

1. Qida məhsullarının istehlak dəyəri necə xarakterizə olunur?
 - a) tərkibi, təbii elementləri ilə
 - b) keyfiyyəti ilə
 - c) saxlanması ilə
 - d) faydalılığı və yararlığı ilə
 - e) istehsal üsulları ilə
2. Əhalinin sağlamlığı məhsulun hansı göstəricilərindən asılıdır?
 - a) miqdarından
 - b) saxlanmasından
 - c) keyfiyyətindən
 - d) daşınmasından
 - e) emalından
3. Qida məhsullarının istehsalında hansı göstəricilər əsas hesab edilir?
 - a) tullantısız istehsal
 - b) məhsulun keyfiyyəti
 - c) məhsuldarlıq
 - d) təkmilləşdirmə üsulları
 - e) yeni avadanlıqların tətbiq
4. Keyfiyyətli məhsulun alınması üçün nə lazımdır?
 - a) keyfiyyətli xammal
 - b) texnoloji avadanlıq
 - c) anbar binaları
 - d) daşınma və qablaşdırma
 - e) temperatur rejimi
5. Orqanizmdə toplanan enerji hansı prosesə təsir edir?
 - a) maddələr mübadiləsinə
 - b) sərf etdiyi işə
 - c) sağlamlığa
 - d) yaşayış tərzinə
 - e) ətraf mühitin formasına
6. Fiziki-kimyəvi üsulla məhsulun hansı göstəriciləri yoxlanılır?
 - a) şəkərin miqdarı
 - b) iyi və dadı
 - c) konsistensiyası
 - d) donma və ərimə dərəcəsi
 - e) nişastanın miqdarı
7. Balanslaşdırılmış qidalanmada hansı şərtlər nəzərə alınmalıdır?
 - a) qida məhsullarının orqanizmi təmin etməsi
 - b) enerji sərfinin təyinatı
 - c) qidanın gün ərzində bölünməsi
 - d) qida komponentlərinin nisbəti
 - e) iş şəraiti
8. Çürümə və qıcqırma hansı prosesə aiddir?
 - a) kimyəvi
 - b) mikrobioloji
 - c) fiziki

- d) bombaj
 - e) fiziki- kimyəvi
9. Bunlardan hansı qidanı təşkil edən maddələrdir?
- a)) üzvi və mineral maddələr
 - b) əsas və əlavə maddələr
 - c) qeyri-üzvi maddələr
 - d) vitaminlər
 - e) zülallar
10. Kimyəvi təhlildə məhsulun hansı göstəriciləri yoxlanılır?
- a)) şəkərin miqdarı
 - b) iyi və dadı
 - c) konsistensiyası
 - d) ərیمə dərəcəsi
 - e) sıxlığı
11. Qida xammalında quruluş-mexaniki xassələri hansı metodla təyin edirlər?
- a)) reoloji metodla
 - b) biokimyəvi metodla
 - c) kimyəvi metodla
 - d) infraqırmızı spektroskopiya metodu ilə
12. Qida məhsullarının bioloji dəyərliyi nə deməkdir?
- a) qidanın tərkibindəki vitaminlər
 - b) qidanın tərkibindəki karbohidratlar
 - c) əvəzolunmaz turşular və makroelementlər
 - d) məhsulun qidalılıq dəyəri
 - e) enerji vermə qabiliyyəti
13. Məhsulların saxlanılmasında baş verən mikrobioloji proseslərə bunlardan hansı aiddir?
- a) duzlaşma
 - b) qaralma
 - c) parçalanma
 - d) çürümə, qıcırma
 - e) məhsul itkisi
14. Qida komponentlərinin nisbəti hansı qidalanmada əsas götürülür?
- a) funksional qidalanmada
 - b) ənənəvi qidalanmada
 - c) müasir qidalanmada
 - d) balanslaşdırılmış qidalanma
 - e) zənginləşdirilmiş qidalanma
15. Makroelementlər və aminturşular qida məhsullarının hansı keyfiyyətini müəyyən edir?
- a) bioloji dəyərini
 - b) mikrobioloji dəyərini
 - c) qida dəyərini
 - d) enerji vermə dəyərini
 - e) suhopdurma qabiliyyətini
16. Məhsulların saxlanmasında baş verən kimyəvi proseslərə bunlardan hansı aiddir?
- a) kiflənmə

- b)) rəngin dəyişməsi
 - c) məhsul itkisi
 - d) donma
 - e) həllolma
17. Məhsulların saxlanması bunlardan hansı vacibdir?
- a) saxlanma yeri
 - b) ilin mövsümü
 - c) rütubət
 - d) temperatur
 - e) kimyəvi maddələr
18. Şəkərin əhənglə təmizlənməsi necə adlanır?
- a) neytrallaşma
 - b) karamelləşmə
 - c) çökdürülmə
 - d) deffekasiya
 - e) kristallaşdırma
19. Yüksək keyfiyyətli şəkər tozu almaq üçün hansı sxem tətbiq edilir?
- a) üç utfelli sxem
 - b) temperatur rejimi
 - c) fasiləli vakuum aparatları
 - d) konveyerli qurutma sistemi
 - e) barabanlı quruduculardan istifadə
20. Şəkər istehsalında ultramin maddəsindən nə məqsədlə istifadə edilir?
- a) ağartmaq üçün
 - b) bərkitmək üçün
 - c) sarı rəngi azaltmaq üçün
 - d) bişirmək üçün
 - e) qatılaşıdırmaq üçün
21. 188⁰C-də hansı şəkərli məhsul əriyir?
- a) saxaroza
 - b) invert şəkəri
 - c) qlükoza
 - d) nişasta dekstrini
 - e) qalaktoza
22. Əhəng və aktiv kömürlə şəkər hansı maddələrdən təmizlənir?
- a) rəngli maddələr
 - b) kənar iylər
 - c) yağlar
 - d) spirt
 - e) quru maddələr
23. Kalorimetrik üsulla şəkərin hansı xüsusiyyəti təyin olunur?
- a) keyfiyyəti
 - b) rəngi
 - c) miqdarı
 - d) sıxlığı
 - e) ərimə dərəcəsi
24. Hansı prosesdə dekstrinlər və maltoza əmələ gəlir?
- a) nişastanı qızdırdıqda

- b) nişastaya şəkər əlavə etdikdə
 - c)) nişasta mərhələli hidroliz olunduqda
 - d) nişastanı islatdıqda
 - e) nişastaya qələvi əlavə etdikdə
25. Şəkər şirəsinin sulfatlaşdırılması hansı maddə ilə aparılır?
- a) dəm qazı
 - b) karbon qazı
 - c) əhəng
 - d) kalsium duzları
 - e)) kükürd qazı
26. Şəkər şərbətini qatılaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır?
- a) 80-90⁰C-də 2-3 saat bişirmək
 - b) 75-80⁰C-də şəkər əlavə etməklə bişirmək
 - c) aktiv kömürdən keçirmək
 - d) buxarla qızdırılan aparatdan keçirmək
 - e)) 65-78⁰C-də 2-3 saat vakuumda bişirmək
27. Şəkər istehsalında alınan diffuziya şirəsində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?
- a) 10%
 - b) 12%
 - c) 14%
 - d)) 17%
 - e) 25%
28. Kalorimetrik üsulla şəkərdə nəyi təyin edirlər?
- a) suyun miqdarını
 - b) nişastanın miqdarını
 - c)) rəngini
 - d) sıxlığını
 - e) ərimə dərəcəsini
29. Şəkər istehsalında diffuziya proseslərinin məhsullarına aiddir?
- a) çuğundur yonqarı və pektin maddələri
 - b) çuğundur yonqarı və cecə
 - c) koagulyasiya olunmuş zülal
 - d) çuğundur yonqarı və diffuziya şirəsi
 - e)) diffuziya şirəsi və cecə
30. İki monoşəkərin qalığından təşkil olunan şəkərin adı nədir?
- a) pektin
 - b) qlisin
 - c) qlisirizin
 - d)) saxaroza
 - e) kazein
31. Diffuziya şirəsində saxarozanın miqdarı nə qədərdir?
- a) 12%
 - b)) 15%
 - c) 10%
 - d) 20%
 - e) 25%

32. Yüksək temperaturda şəkərin sarı-qəhvəyi rəngə çevrilməsi ilə gedən proses necə adlanır?

- a) kleysterləşmə
- b) dekstrinləşmə
- c) hidratlaşma
- d) denaturatlaşma
- e) karamelləşmə

33. Şəkərdə olan rəngləyici maddələr bunlardan hansı ilə təmizlənir?

- a) turşularla
- b) sirkə ilə
- c) əhəng, aktiv kömür
- d) duzlarla
- e) qələvilərlə

34. Saflaşdırılmış şəkər üçün əsas xammal hansıdır?

- a) şəkər çuğunduru
- b) şəkər qamışı
- c) patka
- d) şəkər tozu
- e) utfel

35. Şəkər unu hansı məhsullardan alınır?

- a) şəkər tozundan
- b) kəllə qənddən
- c) şəkər tullantılarından
- d) rafnad qənddən
- e) tökmə qənddən

38. Sənaye miqyasında nişastanın əsas xammalına aiddir?

- a) buğda, kartof, şəkər çuğunduru, qarğıdalı
- b) kartof və qarğıdalı
- c) arpa, buğda, şəkər çuğunduru
- d) kartof, yeməxana çuğunduru, soya
- e) kartof, soya, buğda, şəkər çuğunduru

39. Qarğıdalı nişastasının istehsalında ilkin mərhələ nədən ibarətdir?

- a) qarğıdalı dəninin kobud xırdalanmasından
- b) rüşeymin ayrılmasından
- c) nişasta və qlütenin ayrılmasından
- d) qarğıdalı dəninin isladılmasından
- e) nişastanın endospermdən ayrılmasından

40. Nişasta dənələri hansı fraksiyalardan ibarətdir?

- a) amiloza və amilopektindən
- b) sellüloza, amiloza və amilopektindən
- c) karbohidrat və zülallardan
- d) amilolitik və proteolitik fermentlərdən
- e) amilopektin və zülallardan

41. Qarğıdalı nişastasının istehsalında dənini islatmaq üçün işlədilən turşu hansıdır?

- a) HNO_3
- b) HCl
- c) H_2SO_3
- d) H_3PO_4

- e) H_2SO_4
42. Nişasta dənin hansı hissəsində yerləşir?
- a) rüşeymdə
 - b) nüvədə
 - c) qabıqda
 - d) endospermdə
 - e) hüceyrə divarında
43. $62-65^{\circ}\text{C}$ -də hansı nişasta növü kleysterləşir?
- a) qarğıdalı nişastasası
 - b) kartof nişastasası
 - c) düyü nişastasası
 - d) buğda nişastasası
 - e) mannı nişastasası
44. Kartof və qarğıdalıdan alınan nişasta çıxarı miqdarca necədir?
- a) fərqlidir
 - b) eynidir
 - c) kartofdan alınan azdır
 - d) kartofdan alınan çoxdur
 - e) itki qarğıdalıda azdır
45. Nişastada yapışqanlılığı azaltmaq üçün hansı maddədən istifadə olunur?
- a) kükürd turşusu
 - b) nitrat turşusu
 - c) sulfid turşusu
 - d) sulfat turşusu
 - e) xlorid turşusu
46. Nişastanın tərkibindəki rəngləyici maddələr necə təmizlənir?
- a) turşularla
 - b) temperaturun təsiri ilə
 - c) dehidratasiya prosesində
 - d) aktiv kömür və kükürd anhidridi ilə
 - e) kondensasiya prosesində
47. Qarğıdalı dənlərinin istehsalından hansı məhsullar alınır?
- a) nişasta, qarğıdalı sıyığı
 - b) zülal, yem
 - c) zülal ekstraktı
 - d) nişasta, qlütelin, yağ
 - e) qarğıdalı sıyığı, ərinti qalığı
48. Nişastanın qurudulması hansı temperaturda aparılır?
- a) vakuum aparatında $20-25^{\circ}\text{C}$ -də
 - b) quruducu aparatlarda $60-70^{\circ}\text{C}$ -də
 - c) barabanlı vakuumda $40-50^{\circ}\text{C}$ -də
 - d) vakuumda $25-35^{\circ}\text{C}$ -də
 - e) pnevmatik qurğularda $65-75^{\circ}\text{C}$ -də
49. Qlükozanın hazırlanma sxemi hansıdır?
- a) nişasta təmizlənir, niş.südü hazırlanır, neytrallaşdırılır, vakuumda bişirilir
 - b) nişastadan süd hazırlanır, neytrallaşdırılır, şərbət alınır, təmizlənir

- c)) niş.təmizlənilir,südü hazırlanır,hidroliz olunur,neytrallaşdırılır,vakuumda bişirilir
- d) nişasta təmizlənilir,neytrallaşdırılır,vakuumdə bişirilir
- e) nişasta südü hazırlanır, şərbət alınır,neytrallaşdırılır, bişirilir

50. Nişastanın tərkibindəki qatışıqlar necə təmizlənilir?

- a) ələkdən keçirilir
- b) quruduculardan keçirilir
- c)) maqnitli təmizləyicidən keçirilir
- d) 0,2%-li kükürd anhidridi əlavə edilir
- e) tor-gözcüklü ələkdən keçirilir

51.Hansı mərhələdə qarğıdalı dənələrindən rüşeym ayrılır?

- a) nişastanın çökdürülməsində
- b) qızdırılma zamanı
- c) soyudulma zamanı
- d) üyüdülmə zamanı
- e)) isladılma mərhələsində

52. Nişastaya fermentlərlə təsir etdikdə hansı məhsul alınır?

- a) şəkər
- b) qlükoza
- c) fruktoza
- d)) maltoza
- e) amiloza

53. Meyvə-tərəvəz kisəllərinin hazırlanmasında hansı nişastadan istifadə edilir?

- a) qarğıdalı
- b)) kartof
- c) buğda
- d) düyü
- e) yarma

54.Süd kisəllərinin hazırlanmasında hansı nişastadan istifadə edilir?

- a)) qarğıdalı
- b) kartof
- c) buğda
- d) düyü
- e) yarma

55. Nişastada bu iylərdən hansı hiss olunur?

- a) meyvənin
- b) hazırlandığı xammalın
- c) tərəvəzin
- d) turşunun
- e)) efir yağının

56. Hansı nişastalar yeyinti məqsədilə istifadə edilə bilməz?

- a) əzilmiş
- b) tünd rəngli
- c)) zərərli qatışıqlar olan
- d) kənar iyli
- e) xoş təmli

57. Nişastanın şəkərləşməsindən hansı məhsul alınır?

- a) patka, maltoza

- b)) patka, qlükoza
 - c) saqo, cövhər
 - d) saqo, pudinq nişastası
 - e) kükü unu , maltoza
58. Bu məhsullardn hansında nişasta daha çoxdur?
- a) tərəvəzlərdə
 - b) ət məhsullarında
 - c) yarmada
 - d)) qarğıdalıda
 - e) yumurtada
59. Unun gücü tərkibindəki hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?
- a) nişasta və şəkərin
 - b) nişasta və yağların
 - c) şəkər və yağların
 - d) vitaminlərin və şəkərin
 - e)) zülal-proteinaza kompleksinin
60. Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?
- a) zülallar
 - b) yağlar
 - c) karbohidratlar
 - d)) kül maddələri
 - e) qida lifləri
61. Unun tərkibində bu maddələrdən hansı miqdarca çoxdur?
- a) zülallar
 - b) yağlar
 - c) karbohidratlar
 - d) vitaminlər
 - e)) nişasta
62. Xəmirin qıcqırması zamanı hansı qaz ayrılır?
- a) oksigen qazı
 - b)) karbon qazı
 - c) dəm qazı
 - d) hidrogen-sulfid
 - e) ozon
63. Xəmirə normadan artıq xörək duzu qatdıqda nə baş verir?
- a) mayaların aktivliyi artır
 - b)) mayaların aktivliyi azalır
 - c) turşuluğu artır
 - d) qıcırma sürətlənir
 - e) yoğrulma ləngiyir
64. Xəmir yarımfabrikatlarının yumşalması üsullarına aiddir?
- a)) mexaniki, bioloji və kimyəvi
 - b) mexaniki, kimyəvi və termiki
 - c) mexaniki, termiki və hidrotermiki
 - d) mexaniki, hidrotermiki və bioloji
 - e) mexaniki, hidrotermiki və kimyəvi
65. Un zülalının su ilə şişməsindən alınan kütlə hansıdır?
- a) biskvit

- b)) kleykovina
 - c) dekstrin
 - d) püre
 - e) qiymə
66. Hansı un güclü hesab olunur?
- a) qara
 - b) ağ
 - c) əla növ
 - d)) çox su hopduran
 - e) pis ələnən
67. Hansı un az güclü hesab olunur?
- a) ağ
 - b) qara
 - c)) az su hopduran
 - d) yaxşı ələnən
 - e) əla növ
68. Kimyəvi xəmir yumşaldıcılarına aiddir%
- a) çay sodası, maya və ammonium-xlorid
 - b)) ammonium-karbonat, maya və natrium-hidrokarbonat
 - c) fermentlər, maya və ammonium-xlorid
 - d) soda, fermentlər və maya
 - e) soda, fermentlər və ammonium-karbonat
69. Yüksək keyfiyyətli buğda unu üçün hansı buğda sortları işlədilir?
- a) bərk şüşəvari
 - b)) yumşaq şüşəvari
 - c) yapışqanlı
 - d) zülallı
 - e) nəmliyi az olan
70. Mayalı xəmir hazırlanmasında işlədilən çörək mayaları əsasən nədən alınır?
- a) taxıldan
 - b) şəkər tozundan
 - c) kartofdan
 - d)) melassadan
 - e) süd zərdabından
71. Çörəkbişirmədə xəmirin qıcqırmasız yetişmə üsuluna bunlardan hansı aiddir?
- a) mayasız
 - b) turşu əlavə etməklə
 - c)) tam oturma
 - d) xəmirmaya üsulu
 - e) məhlul halında xəmirmaya
72. Çörəyin keyfiyyətini yüksəltmək üçün bunlardan hansı lazımdır?
- a)) fosfatit preparatı, səməni
 - b) müxtəlif unların qarışığı
 - c) yağ
 - d) şəkər
 - e) vitaminlər
73. Xəmirin suhopdurma qabiliyyəti nə zaman artır?

- a) cod su qatıldığında
 - b)) laktoza qatıldığında
 - c) çay sodası qatıldığında
 - d) turşu qatıldığında
 - e) boyaq maddələri qatıldığında
74. Xəmirə unun ümumi miqdarının 3%-i qədər yağ qatıldığında nə baş verir?
- a) elastikliyi və plastikliyi azalır
 - b)) elastikliyi və plastikliyi artır
 - c) adgeziya xassələri pisləşir
 - d) qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir
 - e) kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır
75. Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır?
- a) 60⁰C
 - b) 40⁰C
 - c) 45⁰C
 - d) 50⁰C
 - e)) 30⁰C
76. Çörəkbişirmə mayalarında dişəkərləri monoşəkərlərə çevirən birləşmə hansıdır?
- a) kompleks üzvü turşular
 - b) kompleks qələvilər
 - c) kompleks spirtlər
 - d)) kompleks fermentlər
 - e) kompleks həll olan duzlar
- 77.Çörəyin hazır olma prosesində daxili yumşaq hissədə temperatur neçə dərəcə olur?
- a) 140⁰C
 - b) 120⁰C
 - c) 110⁰C
 - d)) 98⁰C
 - e) 82⁰C
- 78.Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?
- a) 80⁰C-də 12-48 saat müddətində
 - b) 40⁰C-də 12-48 saat müddətində
 - c)) 30⁰C-də 12-48saat müddətində
 - d) 60⁰C-də 12-48 saat müddətində
 - e) 70⁰C-də 12-48 saat müddətində
- 79.Xəmirin hazırlanmasında mayələrin rolu
- a) yoğrulmanı sürətləndirir
 - b) bişmə prosesini sürətləndirir
 - c) mımulatların çıxarına təsir edir
 - d) mineral maddələrin miqdarına təsir edir
 - e)) qıcqırmaya və xəmirin həcminə təsir edir
- 80.Saxlanma zamanı unun ağarması nə ilə əlaqədardır?
- a) nişasta və yağların parçalanması ilə
 - b) amilaza və askarbinazaların aktivliyinin artması ilə
 - c) yağlar v. şəkərlərin parçalanması ilə

- d)) karotinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi ilə
e) qlüten və qlütelinin denaturasiyası ilə
81. Çörəkbişirmədə sıxılmış mayanın tərkibi necə olmalıdır?
a)) 100q mayada 120mq sirkə turşusu, 75% nəmlik
b) 100q mayada 130mq sirkə turşusu, 70% nəmlik
c) 100q mayada 100mq limon turşusu, 80% nəmlik
d) 100q mayada 60mq alma turşusu, 85% nəmlik
e) 100q mayada 110mq sirkə turşusu, 60% nəmlik
82. Əla sort buğda ununun tərkibi bunlardan hansıdır?
a) zülal 17%; nişasta 79,0%; şəkər 3%; yağlar 1,2%
b) zülal 16%; nişasta 78%; şəkər 3%; yağlar 1%
c) zülal 15%; nişasta 78,0%; şəkər 2% yağlar 0,9%
d) zülal 18%; nişasta 80%; şəkər 3,5%; yağlar 1,3%
e) zülal 19%; nişasta 73%; şəkər 3,1%; yağlar 1,4%
83. Makaron məmulatlarının istehsalında bu xammalların hansından istifadə edilir?
a) şəkər, un, nişasta, aqar
b) un, yumurta, tomat, kəsmik, zənginləşdiricilər
c) yumurta, un, boyaq maddəsi, turşu
d) un, ədviyyə, şəkər, yağ
e) aqar, jelatin, un, yağ, tomat
84. Bu məhsullardan hansı makaron məmulatlarına aiddir?
a)) əriştə
b) düyü
c) yarma
d) qarabaşaq
e) mərci
85. Makaron məmulatları üçün xəmir hansı avadanlıqda hazırlanır?
a) vakuum aparatında
b) xəmiryoğuran maşınlarda
c) şnekli presdə təzyiq altında
d) konveyer tipli avadanlıqda
e) kamera tipli avadanlıqda
86. Makaron məmulatlarının formalaşdırılması üçün hansı üsullar tətbiq olunur?
a) qurutma
b) kəsmə
c) presləmə, ştamplama
d) doğrama
e) fiqurlu kəsmə
87. Makaron xəmirinin tündləşməsi nəyi göstərir?
a) yetişməni
b) qıcqırmanı
c) kleykovinanın çox olmasını
d) turşumanı
e) kleykovinanın az olmasını

88.Makaron məmulatları istehsalında istifadə olunan unun kleykovinası neçə faiz olmalıdır?

- a) 15%
- b) 18%
- c) 20%
- d)) 28-32%
- e) 32-34%

89.Makaron ununa zənginləşdiricilər əlavə etdikdə hansı göstərici dəyişir?

- a) yumşalır
- b) bərkiyir
- c)) rəngi dəyişir
- d) tez bişir
- e) gec bişir

90.Fiqurlu makaron məmulatları hansı aparatlarda istehsal olunur?

- a) presləmə
- b) qurutma
- c)) ştaplayıcı
- d) ölçülü
- e) vakuum

91.Makaron məmulatlarının qurudulmasında temperaturun azaldılması nəyə səbəb olur?

- a) üzərində çatlar əmələ gəlməsinə
- b)) qıcqırmaya
- c) əzilməyə
- d) məhsulun ovulmasına
- e) mikroorqanizmlərin artmasına

92.Makaron məmulatları üçün normal yoğrulma bunlardan hansıdır?

- a)) 20-25⁰ C istilikdə su ilə
- b) 50-55⁰ C istilikdə su ilə
- c) 55-60⁰ C su ilə
- d) 65-70⁰ C istilikdə su ilə
- e) 75-80⁰ C istilikdə su ilə

93. Makaron məmulatları üçün hansı undan istifadə edilir?

- a) yumşaq şüşəvari
- b)) bərk buğda unu
- c) yarımbərk şüşəvari
- d) müxtəlif unlar qarışdırılır
- e) nəmliyi az olan

94.Makaron məmulatları necə qurudulur?

- a)) kamera və şkaflarda
- b) quruducu sobalarda
- c) yüksək temperaturlu binalarda
- d) otaq temperaturunda
- e) isti hava axını ilə

95. Makaron ilk dəfə harada istehsal edilmişdir?

- a) Rusiyada
- b) odessada

- c)) İtalyada
- d) İspaniyada
- e) Çində

96. Makaron məmulatlarına forma vermək üçün bunların hansından istifadə olunur?

- a) kəsici alətlər
- b) fiqurlu bıçaqlar
- c) müxtəlif başlıqlı kəsicilər
- d)) xüsusi qəliblər
- e) doqrama üsulu

97. Makaron məmulatları neçə sortda istehsal edilir?

- a)) əla və 1-ci sortda
- b) əla, 1-ci və 2-ci sortda
- c) 1-ci, 2-ci və 3-cü sortda
- d) əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü sortda
- e) 1-ci və 2-ci sortda

98. Makaron məmulatları bişirildikdə həcmi nə qədər artmalıdır?

- a) 0,5 dəfə
- b) 0,8 dəfə
- c) 1,5 dəfə
- d)) 2 dəfə
- e) 3 dəfə

99. Makaron xəmirinin tündləşməsi üçün nə əlavə edilir?

- a) yumurta
- b)) reduksiyaedici şəkər
- c) vitaminlər
- d) süd
- e) jelatin

100. Makaron xəmirinin hazırlanmasında suyun temperaturu nə qədər olmalıdır?

- a) 25-30⁰C
- b) 30-32⁰C
- c) 32-35⁰C
- d) 10-12⁰C
- e)) 20-25⁰C

101. Makaron məmulatlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinə aiddir?

- a) rəngi
- b) şüşəvariliyi
- c)) nəmliyi
- d) dadı
- e) iyi

102. Standarta görə 1kq makaronda nə qədər zədələnmə ola bilər?

- a) 0,3 mq
- b) 0,5 mq
- c) 0,8- 1mq
- d)) 2,9-3 mq
- e) 3-4 mq

103. Makaron məmulatları üçün olan unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı az olmalıdır?

- a)) aktiv fermentlər
- b) melanj
- c) vitaminlər
- d) zülallar
- e) mineral maddələr

104. İris hansı məmulatlara aiddir?

- a)) südlü konfetlərin növ müxtəlifliyidir
- b) unlu qənnadı məmulatıdır
- c) yağsız-şəkərsiz məmulatdır
- d) şokoladların növ müxtəlifliyidir
- e) karamellərin növ müxtəlifliyidir

105. Şokolad istehsalında istifadə olunan xammal hansıdır?

- a) un
- b) yumurta sarısı
- c) kərə yağı
- d) duz
- e)) kakao yağı

106. Karamel xammalına aiddir?

- a) soya zülalı, patka, arpa unu və s.
- b) soya unu, pendir, patka
- c) balıq filesi, şəkər, patka və s.
- d)) yumurta ağı, qum şəkəri, patka və s.
- e) patka, qarğıdalı unu və s.

107. Karamel üçün südlü içliyə aiddir?

- a)) süd və qatqılarla bişirilmiş şəkər-patka siropu
- b) kefir və qatqılarla bişirilmiş şəkər-patka siropu
- c) qatıq və qatqılarla bişirilmiş şəkər-patka siropu
- d) qaymaq və qatqılarla bişirilmiş şəkər-patka siropu
- e) kərə yağı və qatqılarla bişirilmiş şəkər-patka siropu

108. Karamel üçün pamada içliyinə aiddir?

- a)) doymuş şəkər-patka siropu
- b) doymuş süd-patka siropu
- c) doymuş şərab-patka siropu
- d) doymuş turşu-parka siropu
- e) doymuş qələvi-patka siropu

109. Karamellər üçün bal içliyi necə hazırlanır?

- a) bişirilmiş şəkər siropuna təbii bal əlavə edilir
- b)) bişirilmiş şəkər-patka siropuna bal və qatqılar əlavə edilir
- c) meyvə siropuna bal və qatqılar əlavə edilir
- d) bişirilmiş nar kütləsinə nar bal və qatqılar əlavə edilir
- e) bişirilmiş süd-patka kütləsinə bal və qatqılar əlavə edilir

110. Marmelad kütləsinə əlavə edilən natrium-laktatın miqdarı hansı göstəricidən asılıdır?

- a) marmelad kütləsinin temperaturundan

- b)) alma püresinin turşuluğundan
 - c) marmelad kütləsinin nəmliyindən
 - d) alma püresinin nəmliyindən
 - e) patkanın miqdarından
- 111.İstehsalda konfetlərə xas olan xüsusiyyətlərdən biri
- a) tərkibinə un qatılması
 - b) tərkibinə duz vurulması
 - c) tərkibinə halva qatılması
 - d))konfet kütləsinin hazırlanması
 - e) tərkibinə dondurma vurulması
112. Kakao məhsulları əsasən hansı qənnadı məmulatlarının əsasını təşkil edir?
- a) peçenyenin
 - b) keksin
 - c)) şokoladın
 - d) karamelin
 - e) vaflinin
- 113.Konfetlərin hazırlanma texnologiyasına aiddir?
- a) qənd tozunun ələnməsi
 - b)) üzərinin işlənməsi
 - c) pürenin hazırlanması
 - d) köpüyün sabitləşdirilməsi
 - e) kütlənin oturması
- 114.Şokolad kütləsi quruluşuna görə hansı vəziyyətdə istifadə edilir?
- a) toz və maye halında
 - b) suda həll olmuş halda
 - c)) bərk və maye halda
 - d) yağda həll olmuş halda
 - e) dondurulmuş halda
- 115.Yumşaq konsistensiyalı şəkərli qənnadı məmulatlarına aiddir?
- a) tortlar
 - b)) marmelad
 - c) vafli
 - d) pryaniklər
 - e) peçenyələr
- 116.Draje-yumru konfetlərdə saxarozanın miqdarı nə qədərdir?
- a) 50%
 - b)) 90%
 - c) 100%
 - d) 60%
 - e) 80%
- 117.Kütlədən asılı olaraq pastila neçə növdə istehsal olunur?
- a) yapışqanlı, dəmlənmiş, dondurulmuş
 - b)) yapışqanlı və dəmlənmiş
 - c) yapışqanlı və dondurulmuş
 - d) dəmlənmiş və dondurulmuş
 - e) likorlu, yapışqanlı
- 118.Sukat necə hazırlanır?
- a) meyvələr bütöv halda qurudulur

- b) meyvələr dilimlərə doğranıb qurudulur
 - c) tərkibində 80% şəkərlə konservləşdirilir
 - d)) şəkər şərbətində konservləşdirilir, qurudulur
 - e) şəkərləmiş meyvə qurusunun üzərinə şəkər tozu səpilir
119. Kakao paxlasına acı dad verən bunlardan hansıdır?
- a) katexinlər
 - b)) kofein və teobromin
 - c) kakao yağı
 - d) pentazonlar
 - e) üzü turşular
- 120.Şəkərli kakao tozunda şəkər-kakao nisbəti necə olmalıdır?
- a)) bir hissə kakao+ 2 hissə şəkər
 - b) bir hissə kakao+ bir hissə şəkər
 - c) 0,5 hissə kakao+ 1 hissə şəkər
 - d) 60% kakao+ 40% şəkər
 - e) 40% kakao + 60% şəkər
- 121.Bu məhsullardan hansı halva istehsalında istifadə olunur?
- a) meyvə-giləmeyvə püresi
 - b)) günəbaxan toxumu
 - c) yumurta
 - d) süd
 - e) xama
- 122.Halva hazırladıqda əsas əməliyyatlardan biri
- a) şəkər-patka şərbətinin hazırlanması
 - b) şokolad şirəsinin hazırlanması
 - c) şirənin hava axını ilə qurudulması
 - d)) karamel kütləsi və şəkər+patka+invert şəkəri şərbəti
 - e) kütlənin formalara tökülməsi
- 123.Duru şokoladdan necə istifadə edilir?
- a) kiçik həcmli bankalarda saxlanılır
 - b) aşağı temperaturda saxlanılır
 - c)) qənnadı məmulatlarını şirələmək üçün
 - d) içlik kimi istifadə olunur
 - e) krem kimi istifadə olunur
- 124.Yağlı xəmirin şəkərli xəmirdən fərqi
- a) reseptdə kakao olur
 - b) reseptdə qəhvə olur
 - c)) reseptdə yağın miqdarı çox olur
 - d) reseptdə yağın miqdarı az olur
 - e) reseptdə maya olur
- 125.Unlu qənnadı məmulatları üçün unun nəmliyi nə qədər olmalıdır?
- a)) 14%
 - b) 15,5%
 - c) 14,5%
 - d) 16%
 - e) 17%
- 126.Biskvit xəmirinin hazırlanma texnologiyası bunlardan hansıdır?
- a) yumurta, un , şəkər tozu birlikdə çalınır

- b) yumurta unla çalınır, şəkər və nişasta 2-3 dəfəyə əlavə edilir
- c)) şəkər tozu yumurta ilə çalınır, unla nişasta 2-3 dəfəyə əlavə edilir
- d) unla nişasta qarışdırılır, sonra yumurta və şəkər əlavə edilir
- e) nişasta yumurta ilə çalınır, sonra un əlavə edilir

127. Xəmirin hansı növləri mövcuddur?

- a)) mayalı, təbəqəli, biskvitli, şəkərli, yağsız, dəmlənmiş, zülallı
- b) biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru
- c) acımuş, bərk, yumşaq, biskvitli
- d) bişmiş, bərk, yumşaq, şirin, duzlu
- e) bərk, yumşaq, biskvitli, mayalı, mayasız

128. Keks hansı xəmindən hazırlanır?

- a) dəmlənmiş
- b)) yağlı-şəkərli
- c) biskvit
- d) şəkərli
- e) yağlı-zülallı

129. Pryanik xəmirinin yumşalma üsulları

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

130. Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı kimidir

- a) yağ, un, şəkər 38°C -dən yuxarı tem-da qarışdırılır, yumurta və yumşaldıcı əlavə edilir
- b) unu yağla qarışdırıb sonra yumurta və axırda şəkər əlavə edilir
- c) yumurta, un və yumşaldıcını 47°C -dən aşağı tem-da qarışdırıb, şəkər və ərinmiş yağ qatılır
- d)) yağ və şəkər 17°C -dən aşağı tem-da qarışdırılır, tədricən yumurta və unla yumşaldıcı qatılır
- e) yumurta, un, yumşaldıcı 0° -də birləşir, şəkər əlavə edilərək, tez-tez qarış-q yağ tökülür

131. Təbəqəli mayalı xəmindən olan məmulatlar hansı temperaturda bişirilir?

- a) 100°C -də
- b) $180-200^{\circ}\text{C}$ -də
- c)) $210-250^{\circ}\text{C}$ -də
- d) $80-90^{\circ}\text{C}$ -də
- e) $260-300^{\circ}\text{C}$ -də

132. Badamlı xəmirin tərkibinə daxildir?

- a)) un, şəkər, yağ, badam və s.
- b) un, badam, yumurta sarısı və s.
- c) un, şəkər, yumurta sarısı və s.
- d) badam, su, yumurta sarısı və s.
- e) badam, maya, un və s.

133. Bu xammallardan hansı krekerə qatılır?

- a)) şəkər
- b) yağ
- c) patka

d) yumşaldıcı

e) cırə

134. Pryanik xəmiri bunlardan hansıdır?

a) mayalı

b) mayasız

c) çiy və dəmlənmiş

d) qat- qat

e) şəkərli

135. Vafli xəmiri üçün bu tərkiblərdən hansı doğrudur?

a) un, yumurta, maya, bitki yağı, soda

b) şəkər, un, ammonium- karbonat, badam

c) süd, un, qaymaq, soda, yağ

d) un, şəkər, yeyinti yağları, süd, yumurta

e) xama, un, kərə yağı, bal, kakao

136. Vafli içliyinə bunlardan hansı aiddir?

a) kremli

b) zülallı

c) meyvə- giləmeyvəli

d) kəsmikli

e) yumurtalı

137. Tort və pirojnalar aid edilir?

a) yağlı məhsullara

b) un növlərinə

c) zülallı məhsullara

d) unlu qənnadı məmulatlarına

e) şəkərli qənnadı məmulatlarına

138. Təbəqəli xəmir hazırladıqda bu xammallardan hansı işlədilmir?

a) un

b) yağ

c) nişasta

d) şəkər

e) yumurta

139. Karamel kütləsi və yağda qovrulmuş düyü unundan hansı Şəki şirniyyatı alınır?

a) şəkər-pendir

b) peşvəng

c) külçə

d) bamiyə

e) şəkərçörəyi

140. Karamel kütləsi və yağda qovrulmuş buğda unundan hansı Şəki şirniyyatı alınır?

a) külçə

b) bamiyə

c) tel halva

d) qırmabadam

e) şəkər-pendir

141. Bu kremlərdən hansı saxlanmaya davamsızdır?

a) Şarlot

- b) Qlyasse
 - c)) dəmlənmiş
 - d) yağlı
 - e) qaymaqlı
142. Konfetəoxşar Azərbaycan şirniyyatı hansıdır?
- a)) noğul
 - b) zefir
 - c) marmelad
 - d) pastila
 - e) sukat
143. Pryaniklər üçün ədviyyələr necə hazırlanır?
- a) çeşidindən asılı olaraq
 - b) 2 növ ədviyyə qarışdırılır
 - c) 1növ ədviyyədən istifadə edilir
 - d)) 7-8 növ ədviyyə eyni nisbətdə qarışdırılır
 - e) bir neçə ədviyyə qarışdırılır
- 144.Şəkərli xəmərdən hansı məmulatlar hazırlanır?
- a) tortlar
 - b) vafli
 - c)) peçenye, keks, piroq
 - d) pirojnalar
 - e) blinçiklər
145. Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatlarına aiddir?
- a) kalorili qənnadı məmulatları
 - b)) uşaq və pəhriz qənnadı məmulatları
 - c) şərq şirniyyatı
 - d) meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatları
 - e) milli qənnadı məmulatları
- 146.Təbii etil spirti hansı məhsullardan istehsal edilir?
- a) çuğundur
 - b) kartof
 - c) qarğıdalı
 - d)) karbohidratla zəngin olan məhsullardan
 - e) yarma
- 147.Sintetik etil spirti hansı məhsullardan istehsal edilir?
- a) turşulardan
 - b) sitrus meyvələrdən
 - c)) neft qazlarından
 - d) ətirli maddələrdən
 - e) ədviyyələrdən
- 148.Likor almaq üçün bu xasmmalların hansından istifadə edilir?
- a) spirt və su
 - b) spirt və patka
 - c) spirt və pastila
 - d)) spirt və ətirli-ədviyyəli məhsullar, şəkər
 - e) spirt və kakao
- 149.5 komponentdən hazırlanan içki bunlardan hansıdır?

- a) nalivka-- spirtli şirə, mors,su, şəkər, ədviyyə
- b) likor-- spirt,quru meyvə, şəkər şərbəti,su, limon
- c)) punşlar-- su, şəkər, rom, çay dəmi, limon şirəsi
- d) rom -- spirt, qənd yanığı,etil asetat, limon,şəkər
- e) viski -- dənli bitkilərin spirti,koler,şəkər şərbəti,limon,su

150.Üzüm şərablarının tərkibində spirtin miqdarı nə qədərdir?

- a)) 9-20%
- b) 22-25%
- c) 25-30%
- d) 30-32%
- e) 32-35%

151.Bunlardan hansı desert şərablarına aiddir?

- a) portveyn
- b) Madera
- c)) Tokay
- d) ətirli şərab
- e) Marsala

152.İstehsal texnologiyasına və tərkibinə görə şərablar hansı qruplara bölünür?

- a) 2 qrupa: tünd və desert
- b) 3qrupa: tünd, süfrə və qırmızı
- c) 4 qrupa: tünd, süfrə, desert və ağ
- d)) 5 qrupa: tünd, süfrə, qazlı, köpüklənən, ətirləndirilmiş
- e) 6 qrupa: tünd, şirin, kolleksiya, ağ, qırmızı,muskat

153.Madera şərabı neçə ildir ki,istehsal olunur?

- a) 100 il
- b) 200 il
- c) 300il
- d) 400 il
- e)) 500 il

154.Madera şərabının istehsal prosese hansıdır?

- a)) şərab materialı müəyyən temperaturda texniki emal olunur
- b) şərab materialı havasız şəraitdə 55-60⁰C-də emal edilir
- c) yüksək şəkərli üzüm sortlarından istifadə olunur
- d) üzüm şirəsi qabıq və tumu ilə birlikdə qurudulur
- e) şərab materialına ədviyyat, çiçək və köklərdən alınan nastoy əlavə

edilir

155. Braqa içkisi hansı növ içkilərə aiddir?

- a) spirtli içkilərə
- b) spirtsiz içkilərə
- c) müalicəvi içkilərə
- d)) zəif spirtli içkilərə
- e) meyvə-giləmeyvə içkilərinə

156.Kvas istehsalında bunlardan hansı işlədilir?

- a) limon turşusu
- b) karbon qazı
- c) düyü
- d) mayaotu
- e)) çovdar səmənisi

157. Pivə istehsalında səməni və arpanın kənar qatışıqlardan təmizlənməsi nə adlanır?

- a) kütlənin mayalanması
- b) horranın hazırlanması
- c) taxılın pardaxlanması
- d) əsas mərhələ
- e) əlavə mərhələ

158. Pivənin tam qıcqırması nə deməkdir?

- a) onun CO₂ ilə doydurulması
- b) 15-20°C-də qıcqırmanın aparılması
- c) CO₂ ilə doydurulma, şəffaflaşma və yetişmə proseslərinin cəmi
- d) həllolma, CO₂ ilə doydurulma və yetişmə proseslərinin cəmi
- e) qızdırma, həllolma və yetişmə proseslərinin cəmi

159. Arağın istehsalı bunlardan hansıdır?

- a) spirt su ilə qarış-r, aktiv kömürdən keçir-b təmizlənir və süzülür
- b) spirtli şirələr su ilə qarış-r, ətirli maddələr, limon və s. əlavə edilir
- c) şəkər şərbəti və spirt qarış-r, sitrus meyvə-in qabığı qatılır, filtdən süzülür

- d) spirt efir yağları və ədviyyəli xammallarla qarışdırılır, yetişdirilir
- e) spirt, şəkər şərbəti, su başqa xammalların qarışığından alınır

160. Kvas hazırlanmasında bu məhsulların hansından istifadə edilir?

- a) şəkərli məhsullar
- b) pektinlər
- c) çörək
- d) xama
- e) pendir

161. Romun tərkibində spirtin miqdarı nə qədərdir?

- a) 23-25%
- b) 40-45%
- c) 20-22%
- d) 45%
- e) 30%

162. Romun tərkibində bu məhsullardan hansı var?

- a) şəkər şərbəti
- b) qara gavalı morsu
- c) əzilmiş üzüm
- d) dərman bitkilərinin kökləri
- e) ədviyyəli xammal

163. Toqay şərabı ilk dəfə harada istehsal edilmişdir?

- a) Fransada
- b) Portuqaliyada
- c) İspaniyada XVIII əsrdə
- d) Macarıstanda XII əsrdə
- e) İtaliyada 1773-cü ildə

164. Şərabın qaralması nə vaxt baş verir?

- a) şərabda mis duzları olduqda
- b) dəmirin oksidləşməsi zamanı
- c) aşı və biya maddələrinin oksidləşməsində

- d) turşuluq az olduqda
 - e) fosfor duzları olduqda
165. Konyak ilk dəfə harada istehsal edilmişdir?
- a) Portuqaliyada
 - b) İspaniyada XVIII əsrdə
 - c) Macarıstanda XII əsrdə
 - d) İtalyada 1773-cü ildə
 - e) Fransada 1701-ci ildə
166. Sintetik içkilər nəyin qarışığından hazırlanır?
- a) meyvə suları və ətirli maddələr
 - b) meyvə- giləmeyvə cövhəri və limon turşusu
 - c) təbii şirə, cövhər və ədviyyə
 - d) şirələr və vitaminlər
 - e) meyvə-giləmeyvə şirələri vakuumda qatılaşdırılır
167. Pivə istehsalının texnoloji sxemi bunlardan hansıdır?
- a) arpanın xırdalanması, suslunun saxlanması, 2 həftə yetişdirilməsi
 - b) arpanın cücərdilməsi, səmənələşmə, 2-3, 5% qalana qədər qurutma, 4-6 həftə yetişdirmə
 - c) 50°C-də arpa qaynadılır, mayaotu vurulur süzülür, qıcqırdılır
 - d) suslunun hazırlanması, süzülməsi, mayaotu vurulması
 - e) səməni hazırlanır, mayaotu vurulub qaynadılır və süzülür
168. Sarıkök və zəncəfil hansı ədviyyələrə aiddir?
- a) bitkinin çiçəyindən alınan ədviyyələr
 - b) bitkinin toxumundan alınan ədviyyələr
 - c) bitkinin meyvəsindən alınan ədviyyələr
 - d) bitkinin kökündən alınan ədviyyələr
 - e) tamlı qatmalardan alınan ədviyyələr
169. Xardal və muskat qozu hansı ədviyyələrə aiddir?
- a) bitkinin çiçəyindən alınan ədviyyələr
 - b) bitkinin toxumundan alınan ədviyyələr
 - c) bitkinin meyvəsindən alınan ədviyyələr
 - d) bitkinin kökündən alınan ədviyyələr
 - e) ətirli bitkilərdən alınan ədviyyələr
170. Mixək məmulatlara nə üçün qatılır?
- a) dad vermək üçün
 - b) ətir vermək üçün
 - c) quruluş vermək üçün
 - d) köpükləndirmək üçün
 - e) bişməni sürətləndirmək üçün
171. Bunlardan hansı ədviyyələrə aiddir?
- a) mayonez və tomat pastası
 - b) alma toxumu və yunan qozu
 - c) palıd kökü və qızılgül yarpağı
 - d) zəfəran və vanil
 - e) armud toxumu və yunan qozu
172. Bu ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır?
- a) hil, istiot, zirə
 - b) xardal, badyan

- c) zəfəran, mixək
 - d) dəfnə yarpağı
 - e) darçın, zəncəfil
173. Tamalı qatmalara bunlardan hansı aiddir?
- a) ekstraktlar
 - b) sarıkök
 - c) qırmızı istiot
 - d) yeyinti turşuları
 - e) qara istiot
174. Bitkilərin çiçəyindən hansı ədviyyələr alınır?
- a) vanil
 - b) raziyana
 - c) kəklikotu
 - d) darçın
 - e) zəfəran
175. Ədviyyələr qidaya nə üçün qarılır?
- a) rəng vermək üçün
 - b) həzmi yaxşılaşdırmaq üçün
 - c) qoxunu tənzimləmək üçün
 - d) kalorini artırmaq üçün
 - e) karbohidratla zənginləşdirmək üçün
176. Xörək duzu hansı ədviyyələrə aiddir?
- a) yeyinti turşularına
 - b) ekstraktlara
 - c) pastalara
 - d) tamalı qatmalara
 - e) delikateslərə
177. Abqora hansı meyvədən hazırlanır?
- a) alma
 - b) alça
 - c) üzüm
 - d) gavalı
 - e) nar
178. Limon turşusu hansı məhsullardan alınır?
- a) sitrus meyvələrin şirəsinin qıcqırdılmasından
 - b) nar şirəsi və şəkərin qıcqırdılmasından
 - c) şəkər və tut meyvəsi şirəsinin qıcqırdılmasından
 - d) asetat turşusu ilə sitrus meyvələrin emalından
 - e) limon, nar şirəsi, tənbəki yarpaqları və şəkərin qıcqırdılmasından
179. Bu ədviyyələrdən hansı ölkəmizdə yetişdirilir?
- a) darçın
 - b) zəfəran
 - c) hil
 - d) sarıkök
 - e) zəncəfil
180. Bu ədviyyələrdən hansı xaricdən gətirilir?
- a) keşniş toxumu
 - b) zəfəran

- c) dəfnə yarpağı
- d) razyana
- e)) darçın

181.Natrium-qlitamat duzundan hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə olunur?

- a)) konservlərin
- b) mürəbbələrin
- c) şirələrin
- d) şərbətlərin
- e) tortların

182.Vanil eyniadlı bitkinin meyvələrindən necə istehsal olunur?

- a) yetişmiş meyvələrin soyudulması və qurudulması
- b)) yetişmiş meyvələrin xüsusi isti emaldan sonra qurudulması
- c) yetişmiş meyvələrin ferment-si, xırdalanmasıvə soyudulması
- d) yetişmiş meyvələrin ferment-dən sonra qızardılması və

soyudulması

- e) yetişmiş meyvələrin fermentləşdirilməsi və dondurulması

183.Bunlardan hansı çayın təsnifatına aiddir?

- a)) məxməri çaylar
- b) qara çay
- c) qara-pletka çay
- d) həbəşkilli çaylar
- e) yaşıl tozvari çaylar

184.Çayın vətəni hansı ölkə sayılır?

- a) Yapon və Çin
- b) Hindistan və Birma
- c)) Çin və Hindistan
- d) Seylon və Çin
- e) Seylon və yaponiya

185.Bunlardan hansı çayın təsnifatına aiddir?

- a) qara çaylar
- b) yaşıl çaylar
- c) qara maye çaylar
- d)) preslənmiş çaylar
- e) yaşıl -kərpiz çaylar

186. İstehsal prosesinə görə tamalı mallar necə qruplaşdırılır?

a)) çay və çay içkiləri; qəhvə və qəhvə içkiləri; ədviyyələr; tamalı qatmalar; spirtsiz içkilər; zəif spirtli içkilər; spirtli içkilər

b) çay və qəhvə içkiləri;araq-likor məmulatı;meyvə-giləmeyvə içkiləri;ətirli maddələr

c) çay və qəhvə içkiləri; ədviyyələr; spirtli və spirtsiz içkilər

d) çay və çay içkiləri; qəhvə içkiləri; ətirli maddələr və cövhərlər;spirtli və spirtsiz içkilər

e) çay və qəhvə içkiləri; ədviyyələr;qida cövhərləri;spirt-araq məmulatı;zəif spirtli içkilər

187.Yaşıl çay yarpaqlarının soldurulmasında məqsəd nədir?

- a)) suyun miqdarını azaltmaq
- b) eşilməni asanlaşdırmaq

- c) rəngini təmin etmək
 - d) tərkibindəki maddələri azaltmaq
 - e) yaxşı ətrin olmasını təmin etmək
188. Qara çaydan fərqli olaraq yaşıl çayda hansə maddələr daha çoxdur?
- a) mineral maddələr
 - b) efir yağları
 - c) xlorofil
 - d) pektin maddələri
 - e) fermentlər
189. Preslənmiş çaylar hansı yarpaqlardan istehsal edilir?
- a) təzə
 - b) soldurulmuş
 - c) ovuntu yarpaqlardan
 - d) köhnə və kobud
 - e) iriyarpaqlardan
190. Çayın tərkibində tanin maddəsinin miqdarı nə qədərdir?
- a) 5-10%
 - b) 17-25%
 - c) 15-16%
 - d) 28-32%
 - e) 25-30%
191. Çay yarpaqlarının eşilməsində əsas məqsəd nədir?
- a) suyun miqdarını azaltmaq
 - b) yarpaqları yumşaltmaq
 - c) fermentasiya prosesini yüksəltmək
 - d) texnoloji aktivliyi artırmaq
 - e) sortlaşmanı asanlaşdırmaq
192. Yaşıl məxməri çayın istehsalında bu əməliyyatların hansı aparılır?
- a) çay yarpaqlarının buxara verilməsi
 - b) çay yarpaqlarının qurudulması
 - c) çay yarpaqlarının eşilməsi
 - d) soldurma, fermentləşdirmə
 - e) sortlaşdırma, qurudulma
193. Ekstraksiya olunmuş çaylar bunlardan hansıdır?
- a) maye çay
 - b) həbəşkilli çay
 - c) yaşıl plitka
 - d) qara plitka
 - e) sarı məxməri
194. Qəhvə hansı meyvədən alınır?
- a) qəhvə meyvəsinin qabığından
 - b) qəhvə meyvəsinin ətliyindən
 - c) qəhvə meyvəsinin toxumundan
 - d) qəhvə meyvəsinin daxili qabığından
 - e) kasnı kökündən
195. Qəhvə meyvəsində xalis dən heçə faizdir?
- a) 60%

- b) 56%
- c) 26%
- d) 36%
- e) 10%

196.Çay istehsalında fermentasiya prosesini sürətləndirmək üçün nə etmək lazımdır?

- a) çay yarpaqlarını soldurmaq
- b) çay yarpaqlarını qurutmaq
- c) çay yarpaqlarını sortlaşdırmaq
- d) çay yarpaqlarının eşilməsi
- e) çay yarpaqlarını buxara vermək

197. Qara məxməri çayın istehsal texnologiyası hansıdır?

- a) çay yarpaqlarının soldurulması; eşilməsi; fermentləşdirmə; qurutma; sortlaş-ma; qabla-ma
- b) yarpaq-ın yığılması; buxara verilmə; eşilmə;qurudulma;qurutma;sort-ma; qablaş-ma
- c) yarpaq-ın soldur-sı; eşilmə;sortlaş-ma; yenidən eşilmə;qurutma; qablaşdırma
- d) soldur-ma; qovrulma; preslənmə;qurutma; sortlaşma;qablaşdırma
- e) yarpaqların fiksasiyası;qurutma; eşilmə;yenidən qurutma;sortlaş-ma; qablaşdırma

198. Qəhvənin tərkibində kofeinin miqdarı nə qədərdir?

- a) 5-5,5%
- b) 4-5%
- c) 2-4%
- d) 0,5-1,2%
- e) 0,7-2,5%

199. Qəhvə içkilərinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

- a) tərkibində təbii qəhvə və kəsnə kökü olan
- b) tərkibində təbii qəhvə olan içkilər
- c) tərkibində kəsnə kökü olmayan içkilər
- d) tərkibində meyvə qurusu olan içkilər
- e) tərkibində sitrus meyvələri olan içkilər

200.Qəhvənin tərkibində bu turşulardan hansı yoxdur?

- a) limon
- b) şərab
- c) turşəng
- d) sirkə
- e) alma

201.Həllolan qəhvə üçün hansı sortlardan istifadə edilir?

- a) Kalumbiya
- b) Mokko
- c) Rabusta
- d) Ərəbistan
- e) Kamerun

202.Dünyada ixrac olunan qəhvənin 70%-dən çoxu hansı ölkənin payına düşür?

- a) Ərəbistan
- b) Asiya

- c) Afrika
- d)) Amerika
- e) Kolumbiya

203. Bunların hansından bitki yağları istehsal olunur?

- a) çaytikanı və gilə
- b) almavə armud
- c) heyvə toxumu və nar
- d)) pambıq çiyidi və günəbaxan toxumu
- e) itburnu və yemiş

204. Yağların alınma üsullarına aiddir?

- a) ekstraksiya və hidroliz
- b)) presləmə və ekstraksiya
- c) presləmə və hidroliz
- d) ərimə və hidroliz
- e) hidroliz və süzülmə

205. Yağ istehsalı üçün qaymağın pasteurizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- a) 70-80⁰C-də 10 dəqiqə
- b)) 85-95⁰C-də 10 dəqiqə
- c) 70-75⁰C-də 10 dəqiqə
- d) 75-80⁰C-də 10 dəqiqə
- e) 60-65⁰C-də 10 dəqiqə

206. Ümumi təsnifatə görə yağlar aşağıdakı qruplara bölünür

- a) marqarin və ərinmiş yağlar
- b) kərə və sintetik yağlar
- c) sintetik və ərinmiş yağlar
- d)) bitki və heyvanat yağları
- e) piylər və quyuq yağları

207. Yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibi bunlardan hansıdır?

- a) doymuş və doymamış yağ turşuları
- b)) qliserinlə yağ turşularının birləşməsi olan mürəkkəb efirlər
- c) yağları təşkil edən maddələr
- d) yağ turşuları və üzvü maddələrin birləşməsi
- e) sərbəst yağ turşuları, fermentlər, karbohidratlar, vitaminlər və

qatqılar

208. Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- a) 2 mərhələdə: yağlı toxumların istehsalı və yağın rafinasiyası
- b) 3 mərhələdə: yağlı toxumların tədarükü, istehsalı və saflaşdırılması
- c)) 4 mərhələ: yağlı toxumları tədarükü, istehsalı, yağın ayrılması və

saflaş-sı

d) 5 mərhələ: toxum-ın təmiz-si, qabıqdan ayrıl-sı, istehsalı, yağın ayrıl-sı, rafinasiyası

e) 6 mərhələ: təmiz-mə, nəmliyi normal-mə, qabıqdan ayrılma, istehsalı, yağın ayrıl-sı, saflaş-mə

209. Bitki yağlarının istehsalında ilkin mərhələ hansıdır?

- a) bitkilərin toplanması
- b)) toxumların qurudulması
- c) toxumların təmizlənməsi
- d) bitkilərin yuyulması

- e) xammalı emala hazırlanması
210. Toxum nüvəsindən yağı çıxarmaq üçün hansı əməliyyat aparılır?
- a) islatma
 - b) qurutma
 - c) nəmləndirmə
 - d) xırdalanma
 - e) süzülmə
211. Yağların digər qatışıqlardan təmizlənməsi necə aparılır?
- a) ekstraksiya
 - b) rafinadlaşdırma
 - c) titrləmə
 - d) qatılaşdırma
 - e) süzülmə
212. Qaymaqların separatorlardan keçməsi zamanı hansı məhsullar alınır?
- a) kərəyağı və süd
 - b) kərə yağı və xama
 - c) kərəyağı və ayran
 - d) kərəyağı və su
 - e) kərə yağı və kefir
213. Yeyinti yağlarının tərkibini təşkil edir
- a) qliseridlər
 - b) spirtlər
 - c) aminturşular
 - d) şəkərlər
 - e) ketonlar
214. Yağlardan dad və iyli maddələri ayırmaq üçün hansı üsul tətbiq edilir?
- a) dezodorasiya
 - b) hidratlaşma
 - c) qələviləşmə
 - d) yetişdirmə
 - e) çalxalama
215. Kərə yağı istehsalında işlədilən xammallara aiddir?
- a) inək südü
 - b) keçi südü
 - c) ayran
 - d) qatıq
 - e) qaymaq
216. Yağların donma və ərimə temperaturu nədən asılıdır?
- a) yağın sıxlığından
 - b) konsistensiyasından
 - c) yağ turşularından
 - d) sabunlaşma ədədindən
 - e) yod ədədindən
217. Yağın turşuluq ədədi nəyi göstərir?
- a) qələvililiyini
 - b) bərkliyini
 - c) rəngini
 - d) qatılığını

- e)) təzəliyini
218. Yağlar hansı mayedə həll olmur?
- a) spirdə
 - b) qələvidə
 - c)) suda
 - d) turşuda
 - e) efirdə
219. Yağların qələvi ilə hidrolizi necə adlanır?
- a)) sabunlaşma
 - b) neytrallaşma
 - c) şəffaflaşma
 - d) hidratasiya
 - e) filtrasiya
220. Yağların rənginin ağardılması üçün onları nə ilə emal edirlər?
- a) qələvi
 - b)) adsorbent (qumbrin, heyvanat kömürü)
 - c) turşu
 - d) boya maddələri
 - e) spirt
221. Bunlardan hansı bitki mənşəli yağdır?
- a) sümük yağı
 - b) yığma yağ
 - c) marqarin
 - d)) soya, xardal
 - e) mətbəx yağı
222. Bunlardan hansı mayonezin istehsalına aiddir?
- a)) emulsiyanın hazırlanması
 - b) xammalın xırdalanması
 - c) xammalın süd ilə qarışdırılması
 - d) yağla suyun birləşdirilməsi
 - e) isti və soyuq presləmə
223. Mayonezim tərkibində bitki yağının miqdarı nə qədər olmalıdır?
- a) 35-42%
 - b) 30-40%
 - c) 40-45%
 - d)) 65-67%
 - e) 70-72%
224. Mətbəx yağlarının ərimə temperaturu hansıdır?
- a)) $28-36^{\circ}\text{C}$
 - b) $20-22^{\circ}\text{C}$
 - c) $18-20^{\circ}\text{C}$
 - d) $15-18^{\circ}\text{C}$
 - e) $25-30^{\circ}\text{C}$
225. Təzə sağılmış südün ilk emalına aiddir?
- a) süzülmə və 60°C -də pasteurizə
 - b)) süzülmə və 8°C -dək soyutma
 - c) süzülmə və 110°C -də sterilizə
 - d) pasteurizə və 15°C -dək soyutma

- e) pasterizə və 8°C -dək soyutma
226. Xama hansı üsulla hazırlanır?
- a) südün turşudulması
 - b)) qaymağın qıcqırdılması
 - c) laktozanın qıcqırdılması
 - d) üzümün qıcqırdılması
 - e) qatılaşıdırılmış südün turşudulması
227. Təbii inək südündə yağın miqdarı
- a) 11-13%
 - b) 10-15%
 - c)) 3,4-5%
 - d) 2-2,5%
 - e) 8-9%
228. Süd zülalının tərkibində bu maddələrdən hansə mövcuddur?
- a)) kazein
 - b) lesitin
 - c) xolesterin
 - d) erqosterin
 - e) kefalin
229. Süd şəkərinin əsasını hansı maddə təşkil edir?
- a) saxaroza
 - b) fruktoza
 - c) maltoza
 - d)) laktoza
 - e) katalaza
230. Südün pasterizə edilməsi hansı temperaturda aparılır?
- a) $45-50^{\circ}\text{C}$
 - b) $50-55^{\circ}\text{C}$
 - c) $120-130^{\circ}\text{C}$
 - d) $110-115^{\circ}\text{C}$
 - e)) $65-85^{\circ}\text{C}$
231. Əlavəli süd bunlardan hansıdır?
- a) pasterizə edilmiş
 - b) sterlizə edilmiş
 - c) bərpa edilmiş
 - d)) kakaolu süd
 - e) zülallı süd
232. Südü hansı temperaturda sterlizə edirlər?
- a) $40-45^{\circ}\text{C}$
 - b) $50-55^{\circ}\text{C}$
 - c)) $120-140^{\circ}\text{C}$
 - d) $110-115^{\circ}\text{C}$
 - e) $65-85^{\circ}\text{C}$
233. Süd konservləri necə hazırlanır?
- a) pasterizə etmək yolu ilə
 - b) mayalanma üsulu ilə
 - c)) qatılaşıdırma üsulu ilə

- d) qıçqırtma yolu ilə
 - e) sterilizə etmək yolu ilə
234. Xama hansı yağlılıqlı qaymaqdan istehsal edilir?
- a) 8%-li
 - b) 10%-li
 - c) 15%-li
 - d) 20%-li
 - e) 25%-li
235. Turşudulmuş süd məhsullarına aiddir?
- a) qatıq
 - b) yağ
 - c) pendir
 - d) qaymaq
 - e) süd yağı
236. Turşudulmuş süd məhsullarına aiddir?
- a) yağ
 - b) qaymaq
 - c) keçi südü
 - d) süzmə
 - e) kakaolu qaymaq
237. Turşudulmuş süd məhsulları istehsalının texnoloji sxeminə daxildir?
- a) südün pasterizəsi; hemogenləşmə; mayalanma; dələmələnmə; yetişmə
 - b) südün qəbulu; südün pasterizəsi; mayalanması
 - c) südün yağlılığının normalaşdırılması; bişirmə; dələmələnmə
 - d) südün sterilizəsi; soyudulub mayalanması; yetişdirilməsi
 - e) südün mayalanması; yetişdirmə
238. Turşudulmuş süd məhsulları hansı süddən hazırlanır?
- a) turşumuş
 - b) üzlü və üzsüz süddən
 - c) inək südündən
 - d) qatılaşdırılmış süddən
 - e) quru süddən
239. Turşudulmuş süd məhsulları hecə alınır?
- a) südün turşudulmasından
 - b) südün çürüdülməsindən
 - c) streptokok mayasından
 - d) qurşaq mayasından
 - e) kərə yağı istehsalı tullantılarından
240. Yumurta qabığı hansı elementlərlə zəngindir?
- a) kalsium
 - b) dəmir
 - c) yod
 - d) kükürd
 - e) azot
241. Yumurtanın hansı hissəsi daha dəyərlidir?
- a) ağı
 - b) sarısı

- c) qabığı
 - d) bütün hissələri
 - e) dondurulmuş halda
242. Bunlardan hansı yumurtanın emal məhsuludur?
- a)) melanj
 - b) zərdab
 - c) pəhriz yumurtası
 - d) aşxana yumurtası
 - e) buzxana yumurtası
243. Keyfiyyətinə və saxlanmasına görə yumurta hansı növlərə bölünür?
- a) təzə və dondurulmuş
 - b)) pəhriz və aşxana
 - c) pəhriz və buzxana
 - d) təzə və soyudulmuş
 - e) melanj və yumurta tozu
244. Melanj hazırladıqda yumurtalar hansı temperaturda dondurulur?
- a) mənfi 5-6⁰C-də
 - b) mənfi 6-8⁰C-də
 - c) mənfi 10-15⁰C-də
 - d)) mənfi 18-19⁰C-də
 - e) mənfi 25-28⁰C-də
245. Südün qurşaq mayası ilə laxtalanmasından hansı məhsul alınır?
- a) kəsmik
 - b) ayran
 - c) süzmə
 - d)) pendir
 - e) kefir
246. Südün turşularla laxtalanmasından hansı məhsul alınır?
- a) kəsmik
 - b) süzmə
 - c) qatıq
 - d) kefir
 - e)) pendir
247. Bu məhsullardan hansı dondurma istehsalında istifadə edilmir?
- a) süd
 - b) qaymaq
 - c) meyvə-giləmeyvə
 - d) şəkər
 - e)) pendir
248. Dondurma istehsalında bunlardan hansı işlədilir?
- a)) jelatin
 - b) duz
 - c) qələvi
 - d) fosfat
 - e) bitki yağı
249. Ət məhsullarının tərkibində bu komponentlərdən hansı daha çoxdur?
- a)) zülallar
 - b) rəngləyicilər

- c) jelatin
- d) nişasta
- e) qatqılar

250. Ət məhsullarının tərkibində bu komponentlərdən hansı daha çoxdur?

- a) aqar
- b) nişasta
- c) yağlar
- d) ətirli maddələr
- e) tamlı maddələr

251. Ətin ən dəyərli hissəsi hansıdır?

- a) birləşdirici toxuma
- b) əzələ toxuması
- c) yağ toxuması
- d) sümük toxuması
- e) qığırdaq toxuması

252. Əzələ toxumasının növlərinə aiddir?

- a) ürək əzələ toxuması
- b) bərk əzələ toxuması
- c) qarın əzələ toxuması
- d) dəri əzələ toxuması
- e) yumşaq əzələ toxuması

253. Birləşdirici toxumaya bunlardan hansı aiddir?

- a) bərk və yumşaq
- b) maye və quru
- c) sulu və susuz
- d) maye, yumşaq, sıx, bərk
- e) maye, yumşaq, pigment, qan

254. Piş toxumasına bunlardan hansı aiddir?

- a) dərialtı, əzələarası piylər
- b) doymamış yağ turşuları
- c) kollogen liflər
- d) olein turşusu
- e) quyruq yağ toxuması

255. Sümük toxumasında bu maddələrdən hansı daha çoxdur?

- a) su
- b) mineral maddələr
- c) üzvi maddələr
- d) yağlar
- e) qlükogen

256. Morfoloji əlamətlərinə görə ət-sub məhsullarına aiddir?

- a) ətli-sümüklü və yumşaq sub məhsulları
- b) qaraciyər, qursa, kəllə
- c) böyrək, dil, quyruq
- d) selikli məhsullar, dil və beyin
- e) ürək və böyrəklər

257. Emaldan asılı olaraq quş ətləri necə olur?

- a) təzə və donmuş
- b) təmizlənməmiş və yarımtəmizlənməmiş

- c) I və II kateqoriyalı
- d) toyuq, hinduşka, qaz , ördək və s.
- e) yağlı və yağsız

258.Əzələ toxumasında xolestrinin miqdarı nə qədərdir?

- a) 30-40%
- b) 40-50%
- c) 50-60%
- d) 70-80%
- e) 20-30%

259. Ev quşlarının texnoloji emalına aiddir?

- a) qəbulu; emala hazırlanması;kəsilməsi;tyklərdən azad edils;çəmdəyin təmiz-si;soyudulması; markalanması; qablaşdırılması
- b) qəbulu; qansız-sı;kəsilməsi; təmizlən-si;marka-sı; bükülməsi
- c) qəbulu; kəsilməsi; təmizlənməsi; dondurulması; qablaşdırılması
- d) qəbulu; kökəldilməsi;kəsilib təmizlənməsi; dondurulması
- e) qəbulu; kəsilməsi; təmizlənməsi; soyudulması;bükülməsi

260 Soyudulmuş ətin temperaturu neçə olmalıdır?

- a) $2-3^{\circ}\text{C}$
- b) $3-5^{\circ}\text{C}$
- c) $5-6^{\circ}\text{C}$
- d) $0-4^{\circ}\text{C}$
- e) $-1-0^{\circ}\text{C}$

261.Kolbasa istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- a) yumurta
- b) donuz piyi
- c) ət qiyməsi
- d) sarımsaq
- e) ədviyyələr

262.Ət qiyməsinin sututma qabiliyyətini yaxşılaşdırmaq üçün kolbasaya bunlardan hansı qatılır?

- a) yeyinti boyaları
- b) quyruq
- c) nişasta
- d) inək yağı
- e) natrium-nitrit

263.Bu ədviyyatlardan hansı kolbasa istehsalında istifadə olunur?

- a) dəfnə yarpağı
- b) hil
- c) vanilin
- d) qabartma tozu
- e) maya

264.Paştetlər hansı kolbasa xammallarından hazırlanır?

- a) bişmiş
- b) hislənməmiş
- c) içəlatdan
- d) aşağı sortlu ətdən
- e) qan kolbasalarından

265.Defrotasiya edilmiş ət bunlardan hansıdır?

- a) çox soyudulmuş ət
- b)) xüsusi kamerada donu açılmış ət
- c) dondurulmuş ət
- d) buğlu ət
- e) soyumuş ət

266. Ət konservləri hansı temperaturda sterilizasiya edirlər?

- a) 80-90⁰C
- b) 90-100⁰C
- c) 100-110⁰C
- d)) 110-120⁰C
- e) 120-130⁰C

267. Konserv bankaları hansı temperaturda və neçə gün saxlanılıb, qüsurları aşkar edilir?

- a) 20⁰C-də bir ay
- b) 30⁰C-də 20 gün
- c)) 37⁰C-də 10 gün
- d) 32⁰C-də 10 gün
- e) 25⁰C-də 10 gün

268. Hansı ətini dondurmaq məsləhət deyil?

- a) sub məhsullarını
- b) buğlu ətini
- c) təzə kəsilmiş ətini
- d)) soyudulmuş və 0-4⁰C-də 6-7 gün saxlanmış
- e) yarımtəmizlənmiş quş ətini

269. Bunlardan hansı qan zülallarına aiddir?

- a)) albumin
- b) elastin
- c) miogen
- d) qlükogen
- e) fibrositlər

270. Morfoloji əlamətlərinə görə sub məhsulları neçə qrupa bölünür?

- a) iki
- b) üç
- c)) dörd
- d) beş
- e) altı

271. Hansı balıqlarda sümük skleti olmur?

- a) xanı balıqları
- b) siyənək balıqları
- c) treska balıqları
- d)) nərə balıqları
- e) qızılbalıqlar

272. Bunlardan hansı nərə balıqlarına aiddir?

- a) forel

- b)) kaluqa
- c) keta
- d) siyənək
- e) sazan

273. Bunlardan hansı qızılbalıq fəsiləsinə aiddir?

- a)) farel
- b) kaluqa
- c) uzunburun
- d) siyənək
- e) sazan

274. Bunlardan hansı siyənək balıqları fəsiləsinə aiddir?

- a) treska
- b) suf
- c) xəmsi
- d) durna
- e)) kiləkə

275. Balıq zülalları nə ilə çox zəngindir?

- a) yağla
- b) doymuş turşularla
- c) azotlu maddələrlə
- d) ammoniyakla
- e)) əvəzedilməz amin turşuları ilə

276. Müəyyən müddətdə balıqları suda saxlamaq üçün suyu nə ilə zənginləşdirmək lazımdır?

- a) mineral maddələrlə
- b) duzla
- c)) oksigenlə
- d) istiliklə
- e) buzla

277. Soyuq məhlulda dondurmada hansı maddədən istifadə edilir?

- a)) NaCl-dan
- b) HCl-dan
- c) buzdan
- d) oksigendən
- e) karbon qazından

278. Balıq dərisində olan hansı maddə onun hərəkətini sürətləndirir?

- a) pigmentlər
- b)) selik
- c) hüceyrələr
- d) epidermis
- e) korium

279. Hansı balıqların kürüsü daha keyfiyyətlidir?

- a)) nərə və qızılbalıq
- b) xanı və suf balıqları
- c) treska və xəşəm
- d) kütüm və sazan
- e) nərə və durna balığı

280. Balıqlar neçə üsulla duzlanır?

- a) iki üsulla: quru və yaş
- b) üç üsulla: sadə, mürəkkəb və qarışıq
- c) iki üsulla: sadə və mürəkkəb
- d) üç üsulla: quru, yaş və qarışıq
- e) iki üsulla: quru və qarışıq

281.Ədviyyatlı-duzlu balıq istehsalında bu məhsulların hansından istifadə edilir?

- a) şəkər, duz
- b) duz, nişasta
- c) darçın, jelatin
- d) mixək , zəfəran
- e) istiot, sarıkök

282.Marinad necə hazırlanır?

- a) 5% duz və 10% sirkə
- b) 8-12% duz və 4-6% sirkə
- c) 6% duz və 11% sirkə
- d) 4-5% duz və 12% sirkə
- e) 13-14% duz və 2% sirkə

283.Qurudulmuş balıqlar əvvəlcə hansı emaldan keçirilir?

- a) bişirilir
- b) qızardılır
- c) duzlanır
- d) marinadlaşdırılır
- e) ədviyyat vurulur

284.Hisləmə üsulunda hansı ağacların tüstüsündən istifadə edilir?

- a) qoz - fındıq
- b) şabalıd - cökə
- c) palıd - qızılağac
- d) söyüd - qoz
- e) zeytun - şabalıd

285.Xırda balıqlar necə hisə verilir?

- a) ağac tüstüsü ilə
- b) elektrikle
- c) qurutmaqla
- d) duzlamaqla
- e) elektrostatik hisləmə

286. Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- a) Uzaq Şərq qızılbalıqlarından
- b) kütüm balıqlarından
- c) siyənək balıqlarından
- d) nərə balıqlarından
- e) bütün balıq növlərindən

287. Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- a) Uzaq ,şərq qızılbalıqlarından
- b) kütüm balıqlarından
- c) siyənək balıqlarından
- d) nərə balıqlarından
- e) xəşəm balıqlarından

288.Balıqları diri saxladıqda və daşıdıqda suya nə əlavə edilir?

- a) mineral maddələr
- b) duz
- c) karbon qazı
- d) xlor
- e) oksigen

289. İstehsal texnologiyasına görə balıq konservləri bunlardan hansıdır?

- a) bitki yağında balıq konservləri
- b) duzlanmış konservlər
- c) yosunlardan hazırlanan konservlər
- d) ilbiz konservləri
- e) soyudulmuş konservlər

290. Balıq preservlərinin konservlərdən fərqi nədir?

- a) saxlama müddəti çoxdur
- b) sterilizə edilmir
- c) sterilizə edilir
- d) pastertilizasiya edilir
- e) pastertilizasiya edilmir

291. Qida konsetratlarının başqa yeməklərdən fərqli xüsusiyyətləri hansıdır?

- a) saxlanma müddəti
- b) temperatur rejimi
- c) az əməklə tez hazırlanması
- d) keyfiyyəti
- e) kaloriliyi

292. Qida konsetratlarının başqa yeməklərdən fərqli xüsusiyyətləri hansıdır?

- a) saxlanma müddəti
- b) yüksək mənimsənilmə dərəcəsi
- c) temperatur rejimi
- d) keyfiyyəti
- e) kaloriliyi

293. Konsetratlarda qida məhsulları hansı şəkildə olur?

- a) bişmiş
- b) qızqrdılmış
- c) pörtülmüş
- d) qurudulmuş
- e) donmuş

294. İstehsal texnologiyasına görə qida konsentratları neçə qrupa bölünürlər?

- a) 2 qrupa: nahar və səhər yeməkləri
- b) 3 qrupa: nahar və səhər yeməkləri, ədviyyələr, pəhriz yulaf

ərzağı

- c) 4 qrupa: nahar, səhər yeməkləri, pəhriz yulaf ərzağı, quru yeməklər
- d) 5 qrupa: nahar, səhər yem-ri, pəhriz yem-ri, ədviyyələr, qəhvə

məhsulları

- e) 6 qrupa: nahar, səhər, pəhriz və uşaqlar üçün, qəhvə, pəhriz yulafı,

ədviyyələr

295. Qida konsentratlarında nəmlik nə qədər olmalıdır?

- a)) 10-12%
- b) 15%
- c) 18%
- d) 20%
- e) 22%

296. Qida konsentratlarının uzun müddət saxlanma səbəblərinə aiddir?

- a) havanın təsiri
- b)) hermetik qablaşdırma
- c) reduksiya edilmiş şəkərlər
- d) suyun nisbəti
- e) temperatur

297. Hansı qida konsentratları daşımaq üçün qeyri- münasibdir?

- a) nahar yeməkləri
- b)) quru səhər yeməkləri
- c) qəhvə məhsulları
- d) pəhriz yulaf ərzağı
- e) uşaqlar üçün yeməklər

298. Qida komponentlərinin nisbəti hansı qidalanmada əsas götürülür?

- a) funksional qidalanmada
- b) ənənəvi qidalanmada
- c) müasir qidalanmada
- d)) balanslaşdırılmış qidalanma
- e) zənginləşdirilmiş qidalanma

299. Şəkər istehsalında şirənin kükürd qazı ilə sulfidləşdirilməsində məqsəd nədir?

- a) şirənin qaralmasının qarşısını almaq, özlülüyü artırmaq və zərərsizləşdirmək
- b) şirənin ağardılması, özlülüyü azaltmaq və zərərsizləşdirmək
- c) şirəni şəffaflaşdırmaq, özlülüyü azaltmaq və zərərsizləşdirmək
- d)) qaralmanın qarşısını almaq, özlülüyü azaltmaq və zərərsizləşdirmək
- e) şirəni şəffaflaşdırmaq, özlülüyü artırmaq və zərərsizləşdirmək

300. Nişastaya fermentlərlə təsir etdikdə hansı məhsul alınır?

- a) şəkər
- b) qlükoza
- c) fruktoza
- d)) maltoza
- e) amiloza

