

2929 QIDA MƏHSULLARININ ÜMUMİ TEXNOLOGİYASI-1

1. Polisaxaridlərə nə aid deyil:

- A) qemisellüloz
- B) pektin maddələri
- C) aqar
- D) qlikogen
- E) mannoza

2. Dad göstəricilərinin zəifləməsinə səbəb olan amili göstərin:

- A) sintez olunmuş karbohidratlar
- B) parçalanmış üzvi birləşmələr
- C) parçalanmış forma
- D) yaranan ətirli üzvi birləşmələr
- E) göstərilənlərdən heç biri

3. Soya bitkisi hansı komponentin çoxluğu ilə üstünlük təşkil edir?

- A) fitonsidlərin
- B) yağ turşularının
- C) zülalların
- D) karbohidratların
- E) mikroelementlərin

4. Buğda dəninin fiziki xüsusiyyətləri bu göstəricilərdən birini xarakterizə edir:

- A) şüşəvarilik
- B) kleykovinanın miqdarı
- C) mikroelementin miqdarı
- D) makroelementin miqdarı
- E) göstərilənlərdən heç biri

5. Ələklərin köməyi ilə hansı göstəriciyə görə fərqlənən hissəciklərin ayrılmasını həyata keçirirlər?

- A) Ölçülər
- B) Forma
- C) Rəng
- D) Sıxlıq
- E) Çəki

6. İş rejiminə görə preslər neçə qrupa bölünür?

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4
- E) Çox

7. Təzyiqin yaranma prinsipinə görə preslər hansı qruplara bölünür?

- A) Mexaniki və hidravliki
- B) Şekli və pnevmatik
- C) Korpuskulyar
- D) Yalnız cərəyanlı
- E) Yalnız pnevmatik

8. Hansı sənaye sahəsi xammalın ikincili emal sənaye sahəsinə aid deyil:

- A) çörək bişirmə
- B) makaron
- C) qənnadı
- D) maye istehsalı
- E) spirt istehsalı

9. İnsan orqanizmində əsas maddələr mübadiləsi proseslərinin baş verməsi üçün vacib sayılan faydalı komponentlərin mövcudluğu hansı göstəricini şərtləndirir?

- A) istehlak dəyərini
- B) fizioloji dəyəri
- C) enerji dəyərini
- D) qidalıq dəyərini
- E) göstərilənlərdən heç biri

10. Ələmə prosesində, ələk səthində qalan hissəcikləri necə adlandırırlar?

- A) Çıxım
- B) Fırlanma
- C) Kəpək
- D) Flaqma
- E) Göstərilənlərin heç biri

11. Ələmə prosesində unun sortlaşması üçün hansı gediş qəbul olunur?

- A) Sükunət
- B) Fırlanma
- C) Titrəyiş
- D) Çiləmə
- E) Göstərilənlərin heç biri

12. Maqnitli separatorlar neçə qrupa bölünürlər?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 1
- E) Çox

13. Əgər bərk hissəciklər məsaməli arakəsmənin məsamələrində tutulub saxlanılırsa, onda hesab edilir:

- A) Ələklə filtrləmə
- B) Çöküntü ilə filtrləmə
- C) Maqnit ilə filtrləmə
- D) Arakəsmə ilə filtrləmə
- E) Göstərilənlərin heç biri

14. Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir?

- A) texnoloji
- B) fiziki
- C) bioloji
- D) mikrobioloji
- E) kimyəvi

15. Hansı vitamini çox qəbul etdikdə toksiki təsir göstərir?

- A) C
- B) A
- C) B
- D) E
- E) K

16. C vitamini necə adlanır?

- A) Askorbin turşusu
- B) pantoten turşusu
- C) nikotin turşusu
- D) tokoferol
- E) piridoksin

17. Orqanizmdə sinqa xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir?

- A) D
- B) C
- C) E
- D) K
- E) A

18. Orqanizmdə beri-beri xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir?

- A) C
- B) E
- C) D
- D) A
- E) B

19. Orqanizmdə pellaqra xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir?

- A) PP
- B) A
- C) C
- D) D
- E) E

20. Orot turşusu hansı vitaminə deyilir?

- A) B 13
- B) B6
- C) B9
- D) B12
- E) B15

21. Qalxanvari vəzin hormonunun tərkibinə hansı mikroelement daxildir?

- A) yod
- B) brom
- C) kobalt
- D) mis
- E) qurğuşun

22. Denaturasiya xassəsi hansılara aiddir?

- A) vitaminlərə
- B) zülallara
- C) yağlara
- D) karbohidratlara
- E) amin turşularına

23. Şişmə xassəsi aşağıdakılardan hansılara xasdır

- A) karbohidratlara
- B) zülallara
- C) yağlara
- D) amin turşularına
- E) vitaminlərə

24. Lipidlər nəyə deyilir

- A) fermentlərə
- B) yağ və yağabənzər maddələrə
- C) vitaminlərə
- D) zülallara
- E) karbohidratlara

25. Qida məhsullarının sıxlığı nəyə aiddir?

- A) fiziki xassəyə

- B) kimyəvi xassəyə
- C) texnoloji xassəyə
- D) reoloji xassəyə
- E) bioloji xassəyə

26. Səpələnən materialların sortlaşdırılmasında neçə məqsəd güdülür?

- A) 4
- B) 2
- C) 3
- D) 1
- E) Sonsuz

27. Qaz sistemlərində tozları ayırmaq üçün nədən istifadə edirlər?

- A) Elektrik sahəsindən
- B) Dinamik sahədən
- C) Elektrostatik sahədən
- D) Mərkəzdənqaçma qüvvəsindən
- E) Ağırlıq qüvvəsindən

28. Orqanizmdə əsəb pozğunluğu hansı vitamin çatışmadıqda baş verir?

- A) K
- B) E
- C) C
- D) A
- E) B6

29. Orqanizmdə qan azlığı hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində yaranır?

- A) K
- B) C
- C) E
- D) D
- E) B qrupu

30. Orqanizmdə rolundan asılı olaraq mikroelementlər neçə qrupa bölünür?

- A) 3
- B) 12
- C) 8
- D) 20
- E) 16

31. Keratin hansı zülallara aiddir?

- A) mürəkkəb
- B) sadə
- C) həll olmayan
- D) həll olan
- E) qlikoproteidlərə

32. Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir?

- A) zülalə
- B) vitaminə
- C) konservanta
- D) əvəz olunan amin turşularının
- E) əvəz olunmayan amin turşularına

33. Qida məhsullarının optiki xassəsinə nə aiddir?

- A) möhkəmliyi
- B) elastikliyi
- C) dadı
- D) iyi
- E) rəngi

34. Hansı göstərici, ölçülərinə görə fərqlənən hissəciklərin ayrılmasını təsdiq edən amil sayılır?

- A) Triyer
- B) Ələk
- C) Difraksiya toru
- D) Süzgəc
- E) Göstərilənlərin heç biri

35. Hansı sistemləri qeyri bircins adlandırırlar?

- A) İki və daha çox bir – birində həll olmayan fazadan ibarət olan sistemlər
- B) Bir fazadan ibarət olan sistemlər
- C) Bir – birində həll olan iki fazadan ibarət olan sistemlər
- D) Qızdırıldıqda bir – birində həll olan iki və daha çox fazadan ibarət olan sistemlər
- E) Fazaların ayrılma sərhədində yerləşən iki fazadan ibarət olan sistemlər

36. Qeyri – bircins sistemlərin ayrılması prosesləri hərəkətverici qüvvələrin növünə görə hansı proseslərə aid edilir?

- A) Fiziki və kimyəvi
- B) Mexaniki və hidromexaniki
- C) Kimyəvi və bioloji
- D) Optiki
- E) Radiasiyalı istilik

37. Mərkəzdənqaçma sahəsinin tətbiqi əsaslı dərəcədə yüksəltməyə imkan verir:

- A) Elektrik qüvvəsini
- B) Hərəkətverici qüvvəni
- C) Van – der – Vals qüvvəsini
- D) Cazibə qüvvəsini
- E) Molekullararası itələmə qüvvəsini

38. Filtrləmə əməliyyatı zamanı məsaməli arakəsmələrdən keçən maye fazanı necə adlandırırlar
- A) Filtrat
 - B) Ekstrakt
 - C) Eksudat
 - D) Konsentrat
 - E) Sublimat
39. Filtrləmə zamanı məsaməli arakəsmədən keçən qazşəkilli faza necə adlandırılır?
- A) Konsentrat
 - B) Ekstrakt
 - C) Filtrat
 - D) Eksudat
 - E) Sublimat
40. Filtrləmə zamanı hansı arakəsmədən istifadə olunur?
- A) Məsaməli
 - B) Yuvacıqlı
 - C) Girintili – çıxıntılı
 - D) Hamar
 - E) Göstərilənlərin heç birindən
41. Qida məhsullarının yuyulması hansı əməliyyatdır (Çəki: 1)
- A) reoloji
 - B) biokimyəvi
 - C) texnoloji
 - D) fiziki
 - E) kimyəvi
42. Plastik materialların qarışdırılması üçün işlədilən maşınlar neçə qrupa bölünür?
- A) 2
 - B) 4
 - C) 10
 - D) 3
 - E) Çox
43. Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti hansı xassəyə aiddir?
- A) reoloji
 - B) texnoloji
 - C) kimyəvi
 - D) fizioloji
 - E) fiziki
44. Qida məhsullarının qıvcırması hansı prosesə aiddir
- A) mikrobioloji
 - B) mexaniki
 - C) kimyəvi

- D) fiziki
- E) bioloji

45. Qida məhsullarının emalı prosesi hansı xassəyə aid edilir

- A) texnoloji
- B) kimyəvi
- C) fiziki
- D) biotexnoloji
- E) reoloji

46. Sənayedə spirt qıvcırması hansı prosesə əsaslanır

- A) biokimyəvi
- B) kimyəvi
- C) fiziki
- D) texnoloji
- E) reoloji

47. Hidrolaza fermenti nəyi kataliz edir?

- A) suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını
- B) bir maddənin molekulundan digərinə kəsmə reaksiyasını
- C) izomerizasiya reaksiyasını
- D) oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- E) liqaza reaksiyasını

48. Məhsulun səthi ilə maddənin udulması necə adlanır?

- A) rektifikasiya
- B) hemosorbsiya
- C) deforbsiya
- D) adsorbsiya
- E) absorbsiya

49. Maddə 3 ilə məhsul arasında əlaqə necə adlanır?

- A) rektifikasiya
- B) sorbsiya
- C) xemosorbsiya
- D) adsorbsiya
- E) absorbsiya

50. Maddənin məhsulun səth qatından ətraf mühitə ötürülməsi necə adlanır?

- A) sorbsiya
- B) desorbsiya
- C) xemosorbsiya adsorbsiya
- D) absorbsiya
- E) adsorbsiya

51. Qida sənayesində məhsullar tənzimləndikdə hansı üsuldən istifadə olunur?

- A) pasterizasiya
- B) qaynatma
- C) filtrasiya
- D) yuma
- E) isladılma

52. Çökdürmə hansı üsula aiddir?

- A) fiziki
- B) kimyəvi
- C) biotexnoloji
- D) bioloji
- E) reoloji

53. Saxlanma rejiminə təsir edən amillər hansılardır?

- A) sitoplazma
- B) hüceyrənin vəziyyəti
- C) saxlanma müddəti
- D) soyutma temperaturu
- E) məhsulun nəmliyi

54. Polipeptidlərin parçalanmasını hansı ferment kataliz edir?

- A) lipaza
- B) transferaza
- C) proteaza
- D) izomeraza
- E) liqaza

55. Mərkəzdənqaçma qüvvəsinin təsiri altında ayırma hansı üsula aiddir?

- A) bioloji
- B) kimyəvi
- C) fiziki
- D) biotexnoloji
- E) reoloji

56. Qida kütləsində sıxlaşma nə vaxt baş verir?

- A) təzyiq yüksəldikdə
- B) təzyiq azaldıqda
- C) həcm artdıqda
- D) həcm azaldıqda
- E) adqəziya baş verdikdə

57. Əks osmosdan nədə istifadə edilir?

- A) duzlu suların duzsuzlaşdırılmasında
- B) şirin suların duzsuzlaşdırılmasında
- C) məhsulun qatılaşdırılmasında
- D) məhsulun durulaşdırılmasında
- E) məhsulun şəffaflaşdırılmasında

58. Dispersion sistemlər neçə fazadan ibarət olur?

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

59. Dispers sistemlərin neçə növü mövcuddur?

- A) 3
- B) 6
- C)) 9
- D) 5
- E) 12

60. Kolloid sistemlər neçə üsulla əmələ gəlir?

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

61. Bunlardan hansı mikroqeterogen sistemlərə aiddir?

- A) suspenziyalar
- B) köpüklər
- C) aerosollar
- D) tozlar
- E)) bunlardan hamısı

62. Yüksək molekullu birləşmələrin əsas xüsusiyyəti hansıdır?

- A) ovulması
- B)) şişməsi
- C) qeyri elastik olması
- D) yapışması
- E) yapışması

63. Hansı qida məhsullarının istehsalında kondensasiya istifadə olunmur?

- A) spirtin alınmasında rektifikasiya aparatında
- B) şəkərin kristallaşmasında
- C) məhlulların buxarlanmasında
- D) şərəblərin yapışqanlığında
- E)) şəkərin şəkər kirşanına çevrilməsində

64. Emulsiyaların əmələ gəlməsinin əsas şərtini göstərin:

- A) dispers faza maddələrinin dispers mühitdə həll olunmaması
- B) bərk dispers fazanın və maye dispersion mühitin olması
- C) dispers mühit qaz olması, dispersion faza isə maye damcıları
- D) stabilizatorların olması
- E) emulqatorların olması

65. Emulsiyalara hansı qida məhsulları aiddir?

- A) meyvə, tərəvəz pastaları
- B) süd, qaymaq, kərə yağı, xama
- C) pomada kütləsi, xırdalanmış kakao
- D) qurudulmuş şirələr, püre, süd
- E) spirt, sabun zülallar

66. Emulsiya hansı sistemə aiddir?

- A) dispers sistemə
- B) qaz sisteminə
- C) kolloid sisteminə
- D) bərk sistemə
- E) toz sisteminə

67. Qaz-maye sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir?

- A) aqreqat halın dəyişməsi hesabına
- B) istilik tutumu hesabına
- C) istilikötürmə hesabına
- D) istilik saxlama hesabına
- E) buxarlanma hesabına

68. Kobud dispersli sistemlər hansı sistemlərə deyilir?

- A) bu sistemlərin hissəcikləri yalnız mikroskop vasitəsilə müşahidə olunur, qaz və maye mühitdə onlar ya çökür, ya da qalxır
- B) bu sistemlərin hissəcikləri vizual müşahidə olunur, qaz və maye mühitdə onlar tədricən çökür və ya qalxır
- C) o sistemlərin hissəciklərinə nə çökür, nə də qalxır məsamələrlə tutulmur və o maddələrdən onlar ibarət olduğundan onlar kolloid vəziyyətdə olur
- D) bu sistemlərin hissəcikləri yalnız səthi atom və molekullardan ibarət olurlar
- E) bu sistemlərin hissəcikləri yalnız qızdırdıqda aşkar olunur

69. Hansı dispers sistemlərə suspenziya deyilir?

- A) o sistemlər ki, duru dispers fazadan və duru dispers mühitdən ibarətdir
- B) o sistemlər ki, bərk dispers fazada və duru dispers mühitdən ibarətdir
- C) o sistemlər ki, dispers mühiti qazdır, dispers faza isə bərk hissəciklərdir
- D) o sistemlər ki, dispers mühit – maye, dispers faza – qazdır
- E) o sistemlər ki, onların hissəcikləri şişmə qabiliyyətinə malikdirlər

70. Dispersiya dedikdə nə başa düşülür?

- A) buxarlandırma
- B) sortlaşdırma
- C) xırdalanma
- D) qovma
- E) göstərilənlərin heç biri

71. Adheziyanın neçə növü fərqləndirilir?

- A) 2
- B) 3
- C) 5
- D) 7
- E) 8

72. Yüksəkmolekullu sistemləri neçə qrupa ayırırlar?

- A) 2
- B) 4
- C) 5
- D) 7
- E) 8

73. Defekasiya neçə mərhələdə aparılır?

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

74. Elastiki plastiki cisimin necə alınır?

- A) Elastiki və plastiki cisimlərin ardıcıl birləşməsi zamanı
- B) Huk və hukton elementlərin birləşməsi zamanı
- C) Elastiki və özlülü cisimlər bir- birinə qarşı hərəkət edəndə
- D) o zaman ki, həddi gərginlik kritik nöqtəyə çatır
- E) Yuxarıda sadalananların hamısı

75. İdeal -plastiki axının tərfi hansıdır?

- A) tərpənilmə gərginliyi və sürət arasında mütnasiblik var
- B) tərpənilmə gərginliyi və sürət arasında qeyri mütnasiblik var
- C) axının plastikliyi sürəti artırır
- D) axının sürünməsi özlülüyü artırır
- E) axının elastikliyi sürəti artırır

76. Cismın formalaşması dönməz deformasiya nəticəsində necə adlanır?

- A) özlülük
- B) relaksasiya
- C) plastiklik
- D) möhkəmlik
- E) sıxlıq

77. Filtrasiya prosesin aparıcı qüvvəsi nədir?

- A) arakəsmənin altında və üstündə olan təzyiqin oynaması
- B) mayenin həcmi
- C) adsorbentin növü
- D) Fik qanunu
- E) istilikkeçirmə əmsalı

78. Preddifikasiyanın məqsədinə uyğun deyil?

- A) diffuzion şirədə əhəng təsiri ilə sərbəst turşuları neytrallaşdırmaq
- B) kolloid maddələrin koagulyasiya etmək
- C) digər şəkərləri çökdürmək
- D) sərbəst turşuları neytrallaşdırmaq və qeyri şəkərli çökdürmək
- E) şirəni şəffaflaşdırmaq

79. Elastiklik nə ilə xarakterizə olunur?

- A) tərpədimənin həddi gərginliyi ilə və digər mexaniki xarakteristikalarla
- B) axıcılığa müqavimət həddi
- C) yapışma qüvvəsi
- D) tətbiq olunan gücə toxunan cismin müqavimət təsiri
- E) yuxarıda sadalananların hamısı

80. Bunlardan hansı ideal elastiki cismin tərifin verir?

- A) sistem olub, enerji deformasiyaya sərf olunur, cisimdə toplanır və yükləmə qurtardıqda qayıda bilər
- B) gərginlik deformasiya sürətinə mütənasibdir
- C) gərginlik deformasiya sürətinə qeyri mütənasibdir
- D) tərpədimə gərginliyi burada kritik nöqtəyə çatmalıdır
- E) axının hədd gərginliyi və digər mexaniki xüsusiyyətlər nəzərə alınmalıdır

81. Materialın emalı zamanı kütlənin elastikliyi hansı amildən asılı deyil?

- A) materialın dispersliyindən
- B) materialın temperaturundan
- C) preslənmiş məhsulun son həcmindən
- D) emal olunan materialın fiziki- mexaniki xüsusiyyətlərindən
- E) avadanlığın qabacit ölçülərindən

82. Kondensasion kristallik strukturlar təyin hesabına əmələ gəlir?

- A)) sistemdə və yaxud məhlulda əmələ gələn xırda kristalların birləşməsi və yaxud kimyəvi kovalent əlaqələrin hesabına.
- B) sistemdə olan iri hissəciklərin broun hərəkəti hesabına birləşməsi nəticəsində
- C) kovalent əlaqələrin hesabına
- D) ilişmənin molekulyar qüvvəsi hesabına
- E) hissəciklərin sürəti artdıqca

83. Bunlardan biri kütlə mübadilə xüsusiyyətlərinə aid ediləndir?

- A) xüsusi kütlə tutumu
- B) materialların nəmliyini əlaqə enerjisi
- C) kütlə - nəmlik keçirmə əmsalı
- D)) hiqroskopiklik
- E) maddənin diffuziya əmsalı

84. Hansı göstərici maddənin müxtəlif vəziyyətini müəyən edir?

- A) relaksasiya
- B) axıcılıq
- C)) özlülük
- D) palstiklik
- E) gərginlik

85. Buğda dəninin qabığında ən az nə olur?

- A) vitamin
- B) mikroorqanizm
- C) ferment
- D) nişasta
- E)) zülal

86. Buğda dənini ən çox nə təşkil edir?

- A)) endosperm
- B) rüşeym
- C) aleyron qatı
- D) nüvə
- E) qabıq

87. Buğda dənini ən az nə təşkil edir?

- A) nüvə
- B) endosperm
- C)) rüşeym
- D) aleyron qatı
- E) qabıq

88. Buğdanın kimyəvi xassəsinə nə aid edilir?

- A) kleykovinası
- B) plastikliyi
- C) özlülüyü
- D) şüşəvariliyi
- E) nəmliyi

89. Buğda hansı tərkibli bitkilərə aiddir?

- A) nişasta
- B) zülalə
- C) yağ
- D) ferment
- E) vitamin

90. İri üyüdülmüş unla zənginləşdirilmiş buğdanın mürəkkəb təkrar üyüdülməsində hansı un alınır?

- A) çovdar
- B) buğda
- C) I sort
- D) narın ələnmiş
- E) sortlaşmış

91. Unun qazəmələgətirmə xassəsi hansı fermentin aktivliyindən asılıdır?

- A) proteolitik
- B) amilolitik
- C) lipaza
- D) lipoksigenaza
- E) polifenoloksidaza

92. Buğda dənində kleykovina nə qədərdir?

- A) 5%
- B) 10%
- C) 85%
- D) 25-40%
- E) 100%

93. Buğda dəninin sorbsiyası hansı xassəsinə aiddir?

- A) texnoloji
- B) mikrobioloji
- C) biotexnoloji
- D) kimyəvi
- E) fiziki

94. Buğdanın səthi hansı üsulla təmizlənir?

- A) quru və yağ
- B) kimyəvi

- C) fiziki
- D) biokimyəvi
- E) mikrobioloji

95. Buğda dəninin unüyütmə xassəsi aiddir:

- A) Kimyəvi xassələri
- B) Mexaniki xassələrə
- C) Fiziki xassələrə
- D) Texnoloji xassələrə
- E) Orqanoleptiki xassələrə

96. Dənin və yarmanın üyüdülməsi üçün əsas aparat hansıdır?

- A) vallı dəzgah
- B) triyer
- C) luzqoveyka
- D) dəyirman
- E) xırdalayıcı

97. Buğda dənində turşuluq neçə % təşkil edir?

- A) 1-3%
- B) 7%
- C) 30%
- D) 14%
- E) 25%

98. Dənli bitkilərdə kondisionerləşdirmədə nə baş verir?

- A) quruyur
- B) xırdalanır
- C) qabıq elastik şəkil alır
- D) küllülük dərəcəsi artır
- E) nəmlənir

99. Dənli bitkilər sortlaşdırma üçün nə edilir?

- A) qurudulur
- B) nəmləndirilir
- C) dondurulur
- D) püskürdülür
- E) anbarda saxlanılır

100. Çörək çıxımı üçün hansı ölçü vahidi istifadə olunur?

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

101. Müasir çörəkbişirmə sobalarında bişmə rejiminə görə neçə zona fərqləndirilir?

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

102. Oparanın nəmliyi duru mayalarda xəmir hazırlanarkən suyun sərfi neçə faiz təşkil edir?

- A) 50%-60%
- B) 65%-70%
- C) 30%-40%
- D) 55%-60%
- E) 45%-55%

103. Buğda ununun zülalları nə əmələ gətirir?

- A) kleykovina
- B) üzvi birləşmələr
- C) vitaminlər
- D) turşular
- E) melanoid birləşmələr

104. Sadalanan proseslərin arasında hansının ardıcılığı düzgün göstərilmişdir: 1-xəmirin yoğrulması, 2- qızcırma, 3- xəmirin yapıxdırılması, 4-ilkin kündədə qalma, 5- xəmirin tikələrə bölünməsi?

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

105. Oparalı xəmiri neçə variantda oparada hazırlamaq olar?

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

106. Buğda unundan duru oparalarda xəmir yoğurmaq məqsədilə oparaya nə qədər un sərf olunur?

- A) xəmirdə olan unun ümumi miqdarının-10%
- B) xəmirdə olan unun ümumi miqdarının-20%
- C) xəmirdə olan unun ümumi miqdarının-30%
- D) xəmirdə olan unun ümumi miqdarının-40%
- E) xəmirdə olan unun ümumi miqdarının-50%

107. Zakvaskanı xəmirə daxil etdikdə xəmirdə nə toplanır?

- A) mayalar
- B) turşu yaradıcı bakteriyalar
- C) aromatlaşdırıcı maddələr
- D) zülallar
- E) mayalar və turşu yaradıcı bakteriyalar

108. Bunlardan biri operasız üsulla hazırlanmış çörəyin üstünlüklərinə aid deyil:

- A) daha az istehsal sahəsi tələb olunur
- B) daha az texnoloji avadanlıq tələb olunur
- C) çörəyin keyfiyyəti daha yüksəkdir
- D) qıvcırmanın daha qısa zamanında bu prosesə daha az quru maddələrin miqdarı
- E) daha az texnoloji avadanlıq və istehsal sahəsi tələb olunur

109. Sənayedə çovdar xəmirinin hazırlanmasının müxtəlif üsulları tətbiq olunur, onlar nə ilə fərqlənir?

- A) zakvaskaların hazırlanmasında fazaların sayına görə
- B) xəmirin hazırlanmasının istehsal tsikli ilə
- C) resepturaya görə
- D) ayrı-ayrı fazaların rejim parametrlərinə görə
- E) yuxarıda sadalananların hamısına görə

110. Çovdar unundan hazırlanmış xəmirin, operanın və zakvaskanın aşağıdakı texnoloji ardıcılıqla baş verir?

- A) tərkib hissələrin dozalaşdırılması, yoğrulma, qıvcırma, hazır yarımfabrikatın sonrakı emala yönəldilməsi
- B) tərkib hissələrin dozalaşdırılması, qıvcırma, hazır yarımfabrikatların sonrakı emala yönəldilməsi
- C) tərkib hissələrin dozalaşdırılması, yoğrulma hazır yarımfabrikatların sonrakı emala yönəldilməsi
- D) tərkib hissələrin dozalaşdırılması, qıvcırma, yoğrulma, hazır yarımfabrikatların sonrakı emala yönəldilməsi
- E) yoğrulma, qıvcırma, hazır yarımfabrikatların sonrakı emala ötürülməsi

111. Yoğrulma zamanı xəmirin fiziki xüsusiyyətləri hansı səbəblərdən pisləşir?

- A) zülalların fermentativ hidrolizinə görə
- B) yoğrulmanın ilk anında intensiv qarışdırma səbəbindən
- C) un hissəciklərinin nəmliyi udması hesabına
- D) üzvi turşuların həll olması səbəbindən
- E) karbohidratların əlavə edilməsi səbəbindən

112. Makaron məmulatları hansı temperaturda saxlanılır?

- A) 4 – 6° C
- B) 8 – 10° C
- C) 12 – 14° C
- D) 16 – 18° C
- E) 20 – 22° C

113. Makaron məmulatları hansı nisbi nəmlikdə saxlanılır?

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

114. Şirəli qida məhsullarının aktiv turşuluğu hansı cihazın köməyi ilə təyin edilir?

- A) Spektrofotometr
- B) Refraktometr
- C) pH – metr
- D) Kalorimetr
- E) Psixrometr

115. Qida məhsullarında həll olan quru maddələrin miqdarı hansı cihazın köməyi ilə təyin edilir?

- A) Refraktometr
- B) Psixrometr
- C) Spektrofotometr
- D) Fotoelektroklorimetr
- E) alvonometr

116. Buğda unundan hazırlanmış xəmirin yetişməsi zamanı hansı turşular daha çox miqdarda əmələ gəlir?

- A) lumu, qarışqa
- B) lumu, sirkə
- C) sirkə, kəhrəba
- D) süd, sirkə
- E) süd, lumu

117. I növ buğda unundan hazırlanmış xəmirin son turşuluğu hansı variantda göstərilmişdir?

- A) 4,5 – 5,1
- B) 3,0 – 3,5
- C) 5,6 – 6,5
- D) 11,5 – 12,0
- E) 5,6 – 11,5

118. Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması hansı miqdar kleykovinaya malik normal keyfiyyətli un üçün tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- A) 15 %
- B) 28 %

- C) 32 %
- D) %
- E) %

119. Hansı temperatur diapazonunda makaraon xəmiri optimal xassələrə malik olur?

- A) 40 -45°C
- B)) 50 – 55°C
- C) 60 – 65° C
- D) 70 – 75° C
- E) 80 – 85° C

120. Yoğrulma zamanı hansı amillər xəmirin fiziki xüsusiyyətlərini pisləşdirmir?

- A) peptizasiya
- B) un hissəciklərinin hədsiz şişməsi
- C) xəmirin əsas hissəciklərinin həll olması
- D) yoğrulma zamanı duru fazanın artması
- E)) xəmirin intensiv yoğrulması

121. Hansı kimyəvi yaxşılaşdırıcılar xəmirin yetişməsinə təsir etmir?

- A) xəmirin struktur-mexaniki xüsusiyyətlərinə təsir edən səthi aktiv maddələr
- B) oksidləşdirici-reduksiyalaşdırıcı yaxşılaşdırıcılar
- C) üzvi turşular
- D) amilolitik və proteolitik fermentlər
- E)) qeyri-üzvi turşular

122. Buğda unundan hazırlanmış xəmirdə zülalların proteoliz prosesi niyə görə zəruri sayılır?

- A) xəmirin optimal struktur-mexaniki xüsusiyyətlərinin saxlanması üçün
- B) üzvi turşuların toplanması üçün
- C) istilik köçürmə əmsalının artırılması üçün
- D) un hissəciklərin daha yaxşı şişməsi üçün
- E) zülalların peptizasiyası üçün

123. Şəkər istehsalında çuğundur yonqarlarının hansı ölçüləri onun yüksək keyfiyyətliliyini şərtləndirir?

- A) $F < 10$
- B)) $F \geq 10$
- C) $F \neq 10$
- D) $F < 5$
- E) $F < 1$

124. Şəkər istehsalında çuğundur yonqarlarından şəkərin çıxarılması bu aparatlardan birində aparılır:

- A) Şnek
- B) Sublimator
- C) Triyer
- D) Diffuziya aparatı
- E) Nəqletdirici

125. Şəkər istehsalı üçün nəzərdə tutulan çuğundur xammalının tərkibində həll olmayan qeyri şəkərlərin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- A) 5,0 %
- B) 7,0 %
- C) 10,0 %
- D) 0,5 %
- E) 70,0 %

126. Şəkər istehsalında tullantı sayılan cecə hansı məqsədlərlə istifadə olunur?

- A) Zülal istehsalı xammalı
- B) Heyvandarlıqda yem
- C) Boyaq istehsalı xammalı
- D) Keks istehsalı yarımfabrikatı
- E) Konserv sənayesi xammalı

127. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin əhəng südü şəklində olan əhəng (CaO) məhlulu ilə emal edilməsi əməliyyatı necə adlandırılır?

- A) Saturasiya
- B) Sublimasiya
- C) Defekasiya
- D) Sulfitasiya
- E) Diffuziya

128. Saxaroza kristalların və şərbətin qarışığından ibarət olan maddə necə adlanır?

- A) şərbət
- B) utfel
- C) qatılılaşdırılmış şirə
- D) kristallıq şəkər
- E) invert şəkər

129. Çuğundur istehsalında diffuziya şirəsində kalsium duzları şəklində turşuların neytrallaşmasını və çökməsini təmin edən texnoloji proses hansıdır?

- A) əsas defekasiya
- B) II saturasiya
- C) I saturasiya
- D) sulfitləşmə
- E) ilkin defekasiya

130. Bunlardan hansı şəkər qamışının vətəni sayılır?

- A) İndoneziya, Koreya
- B) Hindistan, Çin
- C) İran, Yaponiya
- D) Rusiya, Azərbaycan
- E) İraq, Şri – Lanka

131. Şəkər qamışından alınan mayeyə qədim zamanlarda belə ad vermişlər:

- A) Şirin varlıq
- B) Arı balı
- C) Arısız bal
- D) Şəkər
- E) Şərbət

132. Dünya ölkələri üzrə şəkər ticarəti hansı göstəriciyə görə aparılır?

- A) Şəkər çuğunduru
- B) Şəkər qamışı
- C) Rafinad şəkər
- D) Xam şəkər
- E) Göstərilənlərin heç biri

133. Şəkər istehlakında hansı qitə ən yüksək paya malikdir?

- A) Avstraliya
- B) Afrika
- C) Avropa
- D) Amerika
- E) Asiya

134. Şəkər istehlakında hansı qitə ən kiçik paya malikdir?

- A) Asiya
- B) Amerika
- C) Avropa
- D) Afrika
- E) Avstraliya

135. XXI əsrin əvvəllərində Dünya şəkər istehsalında Avropa qitəsinin payı neçə faiz təşkil edir

- A) 7,0 %
- B) 11,0 %
- C) 17,0 %
- D) 22,0 %
- E) 27,0 %

136. Şəkərin sənaye miqyaslı istehsalı nə vaxt formalaşmışdır?

- A) X – XI əsrlər
- B) XIV – XV əsrlər
- C) XVI – XVII əsrlər
- D) VI – VII əsrlər
- E) I – II əsrlər

137. Tərkibində mövcud olan 72,0 % şəkər çuğundurunun hansı hissəsidir?

- A) Karbohidratlar
- B) Saxaroza
- C) Zülal
- D) Aşı maddələri
- E) Su

138. Tərkibində mövcud olan 3,0 % şəkər çuğundurunun hansı hissəsidir?

- A) Karbohidratları
- B) Rəng maddələri
- C) Ləti
- D) Zülalları
- E) Saxarozası

139. Şəkər istehsalında əsas nədən istifadə olunur?

- A) Bir avadanlıqdan
- B) Texnoloji sxemdən
- C) Yalnız çuğundur qabığından
- D) Yalnız qamış köklərindən
- E) Göstərilənlərin heç biri

140. Şəkər istehsalının texnoloji sxemi hansı texnoloji əməliyyatla başlayır?

- A) Yuma
- B) Diffuziya
- C) Sortlaşdırma
- D) İlkin defekasiya
- E) Şəkərin qablaşdırılması

141 Şəkər istehsalında texnoloji sxem hansı texnoloji əməliyyatla başa çatmış hesab edilir?

- A) Şəkərin qablaşdırılması
- B) II saturasiya
- C) Filtrləmə
- D) Saxlanılma
- E) Ağ şəkərin qurudulması

142. Çuğundur şəkəri istehsalında bu termin istifadə edilmir:

- A)) Qara şəkər
- B) Yaşıl kütlə
- C) Qonur şəkər
- D) Ağ kütlə
- E) Sarı şəkər

143 Çuğundur şəkəri istehsalında bu termin istifadə edilir:

- A)) Sarı şəkər
- B) Qırmızı şəkər
- C) Qara şəkər
- D) Mavi şəkər
- E) Çəhrayı şəkər

144. 1 : 7 şertini ödəyən xammal – su nisbəti çuğundur şəkəri istehsalında hansı proses zamanı gözlənilməlidir?

- A) I saturasiya zamanı
- B) Yuma zamanı
- C) III məhsulun şəkərinin saflaşdırılması zamanı
- D) İlkin defekasiya zamanı
- E) II saturasiya zamanı

145. Şəkər istehsalı üçün zavoda gətirilən çuğundur xammalı harada çəkilir?

- A) İstehsal sexində
- B) Xammal anbarında
- C) Hazır məhsul anbarında
- D) Qəbul meydançasında
- E) Zavod laboratoriyasında

146. Şəkər istehsalında çuğundur yonqarlarının bu ölçüləri optimal hesab olunur:

- A) eni 6 – 8 mm; qalınlığı 0,1 – 0,2 mm
- B) eni 3 – 5 mm; qalınlığı 0,5 – 1,5 mm
- C) eni 1 – 3 mm; qalınlığı 0,05 – 0,1 mm
- D) eni 9 – 10 mm; qalınlığı 2,0 – 2,5 mm
- E) Göstərilənlərin heç biri

147. Çuğundur şəkəri istehsalında şəkərin xammaldan yuyulub çıxarılması üçün onu hansı vəziyyətdə xırdalayır?

- A) Ellepsvari
- B) Kubşəkilli
- C) Uzunsov
- D) Yonqarşəkilli
- E) Piramidaşəkilli

148. Şəkər istehsalının texnoloji sxemində “əsas defekasiya” əməliyyatından sonra hansı əməliyyatın yerinə yetirilməsi nəzərdə tutulur?

- A) Diffuziya
- B) I saturasiya
- C) II saturasiya
- D) Filtrləmə
- E) Sulfitləşdirmə

149. Şəkər istehsalında hansı ölçüdən kiçik qalınlığa malik çuğundur yonqarlarının alınması arzu edilməz sayılır?

- A) 0, 1 mm – dən kiçik
- B) 0, 2 mm – dən kiçik
- C) 0, 3 mm – dən kiçik
- D) 0, 4 mm – dən kiçik
- E) 0, 5 mm – dən kiçik

150. Diffuziya şirəsində (şəkər istehsalında) şəkərə malik olan hissə neçə faiz təşkil edir?

- A) 5 %
- B) 10 %
- C) 15 %
- D) 20 %
- E) 25 %

151. Diffuziya şirəsində (şəkər istehsalında) 15 % təşkil edən onun hansı göstəricisidir?

- A) Şəkər
- B) Zülallı birləşmələr
- C) Qabıq
- D) Lət
- E) Həll olmayan şəkərlər

152. Şəkər istehsalında əmələ gələn diffuziya şirəsinin təmizlənməsi üçün nəyə görə müxtəlif üsullar təklif edilir?

- A) Rəngi bulantılı olduğuna görə
- B) Sıxlığı müxtəlif olduğuna görə
- C) Bir sıra maddələr qarışığından ibarət olduğuna görə
- D) Bir üsulla təmizləmək mümkün olmadığına görə
- E) Təmizlənməyə ehtiyac olmadığına görə

153. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin malik olduğu 17,0 %, onun hansı göstəricisini şərtləndirir?

- A) Zülalların miqdarı
- B) Şəkərlərin miqdarı
- C) Vitaminlərin miqdarı
- D) Quru maddələrin miqdarı
- E) Göstərilənlərin heç biri

154. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsindəki artıq əhəng qalığını hansı birləşmə ilə kənarlaşdırılır?
A) Gümüş nitrat
B) Kükürd qazı
C) Karbon qazı
D) Oksigen
E) Hidrogen

155. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsindəki artıq əhəng qalığından bu proseslərin köməyi ilə azad edirlər:
A) Filtrləmə, həlletmə
B) Süzmə, Filtrləmə
C) Defekasiya, saturasiya
D) Sulfitləşdirmə, buxarlandırma
E) Buxarlandırma, sentrifugalama

156. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin malik olduğu 17,0 % quru maddənin təqribən neçə faizini saxaroza təşkil edir?
A) 4,5 %
B) 9,0 %
C) 12,0 %
D) 15,0 %
E) 50,0 %

157. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin malik olduğu 17,0 % quru maddənin təqribən neçə faizi üzvi mənşəli qeyri – şəkərlərin payına düşür?
A) 0,5 % – dək hissəsi
B) 1,0 % – dək hissəsi
C) 1,5 % – dək hissəsi
D) 2,0 % – dək hissəsi
E) 2,5 % – dək hissəsi

158. Şəkər istehsalında təmizlənmədən çıxan diffuziya şirəsində pH hansı qiymətə malik olur?
A) 2,3 – 3,2
B) 3,5 – 4,4
C) 5,1 – 5,8
D) 6,0 – 6,5
E) 6,7 – 7,2

159. Şəkər istehsalında təmizlənmiş diffuziya şirəsi hansı rəngli məhlul şəklində olur?
A) Ağ rəngli
B) Qonur rəngli
C) Qara rəngli
D) Yaşıl rəngli
E) Sarı rəngli

160. Şəkər istehsalında təmizlənmiş diffuziya şirəsi qara rəngli necə məhlul şəklində olur?
- A) Bərk kristal məhlul şəklində
 - B) Bərk köpüklənən məhlul şəklində
 - C) Bərk qatı məhlul şəklində
 - D) Bərk duru məhlul şəklində
 - E) Bərk rəngsiz məhlul şəklində
161. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsi bu əməliyyatlardan birinə məruz qoyulmur:
- A) İlkin defekasiya
 - B) Əsas defekasiya
 - C) Üçüncü defekasiya
 - D) I saturasiya
 - E) II saturasiya
162. “Defekasiya” nə deməkdir?
- A) Qarışdırma
 - B) Süzmə
 - C) Çökdürmə
 - D) Buxarlandırma
 - E) Filtrləmə
163. Defekasiya prosesi aşağıda göstərilən variantlardan hansında göstərilən qruplara bölünür?
- A) 2
 - B) 4
 - C) 6
 - D) 3
 - E) 5
164. Şəkər istehsalında ilkin defekasiya zamanı proses, çuğundurun ümumi kütləsinin neçə faizi qədər əhəng məhlulu əlavə edilərək yerinə yetirilir?
- A) 0,2 – 0,3 %
 - B) 0,4 – 0,5%
 - C) 1,0 – 1,2 %
 - D) 1,5 – 2,0 %
 - E) 2,0 – 3,0 %
165. Şəkər istehsalında defekasiya prosesi zamanı sərf edilən əhəng məhlulunun miqdarı hansı göstəricidən asılı olur?
- A) Əhəngin keyfiyyətindən
 - B) Çuğundurun keyfiyyətindən
 - C) Çuğundurun rəngindən
 - D) Suyun codluğundan
 - E) Göstərilənlərin heç biri

166. Şəkər istehsalında ilkin defekasiya prosesi hansı aparatda həyata keçirilir?

- A) Sublimator
- B) Kristallizator
- C) Defekator
- D) Eksikator
- E) Fermentator

167. Şəkər istehsalında ilkin defekasiya prosesini həyata keçirmək üçün tələb edilən müddət hansı variantda düz göstərilmişdir?

- A) 1 – 2 dəq.
- B) 3 – 5 dəq.
- C) 7 – 10 dəq.
- D) 12 – 20 dəq.
- E) 20 – 30 dəq.

168. Şəkər istehsalında əsas defekasiya prosesi zamanı diffuziya şirəsinə emala verilən çuğundur xammalının ümumi kütləsinin neçə faizi qədər əhəng (CaO) məhlulu əlavə edirlər?

- A) 0,2 – 0,3 %
- B) 1,0 – 2,0 %
- C) 2,0 – 3,0 %
- D) 4,0 – 5,0 %
- E) 6,0 – 11,0 %

169. Şəkər istehsalında əsas defekasiya prosesini həyata keçirmək üçün lazım gələn müddət hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- A) 2 – 5 dəq.
- B) 8 – 10 dəq.
- C) 12 – 20 dəq.
- D) 25 – 30 dəq.
- E) 60 – 90 dəq.

170. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin təmizlənməsi məqsədi ilə tətbiq edilən birinci saturasiya əməliyyatından əvvəl hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- A) Filtrləmə
- B) Əsas defekasiya
- C) İlkin defekasiya
- D) Sulfitləşdirmə
- E) Buxarlandırma

171. Şəkər istehsalında birinci saturasiya əməliyyatı zamanı saturasiya qazının tərkibində neçə faiz karbon qazı olur?

- A) 5,0 – 7,0 %
- B) 9,0 – 15,5 %
- C) 18,5 – 25,8 %
- D) 28,0 – 32,0 %
- E) 30,0 – 40,0 %

172. Şəkər istehsalında defekasiya prosesindən çıxan diffuziya şirəsinin istiliyi bu qədər olmalıdır:

- A) 30 – 32dərəcə
- B) 40-45dərəcə
- C) 50-70dərəcə
- D)) 82-84dərəcə
- E) 95-98dərəcə

173. Şəkər istehsalında defekasiya prosesindən çıxan diffuziya şirəsinin qələvililiyi neçə faiz CaO göstəricisinə malik olmalıdır?

- A) 0,7 – 1,0 %
- B) 1,2 – 1,5 %
- C)) 1,7 – 2,0 %
- D) 2,5 – 3,8 %
- E) 4,0 – 6,0 %

174. Bu müddət ərzində şəkər istehsalında tətbiq olunan ikinci saturasiya prosesi başa çatır:

- A) 1 – 3 dəq.
- B) 4 – 7 dəq.
- C)) 8 – 10 dəq.
- D) 12 – 18 dəq.
- E) 20 – 30 dəq.

175. Şəkər istehsalında tətbiq olunan sulfitləşdirmə prosesində bu birləşmələrdən biri istifadə edilir:

- A) Karbon qazı
- B) Sulfat turşusu
- C) Xlorid turşusu
- D)) Kükürd qazı
- E) Heç biri

176. Şəkər istehsalında sulfitləşdirilmədən əvvəl diffuziya şirəsinin bu istilik həddində qızdırırlar?

- A) 35-40dərəcə
- B) 45-50dərəcə
- C) 55-60dərəcə
- D) 75-80dərəcə
- E)) 85-90dərəcə

177. Diffuziya şirəsinin defekasiyasında baş verən proseslər hansılardır 1 – kalsium duzları şəklində turşuların neytrallaşması və çökməsi, 2 - əhəng və həll olmuş kalsium duzlarının konsentrasiyasının azaldılması, 3- kolloid maddələrin koagulyasiyası 4- diffuziya şirəsinin

rəngsizləşdirilməsi, 5- diffuziya şirəsinin qələviliyinin azaldılması, 6- əhəngin artıqlığının yaradılması

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

178. Diffuziya şirəsinin saturasiyasında baş verən proseslər hansılardır. 1- kalsium duzları şəklində turşuların neytrallaşması və çökməsi, 2- əhəng və həll olmuş kalsium duzlarının konsentrasiyasının azalması, 3- kolloid maddələrin koagulyasiyası 4-diffuziya şirəsinin rəngsizləşdirilməsi, 5-diffuziya şirəsinin qələviliyinin azaldılması, 6- qeyri şəkər çöküntünün ayrılması

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

179. Diffuziya şirəsinin sulfitləşməsində baş verən proseslər hansılardır. 1- kalsium duzları şəklində turşuların neytrallaşması və çökməsi, 2- həll olmuş kalsium duzlarının və əhəngin konsentrasiyasının azaldılması, 3- kolloid maddələrin koagulyasiyası, 4- şirənin rənglənməsi, 5- qeyri şəkər çöküntünün ayrılması, 6- şirənin qələviliyinin azaldılması

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

180. Şəkər istehsalı zamanı CaO birləşməsi hansı əməliyyatda istifadə olunur?

- A) I saturasiya
- B) II saturasiya
- C) İlkin və əsas defekasiya
- D) Vakuum filtrləmə
- E) Ağ şəkərin qurudulması

181. Şəkər istehsalında 0,5 mm – dən kiçik qalınlığa malik çuğundur yonqarlarının alınması nə üçün arzu edilməz sayılır?

- A) Şirə dövriyyəsinə sürətləndirir
- B) Şirə dövriyyəsinə pisləşdirir
- C) Preslənməyə çətinliklə məruz qoyulur
- D) Preslənməsi mümkün olmur
- E) Göstərilənlərin heç biri

182. Diffuziya prosesinin məhsulu, bunlardan biri hesab edilir:

- A) Çuğundur, şəkər
- B) Diffuziya şirəsi, cecə

- C) I utfel, II utfel
- D) Yaşıl kütlə
- E) Qonur şəkər, ağ şəkər

183. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin malik olduğu 17,0 % quru maddələrin, 15,0 % – i saxarozanın və 2,0 % – dək hissəsi üzvi mənşəli qeyri – şəkərlərin payına düşdüyü halda, diffuziya şirəsinin təmizliyi neçə faiz təşkil edir?

- A) 35 %
- B) 48 %
- C) 62 %
- D) 71 %
- E) 88 %

184. Şəkər istehsalında diffuziya şirəsini daha tam şəffaflaşdırmaq və birinci saturasiyadan əvvəl yaxşı filtrlənməsini təmin etmək məqsədi ilə hansı əməliyyatı tətbiq edirlər?

- A) Diffuziya
- B) Sulfitləşdirmə
- C) Əsas defekasiya
- D) Filtrləmə
- E) Buxarlandırma

185. Şəkər istehsalında saturasiya qazının tərkibindəki karbon 4 – oksidin sərbəst əhəngəgöstərdiyi təsir nəticəsində, birinci saturasiya prosesinə gedən diffuziya şirəsinin qələvililiyi hansı CaO göstəricisinədək azalır?

- A) 0,08 – 1,0 %
- B) 0,15 – 0,21 %
- C) 0,1 – 0,9 %
- D) 1,0 – 3,8 %
- E) 5,0 – 10,2 %

186. Nəm nişasta istehsalında dənin isladılması prosesin məqsədi nədən ibarətdir

- A) ferment mayalarının aktivasiyası
- B) dənin yumşaldılması
- C) dənin cücərdilməsi
- D) dənin anatomik hissələri arasında rabitənin zəiflədilməsi
- E) dəndə suda həll olan maddələrin əmələ gəlməsi

187. Emal olunmuş xammalın nisbətində olan çiy kartof nişastanın çıxımı neçə % təşkil edir

- A) 10,3
- B) 15,7
- C) 12,7
- D) 24,2
- E) 19

188. Qarğıdalı dənin tərkibində nişasta neçə % təşkil edir?

- A) 50,2
- B) 43,4
- C) 56,6
- D) 70
- E) 99,9

189. Nəm qarğıdalı nişastasının quru xammalın kütləsindən nə qədər % təşkil edir?

- A) 50 – 57
- B) 40 – 47
- C) 60 – 67
- D) 70 – 77
- E) 80 – 87

190. Nişastanın turş hidrolizi hansı C° aparılır?

- A) 120 – 125
- B) 140 – 145
- C) 130 – 135
- D) 150 – 155
- E) 160 – 165

191. Qarğıdalı dənin tərkibində zülal neçə % təşkil edir?

- A) 9,3
- B) 4,2
- C) 7,8
- D) 10 – 13
- E) 11,0

193. Qarğıdalı dənin tərkibində yağ neçə % təşkil edir?

- A) 12
- B) 25
- C) 2
- D) 6-5
- E) 4-4.5

194. Çiy kartof nişastası istehsalında texnoloji əməliyyat ardıcılığını göstərin 1- sürtkəc maşınlarda kartofun narın xırdalanması, 2- kartofun yuyulması, 3- sərbəst nişastanın ayrılması, 4- nişastanın yuyulması, 5- nişasta südünün ratinə edilməsi

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

195. Nəm qargıdalı nişastanın texnoloji əməliyyatlarının ardıcılığını göstərin 1- rüşeymin ayrılması , 2- dənin xırdalanması , 3- dənin islanması, 4- ələkdə rüşeymin yuyulması süzülməsi, 5- zülallı nişastalı suspenziyadan nişastanın ayrılması, 6- nişastanın yuyulması

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

196. Quru nişastanın texnoloji əməliyyatların ardıcılığını gösrərin 1- quru nişastanın emalı, 2- susuz nişastanın qurudulması, 3- nişasta suspenziyasının nəmliyinin kənarlaşdırılması, 4- nişastanın mexaniki susuzlaşdırılması

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

197. Patkaya özlülük xassəsi verən karbohidratlar hansılardır

- A) maltoza
- B)) dekstrin
- C) qlükoza
- D) fruktoza
- E) arabinoza

198. Nişasta hidrolizinin ardıcıl mərhələsi hansılardır 1 – nişastanın şəkərləşməsi, 2 – nişastanın kleysterləşməsi, 3 - nişastanın durulaşdırılması

- A))3, 1, 2
- B) 3, 2, 1
- C) 2, 3, 1
- D) 1, 2, 3
- E) 3, 1, 2

199. Polifenoloksidaza fermentinin təsiri altında oksidləşən tirozin amin turşusu hansı tünd rəngli birləşmələri əmələ gətirir?

- A) polifenollar
- B) xlorofillər
- C)) melaninlər
- D) antosianlar
- E) leykoplastlar

200. Karamel istehsalında karamel patkasi nə şəkildə istifadə olunur

- A) dadı artırıcı
- B) ətir artırıcı
- C) bərkilmə
- D)) antikristalizator
- E) əlavə xammal kimi

201. Nəm qarğıdalı nişastası istehsalında ardıcıl texnoloji əməliyyat hansıdır 1- rüşeymin ayrılması, 2-dənin xırdalanması, 3 – nişastanın yuyulması, 4 – zülallı nişastalı suspenziyadan nişastanın ayrılması, 5 – dənin isladılması, 6 - ələkdə rüşeymin yuyulması, süzülməsi,7 – qarğıdalı sıyığının üyüdülməsi

- A))5, 2, 1, 7, 6, 4, 3
- B) 2, 1, 7, 3, 6, 5, 4
- C) 1, 7, 5, 3, 4, 2
- D) 6, 7, 3, 4, 2, 1
- E) 7, 5, 3, 1, 2, 4, 6

202. Nişasta patkasi istehsalının ardıcıl texnoloji əməliyyatı hansılardır 1 – filtrlənmiş siropların adsorbentlə rəngsizləşdirilməsi, 2 – nişastanın hidrolizə hazırlığı, 3 – hidrolizatların neytrallaşması, 4 – qatı siropların patkəyə qədər bişirilməsi, 5 – patkanın soyudulması, 6 – nişastanın hidrolizi, 7 – hidrolizat siropların filtrlənməsi, 8 – maye siropların qatı siroplara qədər bişirilməsi

- A) 5, 2, 1, 7, 6, 4, 3, 8
- B) 2, 1, 7, 3, 6, 5, 4, 8
- C) 1, 7, 5, 3, 4, 2, 8
- D) 6, 7, 3, 4, 2, 1, 8
- E)) 2, 6, 3, 7, 1, 4, 8, 5

203. Patka istehsalında nişasta hidrolizinin ardıcıl texnoloji əməliyyatı hansılardır 1 – nişastanın şəkərləşməsi, 2 – nişastanın kleyləşməsi, 3 – nişastanın hidrolizi, 4 – xlorid turşusunun əlavə edilməsi, 5 – turşulu suspenziyanın qızdırılması

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

204. Nişasta patkasının istehsalında texnoloji əməliyyatların ardıcılığını gösrərin 1– filtrlənmiş şərbətlərin adsorbentlərlə rəngsizləşməsi; 2 – nişastanın hidrolizə hazırlanması; 3 – hidrolizatların neytrallaşması; 4 – nişastanın hidrolizi; 5 – şərbət-hidrolizatların filtrlənməsi; 6 – qatı şərbətlərin patkaya qədər qaynadılması; 7 – maye şərbətlərin qatı şərbətə qədər qaynatmaq; 8– patkanın soyudulması

- A) 2,4,3,6,5,1,7,8
- B)) 2,4,3,5,1,7,6,8
- C) 2,5,4,3,1,6,7,8
- D) 1,2,3,4,5,6,7,8
- E) 5,3,4,2,1,6,7,8

205. Sərbəst nişastadan, dağıdılmış hüceyrə divarından, açılmamış kartof hüceyrələrindən və hüceyrə şirəsindən ibarət olan qarışıq necə adlanır?

- A))sıyıq
- B) cecə
- C) rafinə edilmiş süd
- D) nişastalı süd
- E) kartof şirəsi

206. Xammaldan mayenin çıxarılması hansı istehsal sahəsində istifadə olunur?

- A) Bitki yağı istehsalı
- B) Şərab məhsulları istehsalı
- C) Tərəvəz şirəsi istehsalı
- D) Meyvə şirəsi istehsalı
- E) Göstərilənlərin hamısı

207. İş rejimlərinə görə preslər hansı qruplara bölünür?

- A) Mövsümi və ilboyu
- B) Daimi və fasiləsiz
- C) Daimi və fasiləli
- D) Fasiləli və fasiləsiz
- E) İmpulslu və momentli

208. Makaron istehsalında hansı preslərdən istifadə edilir?

- A) Sıxıcı preslər
- B) Şnekli preslər
- C) Hidravlik preslər
- D) Tsiklonlar
- E) Hidrodinamik preslər

209. Məhlulə nə üçün narın xırdalanmış bərk fazanı daxil edirlər?

- A) Bu hissəciklərdən bulantılıq yaratmaq üçün
- B) Filtrləyici arakəsmədə bu hissəciklərdən qat əmələ gətirmək üçün
- C) Suspenziyanın konsentrasiyasını artırmaq üçün
- D) Filtrləmə sürətini artırmaq üçün
- E) Zamana görə həcmi artırmaq üçün

210. Filtrləmə zamanı əmələ gələn çöküntünün qalınlığı:

- A) Təbəqənin qalınlığı artdıqca, filtrlənməyə müqavimət yüksəlir
- B) Təbəqənin qalınlığı azalır, filtrlənməyə müqavimət artır
- C) Təbəqənin qalınlığı artır, filtrlənməyə müqavimət azalır
- D) Təbəqənin qalınlığı dəyişilməz qalır, filtrlənməyə müqavimət azalır
- E) Təbəqənin qalınlığı sabit qalır, filtrlənməyə müqavimət azalır

211. Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

- A) saxlanma müddətindən
- B) hüceyrənin vəziyyətindən
- C) sitoplazmadan
- D) soyutma temperaturundan
- E) məhsulun nəmliyindən

212. Bu birləşmələrdən biri, yağların tərkib hissəsi hesab edilir:

- A) Etil spirti
- B) Sulfat turşusu
- C) Qliserin
- D) Natrium hidroksid
- E) Tartrazin

213. 52 – 60 % yağlılığa malik olan bitki növü hansıdır?

- A) Qarğıdalı
- B) Çaytikanı
- C) Zeytun
- D) Günəbaxan
- E) Gənəgərçək

214. Günəbaxan yağı istehsalı üçün xammal sayılan günəbaxan plantasiyalarında bir hektarın məhsuldarlığı neçə sentner təşkil edir?

- A) 15 – 20
- B) 25 – 27
- C) 29 – 30
- D) 32 – 34
- E) 35 – 37

215. Bitki yağları istehsalının 75 % – i hansı bitkinin payına düşür?

- A) Çaytikanı
- B) Qarğıdalı
- C) Zeytun
- D) Günəbaxan
- E) Gənəgərçək

216. Bitki mənşəli qida yağları istehsalında mühüm rol oynayan bitki budur:

- A) Zeytun
- B) Günəbaxan
- C) Qarğıdalı
- D) Çaytikanı
- E) Gənəgərçək

217. Keyfiyyət və qidalılıq dərəcəsinə görə istehsal edilən bitki yağları arasında birinci yer hansı bitki yağının payına düşür?

- A) Çaytikanı yağı
- B) Qarğıdalı yağı
- C) Zeytun yağı
- D) Günəbaxan yağı
- E) Gənəgərçək yağı

218. Zeytun yağı bitki yağları arasında hansı göstəricilərinə görə birinci yeri tutur?

- A) Keyfiyyəti və qidalılıq dərəcəsi

- B) Miqdarı və rəngi
- C) Ekstarksiya asanlığı və miqdarı
- D) Enerji dəyəri və bioloji dəyəri
- E) Bioloji dəyəri və miqdarı

219. 46 – 48 % yağlılığa malik olan bu bitkilərdən hansıdır?

- A) Gənəgərçək
- B) Çaytikanı
- C) Kətan
- D) Qarğıdalı
- E) Günəbaxan

220. Sabunlaşmayan lipidlərin qrupları bu sayə bərabərdir:

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

221. Sabunlaşmayan lipidlərə aid edilən piqmentlər neçə qrupa bölünür?

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

222. Yağda bu qrup vitaminlər həll olur:

- A) A,
- B) K,
- C) D,
- D) E
- E) Göstərilənlərin heç biri

223. Bitki yağları istehsalı zamanı yağlı bitki xammallarında bu proseslər baş verir:

- A) İstilik – mexaniki
- B) İstilik – fiziki
- C) Fiziki – kimyəvi
- D) Biokimyəvi – fiziki
- E) Mikrobioloji – kimyəvi

224. Bitki mənşəli yağlar istehsal edilərkən yağlı bitki xammallarında hansı proseslər baş verir?

- A) Biokimyəvi – mikrobioloji
- B) Fiziki – kimyəvi
- C) İstilik – fiziki
- D) Bakterioloji – fiziki
- E) Mexaniki – hidromexaniki

225. Yağlı bitki xammallarında bu qrup proseslərin baş verməsi, onlardan yağ istehsalını şərtləndirir:

- A) Mexaniki – hidromexaniki
- B) Kütlə mübadiləsi – istilik
- C) Fiziki – mexaniki
- D) Fiziki – kimyəvi
- E) Göstərilənlərin heç biri

226. Yağlı bitki xammallarından yağ istehsalının texnoloji sxemi hansı əməliyyatla sona çatır?

- A) Mitsellərin emalı
- B) Ekstraksiya
- C) Rafinadlaşdırma
- D) Hidrotermiki emal
- E) Presləmə

227. “Rafinadlaşdırma” əməliyyatı bitki yağları istehsalında necə əhəmiyyət kəsb edir?

- A) İstehsalın başlanğıcıdır
- B) İstehsalın sonudur
- C) İstehsalın orta əməliyyatıdır
- D) İstehsal prosesində əhəmiyyət kəsb etmir
- E) İstehsal prosesinə aid deyil

228. Bitki yağı istehsalında jmxının emalından sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- A) Ekstraksiya
- B) Presləmə
- C) Toxumların xırdalanması
- D) Qabığın parçalanması
- E) Qabığın ayrılması

229. Günəbaxan yağı istehsalında əmələ gələn toxum qabığı hansı sahədə istifadə edilir?

- A) Yağ sənayesi
- B) Yem sənayesi
- C) Liqnin istehsalı
- D) Pektin istehsalı
- E) Göstərilənlərin heç biri

230. Bitki yağı istehsalında “birbaşa ekstraksiya” hansı əməliyyatdan sonra tətbiq edilir?

- A) Toxumun xırdalanması
- B) Hidrotermiki emal
- C) Presləmə
- D) Cecənin emalı
- E) Göstərilənlərin heç biri

231. Bitki yağları istehsalında ən geniş istifadə edilən bu quruducudur:

- A) Lentli
- B) Vakuumlu
- C) Şaxtalı
- D) Tonnel tipli
- E) Sirkulyasiyalı

232. Yağlı bitki xammallarını qurutmaq üçün ən geniş hansı qurutma metodu istifadə olunur?

- A) Günəş şüaları ilə
- B) Vakuum qurutma
- C) İstiliklə qurutma
- D) Sublimasiyalı qurutma
- E) Göstərilənlərin heç biri

233. Növünə görə bitki yağı istehsalı neçə qrupa bölünür?

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

234. Bitki yağı istehsalı zamanı yağın refinadlaşdırılması neçə metodla həyata keçirilir?

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

235. Qyubl üsulu ilə qida məhsullarının hansı göstəricisi təyin edilir?

- A) Karbohidratlar
- B) Zülallar
- C) Yağlar
- D) Vitaminlər
- E) Mineral maddələr

236. Boyaq lakı, sabun və yuyucu vasitələr istehsalı üçün aşağıdakı məhsullardan biri xammal kimi istifadə edilir:

- A) Ağac qabığı
- B) Şəkər istehsalı tullantıları
- C) Pivə istehsalı tullantıları
- D) Buğda rüşeymi
- E) Texniki bitki yağları

237. Mayonez, səthi – aktiv qida maddələri və mətbəx piyi istehsalı bu maddənin xammal kimi istifadəsinə əsaslanır:

- A) Qida yağları
- B) Texniki bitki yağları
- C) Pivə istehsalı tullantıları
- D) Çörəkbişirmə mayaları
- E) Konserv istehsalı tullantıları

238. Texniki bitki yağları, bu məhsullardan hansının istehsalı üçün xammal sayılır?

- A) Qliserin
- B) Sabun
- C) Kibrit
- D) Plastik kütlə
- E) Göstərilənlərdən heç biri

239. Qida yağları, aşağıdakı məhsullardan hansı üçün xammal kimi istifadə edilir?

- A) Əlif
- B) Boyaq lakı
- C) Mayonez
- D) Yuyucu vasitələr
- E) Qliserin

240. Məişətdə işlədilən boyaq lakı bu məhsuldan alınır:

- A) Texniki bitki yağı
- B) Qida məqsədli yağ
- C) Turş süd məhsulları
- D) Balıq yağı
- E) Göstərilənlərin heç biri

241. Bunlardan biri, sənaye məqsədli yağ istehsalı üçün xammal deyil:

- A) Günəbaxan toxumları
- B) Qarğıdalı dənələri
- C) Zeytun meyvələri
- D) Çaytikanı meyvələri
- E) Alma toxumları

242. İstehsal olunan bitki yağları arasında ikinci yer hansı bitki yağının payına düşür?

- A) Günəbaxan
- B) Qarğıdalı
- C) Pambıq
- D) Gənəgərçək
- E) Zeytun

243. Hər hektarından 7 – 10 sentner məhsuldarlığa malik olan bu yağlı bitki növü hansıdır?

- A) Gənəgərçək
- B) Çaytikanı

- C) Qarğıdalı
- D) Günəbaxan
- E) Kətan

244. 54 – 56 % yağlılığa malik olan bu bitkilərdən hansıdır?

- A) Gənəgərçək
- B) Çaytikanı
- C) Kətan
- D) Qarğıdalı
- E) Günəbaxan

245. Gənəgərçək bitkisinin yağlılığı neçə faiz təşkil edir?

- A) 25 – 27 %
- B) 30 – 35 %
- C) 54 – 56 %
- D) 60 – 63 %
- E) 70 – 76 %

246. Soya meyvələri neçə faiz yağlılığa malikdir?

- A) 19 – 22 %
- B) 25 – 28 %
- C) 30 – 32 %
- D) 37 – 41 %
- E) 70 % – dən çox

247. 19 – 22 % yağlılığa malik olan bitki bunlardan hansıdır?

- A) Gənəgərçək
- B) Qarğıdalı
- C) Zeytun
- D) Çaytikanı
- E) Soya

248. Qlikolipidlər göstərilənlərdən hansına aiddir?

- A) Sadə lipidlər
- B) Mürəkkəb lipidlər
- C) Piqmentlər
- D) Sabunlaşmayan lipidlər
- E) Göstərilənlərin heç biri

249. Bitki yağı istehsalı zamanı parçalanmış toxumların qabığa və toxum nüvəsinə ayrılması onların hansı xassələrinə əsaslanır?

- A) Fiziki xassələrinə
- B) İstilik – fiziki və bakterioloji xassələrinə
- C) Ölçüləri və aerodinamik xassələrinə
- D) Mikrobioloji və kimyəvi xassələrinə
- E) Göstərilənlərin heç biri

250. Bitki yağı istehsalı zamanı toxumu qabıqdan ayırmaq üçün hansı maşın tətbiq edilir?

- A) Mərkəzdənqaçma maşını
- B) Yüqaldırma maşını
- C) Eksikator
- D) Sublimator
- E) Aspirasiyalı maşın

251. Kərə yağında mövcud olan quru yağsız maddələrin neçə faiz təşkil edir?

- A) 7,0 %
- B) 5,5 %
- C) 1,5 %
- D) 2,8 %
- E) 10,5 %

252. Axın üsulu ilə kərə yağı istehsalı hansı müddət ərzində başa gəlir?

- A) 5 – 15 dəqiqə
- B) 20 – 30 dəqiqə
- C) 40 – 50 dəqiqə
- D) 55 – 60 dəqiqə
- E) 60 dəqiqədən çox

253. Kustar üsulla kərə yağı istehsalında yağ alındıqdan sonra yerdə qalan kütlə necə adlanır?

- A) Zərdab
- B) Süzmə
- C) Qatıq
- D) Kəsmik
- E) Ayran

254. Yağa spesifik dad və iy verən birləşmələri ayırmaq üçün bu əməliyyat tətbiq edilir:

- A) Aerasiya
- B) Kristallizasiya
- C) Sublimasiya
- D) Rafinasiya
- E) Dezodorasiya

255. Bitki yağlarından bərk cisimlərin, cecənin və başqa hissəciklərin ayrılması üçün bu üsul tətbiq edilir:

- A) Deaerasiya
- B) Filtrləmə
- C) Durultma
- D) Seperasiya etmə
- E) Qaynatma

256. Bitki yağlarında hidrofily xassələrinə malik maddələrin ayrılması imkanı, hansı əməliyyatın tətbiqinə yaranır?

- A) Rafinasiya
- B) Dezodorasiya
- C) Hidratlaşdırma
- D) Səperasiya etmə
- E) Deaerasiya

257. Bitki yağlarının tərkibində hidrofily xassələrə malik maddələrin əsas yaradıcısı hansı birləşmə sayılı?

- A) Su
- B) Qlikolipidlər
- C) Neytral lipidlər
- D) Fosfolipidlər
- E) Göstərilənlərin heç biri

258. Bu üsullardan biri, yağların təyinatını şərtləndirir:

- A) Qyubl üsulu
- B) Zinkeviç üsulu
- C) Zelinski üsulu
- D) Bertran üsulu
- E) Keldal üsulu

259. Bunlardan biri, mürəkkəb lipidlərə aid edilir:

- A) Qlikolipidlər
- B) Mumlar
- C) Diolların efirləri
- D) Asilqliserinlər
- E) Göstərilənlərin heç biri

260. Mumlar hansı lipidlər qrupuna aiddir?

- A) Sadə lipidlər
- B) Mürəkkəb lipidlər
- C) Piqmentlər
- D) Karotionidlər
- E) Sabunlaşmayan lipidlər

261. Diolların efirləri hansı lipidlər qrupuna aiddir?

- A) Sadə lipidlər
- B) Mürəkkəb lipidlər
- C) Piqmentlər
- D) Karotionidlər
- E) Sabunlaşmayan lipidlər

262. Asilqliserinlər hansı lipidlər qrupuna aid edilir?

- A))Sadə lipidlər
- B) Sabunlaşmayan lipidlər
- C) Mürəkkəb lipidlər
- D) Piqmentlər
- E) Göstərilənlərin heç biri

263. Bu lipid qrupu sabunlaşmayan lipidlərə aiddir:

- A) Muqlar
- B))Sterollar
- C) Lipoproteidlər
- D) Asilqliserinlər
- E) Diolların efirləri

264. Bu lipid qrupu sabunlaşmayan lipidlərdən hesab olunur:

- A) Mürəkkəb lipidlər
- B) Sadə lipidlər
- C))Piqmentlər
- D) Diolların efirləri
- E) Muqlar

265. Bu lipid qrupu sabunlaşmayan lipidlərə aid deyil:

- A) Karotinlər
- B) Karotinoidlər
- C) Qossipol
- D) Piqmentlər
- E))Muqlar

266. Sabunlaşan lipidlər qrupundan olan, hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- A) Provitaminlər
- B))Muqlar
- C) Qossipol
- D) Sterollar
- E) Lipoproteidlər

267. Hansı lipid qrupunu sabunlaşmayan lipidlərə şamil edirsiniz?

- A))Xlorofillər
- B) Fosfolipidlər
- C) Muqlar
- D) Asilqliseridlər
- E) Göstərilənlərin heç biri

268. Sabunlaşma qabiliyyətinə görə lipidlər neçə qrupda birləşirlər?

- A))2
- B) 4
- C) 3

- D) 5
- E) Çox

269. Lipidlər bu qabiliyyətinə görə iki qrupda birləşirlər:

- A) Əriyən və əriməyən
- B) Donan və donmayan
- C) Sabunlaşan və sabunlaşmayan
- D) Həll olan və həll olmayan
- E) Göstərilənlərin heç biri

270. Yağlı toxumların hüceyrələrində yağ ehtiyatı:

- A) Ümumiyyətlə paylanmır
- B) Bərabər paylanır
- C) Mütənasib paylanır
- D) Qeyri – bərabər paylanır
- E) Göstərilənlərin heç biri

271. Yağın əsas hissəsi bitki toxumlarının hansı hissəsində toplanır?

- A) Heç bir hissəsində
- B) Toxum qabığında
- C) Rüşeym və endospermində
- D) Qabıq pərdəsində
- E) Göstərilənlərin heç biri

272. Yağlı bitki toxumlarının qurudulmasında qızdırıcı agent kimi nə istifadə olunur?

- A) Qaynar buxar
- B) Qaynar su
- C) Propan qazının yanması
- D) Tüstü qazları
- E) Göstərilənlərin heç biri

273. Kərə yağı istehsalı zamanı südün keyfiyyəti təyin olunduqdan sonra o, hansı əməliyyata məruz qoyulur?

- A) Soyudulur
- B) Qaynadılır
- C) Yağsızlaşdırılır
- D) Tərəzidə çəkilir
- E) Göstərilənlərin heç biri

274. Kərə yağı istehsalında separatorndan keçirilən qaymaq hansı əməliyyata məruz qoyulur?

- A) Pasterizə olunur
- B) Soyudulur
- C) Tərəzidə çəkilir
- D) Qaynadılır
- E) Yağsızlaşdırılır

275. Kərə yağı istehsalında pasterizə edilmiş qaymaq hansı əməliyyata məruz qoyulur?

- A) Pasterizə olunur
- B) Soyudulur
- C) Tərəzidə çəkilir
- D) Qaynadılır
- E) Yağsızlaşdırılır

276. Şokalad və şokaladlı məmulatlar qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) unlu qənnadı məmulatlarına
- B) pastilalı qənnadı məmulatlarına
- C) şərq qənnadı məmulatına
- D) şəkərli qənnadı məmulatına
- E) tamlı məmulatlara

277. Konfet məmulatı qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) unlu qənnadı məmulatlarına
- B) pastilalı qənnadı məmulatlarına
- C) şərq qənnadı məmulatına
- D) şəkərli qənnadı məmulatına
- E) tamlı məmulatlara

278. Marmelad-pastila məmulatları qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) unlu qənnadı məmulatlarına
- B) pastilalı qənnadı məmulatlarına
- C) nişastalı məhsullara
- D) tamlı məmulatlara
- E) şəkərli qənnadı məmulatına

279. Halva qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) unlu qənnadı məmulatlarına
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) şəkərli qənnadı məmulatına
- D) amlı məmulatlara
- E) nişastalı məhsullara

280. Peçenye qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) içi şərbətli xırda konfetlərə
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) şəkərli qənnadı məmulatına
- D) unlu qənnadı məmulatına
- E) nişastalı məhsullara

281. Kreker qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) pastilla məmulatlarına
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) şəkərli qənnadı məmulatına
- D) unlu qənnadı məmulatına
- E) nişastalı məhsullara

282. Qalet qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) unlu qənnadı məmulatına
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) şəkərli qənnadı məmulatına
- D) pastilla məmulatlarına
- E) nişastalı məhsullara

283. Vafli qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) unlu qənnadı məmulatına
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) şəkərli qənnadı məmulatına
- D) pastilla məmulatlarına
- E) nişastalı məhsullara

284. Tort qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) şəkərli qənnadı məmulatına
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) unlu qənnadı məmulatına
- D) pastilla məmulatlarına
- E) tamlı məhsullara

285. Keks qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) şəkərli qənnadı məmulatına
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C) unlu qənnadı məmulatına
- D) pastilla məmulatlarına
- E) tamlı məhsullara

286. Aşağıdakı məmulatlardan hansı unlu qənnadı məmulatına aiddir?

- A) halva
- B) karamel
- C) qalet
- D) marmelad
- E) pastilla

287. Aşağıdakı məmulatlardan hansı unlu qənnadı məmulatına aid deyil?

- A) keks
- B) peçenye
- C) qalet

- D))marmelad
- E) tort

288. Aşağıdakı məmulatlardan hansı şəkərli qənnadı məmulatına aiddir?

- A) keks
- B) peçenye
- C) qalet
- D))pastilla
- E) tort

289. Şəkər tozu qənnadı məmulatı istehsal etmək üçün hansı xammal növünə aiddir?

- A) əlavə xammal
- B) tamlı xammal
- C))əsas xammal
- D) yardımçı xammal
- E) köməkçi xammal

290. Süd və süd məhsulları qənnadı məmulatı istehsal etmək üçün hansı xammal növünə aiddir?

- A) əlavə xammal
- B) tamlı xammal
- C))əsas xammal
- D) yardımçı xammal
- E) köməkçi xammal

292. Nişasta patkasi qənnadı məmulatı istehsal etmək üçün hansı xammal növünə aiddir?

- A) əlavə xammal
- B) tamlı xammal
- C))əsas xammal
- D) yardımçı xammal
- E) köməkçi xammal

293. İris qənnadı məmulatların hansı qrupuna aiddir?

- A) içi şərbətli xırda konfetlərə
- B) şərq şirniyyatı məmulatına
- C))şəkərli qənnadı məmulatına
- D) tamlı məmulatlara
- E) nişastalı məhsullara

294. Aşağıdakı məmulatlardan hansı şəkərli qənnadı məmulatına aid deyil?

- A) halva
- B) karamel
- C))qalet
- D) iris
- E) pastilla

295. Yumurta və yumurta məhsulları qənnadı məmulatı istehsal etmək üçün hansı xammal növünə aiddir?

- A) əlavə xammal
- B) tamlı xammal
- C) əsas xammal
- D) yardımçı xammal
- E) köməkçi xammal

296. Karamel kütləsi otaq temperaturunda nəyə bənzəyir?

- A) şəkər kütləsinə
- B) qənnadı kütləsinə
- C) saxaroza kütləsinə
- D) qlükoza kütləsinə
- E) preslənmiş kütləyə

297. Saxarozanı amorf vəziyyətinə gətirmək üçün neçə hissə nişasta patkəsi əlavə edilir?

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

298. Saxarozanı amorf vəziyyətinə gətirmək üçün neçə hissə şəkərə nişasta patkası əlavə edilir?

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

299. Saxarozanı amorf vəziyyətinə gətirmək üçün şəkərə nə əlavə olunur?

- A) un
- B) duz
- C) nişasta patkası
- D) üzvi qida turşuları
- E) heyvan mənşəli yağlar

300. Saxarozanı amorf vəziyyətinə gətirmək üçün nişasta patkası hansı xammala əlavə edilir?

- A) un
- B) duza
- C) şəkərə
- D) üzvi qida turşularına
- E) heyvan mənşəli yağlara