbası”  
☐ “ Ətli pörtülmüş kartof”  
☐ “Ətli –tərəvəzli şorba”  
☒ Qarabaşaq sıyığı  
☐ göstərilənlərdən hec biri.

Sual: Adi məhsullarla müqayisədə qida konsentratlarının enerji dəyərinə xeyli artmasının şərtlədirən amil hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində rütubətin çox olması  
☐ məhsulun həcmnin kiçik olması

- ☒ qidalı maddələrin yüksək qatılığı
  - ☐ qidalı maddələrin kiçik qatılığı
  - ☐ göstərilənlərdən heç biri.
- 

Sual: 100 qram "Ukranya borşu» qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ 290 kkal
  - ☒ 344 kkal
  - ☐ 380 kkal
  - ☐ 400 kkal
  - ☐ 450 kkal
- 

Sual: 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ 100 qram "Ukranya borçu"
  - ☐ 100 qram " Ətli noxud şorba –püresi"
  - ☐ 100 qram " 20 %-li kəsmik" çörəyi"
  - ☐ 100 qram " Buğda çörəyi"
  - ☒ 100 qram " I kateqoriyalı mal əti"
- 

Sual: I növ buğda unundan bişirilən dəyirmi çörəyin 100 qramının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 225 kkal
  - ☐ 130 kkal
  - ☐ 190 kkal
  - ☐ 300 kkal
  - ☐ 440
- 

Sual: Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☐ qidalı komponentlərin çoxalmasına
  - ☐ karbohidratların birləşməsinə
  - ☐ zülalların pıxtalaşmasına
  - ☒ qidalı komponentlərin qismən hidrolizinə
  - ☐ göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: Konsentratlardan təşkil olunmuş qida rasionunun qidalılıq dəyəri kim tərəfindən tədqiq olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ M. V. Lomonosov
  - ☐ D.İ. Mendeleyev
  - ☒ V,V, Karavayeva
  - ☐ F.F.Erisman
  - ☐ İ.V.Miçurin
- 

Sual: Bunlardan biri qida konsentratlarının digər qida məhsullarından tam ayırmağa imkan verməyən xüsusiyyətdir. (Çəki: 1)

- ☐ Qidanın az əmək sərfi ilə asan və tez hazırlanması
  - ☐ Qidalı maddələrin kiçik həcm və kütləliyi yüksək qatılığı
  - ☒ Qida maddələrinin rəng müxtəlifliyi
  - ☐ Qida maddələrinin yüksək məhəsinəlmə dərəcəsi
  - ☐ Daşınma münasibliyi
-

## **Bölmə: 0103**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0103                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                 |

Sual: Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15-17%
- ☐ 22-24%
- ☐ 18-19%
- ☒ 10-12%
- ☐ 25-28%

Sual: Qarğıdalı yumaqlarında nəmliyin miqdarı nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 5%- dən az
- ☐ 7-10%
- ☐ 12-15%
- ☐ 16-20%
- ☐ 25%

Sual: Qida konsentrateri istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun çəkisinin artmasını
- ☒ fermentlərin aktivləşməsini
- ☐ fermentlərin aktivləşməsini
- ☐ məhsulun rənginin ağarması
- ☐ məhsuldan mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini

Sual: Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ xammalın çəkisi
- ☐ ciy yarmanın çəkisi
- ☒ bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
- ☐ bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi
- ☐ bişirilməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi

Sual: Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə , hansı bərabərliklə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐  $A=N+IT$
- ☐  $N=I T /N+ P$
- ☐  $IT= P/ N$
- ☒  $N= P+ IT$
- ☐  $N= IT$

Sual: Qida Konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐  $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$   
☐  $N = (10 \cdot P) \cdot ((100) \cdot (\dot{I}T - 100))$   
☒  $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$   
☐  $N = (P \cdot \dot{I}T) / (100 - \dot{I}T)$   
☐ göstərilənlərdən heç biri

Sual: Hər bir qida konsentratları istehsalı müəssisəsində xammalların sərf norması hansı müddət üçün təsdiq edilir? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ay  
☐ 6 ay  
☐ 59 ay  
☒ 1 il  
☐ 24 ay

Sual: Qida məhsullarının qurudulması üçün bir birindən prinsipcə fərqlənən neçə üsul mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☒ 2 üsul  
☐ 3 üsul  
☐ 5 üsul  
☐ 6 üsul  
☐ 7 üsul

Sual: “Sublimasiyalı qurutma” kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ vulkanizasiya  
☐ sterilizasiya  
☐ iohizasiya  
☒ liogilizasiya  
☐ göstərilənlərdən heç biri

Sual: Liogilizasiya qurutma üsulu hansı şəraitdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ qaynama temperaturunda  
☐ ifrat qızdırılmış şəraitdə  
☐ otaq temperaturunda  
☐ 75-80% nisbi nəmliyə malik mühitdə  
☒ mənfi temperaturlarda

### **BÖLMƏ: 0201**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0201                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                                 |

Sual: Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır. (Çəki: 1)

- ☐ yarma həlimlərinin qurudulması  
☐ qəhvə istehsalı

- ☒ kəsmik istehsalı
  - ☐ bişirilmiş yarmalar istehsalı
  - ☐ meyvə şirələri istehsalı
- 

Sual: İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 12
  - ☒ 3
  - ☐ 15
  - ☐ 14
  - ☐ 17
- 

Sual: İstiliyin qurudulan məhsula qazların köməyi ilə ötürülməsi və materialdan nəmliyin istilik daşıyıcısı ilə aparılması hansı qurutma üsulunu xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- ☐ konuktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☒ konvektiv
  - ☐ sublimasiyalı
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: İstiliyin , istilik mənbəyindən şüalanma yolu ilə ötürülməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv qurutma
  - ☒ radiasiyalı qurutma;
  - ☐ konvektiv qurutma
  - ☐ sublimasiyalı qurutma
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir. (Çəki: 1)

- ☐ nəmlik bərk haldan maye hala keçir
  - ☒ nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
  - ☐ nəmlik bərk halda qalır
  - ☐ nəmlik maye halda qalır
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma zamanı suyun hal vəziyyətini əks etdirən diaqram hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ p-T diaqramı
  - ☐ İ-D diaqramı
  - ☐ XYZ diaqramı
  - ☐ XY diaqramı
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma zamanı məhsulun bu göstəricisi dəyişir. (Çəki: 1)

- ☐ ilkin keyfiyyəti
  - ☐ ekstraktiv maddələri
  - ☐ fermentlərini
  - ☐ vitaminlərini
  - ☒ nəmliyini
-

Sual: Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər salamaq olar?

(Çəki: 1)

- ☐ 3 ay
- ☒ 6 ay
- ☐ 9 ay
- ☐ 12 ay
- ☐ 15ay

Sual: Texnikanın müasir vəziyyətində sublimasiya metodu ilə qurutma , istiliklə qurutma metodundan (Çəki: 1)

- ☐ məsləhətsizdir
- ☐ ucuz başa gəlir
- ☒ baha başa gəlir
- ☐ məqsədəuyğun deyil
- ☐ əlverişli deyil

Sual: Bütöv meyvə və giləmeyvələrin sublimasiya metodu ilə qurutmaq (Çəki: 1)

- ☐ məsləhətsizdir
- ☐ ucuz başa gəlir
- ☐ baha gəlir
- ☒ məqsədəuyğundur
- ☐ əlverişli deyil

### **BÖLMƏ: 0202**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0202                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                                 |

Sual: Sublimasiya metodu ilə ətin tam qurudulması neçə saat davam edir? (Çəki: 1)

- ☐ 5-6 saat
- ☐ 9-10 saat
- ☒ 11-12 saat
- ☐ 15-16 saat
- ☐ 19-20 saat

Sual: Sublimasiya ilə qurudulan ətdə, məhsulun son nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir (Çəki: 1)

- ☒ 4-5%
- ☐ 6-7%
- ☐ 8-9%
- ☐ 10-11%
- ☐ 12-13%

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər? (Çəki: 1)



- ☐ 2
  - ☒ 3
  - ☐ 4
  - ☐ 5
  - ☐ 6
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır. (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
  - ☐ məhsulun soyudulması
  - ☒ məhsulun öz özünə donması
  - ☐ məhsulun quruması
  - ☐ göstərilənlərin hec biri
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusundan məhsulun qurudulmasının ikinci mərhələsi belə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
  - ☐ məhsulun soyudulması
  - ☐ məhsulun öz –özünə donması
  - ☐ məhsulun quruması
  - ☐ göstərilənlərin heç biri
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma zamanı birinci mərhələdə məhsul nəmliyin neçə faiz itirir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2%
  - ☒ 3-4%
  - ☐ 5-6%
  - ☐ 7-8%
  - ☐ 9-10%
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma zamanı ikinci mərhələdə məhsul nəmliyin neçə faiz itirir? (Çəki: 1)

- ☐ 45%
  - ☐ 50%
  - ☐ 60%
  - ☐ 70%
  - ☒ 80%
- 

Sual: Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsinin neçə üsulu tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1
  - ☐ 2
  - ☐ 4
  - ☒ 3
  - ☐ 5
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma zamanı məhsula çatdırılan istiliyin miqdarı kifayət qədər olmasa, bu hal baş verər. (Çəki: 1)

- ☐ qurutma sürəti sürətlənər
- ☐ qurutma sürəyi əvvəlcə sürətlənər, sonra yavaşlayar
- ☐ qurutma baş verməz
- ☒ qurutma sürəti yavaşlayar

☐ qurunun sürəti əvvəlcə yavaşır, sonra sürətlənər

---

Sual: Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir (Çəki: 1)

- ☐ bişirilib- qurudulmuş yarmalar
  - ☐ soya unu
  - ☐ qurudulmuş ət
  - ☐ quru meyvə - giləmeyvə püreləri
  - ☒ göstərilənlərdən biri
- 

### **BÖLMƏ: 0203**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0203                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: XVII əsrin sonlarında Fransa qoşunlarının əsgərlərini hansı qida konsentratı ilə təmin etməyə cəhd göstərmişlər? (Çəki: 1)

- ☐ alma tozu ilə
  - ☒ ət tozu ilə
  - ☐ soya unu ilə
  - ☐ noxud unu ilə
  - ☐ həlim məcunu ilə
- 

Sual: “ Ət tozu “ qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 2
  - ☐ 3
  - ☐ 4
  - ☐ 6
  - ☐ 7
- 

Sual: Atmosfer təzyiqində ətin qurudulması zamanı tikələri neçə dəqiqə ərzində pörtürlər? (Çəki: 1)

- ☐ 10-25 dəq
  - ☒ 30-45 dəq
  - ☐ 50-60 dəq
  - ☐ 70-80 dəq
  - ☐ 90-120 dəq
- 

Sual: Atmosfer təzyiqində ətin qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3-40°C
  - ☐ 50-60°C
  - ☒ 70-80°C
  - ☐ 90-100°C
  - ☐ 110-120°C
-

Sual: Atmosfer təzyiqində ət konsentrasi istehsalı zamanı həlim qatılmış ət qiyməsini neçə saat ərzində qurudurlar? (Çəki: 1)

- ☐ 1 saat
  - ☐ 2 saat
  - ☐ 3 saat
  - ☐ 4 saat
  - ☒ 5 saat
- 

Sual: Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir? (Çəki: 1)

- ☐ karbohidrat
  - ☐ ferment
  - ☒ zülal
  - ☐ fitonsid
  - ☐ üzvi turşu
- 

Sual: Qurudulma zamanı ətin tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılır: (Çəki: 1)

- ☐ lizin
  - ☐ tripofan
  - ☐ sistein
  - ☐ arginin
  - ☒ valin
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma metodu ilə qurudulmuş ət istehsalı zamanı sublimatorda ətin öz özünə donması hansı müddət təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 120-150 dəq
  - ☐ 90-110 dəq
  - ☐ 40- 80 dəq
  - ☐ 20-30 dəq
  - ☒ 10-15 dəq
- 

Sual: Sistemin vakumlaşdırılması və sistemdə yerləşdirilmiş məhsuldan suyun buxarlanması nəticəsində baş verən proses hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ öz –özünə donma
  - ☐ qurutma
  - ☐ məhsulun donmuş vəziyyətdə quruması
  - ☐ məhsulun tam hazır olması
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 8%
  - ☒ 14%
  - ☐ 18%
  - ☐ 20%
  - ☐ Nəmlik buxarlanmaz
- 

### **BÖLMƏ: 0301**

|               |      |
|---------------|------|
| Ad            | 0301 |
| Suallardan    | 10   |
| Maksimal faiz | 10   |



Sual: Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☒ 5
- ☐ 6

Sual: Kisələr hansı qrup nahar yeməkləri qida konsentratlarına aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ I qrup
- ☐ II qrup
- ☒ III qrup
- ☐ IV qrup
- ☐ V qrup

Sual: Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil (Çəki: 1)

- ☐ sıyıqlar
- ☒ südlü kakao
- ☐ yarmalı aş
- ☐ yarmalı kükülər
- ☐ tərəvəz xörəkləri

Sual: Tərəvəz qarışıqlarından mətbəx xörəkləri hazırlayarkən, bu komponentlərdən birini əlavə etməirlər: (Çəki: 1)

- ☒ darçın
- ☐ duz
- ☐ istiot
- ☐ yağ
- ☐ ət həlimi

Sual: Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etməirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 15-20%
- ☐ 12-14%
- ☐ 9-10%
- ☐ 6-8%
- ☒ 3-5%

Sual: Vegetarian şorbalarına bu miqdarda həlim pastası əlavə etmək mümkündür (Çəki: 1)

- ☐ 1-3%
- ☐ 4-5%
- ☐ 7-9%
- ☒ 10-15%
- ☐ 17-20%

Sual: Qırmızı sousun əsas hissəsi sayılan sümük həliminin hazırlanması nə qədər vaxt tələb edir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2 saat
  - ☐ 6-7 saat
  - ☒ 10 -12 saat
  - ☐ 14-16 saat
  - ☐ 24 saat
- 

Sual: Mətbəx sousları kimi adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar? (Çəki: 1)

- ☐ yaş souslar
  - ☐ qırmızı souslar
  - ☒ quru souslar
  - ☐ boş souslar
  - ☐ adi souslar
- 

Sual: Quru souslar bu miqdarda çəkilib- bükülmüş vəziyyətdə satışa buraxılırlar (Çəki: 1)

- ☐ 50 qram
  - ☐ 100 qram
  - ☐ 150 qram
  - ☐ 200 qram
  - ☒ 500 qram
- 

Sual: “Ətli ag sous” konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir? (Çəki: 1)

- ☐ 4,0%
  - ☒ 8,0%
  - ☐ 10,0%
  - ☐ 15,0%
  - ☐ 20,0%
- 

### **BÖLMƏ: 0302**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0302                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Kütləvi iaşə şəbəkələri üçün quru souslar hansı ağırlıqda çəkilib qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ 0,5 və 0,75 kq
  - ☒ 1,0 və 2,0 kq
  - ☐ 3,0 və 5,50 kq
  - ☐ 7 və 10 kq
  - ☐ 12,0 və 15,0 kq
- 

Sual: Mətbəx sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi hansı temperaturda həyata keçirilib? (Çəki: 1)

- ☐ 50-60°C

- ☐ 70-80°C
  - ☐ 90-100°C
  - ☒ 110-120°C
  - ☐ 130-150°C
- 

Sual: Dekstrinləşdirilmiş buğda ununun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2%
  - ☒ 4-5%
  - ☐ 6-7%
  - ☐ 8-10%
  - ☐ 11-15%
- 

Sual: Qırmızı və tomatlı souslardan başqa qalan bütün sous növləri üçün buğda ununu bu istilikdə emal edirlər (Çəki: 1)

- ☐ 50-70°C
  - ☐ 80-90°C
  - ☒ 100-110°C
  - ☐ 120-130°C
  - ☐ 140-150°C
- 

Sual: 100-110 °C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir (Çəki: 1)

- ☐ 2-3%
  - ☐ 4-5%
  - ☐ 6-7%
  - ☒ 8-9%
  - ☐ 10-12%
- 

Sual: Bunlardan biri “raqu” kimi tanınır (Çəki: 1)

- ☒ xırda doğranmış ət və ya balıq qovurması
  - ☐ xırda doğranmış qənd ərintisi
  - ☐ xırda doğranmış tort və peçenye qarışığı
  - ☐ xırda doğranmış iki meyvə qarışığı
  - ☐ xırda doğranmış göyerti
- 

Sual: Resept tərkibinə çoxlu miqdarda tərəvəzlər və kartof daxil olan I və II yemək qida konsentratları istehsalı zamanı hansı proses məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☐ qatışıqların qarışdırılması
  - ☐ qatışıqların doğrayıcılarda doğranması
  - ☒ qatışıqların briketləyici preslərdə briketlənməsi
  - ☐ qatışıqların ədviyyələrlə qarışdırılması
  - ☐ göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: Meyvə və tərəvəz tozları istehsalı zamanı, qablaşdırma prosesi hansı nisbi nəmliyə malik otaqda aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 80%
  - ☐ 75%
  - ☐ 60%
  - ☐ 50%
  - ☒ 40%
-

Sual: Homogenləşdirilmiş alma püresinin qurudulması məticəsində, son məhsulun nəmliyi neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 5-6%  
☐ 7-8%  
☐ 9-10%  
☐ 11-12%  
☐ 13-15%

Sual: Alma tozu istehsalında tullantılar və quru maddələr itkisinin ümumi miqdarı təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 4-6%  
☐ 10-12%  
☒ 18-29%  
☐ 22-24%  
☐ 25-30%

### **BÖLMƏ: 0303**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0303                                |
| Suallardan           | 10                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

Sual: Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 4-6 san  
☐ 8-10 san  
☐ 12-18 san  
☒ 20-25 san  
☐ 30-35 san

Sual: Quşüzümü püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 15 san  
☒ 25 san  
☐ 35 san  
☐ 45 san  
☐ 1 dəq

Sual: Yerkökü tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ 4-5%  
☐ 10-11%  
☐ 16-17%  
☒ 20-21%  
☐ 3-4%

Sual: Adi qurutma üsulu ilə alınan yerkökü tozunun saxlanma müddəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ aydan çox olmalıdır
  - ☐ 2 aydan çox olmalıdır
  - ☒ 3 aydan çox olmalıdır
  - ☐ 5 aydan çox olmalıdır
  - ☐ 1 ildən çox olmalıdır
- 

Sual: Boranı püresi istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir: (Çəki: 1)

- ☒ 25-30%
  - ☐ 21-24%
  - ☐ 17-20%
  - ☐ 13-16%
  - ☐ 9-12%
- 

Sual: Pomidor tozunun hidroskopikliyi azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ qlikoza
  - ☐ pektin
  - ☒ nişasta
  - ☐ sellüloza
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri.
- 

Sual: Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı həddə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 190-220C
  - ☒ 150-180C
  - ☐ 110-140C
  - ☐ 70-100C
  - ☐ 50-60C
- 

Sual: Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğulardan verilən tomat pasta hansı istilyədək qızdırılmış olur? (Çəki: 1)

- ☐ 50-60 C
  - ☐ 70-75 C
  - ☒ 80-90 C
  - ☐ 95-100 C
  - ☐ 130 C-dən çox
- 

Sual: Pomidor tozu olduqca (Çəki: 1)

- ☐ hidrotermikdir
  - ☒ hidroskopikdir
  - ☐ hidrostatikdir
  - ☐ hidromexanikidir
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Bunlardan biri “ Malış” quru südlü qarışıqın tərkibinə daxil edilmir (Çəki: 1)

- ☐ şəkər



- ☐ C- vitamini
- ☐ B6- vitamini
- ☐ xüsusi emal olunmuş pəhriz unu
- ☒ göstərilənlərdən hec biri

### **BÖLMƏ: 0401**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0401                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: “Malış” südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar? (Çəki: 1)

- ☐ 18 C-dək
- ☐ 14 C-dək
- ☐ 10 C-dək
- ☐ 7 C-dək
- ☒ 4 C-dək

Sual: “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir. (Çəki: 1)

- ☐ iki gövdəli vakuum- buxarlandırıcı
- ☒ dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcı
- ☐ rotasiyalı buxarlandırıcı
- ☐ iki köynəkli qazanda
- ☐ “ standart” markalı qurğuda

Sual: “Malış” südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır: (Çəki: 1)

- ☒ 67-69 C
- ☐ 61,5-65,0 C
- ☐ 49,5-54,0 C
- ☐ 42-43 C
- ☐ 35,5-37,0 C

Sual: “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır (Çəki: 1)

- ☐ 67,0-69,0° C
- ☒ 61,5-65,0 °C
- ☐ 49,5-54,0 °C
- ☐ 42,0-43,0 °C
- ☐ 35,5-37,0 °C

Sual: “Malış “ südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının üçüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır: (Çəki: 1)

- ☐ 67,0-69,00C

- ☐ 61,5-65,00C
- ☒ 49,5-54,00C
- ☐ 42,0-43,00C
- ☐ 35,5-37,00C

Sual: "Malış " südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının dördüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır: (Çəki: 1)

- ☐ 67,0-69,0 C
- ☐ 61,5-65,0 C
- ☐ 49,5-54,0 C
- ☒ 42,0-43,0 C
- ☐ 35,5-37,0 C

Sual: Bunlardan hansı unlu qida konsentratların məmulatlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ kekslər
- ☐ tortlar
- ☒ pudinqlər
- ☐ blin unu
- ☐ peçenyələr

Sual: Sadalananlardan hansı uşaq pəhriz məmulatların qida konsentratlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ sıyıqlar
- ☐ süd qarışıqları
- ☐ tərəvəz tozları
- ☐ düyü unu
- ☒ meyvə püresi

Sual: Bunlardan hansı səhər yeməkləri qida konsentratlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı yumaqları
- ☐ buğda yumaqları
- ☐ kartof çipsləri
- ☒ həll olunmuş qəhvə
- ☐ yulaf yumaqları

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı qida konsentratları nahar yeməklərinə aid deyil (Çəki: 1)

- ☒ kremlər
- ☐ suplar
- ☐ souslar
- ☐ desertlər
- ☐ ikincili yeməklər

### **BÖLMƏ: 0402**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0402                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün əsas xammala aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ət
  - ☐balıq
  - ☐makaron
  - ☐göbələk
  - ☒sadalənlərin hamısı
- 

Sual: Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün əsas xammala aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐yarmalar
  - ☐kartof
  - ☒ədvialar
  - ☐paxlalar
  - ☐balıq
- 

Sual: Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün yardımçı xammala aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ədvialar
  - ☐natriy qlütaminatı
  - ☐duz
  - ☒şəkər
  - ☐qida əlavələri
- 

Sual: Qida konsentratları – bu ..... məhsullardır. (Çəki: 1)

- ☐dondurulmuş
  - ☒susuzlaşdırılmış
  - ☐konservləşdirilmiş
  - ☐doğranmış
  - ☐bişmiş
- 

Sual: Hansı maddə məhsulların təbii gücünü gücləndirir (Çəki: 1)

- ☐lumu duzu
  - ☒natriy qlütaminat
  - ☐ədvialar
  - ☐sirkə
  - ☐duz
- 

Sual: Nahar yarımfabrikatlarının xammalının ilkin bişirmə temperaturu neçə dərəcədir? (Çəki: 1)

- ☐100 °C çox olmamalı
  - ☒130 °C
  - ☐160 °C
  - ☐180°C
  - ☐150°C
- 

Sual: Quru kisələr hansı qrup yarımfabrikatlara aid edilir? (Çəki: 1)

- ☒ nahar
  - ☐ uşaq
  - ☐ souslara
  - ☐ unlular
  - ☐ desertlər
- 

Sual: Qurudulmadan sonra qida konsentratların nəmliyi neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 13%
  - ☐ 3%
  - ☐ 23%
  - ☐ 33%
  - ☐ 43%
- 

Sual: Unlu yarımfabrikatlar üçün hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ balatı
  - ☐ maya
  - ☒ soda
  - ☐ turş ammoniy
  - ☐ yumurta tozu
- 

Sual: Bunlardan hansı uşaq qida konsentratlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☒ kremlər
  - ☐ sıyıqlar
  - ☐ tərəvəz tozları
  - ☐ südlü qarışıqlar
  - ☐ düyü unu
- 

### **BÖLMƏ: 0403**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0403                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Quru səhər yeməkləri üçün hansı növ isti emal tələb olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 5 dəqiqəlik bişirmə
  - ☒ tələb olunmur
  - ☐ qaynar su ilə dəmləmə
  - ☐ isti süd
  - ☐ qızartma
- 

Sual: Qida konsentratlarının havanın hansı nisbi nəmliyində saxlayırlar? (Çəki: 1)

- ☐ normal
  - ☐ yüksək
  - ☒ aşağı
  - ☐ 80%
  - ☐ 130%
-

---

Sual: Qida konsentratları neçə müddət saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- ☒ 1 il
  - ☐ 2
  - ☐ 3
  - ☐ 5
  - ☐ 10 ilə qədər
- 

Sual: Tozlayıcı qurğuda hansı tərkib hissələr mövcud deyil? (Çəki: 1)

- ☐ quruducu kamera
  - ☐ tozlayıcı mexanizm
  - ☐ hava filtri
  - ☒ hidrotsiklon
  - ☐ kalorifetr
- 

Sual: Hava verilmənin üsuluna görə tozlayıcı qurğular olmur: (Çəki: 1)

- ☐ paralel
  - ☐ kombinəedilmiş
  - ☒ perpendikulyar
  - ☐ qarışıq
  - ☐ əks axınlı
- 

Sual: Tozlayıcı qurğuda qurudulan məhsulun soyudulması nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- ☒ hava
  - ☐ soyuducu kamerada
  - ☐ soyuducuda
  - ☐ buz dolabında
  - ☐ zirzəmidə
- 

Sual: Konduktiv qurutma üsulu hansı məhsulların qurudulması üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ duru məhsullar
  - ☐ səpilən məhsullar
  - ☐ bərk məhsullar
  - ☐ kəsmik
  - ☐ bişmiş ət
- 

Sual: Konduktiv qurutma üsulunun müddəti hansı göstəricilərdən asılı deyil? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun ilkin nəmlik tutumundan
  - ☐ məhsulun son nəmlik tutumundan
  - ☐ məhsulun qat qalınlığından
  - ☐ valların qızdırılma temperaturundan
  - ☒ vakuumda olan təzyiqdən
- 

Sual: Konduktiv qurutma üsulu ilə qurudulan hazır məhsulun temperaturu hansı amildən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☒ məhsulun qurudulmuş plyonkasının valların isti səthi ilə olan kontakt müddətindən
- ☐ məhsulun növündən
- ☐ valın kələkötürlüyündən
- ☐ quruducunun materialından

Sual: Sublimasiyalı qurutma üsulu hansı aparatın köməklili ilə aparılır (Çəki: 1)

- ☐ aspirator
  - ☐ ozonator
  - ☐ desublimator
  - ☒ sublimator
  - ☐ kolayder
- 

**BÖLMƏ: 0501**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Ad                   | 0501                                |
| Suallardan           | 11                                  |
| Maksimal faiz        | 11                                  |
| Sualları qarışdırmaq | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                 |

---

Sual: Bişmiş qurudulmuş yarmaların və paxlalıların istehsalının düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-yarmanın avtotərəzilərdə çəkilməsi; 2-yarmanın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi; 3-yuyulmuş yarmanın ölçülü bunkerə yerləşdirilməsi; 4- yarmanın dənli-yuyucu maşında yuyulması; 5-yarmanın bişirici bunkerə yerləşdirilməsi; 6-bişmiş yarmanın quruducu lentdə yastılanması; 7-suyun əlavə edilməsi; 8-qurudulma (Çəki: 1)

- ☐ 1,2,3,4,5,6,7,8
  - ☒ 2,1,4,3,5,7,6,8
  - ☐ 3,2,1,4,5,7,8,6
  - ☐ 5,4,3,6,7,8,2,1
  - ☐ 4,6,7,8,5,1,2,3
- 

Sual: Separator işinin texnoloji effektinin düzgün dusturunu göstərin (Çəki: 1)

- ☒  $x = (a-b)/a \cdot 100$
  - ☐  $x = (b-a)/a \cdot 100$
  - ☐  $x = (b_1-b_2)/a \cdot 100$
  - ☐  $x = 100/(a-b) \cdot 2$
  - ☐  $x = a/100 \cdot b$
- 

Sual: Yarma və paxlalılar kənar qarışıqdan harada təmizlənir? (Çəki: 1)

- ☐ triyerdə
  - ☐ hidrosiklonda
  - ☒ dənli separatorda
  - ☐ podstav
  - ☐ ələkdə
- 

Sual: Yarmaların hidrotermiki emalı zamanı hansı amil çox vacibdir? (Çəki: 1)

- ☐ təzyiq
  - ☐ nəmlik
  - ☐ turşuluq
  - ☒ temperatur
  - ☐ suyun miqdarı
-

Sual: Müxtəlif dənlərin nişastasının kleysterizasiyasının temperatur zonaları hansı diapazonda dəyişir? (Çəki: 1)

- ☐ 35-45 °C
  - ☒ 60-80°C
  - ☐ 120-150°C
  - ☐ 90-100°C
  - ☐ 90-150°C
- 

Sual: Düyü nişastasının kleysterizasiyası hansı temperaturda baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ 69°C
  - ☐ 115°C
  - ☒ 73°C
  - ☐ 90°C
  - ☐ 45°C
- 

Sual: Yarmaları və dənli paxlalıları nə vasitəsilə bişirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ vakuum
  - ☒ kəskin buxarla
  - ☐ odda
  - ☐ separatorda
  - ☐ aşağı təzyiqdə
- 

Sual: Nahar xörəklərinin qida konsentratlarının texnoloji sxemini göstərin: 1-vibroquruducuda qurutma, 2-qablaşdırma, 3-qarışdırma və presləmə, 4-resepturaya uyğun məhsul qağının tərtibi, 5-xammalın hazırlanması, 6-məhsulun 130-140 °C təzyiq altında bişirilməsi, 7-13% qədər sublimasiya üsulu ilə qurudulması (Çəki: 1)

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

Sual: Meyvə və giləmeyvə ekstraktlara hansı məhsullara deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə tozları qurudulması nəticəsində alınan məhsul
  - ☐ meyvə püreləri bişirilməsi nəticəsində alınan məhsul
  - ☒ meyvə və gilə-meyvəli şirələrin bişirilib buxarlanması yolu ilə alınan məhsullar
  - ☐ kupaj nəticəsində alınan məhsul
  - ☐ meyvələrin qurudulması nəticəsində alınan məhsul
- 

Sual: Hansı şirələrdən ekstrakt istehsalı üçün istifadə oluna bilməz? (Çəki: 1)

- ☐ təbii şirələr
  - ☐ sulfidləşmiş şirələr
  - ☐ kükürd anhidridi ilə sulfidləşdirilmiş şirələr
  - ☒ kupaj olunmuş şirələr
  - ☐ sorbin turşusu ilə konservləşdirilmiş şirələr
- 

Sual: Hansı maddənin ekstrakta əlavə olunması icazə verilir? (Çəki: 1)

- ☐ saxaroza
- ☐ rəng maddələrin

- ☐ dekstrinlərin
- ☒ sorbin turşusunun
- ☐ qida turşusu

---

### **Bölmə: 0502**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0502                                                                              |
| Suallardan           | 9                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 9                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Meyvə və gilə-meyvə ekstraktlarında neçə % sorbin turşusu ola bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 0,7%
- ☒ 0,15%
- ☐ 2,5%
- ☐ 13%
- ☐ 3,5%

---

Sual: Ekstraktlar aşağıdakı texnoloji sxem üzrə yerinə yetirilir: 1-şirənin yığıcı tankayerləşdirilməsi, 2-şirənin şəffaflaşdırılması, 3-şirənin mərkəzdənqaçma nasosla tutuma boşaldılması, 4-şirənin separatora yönəldilmə, 5-plunjer mar nasos ilə şirənin filtr-presdə filtrlənməsi, 6-şirənin aralıq çənə yerləşdirilməsi, 7-şirənin vakuum-aparatda buxarlandırılması (Çəki: 1)

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

---

Sual: Hazır olan ekstraktda hansı göstəriciləri təyin edirlər? (Çəki: 1)

- ☒ kükürd anhidridin miqdarını
- ☐ alluminium miqdarını
- ☐ şəkərin maddələrin miqdarını
- ☐ pektin maddələrin miqdarını
- ☐ kalsiy oksidin miqdarını

---

Sual: Əgər şirədə kükürd anhidridin miqdarı az olduqda hansı tədbirlər görürlər? (Çəki: 1)

- ☐ kükürd anhidridinin kənarlaşdırılması
- ☒ kükürd anhidridi əlavə edirlər
- ☐ karbon qazı ilə zənginləşdirirlər
- ☐ heçnə eləmir
- ☐ şirəni filtrləyirlər

---

Sual: Şirənin şəffaflaşdırılmasını nə ilə aparırlar? (Çəki: 1)

- ☒ asperqillus kif köbələri ilə
- ☐ CaO
- ☐ H<sub>2</sub>O



- ☐ diatomit
- ☐ filtr-press

Sual: Şirədə olan həllolan pektinin hidrolizi nəticəsində şirənin .... və hissəciklərin iriləşməsi və çökməsi baş verir. (Çəki: 1)

- ☐ 30-35 °C
- ☒ 40-45°C
- ☐ 110-120°C
- ☐ 200°C
- ☐ 50°C yuxarı

Sual: Quru meyvə yarımfabrikatları nəyin nəticəsində alırlar? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə püresinin şəkərlə qurudulması nəticəsində
- ☒ meyvə püresinin nişasta ilə qurudulması nəticəsində
- ☐ meyvə püresinin turşularla qurudulması nəticəsində
- ☐ meyvə püresinin qurudulması nəticəsində
- ☐ tərəvəzlərin qurudulması nəticəsində

Sual: Quru meyvə yarımfabrikatlar nəyin xammalı kimi istifadə oluna bilər? (Çəki: 1)

- ☐ muss konsentratı üçün
- ☐ puding konsentratı üçün
- ☐ krem konsentratı üçün
- ☐ sous konsentratı üçün
- ☒ kisel konsentratı üçün

Sual: Meyvəgiləməyvə ekstraktların hansı çatışmayan cəhətləri mövcuddur: (Çəki: 1)

- ☐ pektin maddələrinin olmaması
- ☐ bioloji aktiv maddələrin olmaması
- ☐ "C" vitaminin olmaması
- ☐ yapışqan kütlə olması
- ☒ yuxarıda hamısı qeyd olunanlar

### **BÖLMƏ: 0503**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0503                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Nahar xörəklərinin qida konsentratlarının dad keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə etmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ zülali preparatlardan
- ☐ zülali kokteyllərdən
- ☒ zülali hidrolizatlardan
- ☐ zülali əlavələrdən
- ☐ aminturşulardan

Sual: Zülali hidrolizatlar hansı tərkib hissələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☒ aminturşular, onların natrium duzları və polipeptid qalıqları
  - ☐ hidroliz olunan turşulardan
  - ☐ ət bulyonundan
  - ☐ fermentlər
  - ☐ Asperqillius göbələyindən
- 

Sual: Aminturşuların natrium duzları hansı qabiliyyətə malikdirlər? (Çəki: 1)

- ☐ xərəklərdə zülali maddələrin miqdarını artırmaq
  - ☒ ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin təbii dadını gücləndirmək
  - ☐ xərəklərə göbələk dadı vermək
  - ☐ alınan xərəklərin saxlama müddətinin uzatmaq
  - ☐ konservant rolunu oynamaq
- 

Sual: Zülali hidrolizatların ət bulyonlarında fərqi nədədir? (Çəki: 1)

- ☐ fizioloji təsiri
  - ☐ dad keyfiyyəti
  - ☒ purin əsasların olmaması
  - ☐ bütün yaş qrupların qidalanması üçün yararlı olmağı
  - ☐ toyuq bulyonunun dadının keçməsi
- 

Sual: Zülali hidrolizatları istehsal etmək üçün hansı xammaldan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ ətdən, kəsmikdən
  - ☐ toyuqdan, süddən
  - ☐ yumurtadan
  - ☒ şrot, jmix, kazein
  - ☐ alma pektini
- 

Sual: Zülal hidrolizatlarının istehsalı üçün nəzərdə tutulan xammal hansı göstəricilərə müvafiq olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ azot çox, piylər və şəkərlər az
  - ☐ azot az, piylər az, şəkərlər çox
  - ☐ azot çox, piylər və şəkərlər çox
  - ☐ azot heç yox, zülal çox
  - ☐ azot fərqi yox, zülallar çox
- 

Sual: Zülal hidrolizatların necə istehsal üsülü mövcuddur (Çəki: 1)

- ☐ ∞
  - ☒ 2
  - ☐ 3
  - ☐ 6
  - ☐ 5
- 

Sual: Hansı üsullardan zülal hidrolizatı istehsalı etmirlər? (Çəki: 1)

- ☐ turşulu
- ☐ kimyəvi
- ☐ fermentativ
- ☒ biotexnoloji
- ☐ biokimyəvi

---

Sual: Fizioloji cəhətdən hansı üsulla alınan hidrolizatlar daha qiymətlidir (Çəki: 1)

- ☐ turşulu
  - ☐ kimyəvi
  - ☒ fermentativ
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ biotexnoloji
- 

Sual: Biokimyəvi üsulla hidrolizatın alınması neçə fazadan ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☒ 2
  - ☐ 13
  - ☐ 14
  - ☐ 15
  - ☐ 11
- 

### **BÖLMƏ: 0601**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0601                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

---

Sual: Biokimyəvi üsulla zülal hidrolizatı hazırladıqda hansı fazalar mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☐ soya sortunun qranullaşması və filtratın şəffaflaşdırılması
  - ☒ kodji istehsalı və kodjinin duz məhlulu ilə emalı
  - ☐ kif göbələyi ilə becərilmiş kütlə
  - ☐ duz məhlulu ilə emal olunmuş aminturşular
  - ☐ hidrolizatların filtrlənməsi
- 

Sual: Kodji ne deməkdir? (Çəki: 1)

- ☐ aminturşuların tərkibi
  - ☒ kif göbələkləri ilə becərilmiş kütlə
  - ☐ duz məhlulu ilə emal olunmuş aminturşular
  - ☐ aminturşuların natriy duzları
  - ☐ duru hidrolizat
- 

Sual: Biokimyəvi hidroliz üsulu ilə zülal hidrolizatın düzgün texnoloji sxemini göstərin:  
1-qranullaşdırma, 2- sterilizasiya edilmə, 3-soyudulma, 4-soya şrotunun təmizlənməsi,  
sterilizasiya aparatına yerləşdirilməsi, 6-qranulların buğda unu və kif göbələklərin kulturası ilə qarışdırılması (Çəki: 1)

- ☒ 4,5,2,3,1,6
  - ☐ 4,2,1,3,6,5
  - ☐ 2,3,4,1,5,6
  - ☐ 1,2,3,4,5,6
  - ☐ 6,5,4,3,2,1
-

Sual: I və II nahar xörəklərin qida konsentratların hansı komponentlərin ibarət ola bilər? (Çəki: 1)

- ☐ quru tərəvəzlər və kartof
  - ☐ bişmiş –qurudulmuş yarmalar
  - ☐ makaron məmulatları
  - ☐ tomat məhsulları
  - ☒ bütün yuxarıda sadalananlar
- 

Sual: Səpilən konsentratların texnoloji sxemini düzgün ardıcılığını göstərin: 1-piy əlavə olunur, 2- az miqdarda olan yoxlamadan keçdikdən sonra qəbuledici hərəkətli bunkerə ötürülür, 3-komponentlər qarışdırıcı maşında qarışdırılır, 4-bunkerə olan komponentlər unifikasiya olunmuş dozatora ötürülür, 5-böyük miqdarda olan yarımfabrikatlar ehtiyat bunkerə yerləşdirilir, 6-qarışıq qablaşdırılır, 7- bütün komponentlər eyniləşdirilmiş avtodozatora yüklənir (Çəki: 1)

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

Sual: Ədviyyatların texnoloji istehsal prosesə daxil etməsinin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-ədviyyatlar maqnitlərdən buraxaraq ferroqarışıqlardan təmizləyirlər, 2-kontrol ələkdən ələyirlər, 3-ədviyyatlar yoxlamaqla kənar qarışıqlardan, xarab olmuş və kiflənmiş ekzemplardan təmizləyirlər, 5-dəmir ələkdən ələyirlər. (Çəki: 1)

- ☒ 3,4,5,2,1
  - ☐ 2,3,4,5,1
  - ☐ 4,5,2,3,1
  - ☐ 5,4,2,3,1
  - ☐ 1,3,4,5,2
- 

Sual: Tomat-pastanı hazırlayarkən, neçə nömrəli ələkdən keçirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 2,0-2,5 sm
  - ☐ 5mm
  - ☒ 2,0-2,5 mm
  - ☐ 1-1,5 mm
  - ☐ 0,1-0,1 mm
- 

Sual: Buğda unu dekstrinizasiya üçün hansı növ istilikdaşıyıcılarla isidilir? (Çəki: 1)

- ☐ tentlərlə
  - ☐ sobalarda
  - ☒ infraqırmızı şüalarla
  - ☐ ultraviolet şüalarla
  - ☐ soyuq işıqlandırma ilə
- 

Sual: Buğda ununu nahar xörəklərin qida konsentratları istehsalında hansı səbəbdən dekstrinləşdirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ unun nəmliyin azaltmaq
  - ☐ məhsul sarımtıl rəng alır
  - ☐ şəkərlərin karamelləşməsi
  - ☒ bütün sadalananlar
  - ☐ un xoşagələn dad və ətir alır
-

Sual: Piyələr qida konsentratları müəssisələri nə halda daxil olur? (Çəki: 1)

- ☒ duru sisternalarda
- ☐ qutularda bərk halda
- ☐ balonlarda maye halında
- ☐ kilolarla
- ☐ emulsiya halında

---

**BÖLMƏ: 0602**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0602                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Bişmiş qurudulmuş yarmaları və paxlalıları qida konsentratlarının istehsalı üçün necə hazırlanır: 1-buğdanı daimi maqnit tutucusu olan ferroqarışıqlardan təmizləyirlər, 2-yarmanı inspeksiya edirlər, 3-ələnmə zamanı təsadüfi qarışıqlardan və yapışmış yarma dənəciklərdən təmizləyirlər, 4-vibrasiyalı ələkdə yarmaların və paxlalıların kontrol ələnməni aparırlar. (Çəki: 1)

- ☐ 1,2,3,4
- ☐ 3,2,1,4
- ☒ 4,3,2,1
- ☐ 1,4,3,2
- ☐ 2,3,1,4

---

Sual: Bunlardan hansı I və II nahar xörəklərin qida konsentratlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ sup
- ☐ sıyıq
- ☐ puding
- ☐ yarma piroqu
- ☒ balıq konservi

---

Sual: DKC-2 avtomatik tərəzindən hansı məqsədlə istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ xammalın çəkilməsi üçün
- ☒ qida konsentrat qarışığının çəkilməsi (ölçülməsi)
- ☐ quru tərəvəzlərin çəkilməsi üçün
- ☐ az miqdarda olan komponentlər çəkilməsi üçün
- ☐ yağların həcmnin ölçülməsi üçün

---

Sual: DKC-2 avtomatik tərəzilərdə nə qədər məhsul maksimal olaraq bir dəfəyə çəkilə bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 3 kq
  - ☐ 3-3,5 kq
  - ☐ 200 qr qədər
  - ☒ 0,5-2,0 kq
  - ☐ 5 kq artıq
-

Sual: D5-K3Ə avtomatın istehsal gücü nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 200
- ☐ 180
- ☐ 15
- ☐ 40
- ☒ 50-70

Sual: Briket presin istehsal gücü dəqiqədə necə briketdir? (Çəki: 1)

- ☒ 80
- ☐ 60
- ☐ 33
- ☐ 115
- ☐ 85

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar nədən ibarət ola bilər? (Çəki: 1)

- ☐ nişasta
- ☐ meyvə tozları
- ☒ südlü əsas
- ☐ şəkər
- ☐ bütün sadalananların hamısı

Sual: Südlü əsas qismində uşaq və pəhriz yeməkləri üçün nədən istifadə etmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ təbii süddən
- ☐ qatılaşıdırılmış süddən
- ☒ quru təbii süddən
- ☐ keçi südündən
- ☐ süd zərdabından

Sual: Uşaq və pəhriz yeməkləri üçün südlü əsası nə ilə zənginləşdirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ şəkərlə +suda həll olan vitaminlərlə
- ☒ bitki yağı, yağda həll olan vitaminlərlə, mineral duzlarla
- ☐ kərə yağı, dəmir
- ☐ zülallar, süd zərdabı
- ☐ zülal hidrolizi ilə

Sual: Süd kazeinini laxtalanması üçün südə hansı maddələr əlavə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ yarma həlimi;
- ☐ nişasta
- ☐ qatıq
- ☐ duz
- ☐ turşu

### **BÖLMƏ: 0603**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0603                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Nəyə görə, uşaq qidaları hazırlayarkən, inək südünə pəhriz ununu əlavə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ həcmi artırmaq üçün
  - ☒ süd kazeini laxtalandırmaq üçün
  - ☐ uşaq qidalarını dada gətirmək üçün
  - ☐ qidanın saxlama müddətini artırmaq üçün
  - ☐ qidalılıq dəyərini artırmaq üçün
- 

Sual: Uşaq qidalarını hazırlayarkən, inək südünün niyə laxtalandırırlar? (Çəki: 1)

- ☐ südüqurutmaq üçün
  - ☐ uzun müddət saxlamaq üçün
  - ☒ həzm prosesini asanlaşdırmaq üçün
  - ☐ südü zənginləşdirmək üçün
  - ☐ südün kimyəvi tərkibini dəyişmək üçün
- 

Sual: 3 aylıq uşaqlar üçün hansı məhsullar tövsiyyə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ yarma həlimi ilə
  - ☒ Pəhriz unu ilə
  - ☐ yarma ilə
  - ☐ buğda unu ilə
  - ☐ kəsmik
- 

Sual: Neçə aylıq uşaqlar üçün qida məhsullarını yarma həlimi ilə hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- ☒ təzə doğulmuş uşaqlar
  - ☐ 3-aylıq uşaqlar
  - ☐ 6-aylıq uşaqlar
  - ☐ 9-aylıq uşaqlar
  - ☐ 12-aylıq uşaqlar
- 

Sual: Hansı səbəblərə əsasən, uşaq qidaları istehsal edərkən, yarma həlimlərin pəhriz unununa nisbətən daha məsləhətdir? (Çəki: 1)

- ☐ daha yaxşı dad keyfiyyətinə görə
  - ☒ insan orqanizminin tərəfindən daha yaxşı mənimsənilməsi üçün
  - ☐ daha böyük həcmə görə
  - ☐ daha tez qurutmaq imkanları
  - ☐ daha uzun saxlama müddətinə görə
- 

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar öz tərkibinə və təyinatına görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 15
  - ☐ 12
  - ☒ 7
  - ☐ 16
  - ☐ 22
- 

Sual: Meyvə-tərəvəz tozların yüksək qidalılıq dəyəri nə ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- ☒ Texnoloji emal zamanı meyvə tərəvəz tozlarında əsas qida maddələri saxlanılır
- ☐ qidalara meyvə tərəvəz ətri verir

- ☐ qidaların adsorbent qabiliyyətini artırır
- ☐ qidalara gözəl rəng verir
- ☐ iştahı artırır

Sual: Meyvə və tərəvəzlərdə olan pektin maddələrini suda həll olmayan protopektin şəklində olur. Termiki emal zamanı o, hansı maddə şəklində olur? (Çəki: 1)

- ☐ karbohidrat
- ☐ sellüloza
- ☐ hemisellüloza
- ☒ pektin.
- ☐ vitamin

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların I qrupuna hansı qidalar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ Həlimdən olan süd qarışıqları
- ☐ pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- ☐ südlü kaşalar
- ☐ südlü kisellər
- ☐ vitaminləşdirilmiş düyü unu

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların II qrupuna hansı qidalar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ həlimdən olan süd qarışıqları
- ☒ Pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- ☐ südlü kaşalar
- ☐ südlü kisellər
- ☐ vitaminləşdirilmiş düyü unu

### **BÖLMƏ: 0701**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0701                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların III qrupuna hansı qidalar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ həlimdən olan süd qarışıqları
- ☐ pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- ☒ südlü kaşalar
- ☐ südlü kisellər
- ☐ vitaminləşdirilmiş düyü unu

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların IV qrupuna hansı qidalar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ həlimdən olan süd qarışıqları
- ☐ pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları



- ☐ südlü kaşalar
  - ☒ meyvəli kisellər
  - ☐ vitaminləşdirilmiş düyü unu
- 

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların V qrupuna hansı qidalar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ həlimdən olan süd qarışıqları
  - ☒ müxtəlif növ pəhriz unu
  - ☐ südlü kaşalar
  - ☐ meyvəli kisellər
  - ☐ vitaminləşdirilmiş düyü unu
- 

Sual: Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların VI qrupuna hansı qidalar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ həlimdən olan süd qarışıqları
  - ☐ müxtəlif növ pəhriz unu
  - ☒ toz şəklində olan tərəvəz supları
  - ☐ meyvəli kisellər
  - ☐ vitaminləşdirilmiş pəhriz unu
- 

Sual: I qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ay və daha böyük
  - ☒ 2-həftəlik uşaqlar
  - ☐ 5 aylıq uşaqlar üçün
  - ☐ 6 aylıq uşaqlar üçün
  - ☐ 9 ayından başlayaraq
- 

Sual: II qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3 həftəlik uşaqlar
  - ☐ 2 aylıq uşaqlar üçün
  - ☐ 2 həftəlik uşaqlar
  - ☐ 1 aylıq uşaqlar üçün
  - ☒ 3- ayından başlayaraq
- 

Sual: III qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ay və daha böyük
  - ☐ 2 həftəlik uşaqlar
  - ☐ 2 aylıq uşaqlar üçün
  - ☐ 6 aylıq uşaqlar üçün
  - ☒ 5- ayından başlayaraq
- 

Sual: IV qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ay və daha böyük
  - ☐ 2 həftəlik uşaqlar
  - ☐ 2 aylıq uşaqlar üçün
  - ☐ 5 aylıq uşaqlar üçün
  - ☒ 6- ayından başlayaraq
- 

Sual: VII qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ay və daha böyük
- ☐ 2həftəlik uşaqlar
- ☐ 2 aylıq uşaqlar üçün
- ☐ 5 aylıq uşaqlar üçün
- ☒ 9 -ayından başlayaraq

Sual: Vitaminləşdirilmiş pəhriz ununu hansı vitaminlərlə zənginləşdirirlər (Çəki: 1)

- ☐ U, K
- ☐ Ca, Mg
- ☒ B,B2,PP
- ☐ F, A
- ☐ C

### **BÖLMƏ: 0702**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0702                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Ana südünə müvafiq inək südünü normallaşdırmaq üçün, ona hansı əlavələr olunur? (Çəki: 1)

- ☐ bitki yağı
- ☐ karbohidratlar
- ☐ mineral duzlar
- ☐ suda və yağda həll olan vitaminlər
- ☒ bütün sadalananlar

Sual: Susuzlaşdırılmış həlimləri hansı yarmalardan hazırlayırlar? (Çəki: 1)

- ☒ yulaf,düyü qarabaşaq
- ☐ arpa, düyü, qarabaşaq
- ☐ buğda, düyü, qarabaşaq
- ☐ manni, perlovi
- ☐ bulqur, düyü, un

Sual: Susuzlaşdırılmış həlim istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1 –yarmanın bişməsi, 2-mezqanın ayrılması, 3-həlimin homogenləşdirilməsi, 4-yarmanın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi, 5-quru həlimin vibrasiyalı ələkdə ələnməsi, 6-məhsulun tozlayıcı quruducuya ötürülməsi, 7-yarmanın yuyulması (Çəki: 1)

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

Sual: Pəhriz ununun istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1- yarmanın üyüdülməyə hazırlanması, 2-şəkli buxar maşınında yarmanın kəskin buxarla emalı,

3-yarmanın tərəzilərdə ölçülməsi, 4-yarmanın dənli separatorda qarışıqlardan təmizlənməsi, 5-yuyucu maşında yarmanın mineral qarışıqlardan yuyulması, 6-yarmanın sadə üsulla üyüdülməsi, 7-yarmanın lentli quruducuda qurudulması (Çəki: 1)

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

Sual: Duru həlimlərin homogenizasiyasını harada aparırlar? (Çəki: 1)

- ☒ südlü homogenizatorada
  - ☐ xırdalayıcıda
  - ☐ həvəngdəstədə
  - ☐ mikserdə
  - ☐ blenderdə
- 

Sual: Muss konsentratdan hazır məmulat almaq üçün onu neçə dəqiqə ərzində nə qədər bişirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 20 dəq
  - ☐ 25 dəq
  - ☒ 10-12 dəq
  - ☐ 30 dəq
  - ☐ 7 dəq
- 

Sual: Muss konsentratdan hazır məmulat almaq üçün əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-kütləni qalırlar, 2-kütləni soyudurlar, 3-quru musa soyuq su əlavə edirlər, 4-kütləni 10-12 dəq ərzində bişirirlər, 5-kütləni qarışdırırlar (Çəki: 1)

- ☒ 3,5,4,2,1
  - ☐ 4,2, 1,5,3
  - ☐ 4,3,2,5,1
  - ☐ 4,5,3,2,1
  - ☐ 4,2,3,1,5
- 

Sual: Bişmiş musu hansı səbəbdən çalırlar? (Çəki: 1)

- ☐ həcmi artırmaq üçün
  - ☒ köpük əmələgətirmək üçün.
  - ☐ strukturu hamar etmək üçün
  - ☐ dadını yaxşılaşdırmaq üçün
  - ☐ soyutmaq üçün
- 

Sual: Quru təbii süd, şəkər, aqar və dad maddələrinin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ quru kisel
  - ☐ quru muss
  - ☒ quru krem.
  - ☐ quru pudinq
  - ☐ quru jele
- 

Sual: Quru təbii süd, şəkər, dekstrinləşmiş buğda unu, yumurta tozu və dad maddələrinin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ quru kisel
- ☐ quru muss
- ☒ quru dəmlənmiş krem
- ☐ quru jele
- ☐ quru puding

### **BÖLMƏ: 0703**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0703                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Sadalanan komponentlərdən hansı şirin xörəklərə (desertlərə) daxil deyil? (Çəki: 1)

- ☐ şəkər
- ☐ mannı yarması
- ☐ quru süd
- ☒ qatılaşdırılmış süd
- ☐ qarğıdalı nişastası

Sual: Şirin xörəklərin qida konsentratları necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ pirojna
- ☒ desert
- ☐ smuzi
- ☐ limonçella
- ☐ dondurma

Sual: Şəkər tozu, kartof nişastası, meyvə və giləmeyvə ekstraktı olan qarışıq ....adlanır. (Çəki: 1)

- ☒ quru kisel
- ☐ quru muss
- ☐ quru dəmlənmiş krem
- ☐ quru jele
- ☐ quru puding

Sual: Şəkər tozu, termiki emal olunmuş mannı yarması meyvə, giləmeyvə ekstraktı, lumu turşusu qarışığı .....adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ quru kisel
- ☒ quru muss
- ☐ quru dəmlənmiş krem
- ☐ quru jele
- ☐ quru puding

Sual: Muss –konsentratdan hazır məmulat almaq üçün 100 qr quru mussa nə qədr soyuq su əlavə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 100 ml
- ☒ 300 ml

- ☐ 500 ml
  - ☐ 1000 ml
  - ☐ 400 ml
- 

Sual: Südlü konsentratlara nə aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ südlü kisel
  - ☐ südlü-şokoladlı kisel
  - ☐ südlü kakao
  - ☐ südlü qəhvə
  - ☒ çiyələkli süd
- 

Sual: Şəkərin, qarğıdalı nişastasının dad əlavələri və rəng maddələri ilə olan qarışıq necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ quru kisel
  - ☐ quru muss
  - ☐ quru dəmlənmiş krem
  - ☐ quru jele
  - ☒ desertli puding
- 

Sual: Desertli pudingləri hazır qarışıqdan hazırlayarkən, tərkibinə hansı əlavələr olunur? (Çəki: 1)

- ☐ su
  - ☒ süd
  - ☐ şirə
  - ☐ şərab
  - ☐ kakao
- 

Sual: Hazır məhsulun dadına və təyinatına görə desertli pudinglər nəyi xatırladır? (Çəki: 1)

- ☐ quru dəmlənmiş kremləri
  - ☒ jeleli kremlər
  - ☐ jelelər
  - ☐ quru mussları
  - ☐ quru kiselləri
- 

Sual: Sənaye tərəfdən neçə növ desertli puding istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 12
  - ☐ 13
  - ☐ 14
  - ☐ 15
  - ☒ 6
- 

### **BÖLMƏ: 0801**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0801                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Şəkər-tozun, meyvə və giləmeyvə ekstraktın, lumu duzunun, aqarın və qida rəng maddələrin qarışığı necə adlanır? (Çəki: 1)

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

Sual: Quru jelelərdə aqarı nə ilə əvəz etmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ düyü nişastası
  - ☐ qarğıdalı nişastası
  - ☐ kartof nişastası
  - ☒ jeleləşdirici nişasta
  - ☐ buğda nişastası
- 

Sual: Quru meyvəli yarımfabrikatlardan kiselləri hansı qurğularda qablaşdırırlar? (Çəki: 1)

- ☐ Б6-ПК-2Т
  - ☐ В5-К3Э
  - ☒ А5-КМХ-75
  - ☐ А5-АО2К
  - ☐ ДСШ
- 

Sual: Kisel istehsalının texnoloji sxemdə olan əməliyyatı düzgün ardıcılığını göstərin: 1-şəkər ələnilir, 2-şəkər qarışdırılır, 3-qarışdırıcıya müvafiq ekstrakt verilir, 4-unifikasiya olunmuş dozatora şəkər yerləşdirilir, 5-nişasta buratda ələnilir, 6-unifikasiya olunmuş dozatora yönəldilir, 7-qarışdırıcıda qarışdırılır, 8-ekstrakt lumu turşusu ilə həll olur, 9-ekstrakt filtdən nasosla fasiləsiz hərəkət edən qarışdırıcıya ötürülür, 10-briketlər bükülür, 11- kütlə briket presə verilir, 12-bükülmüş briketlər qutulara yığılır. (Çəki: 1)

- ☐ 6,2,3,4,5,1,7,8,9,10,11,12
  - ☒ 5,6,7,1,4,2,3,8,9,11,10,12
  - ☐ 6,7,8,9,10,11,12,5,4,3,2,1
  - ☐ 6,3,4,1,5,7,2,9,8,11,12,10
  - ☐ 6,12,10,9,7,8,11,5,3,4,2,3,1
- 

Sual: Muss konsentratında nişasta nə ilə əvəz olunur? (Çəki: 1)

- ☒ mannı yarması
  - ☐ aqar
  - ☐ jelatin
  - ☐ un
  - ☐ suxari
- 

Sual: Mannı yarmasının istilik emalı zaman hansı maddədə əsas kəskin dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ karbohidrat
  - ☐ vitamin
  - ☐ turşu
  - ☒ nişasta
  - ☐ pektin
-

Sual: Qəhvə ekstraktını almaq üçün, qəhvə tozu və su hansı nisbətdə götürülür? (Çəki: 1)

- ☐ 2 hissə qəhvə, 5 hissə su
- ☒ 1 hissə, 10 hissə su
- ☐ 4 hissə, 4 hissə su
- ☐ 3 hissə, 6 hissə su
- ☐ 10 hissə, 1 hissə su

Sual: Qəhvə ekstraktın neçə dəqiqə ərzində qaynadarlar? (Çəki: 1)

- ☐ qidanın həzmini yaxşılaşdırır
- ☐ qidaya özünəməxsus dad verir
- ☐ iştaharı artırır
- ☐ qidaya müxtəliflik gətirir
- ☒ qida uzun müddətli edir

Sual: Toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu, quru tərəvəzlər, quru ət, quru süd, quru göbələk, duz, şəkər, ədviyyalar və digər məhsulların qarışığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ mətbəx sousları
- ☐ tərəvəz sousları
- ☐ ətli sup
- ☐ qida konsentratı
- ☐ nahar xörəkləri

Sual: Quru sousların keyfiyyətini yüksəltmək üçün, dad əsası kimi nədən istifadə etmək məsləhətdir? (Çəki: 1)

- ☒ susuzlaşdırılmış hidrolizat
- ☐ soya sousu
- ☐ ət bulyonu
- ☐ zülal əlavəsi
- ☐ soya pastası

### **BÖLMƏ: 0802**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0802                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Quru mətbəx sousların texnoloji əməliyyatlarının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-reseptur qarışığın qarışdırılması, 3-yarımfabrikatın hazırlanması, 4-xammalın hazırlanması, 5-hazır məhsulun qablaşdırılması (Çəki: 1)

- ☒ 4,3,1,2,5
- ☐ 5,2,3,4,1
- ☐ 5,2,4,3,1
- ☐ 5,3,4,1,2
- ☐ 5,4,2,1,3

Sual: Muss konsentratında nəyi mannı yarması ilə əvəz etmək olur? (Çəki: 1)

- ☐suxari
  - ☐aqar
  - ☐jelatin
  - ☐un
  - ☒nişasta
- 

Sual: Mətbəx sousları nəyin qarışığına deyilir? (Çəki: 1)

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

Sual: Mannı yarmasının..... nişastada əsas kəskin dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- ☐dondurmada
  - ☒istilik emalı zamanı
  - ☐anbarda saxlanmada
  - ☐heç birində
  - ☐hamısı
- 

Sual: Hansı yarımfabrikatlardan olan kisələri A5-KMX-75qurğularda qablaşdırırlar? (Çəki: 1)

- ☐tərəvəzli
  - ☐qozlu
  - ☒quru meyvəli
  - ☐sitruslardan
  - ☐heç biri
- 

Sual: Desert nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐şirin xörəklərə
  - ☐dondurmaya
  - ☐I xörəklərə
  - ☐II xörəklərə
  - ☒qəlyanaltıya
- 

Sual: Qida konsentratlarında nəyin miqdarı 10-12%çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒nəmlik
  - ☐küllülük
  - ☐turşuluq
  - ☐şəkərlik
  - ☐hamısı
- 

Sual: Qarğıdalı yumaqlarında nəyin miqdarı 5%- dən az təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒nəmlik
  - ☐küllülük
  - ☐turşuluq
  - ☐şəkərlik
  - ☐hamısı
-



Sual: Hansı qurutma üsulu 75-80% nisbi nəmliyə malik mühitdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ vulkanizasiya
- ☐ sterilizasiya
- ☐ iohizasiya
- ☒ liogilizasiya
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Hansı qurutma üsulunda nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv qurutma
- ☐ radiasiyalı qurutma
- ☐ konvektiv qurutma
- ☒ Sublimasiyalı qurutma
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

### **BÖLMƏ: 0803**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0803                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Hansı qurutma zamanı suyun hal vəziyyətini əks etdirən p-T diaqramıdır? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv qurutma
- ☐ radiasiyalı qurutma
- ☐ konvektiv qurutma
- ☒ sublimasiyalı qurutma;
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Hansı qurutma zamanı məhsulun nəmliyini dəyişir (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☒ sublimasiyalı
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Hansı metodla qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı 6 ay saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☒ sublimasiya
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Bütöv meyvə və giləmeyvələri ..... metodu ilə qurutmaq məqsədəuyğundur. (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv

- ☒ sublimasiya
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hansı metodla ətin tam qurudulması 11-12 saat davam edir? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☒ sublimasiya
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması 3 mərhələyə bölünə bilər? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☐ sublimasiyalı
  - ☒ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi məhsulun öz özünə donması adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☒ sublimasiyalı
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının ikinci mərhələsi məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☒ sublimasiyalı
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hansı qurutma zamanı birinci mərhələdə məhsul nəmliyini 3-4% itirir? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☒ sublimasiyalı
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hansı qurutma zamanı ikinci mərhələdə məhsul nəmliyini 80% itirir? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☒ sublimasiyalı
  - ☐ göstərilənlərdən hec biri
- 

**BÖLMƏ: 0901**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Hansı qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün 2 üsul təklif olunur? (Çəki: 1)

- ☐ alma tozu
- ☒ ət tozu
- ☐ soya unu
- ☐ noxud unu
- ☐ həlim məcunu

Sual: Hansı qurutma metodu ilə qurudulmuş ət istehsalı zamanı sublimatorda ətin öz özünə donması 10-15 dəq təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☒ sublimasiyalı
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: Hansı yeməkləri qida konsentratları 5 qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ nahar
- ☐ lənç
- ☐ sıyıqlar
- ☐ soyuq
- ☐ qəlyanaltı

Sual: Quru sousları kimi adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar? (Çəki: 1)

- ☐ yaş souslar
- ☐ qırmızı souslar
- ☒ mətbəx souslar
- ☐ boş souslar
- ☐ adi souslar

Sual: Hansı souslar 500q miqdarda çəkilib- bükülmüş vəziyyətdə satışa buraxılırlar. (Çəki: 1)

- ☐ yaş souslar
- ☐ qırmızı souslar
- ☒ quru souslar
- ☐ boş souslar
- ☐ adi souslar

Sual: Hansı sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi 110-120°C temperaturda həyata keçirilib? (Çəki: 1)

- ☐ yaş souslar
- ☐ qırmızı souslar

- ☒ mətbəx souslar
- ☐ boş souslar
- ☐ adi souslar

Sual: Nə istehsalında tullantılar və quru maddələr itkisinin ümumi miqdarı 18-29% təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ alma tozu
- ☐ ət tozu
- ☐ soyaunu
- ☐ noxud unu
- ☐ həlim məcunu

Sual: Homogenləşdirilmiş ..... püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti 20-25 san təşkil edir (Çəki: 1)

- ☒ alma
- ☐ kələm
- ☐ kartof
- ☐ kök
- ☐ heç biri

Sual: ..... püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti 25 san təşkil edir (Çəki: 1)

- ☒ quşüzümü
- ☐ alma
- ☐ kartof
- ☐ yerkökü
- ☐ heç biri

Sual: ...tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı 20-21% təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ quşüzümü
- ☐ alma
- ☐ kartof
- ☐ boranı
- ☒ yerkökü

### **BÖLMƏ: 0902**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0902                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: ..... püresi istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı 25-30% təşkil edir: (Çəki: 1)

- ☐ alma
- ☐ yerkökü

- ☐ quşüzümü
  - ☐ kartof
  - ☒ boranı
- 

Sual: Hansı nişastanın kleysterizasiyası 73°C temperaturda baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ düyü
  - ☐ mannı
  - ☐ yarma
  - ☐ soya
  - ☐ paxla
- 

Sual: ..... tozunun hidroskopikliyi azaltmaq üçün tomat pastaya nişasta əlavə etmək məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- ☒ pomidor
  - ☐ yerkökü
  - ☐ quşüzümü
  - ☐ kartof
  - ☐ boranı
- 

Sual: Qurudulmadan sonra qida konsentratların ..... 13 % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ nəmliyi
  - ☐ küllülüyü
  - ☐ turşuluğu
  - ☐ şəkərliyi
  - ☐ hamısı
- 

Sual: Hansı yarımfabrikatlar üçün yumşaldıcı kimi sodadan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ nahar
  - ☐ uşaq
  - ☐ souslar
  - ☒ unlu
  - ☐ desert
- 

Sual: Hansı səhər yeməkləri üçün isti emal tələb olunmur? (Çəki: 1)

- ☒ quru
  - ☐ suplar
  - ☐ souslar
  - ☐ desert
  - ☐ ikinci yeməklər
- 

Sual: ..... qurutma üsulu duru məhsulların qurudulması üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ konduktiv
  - ☐ radiasiyalı
  - ☐ konvektiv
  - ☐ sublimasiyalı
  - ☐ göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: ..... qurutma üsulunun müddəti vakuumda olan təzyiqdənəsilı deyil? (Çəki: 1)

- ☒ konduktiv

- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☐ sublimasiyalı
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: ..... qurutma üsulu ilə qurudulan hazır məhsulun temperaturu məhsulun qurudulmuş pilyonkasının valların isti səthi ilə olan kontakt müddətindən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☒ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☐ sublimasiyalı
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

Sual: ..... qurutma üsulu sublimatorun köməkliyi ilə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ konduktiv
- ☐ radiasiyalı
- ☐ konvektiv
- ☒ sublimasiyalı
- ☐ göstərilənlərdən hec biri

### **BÖLMƏ: 0903**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0903                                                                                |
| Suallardan           | 11                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 11                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

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

- ☐ turşulu
- ☐ kimyəvi
- ☐ fermentativ
- ☒ biokimyəvi
- ☐ biotexnoloji

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 xörəklərin
- ☐ 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 üsullardan .....hidrolizatı istehsalı etmirlər? (Çəki: 1)

- ☒ zülal
  - ☐ aldehid
  - ☐ keton
  - ☐ spirt
  - ☐ karbohidrat
- 

Sual: ..... hidrolizatların 2 istehsal üsülü mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☒ zülali
  - ☐ aldehidli
  - ☐ yağlı
  - ☐ ketonlu
  - ☐ spirtli
- 

Sual: ..... hidrolizatlar aminturşular, onların natrium duzları və polipeptid qalıqlarından ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☒ zülali
  - ☐ aldehidli
  - ☐ yağlı
  - ☐ ketonlu
  - ☐ spirtli
- 

Sual: .....natrium duzları ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin təbii dadını gücləndirmək qabiliyyətinə malikdirlər? (Çəki: 1)

- ☐ aldehidlərin
  - ☐ ketonların
  - ☒ aminturşuların
  - ☐ karbohidratların
  - ☐ hamısının
- 

Sual: .....hidrolizatların ət bulyonlarında fərqi purin əsasların olmamasıdır. (Çəki: 1)

- ☒ zülali
- ☐ aldehidli
- ☐ yağlı

- ☐ ketonlu  
☐ hamısı

Sual: .....hidrolizatları istehsal etmək üçün şrot, jmix, kazeindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ zülali  
☐ aldehidli  
☐ yağlı  
☐ ketonlu  
☐ hamısı

### **BÖLMƏ: 1001**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1001                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Hansı qrup məhsulları 3 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ I  
☒ II  
☐ III  
☐ IV  
☐ V

Sual: Hansı qrup məhsulları 5 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ I  
☐ II  
☒ III  
☐ IV  
☐ V

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

- ☐ I  
☐ III  
☐ II  
☒ IV  
☐ V

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

- ☐ I  
☐ II  
☐ III  
☐ IV  
☒ VII

Sual: ..... köpük əmələgətirmək üçünçalırlar. (Çəki: 1)



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

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

- ☐ quru təbii süd
- ☐ şəkər
- ☐ aqar
- ☐ dad maddələri
- ☒ 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 -qurukisel adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ şəkər tozu,
- ☐ kartof nişastası,
- ☐ meyvə ekstraktı,
- ☐ giləmeyvə ekstraktı
- ☒ sadalananların hamısı.

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

- ☐ şəkər tozu
- ☐ termiki emal olunmuş mannı yarması
- ☐ meyvə, giləmeyvə ekstraktı
- ☐ lumu turşusu
- ☒ sadalananların hamısı

### **BÖLMƏ: 1002**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1002                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

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

- ☐ şəkər-tozun
  - ☐ meyvə və giləmeyvə ekstraktın
  - ☐ lumu duzunun
  - ☐ aqarın və qida rəng maddələrin
  - ☒ sadalananların hamısı
- 

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

- ☐ quru kisel
  - ☐ quru muss
  - ☐ quru dəmlənmiş krem
  - ☐ quru jele
  - ☒ desertli puding
- 

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

- ☐ həlməşik əmələgətirici
  - ☐ soya
  - ☒ emulqator
  - ☐ köpük əmələgətirici
  - ☐ su
- 

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

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

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

- ☐ duz
  - ☐ sirkə
  - ☒ çay
  - ☐ ədviyyələr
  - ☐ spirtsiz içkilər
- 

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

- ☐ konsentrat
- ☐ hazır məhsul
- ☒ yarımfabrikat
- ☐ əlavələrsiz çay

☐ rənglənmemiş çay

---

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

- ☐ qablaşdırılır
  - ☒ müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır vəkupaj edilir;
  - ☐ rəng maddələri əlavə edilir
  - ☐ aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır
  - ☐ rənglənilir
- 

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

- ☐ 12
  - ☒ 3
  - ☐ 14
  - ☐ 15
  - ☐ 11
- 

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

- ☒ 2
  - ☐ 12
  - ☐ 13
  - ☐ 11
  - ☐ 14
- 

### **BÖLMƏ: 1003**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1003                                                                                |
| Suallardan           | 9                                                                                   |
| Maksimal faiz        | 9                                                                                   |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

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%
  - ☐ 26%
- 

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

- ☒ 2
  - ☐ 13
  - ☐ 14
  - ☐ 15
  - ☐ 16
- 

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

- ☒ 22,40
  - ☐ 12,98
  - ☐ 18,90
  - ☐ 19,24
  - ☐ 17,89
- 

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

- ☐ 3,0
  - ☐ 3,8
  - ☐ 3,6
  - ☐ 3,5
  - ☒ 4,22
- 

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

- ☒ 1,20
  - ☐ 1,41
  - ☐ 1,61
  - ☐ 1,81
  - ☐ 1,91
- 

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

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

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1101                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Qida konsentratları istehsalında hansı növ kişmişdən istifadə olunur: (Çəki: 1)

- ☒ Toxumsuz kişmiş
- ☐ Toxumlu kişmiş
- ☐ Qara kişmiş
- ☐ Səbzə
- ☐ Şiqani

Sual: Üzümün pomoloji sortunndan və emal üsulunan asılı olaraq emal olunan üzüm aşağıdakı hansı növlərə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ Səbzə
- ☐ Bidanə
- ☐ Sayaqi
- ☐ Şiqani
- ☒ Yuxarıda sadalanan bütün variantlar

Sual: Hansı növ üzümdən qida konsentratları istehsalı zamanı istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ Səbzə
- ☐ Bidanə
- ☐ Sayaqi
- ☐ Tumsuz kişmiş
- ☒ Şiqani

Sual: Qarğıdalı hansı fəsiləyə aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ Dənli bitkilər
- ☐ Paxlalı bitkilər
- ☐ Qabaq kimilər
- ☐ Qiləmeyvələrə
- ☐ Köküyümrulular

Sual: Hansı əlamətlərdən asılı olaraq qarğıdalı botanik qruplara ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ Dənin formasından
- ☐ Xarici görünüşündən
- ☐ Endosperm strukturundan
- ☐ Dənin quruluşundan
- ☒ Bütün sadalanan variantlardan asılı olaraq

Sual: Quru səhər yeməklərin istehsalı üçün qarğıdalının hansı botanik növ qruplarından istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ Dışvari qarğıdalı
- ☒ Partlayan qarğıdalı
- ☐ Yarıdışvari qarğıdalı

- ☐ Dişvari sarı qarğıdalı
- ☐ Silisiumlu qarğıdalı

Sual: Qəhvəəvəzi içkilərin istehsalında hansı növ bitkilərdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ Qünəbaxan
- ☐ Zeytun
- ☐ Qarğıdalı
- ☒ Kasnı
- ☐ Çobanyastığı

Sual: Aşağıda sadalanan maddələrdən hansı kasnının kökündə mövcud deyil? (Çəki: 1)

- ☐ Zulali maddələr
- ☐ Fruktoza
- ☐ İnulin
- ☒ İnsulin
- ☐ Qlikozid inqibin

Sual: Kasnının kökündə nişastanın miqdarı nemə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 33
- ☒ 65
- ☐ 28
- ☐ 96
- ☐ 72

Sual: Doğranılmış kasnını hansı növ quruducularda qurudurlar? (Çəki: 1)

- ☐ Şahlı quruducularda
- ☐ Tozlayıcı quruducularda
- ☒ Lentli konveyerli quruducularda
- ☐ Tentlər vasitəsi ilə

### **BÖLMƏ: 1102**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1102                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Qurudulmuş kasnının nəmliyi neçə faiz təşkil edir (Çəki: 1)

- ☒ 14
- ☐ 24
- ☐ 16
- ☐ 47

Sual: İnuliaza fermentin təsiri altında inulin..... hidroliz edir? (Çəki: 1)

- ☒ Fruktoza
- ☐ Qalaqktoza

- ☐ Saxaroza
  - ☐ Riboza
  - ☐ Mannoza
- 

Sual: Qurudulmuş kasnının yüksək nisbi rütubətdə saxlanması icazə verilmir. Eləki qurudulmuş kasnının nəmlənməsi..... qətirib çıxarda bilər? (Çəki: 1)

- ☐ Çəkinin çoxalmasına
  - ☒ Kiflənməyə
  - ☐ Nisbi rütubətin artmasına
  - ☐ Hazır məhsulun strukturun pozulmasına
  - ☐ Çəkinin azalmasına
- 

Sual: Yaşıl qəhvə nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ Yetişməmiş qəhvə dənələrinə
  - ☒ Qəhvə ağacın meyvələrinə
  - ☐ Hüsusi emal olunmuş qəhvə dənələrinə
  - ☐ Ağıqlamaq üçün qəhvə
  - ☐ Kakao paxlasına
- 

Sual: Qəhvə ağacının neçə növü mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☐ 16
  - ☐ 37
  - ☐ 42
  - ☐ 73
  - ☒ 90
- 

Sual: Qəhvə ağacların arasında hansı növü daha praktiki maraq dayəresindədir? (Çəki: 1)

- ☒ Robusta, Arabika, Liberiya növü
  - ☐ Mokko, Şari, Robusta
  - ☐ İndoneziya, Mokko, Monarx
  - ☐ Braziliya, Hindistan, Vyetnam növləri
  - ☐ Kamerun, Qvineya, Robusta
- 

Sual: Kofein alkaloidi böyük mığdarda olduqda hansı sistemə mənfi təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ Ürək – damar sistemine
  - ☐ Mədə -bağırsaq sistemine
  - ☐ Humoral tənzimləməyə
  - ☐ Qan dövranına
  - ☐ Limfa sistemine
- 

Sual: Yaşıl Qəhvədə kofein alkaloidin yüksək mığdarda mövcudluğu qəhvə növünün yüksək keyfiyyətli olmasına: (Çəki: 1)

- ☐ Təsir edir
  - ☒ Təsir etmir
  - ☐ Keyfiyyəti sabit saxlayır
  - ☐ Cuzi mığdarda dəyişikliklərə qətirib çıxardır
  - ☐ Acılıq verir
- 

Sual: Hansı təbii mənbələrdə luma turşusu çoxdur? (Çəki: 1)

- ☒ Lumu
- ☐ Moruq
- ☐ Qarağat
- ☐ Meşə çiyələyi
- ☐ Bütün sadalanan variantlarda

Sual: Çaxırdaşı turşusunu kristal halında nədən alırlar (Çəki: 1)

- ☐ Sirkə istehsalı zamanı
- ☐ Mayaların qıcqırması zamanı
- ☐ Aspergillus niger qöbələyi vasitəsi ilə
- ☐ Üzüm şərabının qıcqırması zamanı
- ☒ Üzüm şirəsi uzun müddət qalıb çökmə verəndə

### **BÖLMƏ: 1103**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1103                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: İnsan orqanizmi tərəfindən ətin hansı emal üsulu nəticəsində alınan məhsulda zülallar daha yaxşı mənimsənilir? (Çəki: 1)

- ☐ Sublimasiyalı qurutma nəticəsində alınan məhsul
- ☒ Təzə bişmiş ət
- ☐ Bir il müddətində saxlanılan ət
- ☐ İstilik emalı nəticəsində alınan məhsul
- ☐ Bütün sadalanan variantlar

Sual: Yulaf yarmasında hansı mineral maddələr mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☐ Dəmir duzu
- ☐ Kaliy
- ☐ Kalsiy
- ☐ Fosfor
- ☒ Bütün növlər

Sual: Yulaf yarmasında hansı vitaminlər mövcudur? (Çəki: 1)

- ☐ Vitamin K
- ☐ vitamin U
- ☒ Vitamin B kompleksi
- ☐ Vitamin C
- ☐ Vitamin H

Sual: Yulaf yarmasında zülalı maddələrin miqdarı necə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 10% qədər
- ☒ 12.5% qədər
- ☐ 37 % qədər
- ☐ 24% qədər



☐ 18-24% qədər

---

Sual: Yulaf yarmasında yağların miqdarı necə % təşkil təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ 6 % qədər  
☐ 12% qədər  
☐ 15% qədər  
☐ 18% qədər  
☐ 18-24% qədər
- 

Sual: Yulaf yarmasında karbohidratların miqdarı necə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 43% qədər  
☐ 48% qədər  
☐ 58% qədər  
☐ 62% qədər  
☒ 66.5% qədər
- 

Sual: Yulaf yarmasında selulozanın miqdarı necə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 9% qədər  
☐ 11% qədər  
☒ 12.2% qədər  
☐ 14.4% qədər  
☐ 15% qədər
- 

Sual: Yulaf yağında hansı fizioloji baxımından qiymətli olan fosfatid tapılmışdır? (Çəki: 1)

- ☒ lenitin  
☐ lecitin  
☐ kefalın  
☐ lipin  
☐ acetilxolin
- 

Sual: Yulafın qida maddələri yüksək mənimsəmə qabiliyyətinə malikdir. Yulafın zülali maddələrin mənimsəmə qabiliyyəti necə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 72% qədər  
☐ 75% qədər  
☐ 78% qədər  
☐ 82% qədər  
☒ 85% qədər
- 

Sual: Yulaf dənində karbohidratların mənimsəmə dərəcəsi necə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 75% qədər  
☐ 30-44%  
☒ 96%  
☐ 24%  
☐ 84% qədər
- 

### **BÖLMƏ: 1201**

|               |      |
|---------------|------|
| Ad            | 1201 |
| Suallardan    | 10   |
| Maksimal faiz | 10   |



Sual: Yulaf dənində yağların mənimsəmə dərəcəsi necə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 38%
- ☐ 45%
- ☐ 67% qədər
- ☒ 94%
- ☐ 100%

Sual: Hansı amil yulafın qida maddələrin insan organizm tərəfindən mənimsəmə processını çətinləşdirir? (Çəki: 1)

- ☐ dənin kobud olduğu
- ☐ yağ maddələrin çox olması
- ☐ karbohidratların nişastaya çevrilməsi
- ☒ selülozanın böyük miqdarda olması
- ☐ dənin çətin emal olunması

Sual: Yulafdan hazırlanan memulatların qidalılıq xüsusiyyətlərini artırmag üçün onlara nece tesir gosterirlər? (Çəki: 1)

- ☐ Mexaniki amillər
- ☐ Fiziki amillər
- ☐ Biokimyəvi amillər
- ☐ Kimyəvi amillər
- ☒ Bütün göstərilən amillər

Sual: İstehsala daxil olan yulafı dənli separatorlarda hansı qarışıqlardan təmizləyirlər? (Çəki: 1)

- ☐ Ferroqarışıqlardan
- ☐ Xirda yulafdan
- ☐ Tozdan
- ☐ Yünqül qarışıqlardan
- ☒ Bütün növ qarışıqlardan

Sual: Hazır yulaf yumaqlarının qablaşdırma ardıcılığını göstərin: 1- yulaf yumaqlarını qurudurlar;2- yulaf yumaqını soyudurlar 3- yulaf yumaqını xirda hissəciklərdən təmizləyirlər 4- karton qutulara yulaf yumaqlarını avtomatlarda qablaşdırırlar. (Çəki: 1)

- ☐ 1,2,3,4
- ☐ 1,4,3,2
- ☒ 3,2,1,4
- ☐ 3,4,2,1
- ☐ 2,1,4,3

Sual: Yulaf yumaqlarını qablaşdıran karton qutuların həcmi nə qədər olur? (Çəki: 1)

- ☐ 50-150;
- ☐ 150-200;
- ☐ 150
- ☒ 250-1000;
- ☐ 300

---

Sual: Qablaşdırma avtomatın tərkib hissələri hansı hissə yoxdu? (Çəki: 1)

- ☒ fırlayıcı baraban
  - ☐ paket hazırlayan baraban
  - ☐ çəki mexanizmin kompleksi
  - ☐ vibrator
  - ☐ transparter
- 

Sual: Daxili paketda termobişən materialda kağız yerinə istifadə etdikdə paketin dibində hansı gurgulardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ silikon ştativ
  - ☒ elektroutücü
  - ☐ əriyən saplar
  - ☐ balıq yapışqanı
  - ☐ jelatin
- 

Sual: Barabana verilən etiket mağazindən xüsusi.....verilir. (Çəki: 1)

- ☐ xüsusi termobişən kağız
  - ☐ yapışqan
  - ☐ okleyka
  - ☐ jelatin
  - ☒ xüsusi vakkum sorucular
- 

Sual: Hazır qutu hansı qurğunun altına verilir? (Çəki: 1)

- ☒ çəki-tərəzi qurğunun
  - ☐ qablaşdırıcı qurğunun
  - ☐ bükücü qurğunun
  - ☐ termobağlayan qurğunun
  - ☐ elektroütücü qurqu
- 

### **BÖLMƏ: 1202**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1202                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Sublimasiyalı qurutma üsulu başqa cür necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ Ananbioz
  - ☐ Abioz
  - ☒ Liotilizasiya
  - ☐ Mobilizasiya
  - ☐ Anabelizasiya
- 

Sual: İstiyin qurudulan məhsula qazların köməyi ilə ötürülməsi: (Çəki: 1)

- ☒ konvektiv
- ☐ Radiasiyalı

- ☐ Publimasiyalı
  - ☐ Konduktiv
  - ☐ Abioz
- 

Sual: Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsi: (Çəki: 1)

- ☐ Konvektiv
  - ☐ Sublimasiyalı
  - ☐ Konduktiv
  - ☒ Radiyasiyalı
  - ☐ Kidroqenizasiya
- 

Sual: Istiliyin şüalanma mənbəyindən radiasiya vasitəsilə ötürülməsi: (Çəki: 1)

- ☐ Sublimasiyalı
  - ☐ Kontakt
  - ☒ Radiasiyalı
  - ☐ Konduktiv
  - ☐ Konvuktiv
- 

Sual: Buzun müəyyən şəraitlərdə maye fazaya keçmədən buxarlanması hansı metoddur? (Çəki: 1)

- ☐ kontakt
  - ☐ konduktiv
  - ☐ konvektiv
  - ☒ sublimasiyalı
  - ☐ radiasiyalı
- 

Sual: Sublimasiya üsulu ilə qurutma hansı aparatda həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ reduktor
  - ☐ konvektor
  - ☐ konduktor
  - ☐ reaktiv
  - ☒ sublimator
- 

Sual: Sublimatorda qalıq təzyiq nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 13,3-66,7 Pa
  - ☐ 8,2-11,5 Pa
  - ☐ 72,5-82,4 Pa
  - ☐ 4-6,5 Pa
  - ☐ 11,8-23,5 Pa
- 

Sual: Ətin sublimasiyalı qurutma müddəti: (Çəki: 1)

- ☐ 22 saat
  - ☐ 3-4 saat
  - ☐ 9-18 saat
  - ☐ 7 saat
  - ☒ 11-12 saat
- 

Sual: Sublimasiyalı qurğuda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünür: (Çəki: 1)

- ☒ 3

- ☐ 2
- ☐ 7
- ☐ 11
- ☐ 6

---

Sual: Sublimasiyalı qurudulmanın I mərhələsi : (Çəki: 1)

- ☒ öz-özünə donma
- ☐ sıxılma
- ☐ ərimə
- ☐ buxarlanma
- ☐ kristallaşma

---

**BÖLMƏ: 1203**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1203                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

---

Sual: Sublimasiyalı qurutmanın II mərhələsi: (Çəki: 1)

- ☒ Məhsuldan 80%-dək nəmliyin kənarlaşması
- ☐ Məhsuldan 100%-dək nəmliyin kənarlaşması
- ☐ Məhsuldan 20%-dək nəmliyin kənarlaşması
- ☐ Məhsuldan 7%-dək nəmliyin kənarlaşması
- ☐ Məhsuldan 30%-dək nəmliyin kənarlaşması

---

Sual: Sublimasiyalı qurutmanın III mərhələsi: (Çəki: 1)

- ☒ Qurutma müsbət temperaturda həyata keçirilir
- ☐ Qurutma tam aparılır
- ☐ Nəmlik 10% kənarlaşır
- ☐ Məhsul 90% qurudulur
- ☐ məhsul 5C dondurulur

---

Sual: Nasosların işində 1 kq buxarlanan nəmliyə nə qədər buxar sərf olunur: (Çəki: 1)

- ☒ 10 kq
- ☐ 37 kq
- ☐ 45 kq
- ☐ 52 kq
- ☐ 23 kq

---

Sual: Nasosların işində 1kq buxarlanan nəmliyə nə qədər su sərf edilir: (Çəki: 1)

- ☐ 200kq
  - ☐ 400kq
  - ☐ 50 kq
  - ☒ 800kq
  - ☐ 75 kq
-

Sual: Qida məhsullarının emalında spirtli qıcqırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir (Çəki: 1)

- ☐ fiziki-kimyəvi
- ☐ istilik-fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☒ biokimyəvi

Sual: Konvektiv üsulla məhsullar neçə tipli qurğuda qurudulur? (Çəki: 1)

- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 5

Sual: Qaymaq hansı temperaturda pasteurizə olunur: (Çəki: 1)

- ☐ 50C
- ☒ 92 C
- ☐ 65C
- ☐ 72C
- ☐ 28C

Sual: Yağsızlaşdırılmış süd hansı temperaturda pasteurizə olunur: (Çəki: 1)

- ☒ 110-115C
- ☐ 75-82C
- ☐ 65-75C
- ☐ 38-42 C
- ☐ 85-92

Sual: Pasteurizasiyadan sonra yağsızlaşdırılmış südün turşuluğu: (Çəki: 1)

- ☐ 10T
- ☒ 19T
- ☐ 5T
- ☐ 7T
- ☐ 3T

Sual: Pasteurizasiyadan sonra qaymağın turşuluğu (Çəki: 1)

- ☒ 25T
- ☐ 10T
- ☐ 35T
- ☐ 6T
- ☐ 9T

### **BÖLMƏ: 1301**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1301                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |

Sual: 700 kq "Malış" quru süd almaq üçün tələb olunan xammalların miqdarı (Çəki: 1)

- ☒ Quru süd 455 kq, pəhriz unu 84 kq, şəkər 161 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 315 mq, PP vitamin 13,3 qr, B6-0,406 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
- ☐ Quru süd 10 kq, pəhriz unu 300 kq, şəkər 17 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 500 mq, PP vitamin 17,5 qr, B6-0,3 qr, dəmirqlisinotostat- 102 qr
- ☐ Quru süd 200 kq, pəhriz unu 350 kq, şəkər 10 kq, şəkər kirşanı 3 kq, C vitamin 200 mq, PP vitamin 10 qr, B6-0,4 qr, dəmirqlisinotostat- 105 qr
- ☐ Quru süd 500 kq, pəhriz unu 450 kq, şəkər 12 kq, şəkər kirşanı 8 kq, C vitamin 400 mq, PP vitamin 500 qr, B6-0,8 qr, dəmirqlisinotostat- 112 qr
- ☐ Quru süd 800 kq, pəhriz unu 200 kq, şəkər 8 kq, şəkər kirşanı 500 kq, C vitamin 350 mq, PP vitamin 300 qr, B6-0,250 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr

Sual: "Qerkules" hansı məhsula aiddir: (Çəki: 1)

- ☒ Yulaf yarması
- ☐ karbohidratlı
- ☐ Dənli
- ☐ Zülallı
- ☐ Yağlı

Sual: Nahar xörəklərinin qida konsentratları neçə qrupa bölünür: (Çəki: 1)

- ☐ 2
- ☒ 5
- ☐ 1
- ☐ 3
- ☐ 7

Sual: Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☒ 2
- ☐ 8
- ☐ 12
- ☐ 16
- ☐ 20

Sual: Qida xammalları neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 8
- ☐ 12
- ☐ 15

Sual: Meyvələr neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☒ 4
- ☐ 8
- ☐ 12
- ☐ 16
- ☐ 20

Sual: Məhsulların qalma müddəti neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☒ 3
  - ☐ 7
  - ☐ 9
  - ☐ 12
  - ☐ 18
- 

Sual: Qalma qabiliyyətinə görə meyvə, tərəvəzlər neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☒ 3
  - ☐ 7
  - ☐ 12
  - ☐ 16
  - ☐ 20
- 

Sual: Qida məhsullarına konservantların əlavə edilməsi hansı üsula aiddir (Çəki: 1)

- ☐ biotexnoloji
  - ☐ fiziki
  - ☒ kimyəvi
  - ☐ texnoloji
  - ☐ mikrobioloji
- 

Sual: Udulan enerjinin miqdarı nə ilə ölçülür (Çəki: 1)

- ☒ rad
  - ☐ °C
  - ☐ kq
  - ☐ ton
  - ☐ q
- 

### **BÖLMƏ: 1302**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1302                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Bir rad necə təyin edilir (Çəki: 1)

- ☐ 1 qr məhsulun udduğu 500 erq-nin ölçüsü kimi
  - ☒ 1 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
  - ☐ 5 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
  - ☐ 10 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
  - ☐ 7 qr məhsulun udduğu 7,5 erq-nin ölçüsü kimi
- 

Sual: Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir (Çəki: 1)

- ☐ 10 Mev
- ☐ 8 Mev
- ☒ 5 Mev



- ☐ 12 Meb
  - ☐ 16 Meb
- 

Sual: Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☒ energetik və təmizləmə sistemibnin fəaliyyəti
  - ☐ maddələr mübadiləsi
  - ☐ abioz
  - ☐ anabioz
  - ☐ bioz
- 

Sual: Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir (Çəki: 1)

- ☒ energetik və tənzimləmə
  - ☐ yaşama fazası
  - ☐ zülal
  - ☐ protein
  - ☐ vitamin
- 

Sual: Saxlanılan məhsulun keyfiyyətinə təsir edən amil hansıdır (Çəki: 1)

- ☐ karbon qazından
  - ☒ havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyişməsindən
  - ☐ oksigendən
  - ☐ nəmlikdən
  - ☐ azotdan
- 

Sual: Biokimyəvi reaksiyalar, informasiya mübadiləsi nə vaxt dayanmır (Çəki: 1)

- ☒ soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı deyildirsə
  - ☐ soyutma temperaturu yüksəkdirsə
  - ☐ qızdırma temperaturu aşağıdırsa
  - ☐ qızdırma temperaturu yüksəkdirsə
  - ☐ soyutma baş vermirsə
- 

Sual: Tumlu meyvələrin saxlanılma müddəti nə ilə xarakterizə olunur (Çəki: 1)

- ☒ məhsul yığımından sonra yetişmə prosesi ilə
  - ☐ məhsul yığımından əvvəl yetişmə prosesi ilə
  - ☐ nəmliliklə
  - ☐ mikroorqanizmlə
  - ☐ quruluğu ilə
- 

Sual: Karbohidratlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 6
  - ☐ 5
  - ☐ 8
  - ☒ 3
  - ☐ 11
- 

Sual: Monoşəkərlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ sellüloza
- ☒ qlükoza, fruktoza, qalaktoza
- ☐ qlikogen, fruktoza

- ☐ maltoza, qlükoza
- ☐ nişasta, fruktoza

Sual: Şəkərlər nəyin təsiri altında hidrolizə uğrayır? (Çəki: 1)

- ☒ fermentin
- ☐ spirtin
- ☐ karbonun
- ☐ temperaturun
- ☐ mühitin

### **BÖLMƏ: 1303**

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1303                                                                              |
| Suallardan           | 10                                                                                |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                               |

Sual: Kazein zülalı hansı məhsullarda olur (Çəki: 1)

- ☐ mayada
- ☒ süddə
- ☐ ətdə
- ☐ makaronda
- ☐ yağda

Sual: Pantoten turşusu hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☐ A
- ☐ C
- ☐ D
- ☐ E
- ☒ B3

Sual: Riboflavin hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ B2
- ☐ A
- ☐ E
- ☐ k
- ☐ C

Sual: Orot turşusu hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☐ B12
- ☐ B1
- ☒ B13
- ☐ A
- ☐ k

Sual: Piridoksin hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ B6
- ☐ E
- ☐ K
- ☐ B2
- ☐ B9

---

Sual: Folastin hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☐ C
- ☐ B3
- ☒ B9
- ☐ E
- ☐ D

---

Sual: Nikotin turşusu hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ PP
- ☐ C
- ☐ E
- ☐ k
- ☐ A

---

Sual: Orqanizmdə zülal çatışmamazlığı hansı xəstəliklər törədir (Çəki: 1)

- ☒ Alimentar
- ☐ Mentar
- ☐ Beri-beri
- ☐ Raxit
- ☐ toyuq korluğu

---

Sual: Zülallar neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 8
- ☐ 10

---

Sual: Neçə amin turşusu əvəzolunmayan hesab edilir (Çəki: 1)

- ☒ 9
- ☐ 7
- ☐ 6
- ☐ 1
- ☐ 10

---

### **BÖLMƏ: 1401**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1401                                                                                |
| Suallardan           | 10                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 10                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

Sual: Yağlar orqanizmdə hansı rolu oynayır (Çəki: 1)

- ☒ energetik və plastik
  - ☐ yaddaş
  - ☐ piylənmə
  - ☐ plastik və piylənmə
  - ☐ energetik və informasiya
- 

Sual: Yağlar neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☐ 4
  - ☒ 2
  - ☐ 7
  - ☐ 10
  - ☐ 12
- 

Sual: Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlar neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☐ 8
  - ☒ 2
  - ☐ 7
  - ☐ 12
  - ☐ 16
- 

Sual: Monosaxaridlərə hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☐ saxaroza, laktoza
  - ☒ qlükoza, fruktoza, ksiloza, arabinoza
  - ☐ staxioza, qlükoza
  - ☐ saxaroza, staxioza
  - ☐ arabinoza
- 

Sual: Disaxaridlərə hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☒ saxaroza, maltoza, laktoza
  - ☐ arabinoza
  - ☐ qlükoza, ksiloza
  - ☐ staxioza
  - ☐ rafinaza, fruktoza
- 

Sual: Karbohidratlar həzmolunma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☐ 8
  - ☐ 9
  - ☒ 2
  - ☐ 1
  - ☐ 12
- 

Sual: Ən çox çirrin hesab edilən karbohidrat hansıdır (Çəki: 1)

- ☐ maltoza
- ☐ rafinoza
- ☐ laktoza
- ☐ ksiloza

☒ fruktoza

---

Sual: Tokoferol hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ E
  - ☐ K
  - ☐ C
  - ☐ D
  - ☐ A
- 

Sual: D vitamini çatışmadıqda hansı xəstəli əmələ gəlir (Çəki: 1)

- ☒ raxit
  - ☐ A vitaminoz
  - ☐ toyuq korluğu
  - ☐ Beri-beri
  - ☐ sinqa
- 

Sual: Askorbin turşusu hansı vitaminə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ C
  - ☐ E
  - ☐ D
  - ☐ K
  - ☐ A
- 

### **BÖLMƏ: 1402**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1402                                                                                |
| Suallardan           | 11                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 11                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Askorbin turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir (Çəki: 1)

- ☐ toyuq korluğu
  - ☐ hepertoniya
  - ☐ beri-beri
  - ☐ Raxit
  - ☒ sinqa, askorbin
- 

Sual: B1 vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir (Çəki: 1)

- ☒ beri-beri
  - ☐ raxit
  - ☐ sinqa
  - ☐ hemofiliya
  - ☐ leykomiya
- 

Sual: Pantaten turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir (Çəki: 1)

- ☒ dermatit

- ☐ raxit
  - ☐ hipotoniya
  - ☐ ürək çatışmamazlığı
  - ☐ leykomiya
- 

Sual: Panqam turşusu hansı vitamində deyilir (Çəki: 1)

- ☐ E
  - ☐ A
  - ☒ B15
  - ☐ K
  - ☐ PP
- 

Sual: Buğdanın tərkibində hansı vitaminlər var (Çəki: 1)

- ☒ B qrupu
  - ☐ C
  - ☐ D
  - ☐ K
  - ☐ E
- 

Sual: Buğdada karbohidratlar hansı şəkildə göstərilir (Çəki: 1)

- ☒ nişasta, sellüloza, şəkər
  - ☐ vitamin
  - ☐ yağ
  - ☐ mineral maddələr
  - ☐ ferment
- 

Sual: Qidanın tərkibinə daxil olan mineral maddələr hansılardır (Çəki: 1)

- ☒ mikroelementlər, makroelementlər
  - ☐ zülallar
  - ☐ yağlar
  - ☐ fermentlər
  - ☐ vitaminlər
- 

Sual: Hüceyrədə fasiləsiz olaraq hansı proses gedir (Çəki: 1)

- ☒ biokimyəvi
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ bioloji
  - ☐ mikrobioloji
  - ☐ texnoloji
- 

Sual: Hüceyrənin xarici qatında nə yerləşir (Çəki: 1)

- ☒ mannano-protein kompleksi
  - ☐ ferment
  - ☐ vitamin
  - ☐ karbohidrat
  - ☐ azot
- 

Sual: Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır (Çəki: 1)

- ☐ vitaminlər, mineral maddələr

- ☐ su, fermentlər
- ☐ zülallar, mineral maddələr
- ☐ mikroelementlər, zülallar
- ☒ zülallar, yağlar, karbohidratlar

Sual: Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır (Çəki: 1)

- ☒ saxlanma müddətindən
- ☐ hüceyrənin vəziyyətindən
- ☐ sitoplazmadan
- ☐ soyutma temperaturundan
- ☐ məhsulun nəmliyindən

### **BÖLMƏ: 1403**

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Ad                   | 1403                     |
| Suallardan           | 29                       |
| Maksimal faiz        | 29                       |
| Sualları qarışdırmaq | <input type="checkbox"/> |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                      |

Sual: Səmərəli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir (Çəki: 1)

- ☐ 12
- ☐ 8
- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 21

Sual: İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- ☐ 6
- ☐ 8
- ☒ 3
- ☐ 10
- ☐ 12

Sual: Əvəz olunmayan amin turşularına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☐ valin, histidin, tirozin, prolin
- ☒ valin, histidin, metionin, triptofan, treonin, fenilalanin, lizin, leysin, izoleysin
- ☐ treonin, fenilalan, sistin, sistein
- ☐ triptofan, treonin, tirozin
- ☐ tirozin, histidin, serin

Sual: Yağabənzər maddələr hansılardır (Çəki: 1)

- ☒ fosfolipidlər, sterinlər
- ☐ sterin, izoleysin
- ☐ sistein, izoleysin
- ☐ triptofan, qlubumin
- ☐ qlikogen, sistin

Sual: Həzm olunmayan karbohidratlar hansılardır (Çəki: 1)

- ☐ fruktoza, maltoza
  - ☐ nişasta, dekstrin
  - ☒ hemisellüloza, sellüloza, dekstran, kamed
  - ☐ nişasta, sellüloza
  - ☐ fruktoza, sellüloza
- 

Sual: Qələvi xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☒ kalsium, maqnezium, kalium, natrium
  - ☐ kalsium, fosfor, xlor, yod
  - ☐ kükürd, natrium, fosfor, nikel
  - ☐ manqan, sink, xlor, kalium
  - ☐ kalium, flor, sink, nikel
- 

Sual: Protopektinin parçalanması nəticəsində nə baş verir (Çəki: 1)

- ☐ hüceyrə qabığı quruyur
  - ☒ hüceyrə qabığı yumşalır
  - ☐ hüceyrə divarı dağılır
  - ☐ hüceyrə parçalanır
  - ☐ rüşeym məhv olur
- 

Sual: Hüceyrənin daxili səthi necə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ vakuol
  - ☐ sitoplazma
  - ☐ membran
  - ☐ hüceyrə şirəsi
  - ☐ hüceyrəarası maddə
- 

Sual: Qaz-mayə sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir (Çəki: 1)

- ☒ aqrekat halın dəyişməsi hesabına
  - ☐ istiliktutumu hesabına
  - ☐ istilikötürmə hesabına
  - ☐ istilik saxlama hesabına
  - ☐ buxarlanma hesabına
- 

Sual: Yarımkəçirici membran nə ilə fərqlənir (Çəki: 1)

- ☒ az enerji tutumu ilə
  - ☐ çox enerji tutumu ilə
  - ☐ sadəliyi ilə
  - ☐ mürəkkəbliyi ilə
  - ☐ vacibliyi ilə
- 

Sual: Osmos hadisəsinin hərəkətverici qüvvəsi hansıdır (Çəki: 1)

- ☒ həlledicinin osmotik təzyiqi
  - ☐ dializ
  - ☐ əks osmos
  - ☐ qaz mayə sistemi
  - ☐ membran elektroliz
-



Sual: Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir (Çəki: 1)

- ☐ texnoloji
  - ☒ fiziki
  - ☐ bioloji
  - ☐ mikrobioloji
  - ☐ kimyəvi
- 

Sual: İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir (Çəki: 1)

- ☐ qızdırma temperaturu kifayət qədər deyilsə
  - ☒ soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı olmadıqda
  - ☐ soyutma temperaturu yüksək olduqda
  - ☐ qızdırma temperaturu yüksək olduqda
  - ☐ soyutma baş vermədikdə
- 

Sual: Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir (Çəki: 1)

- ☐ zülal
  - ☐ vitaminə
  - ☒ konservanta
  - ☐ əvəz olunan amin turşularının
  - ☐ əvəz olunmayan amin turşularına
- 

Sual: Aşağıdakılardan denaturasiyaya uğrayan zülallar hansılardır (Çəki: 1)

- ☒ qlobulinlər
  - ☐ prolaminlər
  - ☐ protaminlər
  - ☐ qlütelinlər
  - ☐ histonlar
- 

Sual: Məhsulun turşuluğu hansı xassəyə aiddir (Çəki: 1)

- ☐ reoloji
  - ☒ kimyəvi
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ mikrobioloji
  - ☐ biotexnoloji
- 

Sual: Məhsulun küllülüüyü hansı xassəyə aiddir (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
  - ☒ kimyəvi
  - ☐ reoloji
  - ☐ texnoloji
  - ☐ mexaniki
- 

Sual: Qarabaşaq hansı tərkibli bitkilərə aiddir (Çəki: 1)

- ☐ zülal
  - ☐ yağ
  - ☐ ferment
  - ☐ vitamin
  - ☒ nişasta
-

Sual: Paxla hansı tərkibli bitkilərə aiddir (Çəki: 1)

- ☒ zülal
  - ☐ yağ
  - ☐ ferment
  - ☐ nişasta
  - ☐ vitamin
- 

Sual: Fasiləsiz olaraq hüceyrədə hansı proses baş verir (Çəki: 1)

- ☐ fzi ki
  - ☐ mikribioloji
  - ☒ biokimyəvi
  - ☐ texnoloji
  - ☐ kimyəvi
- 

Sual: Emulsiya hansı sistemə aiddir (Çəki: 1)

- ☒ dispers sistemə
  - ☐ qaz sistemine
  - ☐ kolloid sistemine
  - ☐ bərk sistemə
  - ☐ toz sistemine
- 

Sual: Axan mayenin həcmi nə ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- ☒ kapilyar viskozimetrlə
  - ☐ kapilyar barometrlə
  - ☐ kapilyar monometrlə
  - ☐ xarici təzyiqlə
  - ☐ daxili təzyiqlə
- 

Sual: Məhsulda suyun aktivliyinin azalması nə vaxt baş verir (Çəki: 1)

- ☐ hüceyrə paraçalandıqda
  - ☐ həcmi azaldıqda
  - ☐ həcmi artdıqda
  - ☒ osmotik təzyiq artdıqda
  - ☐ osmotik təzyiq azaldıqda
- 

Sual: Unda küllülük çox olduqda nə baş verir (Çəki: 1)

- ☒ onun rəngi tünd olur
  - ☐ kleykovina güclü olur
  - ☐ zülal pıxtalaşır
  - ☐ endosperm zəif olur
  - ☐ onun nəmliyi yüksək olur
- 

Sual: Məhsulların hüceyrə quruluşu nə ilə bağlıdır (Çəki: 1)

- ☒ bioloji xassə ilə
  - ☐ reoloji xassə ilə
  - ☐ fiziki xassə ilə
  - ☐ texnoloji xassə ilə
  - ☐ kimyəvi xassə ilə
-

Sual: Mikrofloranın inkişafı mühitdə nə qədər spirt olduqda dayanır (Çəki: 1)

- ☒ 12-16%
  - ☐ 3%
  - ☐ 5%
  - ☐ 7-9%
  - ☐ 10%
- 

Sual: Qida sənayesində turşutma hansı emal üsuluna əsaslanır (Çəki: 1)

- ☐ fiziki
  - ☐ texnoloji
  - ☒ biokimyəvi
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ reoloji
- 

Sual: Kontakt üsulu ilə hansı məhsullar qurudulur (Çəki: 1)

- ☒ yüksək nəmliyə malik
  - ☐ az nəmliyə malik
  - ☐ quru
  - ☐ qatı
  - ☐ sıx
- 

Sual: Dehidrogenləşdirmə üsulu harada istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☐ tərəvəzlərin nəmləndirilməsində
  - ☒ meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında
  - ☐ meyvələrin konservləşdirilməsində
  - ☐ tındalizasiyada
  - ☐ tərəvəzlərin konservləşdirilməsində
- 

### **BÖLMƏ: 1501**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1501                                                                                |
| Suallardan           | 20                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 20                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Bitki xammallarının bioloji itkisi nə ilə bağlıdır (Çəki: 1)

- ☐ donma prosesi ilə
  - ☐ yanma prosesi ilə
  - ☐ isladılma prosesi ilə
  - ☒ quruma prosesi ilə
  - ☐ nəfəs alma prosesi ilə
- 

Sual: Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur (Çəki: 1)

- ☒ qabıqda
- ☐ rüşeymdə
- ☐ endospermə

- ☐ aleyron qatında
  - ☐ dəndə
- 

Sual: Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur (Çəki: 1)

- ☐ endospermədə
  - ☐ qabıqda
  - ☐ aleyron qatında
  - ☒ rüşeymdə
  - ☐ dəndə
- 

Sual: Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir (Çəki: 1)

- ☒ fiziki
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ texnoloji
  - ☐ bioloji
  - ☐ biokimyəvi
- 

Sual: Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir (Çəki: 1)

- ☐ tsiksotropiya
  - ☐ mexaniki adgeziya
  - ☒ spesifik adgeziya
  - ☐ sürüşgənlik
  - ☐ möhkəmlilik
- 

Sual: Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır (Çəki: 1)

- ☒ rekristallaşma
  - ☐ inversiya
  - ☐ parçalanma
  - ☐ fermentasiya
  - ☐ revcticukasiya
- 

Sual: Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir (Çəki: 1)

- ☐ mexaniki
  - ☐ istilik-fiziki
  - ☒ kimyəvi
  - ☐ fiziki-kimyəvi
  - ☐ qıcqırtma
- 

Sual: Kolloid məhlula hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☒ meyvə şirəsi
  - ☐ qazlı içki
  - ☐ spirtli içki
  - ☐ şəkər məhlulu
  - ☐ suspenziya
- 

Sual: Mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir (Çəki: 1)

- ☒ patogenlik xassəsinə
- ☐ aqresivlik xassəsinə

- ☐ virulentlik xassəsinə
  - ☐ mikrobioloji xassəsinə
  - ☐ texnoloji xassəsinə
- 

Sual: Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir (Çəki: 1)

- ☐ keyfiyyətin yüksəldilməsi
  - ☐ fiziki tərkibin dəyişməsi
  - ☒ kimyəvi tərkibin dəyişməsi
  - ☐ saxlanma müddətinin uzadılması
  - ☐ hüceyrənin məhvi
- 

Sual: Daimi yük altında materialın fasiləsiz deformasiya olunması necə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ özlülük
  - ☐ sürüşgənlik
  - ☐ elastiklik
  - ☐ tiksotropiya
  - ☐ adgeziya
- 

Sual: İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər (Çəki: 1)

- ☒ cücərmənin qarşısını almaq üçün
  - ☐ kiflənmənin qarşısını almaq üçün
  - ☐ köhnəlmənin qarşısını almaq üçün
  - ☐ tindalizasiya üçün
  - ☐ rasterizasiya üçün
- 

Sual: İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir (Çəki: 1)

- ☒ fiziki
  - ☐ mikrobioloji
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ bioloji
- 

Sual: İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ soyuq pasterizasiya
  - ☐ qızğın pasterizasiya
  - ☐ dindalizasiya
  - ☐ aseptik konservləşdirmə
  - ☐ radiasiyalı sterilizasiya
- 

Sual: Qatışıqların membranlar vasitəsilə ayrılması hansı müəllifə məxsusdur (Çəki: 1)

- ☐ Fikə
  - ☒ Liqmodinə
  - ☐ Qremə
  - ☐ Şvedova
  - ☐ Nazarova
- 

Sual: Membranlar nəyə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ ikifazlı bir-birindən ayıran, arasındakı sərhədi müəyyən edən sahədir
- ☐ hüceyrə quruluşuna

- ☐ hüceyrə divarına
  - ☐ sitoplazmaya
  - ☐ ribosoma
- 

Sual: Dializ hansı üsula aiddir (Çəki: 1)

- ☐ fiziki
  - ☒ membran
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ reoloji
- 

Sual: Osmos hansı üsula aiddir (Çəki: 1)

- ☒ membran
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ fiziki
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ texnoloji
- 

Sual: Ultrafiltrasiya hansı üsula aiddir (Çəki: 1)

- ☒ membran
  - ☐ fiziki
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ reoloji
- 

Sual: Qazların ayrılması hansı üsula aiddir (Çəki: 1)

- ☐ reoloji
  - ☐ biotexnoloji
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ fiziki
  - ☒ membran
- 

### **BÖLMƏ: 1502**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1502                                                                                |
| Suallardan           | 20                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 20                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Dondurulma nə üçün tətbiq olunur (Çəki: 1)

- ☒ məhsulları uzun müddətə saxlamaq üçün
  - ☐ məhsulların tez istifadə olunması üçün
  - ☐ toxuma daxilində nəmliyi saxlamaq üçün
  - ☐ qurutmaq üçün
  - ☐ şəffaflaşdırmaq üçün
-

Sual: Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldən istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☒ dondurma
  - ☐ qaynatma
  - ☐ isitmə
  - ☐ qurutma
  - ☐ yoğrulma
- 

Sual: Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir (Çəki: 1)

- ☒ hüceyrəarası mayenin kristallaşması
  - ☐ hüceyrə daxilindəki mayenin qaynaması
  - ☐ hüceyrənin pozulması
  - ☐ hüceyrənin inkişafı
  - ☐ hüceyrəarası mayenin qatılaşması
- 

Sual: Məhsulların kiflərlə xarabolmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür (Çəki: 1)

- ☐ quru yerdə saxlanılır
  - ☐ səthi-aktiv maddələrdən istifadə edirlər
  - ☒ propion turşusu və onun duzlarından istifadə edirlər
  - ☐ sorbin turşusundan istifadə edirlər
  - ☐ karbon qazından istifadə edirlər
- 

Sual: Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir (Çəki: 1)

- ☒ mikrobioloji
  - ☐ biokimyəvi
  - ☐ biotexnoloji
  - ☐ kimyəvi
  - ☐ bioloji
- 

Sual: Anaerob bakteriyaların təsiri altında nə baş verir (Çəki: 1)

- ☒ amin turşularının dekarboksilləşməsi
  - ☐ karbon qazının əmələ gəlməsi
  - ☐ etil spirtinin əmələ gəlməsi
  - ☐ propion turşusunun əmələ gəlməsi
  - ☐ sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
- 

Sual: Anbarlarda yaşıl çürüməyə nə səbəb olur (Çəki: 1)

- ☒ pensillium italicum göbələyi
  - ☐ Botrytis cinerea göbələyi
  - ☐ clostridium göbələyi
  - ☐ Basillus bakteriyası
  - ☐ trixoderma göbələyi
- 

Sual: Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir (Çəki: 1)

- ☒ məhlulda suyun aktivliyi azalır
  - ☐ məhlulda suyun aktivliyi çoxalır
  - ☐ məhlulda bulanıqlıq əmələ gəlir
  - ☐ məhlul çökür
  - ☐ məhlul şəffaflandır
-

Sual: Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir (Çəki: 1)

- ☐ saxlanma şəraiti
  - ☒ temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət sürəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi
  - ☐ soyutma şəraiti
  - ☐ gərginlik
  - ☐ qurutma
- 

Sual: Dondurma prosesi nəyə deyilir (Çəki: 1)

- ☒ xammalın temperaturunun krioskopik t-dan 10-25°C aşağı salınması
  - ☐ xammal temperaturunun krioskopik temperaturdan 2-3°C aşağı salınması
  - ☐ xammal temperaturunun krioskopik temperaturdan 4-5°C aşağı salınması
  - ☐ xammal temperaturunun krioskopik temperaturdan 6-7°C aşağı salınması
  - ☐ xammal temperaturunun krioskopik temperaturdan 0 °C salınması
- 

Sual: Qıcqırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir (Çəki: 1)

- ☒ aktivliyi azalır
  - ☐ aktivliyi artır
  - ☐ hidroliz olur
  - ☐ parçalanır
  - ☐ dayanır
- 

Sual: Fermentlər kimyəvi tərkibinə görə hansı qruplara bölünür (Çəki: 1)

- ☒ bir komponentli, iki komponentli
  - ☐ üç komponentli
  - ☐ səkkiz komponentli
  - ☐ bir komponentli
  - ☐ dörd komponentli
- 

Sual: Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını hansı ferment yerinə yetirir (Çəki: 1)

- ☐ oksireduktaza
  - ☐ liaza
  - ☒ hidrolaza
  - ☐ izomeraza
  - ☐ liqaza
- 

Sual: Askorbin turşusundan dehidroaskorbin turşusunun əmələ gəlməsi nəyin hesabına baş verir (Çəki: 1)

- ☒ askorbinaza fermentinin
  - ☐ tranferaza fermentinin
  - ☐ askorbin turşusunun
  - ☐ nikotin turşusunun
  - ☐ fiqaza fermentinin
- 

Sual: Termentdə temperatur artdıqca nə baş verir (Çəki: 1)

- ☐ aktivlik artır
- ☒ aktivlik azalır
- ☐ katabolizm baş verir
- ☐ fermentlər artır
- ☐ fermentlər azalır



---

Sual: Qida sənayesində əsas hansı qıcqırma növündən istifadə olunur (Çəki: 1)

- ☐ kəhraba turşusuna qıcqırma
  - ☒ spirt, süd, yağ turşularına qıcqırma
  - ☐ limon turşusu qıcqırma
  - ☐ sirkə turşusuna qıcqırma
  - ☐ qarışqa turşusuna qıcqırma
- 

Sual: Mayanın hazırlanması hansı istehsal sahəsinə aiddir (Çəki: 1)

- ☐ fiziki-kimyəvi istehsala
  - ☐ mexaniki istehsala
  - ☐ istilikfiziki istehsala
  - ☐ kimyəvi istehsala
  - ☒ qıcqırtma istehsalına
- 

Sual: Qocalmış mayalar nəyə malikdirlər (Çəki: 1)

- ☐ parçalanmaya
  - ☐ tənəffüsə
  - ☒ neterogen sitoplazma, qalınlaşmış qlata
  - ☐ tumurcuqlanmaya
  - ☐ ribosoma
- 

Sual: Qıcqırdılan mühitin normal şəraitində nə qədər hüceyrə tumurcuqlayır (Çəki: 1)

- ☒ 70%
  - ☐ 10%
  - ☐ 30%
  - ☐ 20%
  - ☐ 5%
- 

Sual: Fermentlər hansı spesifik xüsusiyyətlərə malikdirlər (Çəki: 1)

- ☒ mütləq, qrup, sterokimyəvi spesifikliyə malik
  - ☐ dəyişgən, sadə spesifikliyə malik
  - ☐ mürəkkəb spesifikliyə malik
  - ☐ beş komponentli
  - ☐ liqaza
- 

### **BÖLMƏ: 1503**

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1503                                                                                |
| Suallardan           | 20                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 20                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                 |

---

Sual: Məhsulun fermentativ xarab olmasının qarşısının alınması üçün məhsul neçə dərəcəyə qədər emal edilir (Çəki: 1)

- ☐ 10-20°C
- ☐ 20-30°C

- ☐ 40°C
  - ☒ 80-100°C
  - ☐ 50°C
- 

Sual: Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir (Çəki: 1)

- ☐ oksireduktaza
  - ☐ hidolaza
  - ☐ transferaza
  - ☐ izomeraza
  - ☒ liqaza
- 

Sual: Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır (Çəki: 1)

- ☐ sıxma
  - ☐ presləmə
  - ☐ sterilizasiya
  - ☐ ekstraksiya
  - ☒ durultma
- 

Sual: Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir (Çəki: 1)

- ☒ adsorbsiya
  - ☐ absorbsiya
  - ☐ fermentasiya
  - ☐ presləmə
  - ☐ sıxma
- 

Sual: Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər (Çəki: 1)

- ☐ yuma
  - ☒ ekstraksiya, filtrasiya, çökdürmə
  - ☐ isladılma
  - ☐ qaynatma
  - ☐ sterilizasiya
- 

Sual: Maddənin cisim və ya məhsulun səth qatından ətraf mühitə keçmə prosesi necə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ desorbsiya
  - ☐ absorbsiya
  - ☐ adsorbsiya
  - ☐ sorbsiya
  - ☐ xemosorbsiya
- 

Sual: İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ bişirmə
  - ☐ qaynatma
  - ☒ istilik tutumu, istilikkeçirmə, temperaturkeçirmə əmsali
  - ☐ dondurma
  - ☐ soyutma
- 

Sual: Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir (Çəki: 1)

- ☐ istikikeçirmə əmsali azalır

- ☐ temperatur keçirmə azalır
  - ☐ istilik keçirmə əmsalı artır
  - ☐ istilik tutumu azalır
  - ☒ istilik tutumu artır
- 

Sual: Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- ☐ qaynama
  - ☐ sublimasiya
  - ☐ karamelləşmə
  - ☒ inersiya
  - ☐ imersiya
- 

Sual: Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- ☐ maddələr mübadiləsilə
  - ☐ Abioz prinsipilə
  - ☐ Adsorbsiya ilə
  - ☒ sublimasiya və rekristallaşma ilə
  - ☐ Tindalizasiya ilə
- 

Sual: Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır (Çəki: 1)

- ☒  $w/r=ks$
  - ☐  $wr=k/s$
  - ☐  $ws=rk$
  - ☐  $wk=sr$
  - ☐  $w=mg$
- 

Sual: Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir (Çəki: 1)

- ☒ axan mayenin həcmi
  - ☐ axan mayenin sıxlığı
  - ☐ axan mayenin təzyiqi
  - ☐ kapilyarın uzunluğu
  - ☐ axan mayenin qatılığı
- 

Sual: Xarici qüvvə təsiri altında cismin forma dəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır (Çəki: 1)

- ☐ yapışqanlıq
  - ☐ elastiklik
  - ☒ möhkəmlik
  - ☐ plastiklik
  - ☐ özlülük
- 

Sual: Maye və qazların sürüşməyə qarşı müqaviməti necə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ özlülük
  - ☐ elastiklik
  - ☐ plastiklik
  - ☐ ruaksasiya
  - ☐ yapışqanlıq
- 

Sual: Özlülüklü-elastiki cism kimə görə təyin edilir (Çəki: 1)

- ☒ Kelvinə
  - ☐ Sen-Venana
  - ☐ Nyutona
  - ☐ Quka
  - ☐ Maksvelə
- 

Sual: Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır (Çəki: 1)

- ☒ həddi gərginlik
  - ☐ yerdəyişmə gərginliyi
  - ☐ plastiklik
  - ☐ elastiklik
  - ☐ möhkəmlik
- 

Sual: Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir (Çəki: 1)

- ☐ texnoloji
  - ☐ bioloji
  - ☐ kimyəvi
  - ☒ fiziki
  - ☐ mikrobioloji
- 

Sual: Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır (Çəki: 1)

- ☐ gərginlikdən
  - ☒ deformasiyanın mexaniki rejimindən
  - ☐ özlülükdən
  - ☐ elastiklikdən
  - ☐ plastiklikdən
- 

Sual: Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir (Çəki: 1)

- ☐ plastik özlülük
  - ☒ səmərəli özlülük
  - ☐ plastiklik
  - ☐ elastiklik
  - ☐ möhkəmlik
- 

Sual: Özlülüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir (Çəki: 1)

- ☐ Maksvelə
  - ☒ Binqama
  - ☐ Quka
  - ☐ Sen-Venana
  - ☐ Nyutona
- 

