

TEST: 1102#01#Y14#01QIYABI

Test	1102#01#Y14#01Qiyabi
Fənn	1102 - Ərzaq mallarının ekspertizasının nəzəri əsasları
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	12
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	66
Maksimal faiz	66
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	5 %

Sual: Nişasta tərkibcə neçə komponentdən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6

Sual: Ölçüsünə görə ən iri nişasta dənələri hansı məhsulda rast gəlir? (Çəki: 1)

- buğda
 qarğıdalı
 kartof
 düyü
 çovdar

Sual: Aşağıdakılardan hansı yağ turşuları F vitamini aktivliyindədir? (Çəki: 1)

- palmitin+stearin
 olein+araxin
 linol+linolen+araxidon
 kapron+kapril
 laurin+miristin

Sual: Azotlu maddələr əsasən neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı sadə zülallara aiddir? (Çəki: 1)

- albuminlər
 - amidlər
 - fosfoproteidlər
 - amin turşuları
 - xromoproteidlər
-

Sual: Azotlu maddələrdən insan orqanizmi üçün zərərli hansılardır? (Çəki: 1)

- zülallar
 - amin turşuları
 - ammonyak
 - nitrat və nitritlər
 - amidlər
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı mürəkkəb zülallara aid deyil? (Çəki: 1)

- fosfoproteidlər
 - qlikoproteidlər
 - proteinoidlər
 - nuklooproteidlər
 - xromoproteidlər
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı proses zülallarda baş vermir? (Çəki: 1)

- hidratasiya
 - dehidratasiya
 - destruksiya
 - kristallaşma
 - defekasiya
-

Sual: Nuklein turşularının tərkibində aşağıdakılardan hansı yoxdur? (Çəki: 1)

- adenin
 - quainin
 - urasil
 - nikotin
 - sitozin
-

Sual: Fermentlər neçə komponentlidirlər? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 6
-

Sual: Müasir təsnifata görə fermentlər neçə sinfə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 6
 - 8
 - 10
-

Sual: Bu fermentlərdən hansı nişastanı parçalayır? (Çəki: 1)

- saxaroza
 - inulaza
 - amilaza
 - peroksidaza
 - katalaza
-

Sual: Bir ferment neçə maddəni parçalaya bilər? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - bütün üzvi maddələri
-

Sual: Hansı ferment əsasən zülalları parçalayır? (Çəki: 1)

- amilaza
 - proteazalar
 - sintetazalar
 - liazalar
 - liqazalar
-

Sual: İlk dəfə hansı vitamin kəşf edilmişdir? (Çəki: 1)

- A
 - C
 - B1
 - B2
 - D
-

Sual: Orqanizmdə vitamin çatışmamazlığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ateroskleroz
 - hipovitaminoz
 - avitaminoz
 - hipervitaminoz
 - neyroz
-

Sual: Həllolma qabiliyyətinə görə vitaminlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 6
 - 7
-

Sual: Orqanizmdə çatışmadıqda pellaqra xəstəliyinə səbəb olan hansı vitamindir? (Çəki: 1)

- P
 - B12
 - PP
 - H
 - C
-

Sual: Qanın laxtalanmasını nizamlayan vitamin hansıdır? (Çəki: 1)

- A
 - C
 - K
 - D
 - E
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı vitaminəbənzər maddə deyil? (Çəki: 1)

- pantoten turşusu
 - panqamat turşusu
 - lipoy turşusu
 - inozit
 - orot turşusu
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı üzvü turşu deyil? (Çəki: 1)

- adipin
 - benzoy
 - tartron
 - ortofosfor
 - orot turşusu
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı üzvü turşu müalicəvi əhəmiyyətə malikdir? (Çəki: 1)

- sorbin turşusu
 - adipin turşusu
 - salisil turşusu
 - limon turşusu
 - sirkə turşusu
-

Sual: Sirkə turşusunu neçə üsulla alırlar? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

Sual: Aşı maddələri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Tanin ən çox hansı mənşülərdədir? (Çəki: 1)

- kal meyvələrdə
 - çayda
 - qəhvədə
 - tərəvəzlərdə
 - üzümdə
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı boya maddəsi orqanizmdə A vitamininə çevrilir? (Çəki: 1)

- xlorofil
 - karotin
 - antosianlar
 - flavonlar
 - xromopoteidlər
-

Sual: Hansı boya maddəsi narıncı rəngdədir? (Çəki: 1)

- xlorofil
- karotin
- antosianlar
- flavonlar

melanoidinlər

Sual: Melanoidinlər hansı maddələrin birləşməsindən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- zülallar+yağların
 aminturşuları+ boya maddələrinin
 zülallar+ aminturşuları+şəkərlərin
 karbohidratlar+yağların
 aşı və boya maddələrinin
-

Sual: Ətirli cövhərlər ətrin xarakterinə görə neçə qrupa bölünürlər? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı qlükozidlərə aid deyil? (Çəki: 1)

- amiqdalin
 gesperidin
 vaksinin
 inozit
 kapsaisin
-

Sual: Fitonsidlər hansı orqanizmlərə öldürücü təsir edir? (Çəki: 1)

- heyvanlara
 insanlara
 mikroorqanizmlərə
 flora və faunaya
 siçanlara
-

Sual: Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram karbohidrat qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 300-400
 400-500
 500-600
 600-700
 300-350
-

Sual: Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram zülal qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 50-80
 80-100
 100-120
 120-150
 60-70
-

Sual: Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram yağ qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 50-60
 70-80
 80-100
 100-110
 110-120
-

Sual: İnsan nə qədər xolesterin qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 0- 0,1
 0,1- 0,2

- 0,2- 0,3
 0,3- 0,6
 0,6- 0,8
-

Sual: Vitaminlər üçün beynəlxalq vahid kimi erqokalsiferolun neçə milliqramı qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- 0,01 mq
 0,015 mq
 0,02 mq
 0,025 mq
 0,03 mq
-

Sual: Çörəyin gündəlik minimum istehlak norması nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 300
 330-360
 400-450
 500-600
 700-800
-

Sual: Süd məhsullarının (süd hesabı ilə) gündəlik istehlak norması nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 500-600
 700-800
 980-1050
 1100-1200
 600-700
-

Sual: Tərəvəz və bostan bitkilərinin gündəlik istehlak norması nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 200-300
 385-450
 500-600
 600-700
 700-800
-

Sual: Orta yaşlı insan ildə orta hesabla neçə ədəd yumurta yeməlidir? (Çəki: 1)

- 150
 240
 260
 300
 365
-

Sual: 1 qram karbohidrat orqanizmdə tam mənimsənildikdə nə qədər enerji verir? (Çəki: 1)

- 4,0 kcoyl
 4,1 kcoyl
 10,7 kcoyl
 15,7 kcoyl
 16,7 kcoyl
-

Sual: 1 qram zülal orqanizmdə tam mənimsənildikdə nə qədər enerji verir? (Çəki: 1)

- 4,2 kcoyl
 4,3 kcoyl
 10,5 kcoyl
 15,5 kcoyl
 16,7 kcoyl
-

Sual: 1 qram yağ orqanizmdə tam mənimsənildikdə nə qədər enerji verir? (Çəki: 1)

- 15,7
 - 16,7
 - 25,6
 - 32,3
 - 37,7
-

Sual: Ərzaq mallarının fiziki xassələri əmtəəşünaslıqda neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 8
-

Sual: Sütün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1025 kq/ m³
 - 1027 kq/ m³
 - 1028 kq/ m³
 - 1029 kq/ m³
 - 1030 kq/ m³
-

Sual: Sütün sıxlığı maksimum nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- 1030 kq/ m³
 - 1031 kq/ m³
 - 1032 kq/ m³
 - 1033 kq/ m³
 - 1034 kq/ m³
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı quruluş- mexaniki xassələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- davamlılıq
 - bərklik
 - elastiklik
 - sıxlıq
 - özlülük
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik- fiziki xassələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- istilik tutumu
 - istilik keçirmə əmsalı
 - xüsusi istilik tutumu
 - temperatur-keçirmə əmsalı
 - enerji dəyəri
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı göstərici optiki xassələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- rəng
 - şəffafılıq
 - məsaməlilik
 - şüasındırma əmsalı
 - optiki fəallıq
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı xassə sorbsion xassələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- absorbsiya
 - adsorbsiya
 - xemosorbsiya
 - optiki fəallıq
 - kapilyar kondensesiya
-

Sual: (Çəki: 1)

H₂,CO₂

- mədə-bağırsaq
 - ürək-damar və hipoviz vəzlərinin
 - oynaqların
 - sinir toxumalarının
 - qan damarlarının
-

Sual: İnozit vitaminəbənzər maddəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- enzim
 - koenzim
 - oroy
 - mezoinozit
 - eraf
-

Sual: S-metilmethionin (U vitamini) ilk dəfə olaraq hansı məhsulda müəyyən edilmişdir? (Çəki: 1)

- almada
 - boranıda
 - quşüzümündə
 - kələm şirəsində
 - turşəngdə
-

Sual: Ubixinon (koenzim Q) kofermenti hansı vitamin aktivliyinə malikdir? (Çəki: 1)

- C
 - D
 - K
 - E
 - H
-

Sual: Lipoy və ya tioktat turşusu orqanizmdə hansı orqanın fəaliyyətini yaxşılaşdırır? (Çəki: 1)

- ürəyin
 - mədə-bağırsağın
 - beyinin
 - qaraciyərin
 - qan dövranının
-

Sual: Essensial yağ turşuları çatışmayan orqanizmdə hansı xəstəliklər baş verir? (Çəki: 1)

- ürək çatışmazlığı
 - dərinin quruması və kəpəklənmə
 - mədə-bağırsaq
 - qanazlığı
 - təzyiq
-

Sual: Ərzaq mallarının tərkibində rast gəlinən mineral maddələrin qruplarının sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıda qeyd olunmuş vitaminlərdən hansı yağda həll olmur? (Çəki: 1)

- A
- D
- E

- K
 H
-

Sual: Aşağıda göstərilmiş vitaminlərdən hansı suda həll olmur? (Çəki: 1)

- E
 C
 PP
 P
 H
-

Sual: Hansı variantda vitaminəbənzər maddə verilmişdir? (Çəki: 1)

- retinol
 kalsiferol
 inozit
 riboflavin
 tiamin
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı vitaminəbənzər maddədir? (Çəki: 1)

- xolin-xlorid
 retinol
 tokoferol
 kalsiferol
 filloksion
-

Sual: Ərzaq mallarının dadı hansı temperaturda təyin edilməlidir? (Çəki: 1)

- 15-20 dərəcə Selsi
 5-10 dərəcə Selsi
 27-33 dərəcə Selsi
 7-11 dərəcə Selsi
 25-32 dərəcə Selsi
-

Sual: Ərzaq malları təsnifatına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 3
 8
 6
 2
-

Sual: Tədris təsnifatına görə ərzaq məhsulları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 4
 2
 9
 6
-

Sual: F vitamini və ya doymamış yağ turşuları kompleksi nə vaxt vitamin adlandırılmışdır? (Çəki: 1)


- 1617-ci ildə
 1988-ci ildə
 1928-ci ildə
 2007-ci ildə
 2002-ci ildə
-

Sual: Paraaminobenzoy turşusu hansı maddə hesab edilir? (Çəki: 1)

- zülal

- yağ
- karbohidrat
- vitamin
- vitaminəbənzər

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	58
Maksimal faiz	58
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	5 %

Sual: Aşağıdakılardan hansı göstərici ərzaq mallarının keyfiyyətini xarakterizə etmir? (Çəki: 1)

- təyinat göstəriciləri
- estetik göstəricilər
- istehlak göstəriciləri
- funksional göstəricilər
- təhlükəsizlik göstəriciləri

Sual: Aşağıdakı metodlardan hansı ərzaq mallarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsində informasiyanın alınma üsullarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ölçmə metodu
- qeydiyyat metodu
- hesabat metodu
- sosioloji metod
- orqanoleptiki metod

Sual: Aşağıdakılardan hansı göstərici orqanoleptiki göstəricilərə aid deyil? (Çəki: 1)

- dad
- iy
- rəng
- hiqroskopiklik
- konsistensiya

Sual: Aşağıdakılardan hansı göstərici fiziki üsullara aid deyil? (Çəki: 1)

- polyarimetriya
- refraktometriya
- mikroskopiya
- fotokolorimetriya
- xromotoqrafiya

Sual: Ərzaq məhsullarının tərkibindəki kimyəvi maddələr hansı üsulla təyin edilmir? (Çəki: 1)

- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- fiziki
- fiziki- kimyəvi

Sual: Saxlanılmağa davamlılığına görə ərzaq malları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 6
- 7

Sual: Ərzaq malları saxlanılan anbarın normal havasında oksigenin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,5 %
 - 10 %
 - 21%
 - 50 %
 - 78 %
-

Sual: Taralar hazırlandığı materiala görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 7
 - 9
-

Sual: Aşağıdakı kağızlardan hansılar yağı çəkəndir? (Çəki: 1)

- perqament
 - podperqament
 - perqamin
 - kraft kisələr
 - sellofan kisələr
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı süni polimer materiala aid deyil? (Çəki: 1)

- polietilen
 - polipropilen
 - poliamidlər
 - polisaxaroidlər
 - sellofan
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin predmetinin dəqiq tərfi K.Marks tərəfindən neçənci ildə verilmişdir? (Çəki: 1)

- 1898- ci il
 - 1789- cu il
 - 1516- cı il
 - 1867- ci il
 - 1901- ci il
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin predmeti K.Marksın hansı əsərində öz əksini tapmışdır? (Çəki: 1)

- "Kapital" əsəri IV cild
 - "Kapital" əsəri II cild
 - "Kapital" əsəri I cild
 - "Kapital" əsəri III cild
 - "Qofa proqramının tənqidi"
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin metodu hansıdır? (Çəki: 1)

- sintetik metod
 - təhlil
 - statistik
 - dialektik
 - sosioloji
-

Sual: Əmtəələrin dialektik mahiyyətini təşkil edən xassələr hansılardır? (Çəki: 1)

- istehsal və bölgü
- istehsal və mübadilə

- istehsal və istehlak
 - istehlak dəyəri və dəyər
 - bölgü və mübadilə
-

Sual: Əmtəəşünaslıq sözü nə deməkdir? (Çəki: 1)

- əmtəə haqqında elm
 - əmtəə haqqında bilik
 - əmtəə haqqında
 - ticarət haqqında elm
 - əmtəə tədavülü prosesi
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin yerini müəyyən edən Beynəlxalq nəzəri konfrans nə vaxt olmuşdur? (Çəki: 1)

- 1970- ci il
 - 1968- ci il
 - 1961- ci il
 - 1986- cı il
 - 1962- ci il
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin yerini müəyyən edən Beynəlxalq nəzəri konfrans harada olmuşdur? (Çəki: 1)

- Berlin
 - Moskva
 - Varşava
 - Leypsiq
 - Helsinki
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin əsas vəzifəsi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- məhsulun satışı
 - məhsulun tədavülü
 - məhsulun keyfiyyəti
 - dəyəri
 - məhsulun bölgüsü
-

Sual: İnduksiya təhlil metodu hansı qrup metoda daxildir? (Çəki: 1)

- fərdi
 - ümumi
 - spesifik (xüsusi)
 - statistik
 - dialektik
-

Sual: Xüsusi (spesifik) təhlil metoduna daxil olan təhlil metodu hansıdır? (Çəki: 1)

- strukturalist
 - sintetik
 - dialektik
 - deduksiya
 - pozitivist
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin qarşısında neçə vəzifə durur? (Çəki: 1)

- 6
 - 8
 - 11
 - 12
 - 3
-

Sual: Maldarlığın əkinçilikdən ayrılması ilə hansı əmək bölgüsü yaranmışdır? (Çəki: 1)

- 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 2- ci əmək bölgüsü
 - 3- cü əmək bölgüsü
-

Sual: Orta tunc dövründə hansı əmək bölgüsü yaranmışdır? (Çəki: 1)

- 1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 3- cü əmək bölgüsü
 - 1- ci əmək bölgüsü
 - 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü
-

Sual: Ticarətin formalaşması ilə hansı böyük ictimai əmək bölgüsü yaranmışdır? (Çəki: 1)

- 1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
 - 3- cü əmək bölgüsü
 - 1- ci əmək bölgüsü
 - 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü
-

Sual: 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsünün yaranması hansı sistemin formalaşması ilə xarakterikdir? (Çəki: 1)

- kooperativ
 - ticarət
 - kolxoz
 - sənaye kənd təsərrüfatı
 - tikinti
-

Sual: Aristotel məhsulları yararlığına görə neçə qrupa bölmüşdür? (Çəki: 1)

- 10
 - 5
 - 3
 - 6
 - 7
-

Sual: F.Engels əmtəəşünaslıq elminin inkişafını neçə mərhələyə bölmüşdür? (Çəki: 1)

- 4
 - 5
 - 2
 - 1
 - 3
-

Sual: F.Engels əmtəəşünaslıq elminin əsl elm kimi xarakteristikasını hansı mərhələdə vermişdir? (Çəki: 1)

- 1- ci
 - 8- ci
 - 6- cı
 - 3- cü
 - 2- ci
-

Sual: Əmtəəşünaslığın inkişafına dair ilk əsər nəyə həsr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ətin keyfiyyətinə
 - balığın təzəliyinə
 - taxılın həcm kütləsinə
 - südün sıxlığı
 - bitki yağının xüsusi çəkisi
-

Sual: Rusiyada əmtəəşünaslığa aid ilk kitab əlyazması şəklində neçənci ildə hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- 1900- cü il
 - 1650- ci il
 - 1376- cı il
 - 1575- ci il
 - 1601- ci il
-

Sual: Əmtəəşünaslığa aid hazırlanan ilk kitab necə adlanırdı? (Çəki: 1)

- əmtəə haqqında
 - ticarət kitabı
 - keyfiyyət haqqında
 - çeşid haqqında
 - ticarət sorğu
-

Sual: Əmtəəşünaslığın inkişafının əsas mərhələsinə aid olan kitab hansıdır? (Çəki: 1)

- tam ticarət sisteminin əsasları
 - keyfiyyətin qiymətləndirilməsi
 - keyfiyyətin səviyyəsi
 - yeyinti məhsullarının kimyəvi tərkibi
 - ərzaq məhsullarının kimyəvi təhlili
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin inkişafında Pacterin hansı sahədə əsəri rol oynamışdır? (Çəki: 1)

- vitaminləşmə
 - fermentləşmə
 - sterilizasiya
 - pasterizasiya
 - tindalizasiya
-

Sual: 1756- 1915- ci illərdə malların əmtəəşünaslıq xarakteristikasını əks etdirən əsərlər hansı jurnalda nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Ticarət
 - Texnologiya
 - Azad iqtisadi cəmiyyətin əsərləri
 - Xəbərlər
 - Əmtəəşünaslığın problemləri
-

Sual: Malların əmtəəşünaslıq xarakteristikasına aid "Azad iqtisadi cəmiyyətin əsərləri" jurnalında nəşr olunan materiallar hansı dövrü əhatə edir? (Çəki: 1)

- 1866- 1913
 - 1913- 1956
 - 1870- 1889
 - 1756- 1915
 - 1917- 1980
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin inkişafında xüsusi rolu olan "Əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi" kitabını kim yazmışdır? (Çəki: 1)

- Kittar
 - Speranskiy
 - Aristotel
 - Xodnev
 - Məmmədəliyev
-

Sual: Əmtəəşünaslığın inkişafında rolu olan və Xodnev tərəfindən hazırlanan əsər necə adlanır? (Çəki: 1)

- Əmtəəşünaslığın predmeti

- Əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi
 - Qidalı məhsulların tədqiqi
 - Əmtəələrin dəyəri
 - Malların kimyəvi təhlili
-

Sual: Xodnevın "Əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi" kitabı neçənci ildə nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1898- ci il
 - 1859- cu il
 - 1861- ci il
 - 1916- ci il
 - 1958- ci il
-

Sual: Əmtəəşünaslıq kursu Moskva Kommersiya Elmləri Akademiyasında ilk dəfə olaraq necə tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- texnologiyanın tərkibində
 - kimyanın tərkibində
 - fizikanın tərkibində
 - təbiət elmləri kimi
 - sərbəst fənn kimi
-

Sual: "Ərzaq və tamlı məhsulların kimyası" adlı əsərin alman dilində nəşri nə vaxt olmuşdur? (Çəki: 1)

- 1900-cu il
 - 1583-cü il
 - 1416-cı il
 - 1878-ci il
 - 1913-cü il
-

Sual: Əmtəəşünaslıq fənninin tədrisi sərbəst fənn kimi Paduan Universitetində nə vaxt tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1948-ci il
 - 1549-cu il
 - 1366-cı il
 - 1857-ci il
 - 1947-ci il
-

Sual: 1951-ci ildə ərik çəyirdəyi ekstraktında hansı bioloji aktiv maddə tapılmışdır? (Çəki: 1)

- retinol
 - fol turşusu
 - vikalol
 - paraaminobenzoy
 - panqam turşusu
-

Sual: (Çəki: 1)

H_2, O_2, N_2

- 1948-ci il
 - 1950-ci il
 - 1956-cı il
 - 1983-cü il
 - 1818-ci il
-

Sual: (Çəki: 1)

CO_2, O_2, N_2

- panqamat turşusu
- fol turşusu
- filloxinon

- kalsiferol
 - vikasol
-

Sual: Pan-hər yerdə, qami-ailə mənəsini verən panqam vitamininə olan gündəlik tələbat norması nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1mq
 - 3 mq
 - 2 mq
 - 5 mq
 - 0,5 mq
-

Sual: U vitamini çatışmadıqda insan orqanizmində nə baş verir? (Çəki: 1)

- mədə-bağırsaq xorası
 - ürək-damar xəstəlikləri
 - sinir ağrıları
 - oynaq ağrıları
 - saçların tökülməsi
-

Sual: Kristallik şəkildə U vitamini kim tərəfindən alınmışdır? (Çəki: 1)

- Evelson
 - Engelqart
 - Mak-Bori
 - Buxner
 - Pavlov
-

Sual: Orqanizmdə zülal mübadiləsinin sintezinə stimullaşdırıcı təsir göstərən vitaminəbənzər maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- fol turşusu
 - lipoy turşusu
 - orot turşusu
 - koenzim
 - pantoten turşusu
-

Sual: Xolin və ya xolin-xlorid çatışmadıqda orqanizmdə nə baş verir? (Çəki: 1)

- piylənmə və əsəb pozğunluğu
 - tüklərin tökülməsi
 - qanazlığı
 - təzyiqin artması
 - yuxusuzluq
-

Sual: Hansı yağ turşusu F vitamini aktivliyindədir? (Çəki: 1)

- linol turşusu
 - palmitin turşusu
 - stearin turşusu
 - laurin turşusu
 - miristin turşusu
-

Sual: Verilmiş yağ turşularından hansı F vitamini kimi fəallığa malikdir? (Çəki: 1)

- araxidon turşusu
 - kapril turşusu
 - olein turşusu
 - stearin turşusu
 - miristin turşusu
-

Sual: Aşağıdakı variantların hansında F vitamini fəallığında olan yağ turşusu göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- linolen turşusu
 - kapril turşusu
 - olein turşusu
 - laurin turşusu
 - palmitin turşusu
-

Sual: Havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə onda olan doymuş su buxarının miqdarına olan nisbəti necə adlanır və hansı cihaz vasitəsilə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- nisbi nəmlik; psixrometr
 - mütləq nəmlik; piknometr
 - nisbi buxar; densimetr
 - rütubət; areometr
 - nisbi istilik; termometr
-

Sual: Qastronomiya ərzaq məhsulları hansı təsnifata aid edilir? (Çəki: 1)

- ticarət
 - tədris
 - emal
 - mənşə
 - təyinatı
-

Sual: Məhsulların ən ümumi əlamətlərinə görə təsnifləşdirilməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- sort
 - çeşid
 - sinif
 - qrup
 - tip
-

Sual: U vitamininin adı hansı xəstəliyin baş hərfi kimi qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- iqemiya
 - mədə-bağırsaq
 - pellaqra
 - ulqus-xora
 - allergiya
-

Sual: B13 vitamini və ya orot turşusu orqanizmdə hansı maddəni stimullaşdırır? (Çəki: 1)

- karbohidrat
 - yağ
 - zülal
 - turşu
 - aşı maddəsi
-

Sual: Panqomat turşusu (B15 vitamini) 1950-ci ildə hansı məhsulda müəyyən olunmuşdur? (Çəki: 1)

- mal əti
 - balıq əti
 - toyuq əti
 - qaraciyər
 - meyvə
-

BÖLMƏ: 0103

Ad 0103

Suallardan 28

Maksimal faiz 28



Sual: Rusiyada ilk kommertiya məktəbi nə vaxt açılır? (Çəki: 1)

- 1772 – ci il
- 1900 – cü il
- 1917 – ci il
- 1656 – cı il
- 1513 – cü il

Sual: İlk kommertiya məktəbi Moskvadan haraya köçürülür? (Çəki: 1)

- Xabarovska
- Tulaya
- Kalininqrada
- Sankt Peterburqa
- Bakıya

Sual: Kommertiya məktəbi Sankt Peterburqa nə vaxt köçürülür? (Çəki: 1)

- 1717 – ci il
- 1911 – ci il
- 1596 – cı il
- 1799 – cu il
- 1498 – ci il

Sual: Moskvada yenidən Kommertiya məktəbi nə vaxt fəaliyyət göstərir? (Çəki: 1)

- 1915 – ci il
- 1856 – cı il
- 1936 – cı il
- 1804 – cü il
- 1795 – ci il

Sual: Rusiyanın Ali Kommertiya məktəblərində əmtəəşünaslıq sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1956 – cı il
- 1847 – ci il
- 1842 – ci il
- 1814 – cü il
- 1755 – ci il

Sual: Moskvada Praktiki kommertiya elmləri Akademiyasında əmtəəşünaslıq fənni nə vaxı tədris olunur? (Çəki: 1)

- 1808 – ci il
- 1907 – ci il
- 1811 – ci il
- 1810 – cu il
- 1799 – cu il

Sual: 1810 – cu ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunur? (Çəki: 1)

- Xabarovsk Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
- Rusiya Ticarət İqtisad Universiteti
- Moskva Dövlət Universiteti
- Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
- Moskva praktiki kommertiya elmləri Akademiyası

Sual: Mal nümunələrini əks etdirən kabinet nə vaxt yaranır? (Çəki: 1)

- 1827 – ci il
 - 1866 – cı il
 - 1917 – ci il
 - 1872 – ci il
 - 1778 – ci il
-

Sual: İlk mal nümunələri olan kabinet hansı ali məktəbdə yaranır? (Çəki: 1)

- Radion Universiteti
 - Moskva Praktiki Kommersiya elmləri Akademiyası
 - Moskva Sovet ticarəti İnstitutu
 - Gettingen Universiteti
 - Budapeşt Politexnik İnstitutu
-

Sual: Ali ticarət kadrları hazırlağanda xüsusi xidmətləri olan A. V. Plexanov adına Xalq Təsərrüfatı İnstitutuna vaxt yaranmışdır? (Çəki: 1)

- 1914 – cü il
 - 1925 – ci il
 - 1917 – ci il
 - 1897 – ci il
 - 1950 – ci il
-

Sual: Dialektik təhlil metodu hansı metoda daxildir? (Çəki: 1)

- fərdi
 - qrup
 - birbaşa
 - kimyəvi
 - ümumi
-

Sual: Ümumi təhlil metoduna daxil olan metod hansıdır? (Çəki: 1)

- xüsusi
 - sensor
 - materialist
 - pozitivist
 - induksiya
-

Sual: Höte elmin tarixini necə ifadə etmişdir? (Çəki: 1)

- elmin vəzifəsi
 - elmin məqsədi
 - elmin özü
 - elmin metodu
 - elmin adı
-

Sual: Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığına aid ilk əsər kim tərəfindən hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- K.Marks
 - Ç.Darvin
 - V.İ.Lenin
 - Pliniy
 - Paster
-

Sual: Tam ticarət sisteminin əsasları kitabı kim tərəfindən hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- A.Kolesnik
- N.Kozin
- Y.Nikitinski

- İ.Lyudovitsi
 - M.Kittar
-

Sual: Ərzaq mallarının xarab olması sahəsində fermentləşmə prosesinin rolu kim tərəfindən kəşf edilmişdir? (Çəki: 1)

- Mendeleev
 - Kirxof
 - Darvin
 - Paster
 - Lyudovitsi
-

Sual: Əmtəəşünaslığa aid kitab Naumov tərəfindən nə vaxt hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- 1913-cü il
 - 1715-ci il
 - 1618-ci il
 - 1859-cu il
 - 1923-cü il
-

Sual: M.Y. Kittarı 1860-cı ildə hazırladığı kitab necə adlanır? (Çəki: 1)

- əmtəəşünaslığın kütləvi kursu
 - əmtəəşünaslığın kimyəvi tədqiqi
 - əmtəələrin dəyəri
 - əmtəələrin tədavülü
 - əmtəələrin keyfiyyəti
-

Sual: Əmtəəşünaslığın kütləvi kursu adlı kitabı nə vaxt nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1848-ci il
 - 1961-ci il
 - 1860-cı il
 - 1719-cu il
 - 1988-ci il
-

Sual: Orta yaşlı insanların K vitamininə olan gündəlik tələbat norması neçədir? (Çəki: 1)

- 0,1 mq
 - 0,2-0,3 mq
 - 1-3 mq
 - 4 mq
 - 0,8-1,0 mq
-

Sual: Panqam turşusu ilk dəfə olaraq kim tərəfindən tapılmışdır? (Çəki: 1)

- Palladin
 - Oparin
 - Funk
 - Krebs
 - Evalon
-

Sual: İnozit ilk dəfə ət suyunda kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir? (Çəki: 1)

- Libix, 1848-ci il
 - Funk, 1903-cü il
 - Eykman, 1856-cı il
 - Paster, 1798-ci il
 - Oparin, 1916-cı il
-

Sual: 1850-ci ildə inozitə kim tərəfindən nə ad verilmişdir? (Çəki: 1)

- Sammer, meyvə şəkəri
- Şerer, ət şəkəri
- Danilevski, üzüm şəkəri
- Palladin, ət şəkəri
- Person, qlükus

Sual: U vitamini (S-metilmetonin) kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir? (Çəki: 1)

- 1949-cu il, Çiney
- 1918-ci il, Kirxhof
- 1958-ci il, Lumin
- 1911-ci il, Dyum
- 1816-cı il, Manindi

Sual: U vitamininin dərman preparatı kimi sənaye üsulu ilə istehsalı nə vaxt həyata keçirilmişdir? (Çəki: 1)

- 1956-cı il
- 1972-cı il
- 1977-ci il
- 1960-cı il
- 1927-ci il

Sual: Pirimidin əsaslı nükleotidlərin sintezini və metionin aminturşusunun əmələ gəlməsini sürətləndirən orot turşusu nə vaxt və hansı məhsulda aşkar edilmişdir? (Çəki: 1)

- 1905-ci il, inək südündə
- 1936-cı il kəsmikdə
- 1940-cı il, qatıqda
- 1900-cü il, giləmeyvədə
- 1890-cı il, donuz ətində

Sual: F vitamininə orqanizmin gündəlik tələbat norması nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 1-2 qr
- 2-4 qr
- 2-6 qr
- 6-8 qr
- 8-10 qr

Sual: B15 vitamini (panqomat turşusu) ilk dəfə neçənci ildə kəşf edilmişdir? (Çəki: 1)

- 1856-cı ildə
- 1512-ci ildə
- 2000-ci ildə
- 1968-ci ildə
- 1950-ci ildə

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: İlk dəfə əmtəəşünaslıq elmi sərbəst fənn kimi hansı universitetdə tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Moskva praktiki elmlər Akademiyası
- Sankt Peterburq Sovet ticarəti İnstitutu
- Paduan Univetsitetində

- Gettingen Universitetində
 - Vyana Politexnik İnstitutunda
-

Sual: Vyana Politexnik İnstitutunda əmtəəşünaslıq fənni sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1895 – ci il
 - 1459 – cu il
 - 1866 – cı il
 - 1797 – ci il
 - 1911 – ci il
-

Sual: 1877 – ci ildə əmtəəşünaslıq kafedrası hansı ali məktəbdə yaradırmışdır? (Çəki: 1)

- Moskva Əmək və Sosial münasibətlər
 - Kiev Dövlət Universiteti
 - Belarus Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
 - Budapeşt Kommersiya Əmək Akademiyası
 - Tallin Dövlət Universiteti
-

Sual: 1774 – cü ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı universitetdə tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Gettingen Universitetində
 - Bakı Dövlət Universitetində
 - Sankt Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda
 - Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutunda
 - Moskva Kooperativ İnstitutunda
-

Sual: 1866 – cı ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
 - Moskva Kooperativ İnstitutunda
 - Bakı Dövlət Universitetində
 - Sankt Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda
 - Vyana Politexnik İnstitutunda
-

Sual: Budapeşt Kommersiya Əmək Akademiyasında əmtəəşünaslıq kafedrası nə vaxt yaradılmışdır? (Çəki: 1)

- 1957 – ci il
 - 1911 – ci il
 - 1456 – cı il
 - 1877 – ci il
 - 1918 – ci il
-

Sual: Gettingen Universitetində əmtəəşünaslıq fənni nə vaxt tədris olunmağa başlamışdır? (Çəki: 1)

- 1748 – ci il
 - 1774 – cü il
 - 1518 – ci il
 - 1915 – ci il
 - 1966 – cı il
-

Sual: İlk dəfə Rusiyada Kommersiya məktəbi harada açılır? (Çəki: 1)

- Sankt Peterburq şəhəri
 - Tula şəhəri
 - Qorki şəhəri
 - Kalininqrاد şəhəri
 - Moskva şəhəri
-

Sual: Rusiyada ilk kommertiya məktəbi nə vaxt açılır? ( aki: 1)

- 1772 – ci il
 - 1900 – c  il
 - 1917 – ci il
 - 1656 – cı il
 - 1513 – c  il
-

Sual: Azərbaycanda istehlak kooperasiyası  c n ilk orta ixtisaslı kadr hazırlıđına nə vaxt bařlanıldı? ( aki: 1)

- 1912 – ci il
 - 1965 – ci il
 - 1900 – c  il
 - 1925 – ci il
 - 1930 – cu il
-

Sual: Azərbaycanda istehlak kooperasiyası  c n ilk orta ixtisaslı kadr hazırlıđına nə vaxt bařlanıldı? ( aki: 1)

- 1912 – ci il
 - 1965 – ci il
 - 1900 – c  il
 - 1925 – ci il
 - 1930 – cu il
-

Sual: 1925 – ci ildə istehlak kooperasiyası  c n orta ixtisaslı kadr hazırlıđı harada aparılmıřdır? ( aki: 1)

- Bakı neft texnikumu
 - Bakı kooperativ ticarət texnikumu
 - Bakı kooperativ ticarət texnikumu
 - Bakı Ticarət texnikumu
 - Bakı plan- qot texnikumu
-

Sual: İlk ali təhsilli ticarət keadrları hazırlıđı ile məhəl olan ali məktəb necə adlandırıldı? ( aki: 1)

- Azərbaycan Dövlət Universiteti
 - K. Marks adına Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
 - Azərbaycan Sənaye İnstitutu
 - Azərbaycan Ticarət Kooperativ İnstitutu
 - Azərbaycan Texnologiya İnstitutu
-

Sual: Azrbaycan Ticarət – Kooperativ İnstitutu nə vaxt yaranmıřdır? ( aki: 1)

- 1917 – ci il
 - 1898 – ci il
 - 1927 – ci il
 - 1945 – ci il
 - 1930 – cu il
-

Sual: Ali təhsilli ticarət –  mt  ş nas kadr hazırlađa sahəsində x susı xidmətləri olan Azərbaycan Xalq Təsərrüfatı İnstitutu nə vaxt yaranmıřdır? ( aki: 1)

- 1930 – cu il
 - 1944 – c  il
 - 1937 – ci il
 - 1970 – ci il
 - 1966 – ci il
-

Sual:  mt  ş naslıq elminin fizika elmi ile əlaqəsi hansı göstəricilərinə görə izah olunur? ( aki: 1)

- fiziki
- fiziki - kimyəvi
- kimyəvi
- bioloji

mikrobioloji

Sual: Ərzaq məhsullarının tərkibində olan maddələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 3
 5
 2
 7
-

Sual: Ərzaq məhsullarının tərkibində olan qeyri – üzvi birləşmələrə nə daxildir? (Çəki: 1)

- zülallar
 yağlar
 fenol birləşmələr
 su
 boya maddələri
-

Sual: İnsan orqanizmi bədən kütləsinin hər kq – na görə nə qədər su qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 60 qr
 70 qr
 40 qr
 35 qr
 45 qr
-

Sual: Saxaroza ilə suyun qarşılıqlı təsirindən alınan şəkər necə adlanır? (Çəki: 1)

- qlükoza
 qlükoza
 qallaktoza
 invert şəkər
 mannoza
-

Sual: Daxili taralar necə adlanır? (Çəki: 1)

- dəyər
 realizə
 istehsal
 istehlak
 qablaşdırma
-

Sual: Xarici taralar necə adlanır? (Çəki: 1)

- daşınma
 saxlanma
 nəqliyyat
 konteyner
 stellaj
-

Sual: Karton karobkalar hansı taralara aiddir? (Çəki: 1)

- məsaməli
 elastiki
 yumşaq
 bərk
 yarımberk
-

Sual: Məhsul haqqında informasiya daşıyıcısı hesab edilən şərti işarələr sistemi necə adlanır? (Çəki: 1)

- standartlaşdırma
 sertifikatlaşdırma

- təsnifləşdirmə
 qruplaşdırma
 kodlaşdırma
-

Sual: Kodlaşdırma sistemində Azərbaycan hansı kodla təmsil olunur? (Çəki: 1)

- 474
 380
 460
 476
 890
-

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: İlk kommərşiya məktəbi Moskvadan haraya köçürülür? (Çəki: 1)

- Xabarovska
 Tulaya
 Kalininqrada
 Sankt Peterburqa
 Bakıya
-

Sual: Kommərşiya məktəbi Sankt Peterburqa nə vaxt köçürülür? (Çəki: 1)

- 1717 – ci il
 1911 – ci il
 1596 – ci il
 1799 – cu il
 1498 – ci il
-

Sual: Moskvada yenidən Kommərşiya məktəbi nə vaxt fəaliyyət göstərir? (Çəki: 1)

- Moskvada yenidən Kommərşiya məktəbi nə vaxt fəaliyyət göstərir?
 1856 – cı il
 1936 – cı il
 1804 – cü il
 1795 – ci il
-

Sual: Rusiyanın Ali Kommərşiya məktəblərində əmtəəşünaslıq sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1956 – cı il
 1847 – ci il
 1842 – ci il
 1814 – cü il
 1755 – ci il
-

Sual: Moskvada Praktiki kommərşiya elmləri Akademiyasında əmtəəşünaslıq fənni nə vaxt tədris olunur? (Çəki: 1)

- 1808 – ci il
 1907 – ci il
 1811 – ci il
 1810 – cu il

1799 – cu il

Sual: 1810– cu ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunur? (Çəki: 1)

- Xabarovsk Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
 - Rusiya Ticarət İqtisad Universiteti
 - Moskva Dövlət Universiteti
 - Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
 - Moskva praktiki kommərsiya elmləri Akademiyası
-

Sual: Mal nümunələrini əks etdirən kabinet nə vaxt yaranır? (Çəki: 1)

- 1827 – ci il
 - 1866 – cı il
 - 1917 – ci il
 - 1872 – ci il
 - 1778 – ci il
-

Sual: mal nümunələri olan kabinet hansı ali məktəbdə yaranır? (Çəki: 1)

- Radion Universiteti
 - Moskva Praktiki Kommərsiya elmləri Akademiyası
 - Moskva Sovet ticarəti İnstitutu
 - Gettingen Universiteti
 - Budapeşt Politexnik İnstitutu
-

Sual: Ali ticarət kadrları hazırlağanda xüsusi xidmətləri olan Q. V. Plexanov adına Xalq Təsərrüfatı İnstitutuna vaxt yaranmışdır? (Çəki: 1)

- 1914 – cü il
 - 1925 – ci il
 - 1917 – ci il
 - 1897 – ci il
 - 1950 – ci il
-

Sual: Birləşmiş suyun xüsusi çəkisi neçədir? (Çəki: 1)

- 1,9
 - 1,85
 - 1,16
 - 1,2 – 1,7
 - 1,8
-

Sual: Birləşmiş su əlaqə formasına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 2
 - 3
 - 1
-

Sual: Birləşmiş suda Ən möhkəm əlaqə forması hansıdır? (Çəki: 1)

- fiziki
 - fiziki
 - kimyəvi
 - bioloji
 - osmatik
-

Sual: Hansı məhsullarda su miqdarca üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- şəkər

- çay
 - xiyar
 - alma
 - buğda
-

Sual: Birləşmiş su neçə dərəcədə donur? (Çəki: 1)

- 10 dərəcə C
 - 71 dərəcə C
 - 20 dərəcə C
 - 5 dərəcə C
 - 1 dərəcə C
-

Sual: Məhsullarda olan mineral maddələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 - 2
 - 1
 - 6
 - 3
-

Sual: Məhsulun yararlılığının qiymətləndirilməsində hansı elementlər çox nəzərə alınır? (Çəki: 1)

- K, Mg, Mn
 - Ca, Fe, P
 - Na, Cu, Cl
 - Na, Mg, K
 - Mg, Gr, J
-

Sual: Fe, Ca hansı qrup elementlərə daxildir? (Çəki: 1)

- makroelementlərə
 - mikroelementlərə
 - ultramikroelementlərə
 - makro - mikroelementlərə
 - mikro – makroelementlərə
-

Sual: Ultramikroelementlərə daxil olan element hansıdır? (Çəki: 1)

- P, Cl
 - Ba, Br
 - B, J
 - Cu, S
 - U, Sm
-

Sual: Mikroelementlərə daxil olan elementlər hansıdır? (Çəki: 1)

- Ca
 - Mn
 - P
 - Na
 - Ra
-

Sual: Qanın əmələ gəlməsini sürətləndirən element hansıdır? (Çəki: 1)

- Na
 - J
 - Co
 - Cu
 - F
-

Sual: Yod çatışmadıqda insan orqanizmində hansı xəstəlik baş verir? (Çəki: 1)

- sinqa
 - korluq
 - zob
 - keçəllik
 - qanaxma
-

Sual: Hansı element çatışmadıqda insanda anemiya xəstəliyi baş verir? (Çəki: 1)

- Cu
 - Na
 - Co
 - Fe
 - F
-

Sual: Co elementi hansı vitaminin tərkibinə daxildir? (Çəki: 1)

- E
 - D
 - C
 - B1
 - B12
-

Sual: İnsan orqanizminə təsirinə görə hansı element zəhərli hesab edilir? (Çəki: 1)

- P
 - S
 - Hg
 - Mn
 - J
-

Sual: Bioloji – kimyəvi nomenklaturanın təkmilləşdirilməsi üzrə beynəlxalq komissiya karbohidratlara nə ad vermişdir? (Çəki: 1)

- şəkərlər
 - qlisidlər
 - saxaridlər
 - karbohidratlar
 - birləşmələr
-

Sual: Qlisidlər yunan sözü olub nə deməkdir? (Çəki: 1)

- glikus (şirin)
 - proteos
 - vita
 - saxaridlər
 - fermentum
-

Sual: Karbon qazı ilə suyun qarşılıqlı təsirindən karbohidratların əmələ gəlməsi prosesi nə adlanır? (Çəki: 1)

- reaksiya
 - çevrilmə
 - kimyəvi proses
 - fotosintez
 - şəkərləşmə
-

Sual: Fotosintez prosesi nəticəsində sadə şəkər necə adlanır? (Çəki: 1)

- heksoza
- pentoza
- tetroza
- trioza

qlükoza

Sual: Orta yaşlı insan gün ərzində nə qədər karbohidratlar qəbul etməlidir (Çəki: 1)

- 400 – 600 qr
 700 qr
 800 qr
 200 qr
 100 qr
-

Sual: Yaşlı insanlar gün ərzində nə qədər karbohidrat qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 600 qr
 330 qr
 150 qr
 250 qr
 300 – 400 qr
-

Sual: Kərə yağının qablaşdırılmasında yağı çəkməyən hansı materialdan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- karton
 perqament
 zənbil
 səbət-polietilen
 propilen
-

Sual: Ştrixli kodlaşma ilk dəfə kim tərəfindən ixtira edilmişdir? (Çəki: 1)

- David Rikardo
 Adam Smit
 David Kollinz
 Nikolay Danilevski
 Lui Paster
-

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Plexanov adına Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu hansı İnstitutun bazasında yaradılmışdır? (Çəki: 1)

- Sankt Peterburq sovet ticarəti İnstitutu
 Moskva Dövlət Universiteti
 Moskva Sovet ticarəti İnstitutu
 Moskva Kommersiya İnstitutu
 Moskva Kooperativ İnstitutu
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin inkişafının 2- ci dövrü nə vaxt başlayır? (Çəki: 1)

- 1917 – ci il
 1792 – ci il
 1857 – ci il
 1926 – ci il
 1918 – ci il
-

Sual: Rusiyada əmtəəşünaslığın inkişafında rolu və xidməti olan kitar elmi necə tədris etməyi təklif etmişdir? (Çəki: 1)

- ümumi kurs
 - xüsusi kurs
 - sərbəst kurs
 - ümumi və xüsusi kurs
 - fərdi kurs
-

Sual: Əmtəəşünaslıq elminin 2-ci mərhələsini təşkil edən ali məktəb hansı olmuşdur? (Çəki: 1)

- xüsusi kurs
 - Moskva Kommersiya Akademiyası
 - sərbəst kurs
 - ümumi və xüsusi kurs
 - ümumi kurs
-

Sual: Əmtəəşünaslığa aid yeyinti məhsullarının əmtəəşünaslıq obyektləri adlı ilk monoqrafiya nə vaxt hazırlanıb? (Çəki: 1)

- 1898-ci il
 - 1817-ci il
 - 1859-cu il
 - 1919-cu il
 - 1927-ci il
-

Sual: Əmtəəşünaslığa aid ilk monoqrafiya kim tərəfindən hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- Serevintinov
 - Petrov
 - Nikitinsk
 - Sapoşnikov
 - Rukosnev
-

Sual: Əmtəəşünaslığın baniləri tərəfindən hazırlanmış 4 cildlik kitab nə vaxt nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1917 – ci il
 - 1899 – cu il
 - 1914 – 1915 – ci illər
 - 1950 – ci il
 - 1920 – 1921 – ci illər
-

Sual: Təzə meyvə tərəvəzlərin kimyası adlı ilk monoqrafiyə Kim tərəfindən hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- Serevintinov
 - Danilov
 - Kolesnik
 - Karaşarlı
 - Əhmədov
-

Sual: Meyvə tərəvəzlərə aid ilk monoqrafiya nə vaxt nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1930 – cu il
 - 1933 – cü il
 - 1928 – ci il
 - 1917 – ci il
 - 1931 – ci il
-

Sual: Serevintinovun xatirəsinin əbədləşdirilməsinə həsr olunmuş 4 cildlik kitab nə vaxt nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1940 – cı il
- 1938 – ci il

- 1955 – ci il
 - 1949 – cu il
 - 1950 – ci il
-

Sual: Ümumi əmtəəşünaslığın əsasları adlı kitabı kim tərəfindən hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- Oparin
 - Paster
 - Qrundken
 - Skrobenski
 - Zayas
-

Sual: Ümumi əmtəəşünaslığın əsasları kitabı almandan rus dilinə nə vaxt tərcümə olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1900 – cü il
 - 1918 – ci il
 - 1911 – ci il
 - 1960 – cı il
 - 1967 – ci il
-

Sual: Tədris ədəbiyyatları ilə yanaşı elmi – praktiki ədəbiyyatlardan 9 cildlik «Mal lüğəti» nə vaxt nəşr olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1947 – ci il
 - 1938 – ci il
 - 1943 – cü il
 - 1917 – ci il
 - 1903 – cü il
-

Sual: Əmtəəşünaslığın ümumi məsələlərinə həsr olunmuş ilk konfrans nə vaxt olmuşdur? (Çəki: 1)

- 1970 – ci il
 - 1968 – ci il
 - 1962 – ci il
 - 1814 – cü il
 - 1976 – cı il
-

Sual: Əmtəəşünaslığın ümumi məsələlərinə həsr olunmuş ilk beynəlxalq konfrans harada olmuşdur? (Çəki: 1)

- Moskvada
 - Tbilisidə
 - Soçidə
 - Praqada
 - Leypsiqdə
-

Sual: Əmtəəşünaslığa aid son konfrans isə harada və nə vaxt olmuşdur? (Çəki: 1)

- Polşa (1980)
 - Macarıstan (1965)
 - Moldova (1979)
 - Ukrayna (1982)
 - Almaniya (1989)
-

Sual: Hazırlandığı materiallara görə taralar necə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 10
 - 3
 - 5
 - 2
 - 7
-

Sual: Yumşaq taralara aid olan kisələr neçə dərəcəyə bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 - 7
 - 10
 - 3
 - 2
-

Sual: Azərbaycan "EAN" Beynəlxalq təsnifatına nə vaxt qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- 1995-ci ildə
 - 2009-cu ildə
 - 2010-cu ildə
 - 2003-cü ildə
 - 1999-cu ildə
-

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	37
Maksimal faiz	37
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: 1 qram – mol heksoza su və karbon qazına parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 1000 k/c
 - 2821 k/c
 - 1500 k/c
 - 2821 k/c
 - 1100 k/c
-

Sual: 1 qram karbohidrat orqanizmdə tam parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 15,0 k/c
 - 14,5 k/c
 - 15,7 k/c
 - 10 k/c
 - 35 k/c
-

Sual: İnsan orqanizmində müəyyən fizioloji rol oynayan karbohidratlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- sərbəst
 - fizioloji
 - mürəkkəb
 - ballast
 - sadə
-

Sual: Ərzaq məhsullarının tərkibində olan karbohidratlar neçə qrupa bölünürlər? (Çəki: 1)

- 6
 - 2
 - 9
 - 10
 - 3
-

Sual: Molekulunda 3 karbon atomu olan şəkərlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- pentozalar
- heksozalar

- heptozalar
 - sadə şəkərlər
 - triozalar
-

Sual: Molekulunda 4 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- pentozalar
 - hektozalar
 - heptozalar
 - tetrozalar
 - triozalar
-

Sual: Molekulunda 5 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- heksozalar
 - pentozalar
 - heptozalar
 - tetrozalar
 - triozalar
-

Sual: Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 6
 - 1
 - 5
-

Sual: Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir? (Çəki: 1)

- pambıq
 - zeytun
 - kokos
 - kənəf
 - kətan
-

Sual: Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- bərk
 - yarımbərk
 - elastiki
 - piyəbənzər
 - maye
-

Sual: Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 1
 - 2
 - 5
-

Sual: Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- maye
 - bərk
 - yumşaq
 - bulanıq
 - piyəbənzər
-

Sual: Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- mal
 - balıq
 - bitki
 - maye
 - süni
-

Sual: Süni yağlara hansı yağlar aiddir? (Çəki: 1)

- marqarin
 - pambıq
 - kakao
 - palma
 - balıq
-

Sual: Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- qliserin + yağ turşuları
 - qliserin + üzvi turşular
 - qliserin + aminturşuları
 - qliserin + su
 - qliserin + mineral maddələr
-

Sual: Hidroksid qruplarının yağ turşuları ilə əvəz olunmasından asılı olaraq neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 10
 - 3
 - 5
 - 8
 - 2
-

Sual: Bir hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- triqliseridlər
 - fosfotidlər
 - poliqliseridlər
 - diqliseridlər
 - monoqliseridlər
-

Sual: İki hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- qliseridlər
 - diqliseridlər
 - sterinlər
 - triqliseridlər
 - xolesterin
-

Sual: Triqliseridlərin tərkibində neçə hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunur? (Çəki: 1)

- 2
 - 5
 - 3
 - 4
 - 1
-

Sual: Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur? (Çəki: 1)

- 270
 - 190
 - 175
 - 188
 - 170
-

Sual: Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir? (Çəki: 1)

- linol
 - stearin
 - palmitin
 - kapron
 - kapril
-

Sual: Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yağ turşusu hansıdır? (Çəki: 1)

- miristin
 - yağ
 - eruk
 - linolen
 - qlupanadon
-

Sual: Tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən yağlar necə olur? (Çəki: 1)

- duru
 - yumşaq
 - bərk
 - elastiki
 - piyəbənzər
-

Sual: Yağlar mənimsənilməsinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 8
 - 5
 - 6
 - 3
 - 2
-

Sual: Ərimə temperaturu 50- 60 0C olan yağlar orqanizmdə necə mənimsənilir? (Çəki: 1)

- yaxşı
 - orta
 - çox pis
 - pis
 - orta
-

Sual: Ərimə temperaturu 37 0C- dən aşağı olan yağlar orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir? (Çəki: 1)

- 90- 95
 - 60- 70
 - 30- 40
 - 80- 85
 - 97- 98
-

Sual: Ərimə temperaturu 37- 50 0C olan yağlar orqanizm tərəfindən neçə faiz mənimsənilir? (Çəki: 1)

- 80
 - 78
 - 93
 - 90
 - 50
-

Sual: Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir? (Çəki: 1)

- köhnəlik
- təzəlik
- xarabolma
- nöqsanlı

texniki məqsədlər

Sual: Yağların həcm kütləsinin və ya sıxlığının daha dəqiq əldə edilməsi üçün hansı üsul vardır? (Çəki: 1)

- piknometrik
 hidrostatik
 çəki
 ekstraksiya
 modifikasiya
-

Sual: Tərkibində doymuş yağ turşuları çox olan yağların yod ədədi neçə olur? (Çəki: 1)

- aşağı
 çox
 az
 yüksək
 orta
-

Sual: Yağ turşularının qalıqları necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- M**_{1,2,3}
K_{1,2,3}
R_{1,2,3}
F_{1,2,3}
S_{1,2,3}
-

Sual: Bunlardan hansı üzüm şəkəridir? (Çəki: 1)

- qlükoza
 fruktoza
 mannoza
 arabinoza
 heptuloza
-

Sual: Bunlardan hansı meyvə şəkəridir? (Çəki: 1)

- qlükoza
 fruktoza
 riboza
 amiloza
 heptuloza
-

Sual: Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsində məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- saxlamaq
 daşımaq
 təchiz etmək
 istehsal
 istehlak
-

Sual: "Conservare" sözünün mənası nədir? (Çəki: 1)

- qablaşdırmaq
 daşımaq
 realizə etmək
 istehlak
 saxlamaq
-


Sual: Məhsulun dondurulması hansı üsula aiddir? (Çəki: 1)

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- histoloji

Sual: Biokimyəvi üsulla konservləşdirilməyə hansı aiddir? (Çəki: 1)

- sterilizasiya
- pasterizasiya
- sublimasiya
- qurutma
- turşudulma

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	36
Maksimal faiz	36
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: 6 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- heksozalar
- peptozalar
- tetrozalar
- triozalar
- tetrozalar

Sual: Dezoksiribonuklein turşusunun (DNT) tərkibinə daxil olan pentoza necə adlanır? (Çəki: 1)

- d - dezoksiriboza
- d - riboza
- l - arabinoza
- d - ksiloza
- d - ribuloza

Sual: Ribonuklein (RNT) turşusunun tərkibinə daxil olan pentoza necə adlanır? (Çəki: 1)

- l - arabinuza
- d - ksiliza
- d - ribuloza
- d - riboza
- d - dezoksiriboza

Sual: Pentozaların ümumi kimyəvi formulu neçədir? (Çəki: 1)

- COOH
- $C_5H_{10}O_5$
- $C_6H_{12}O_6$
- C_2H_5OH
- RCOOH

Sual: Heksozaların kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

$C_5H_{10}O_5$

$C_{12}H_{22}O_{11}$

$C_6H_{12}O_6$

$C_5H_{10}O_5$

COOH

Sual: Aldozada hansı kimyəvi qrup vardır? (Çəki: 1)

hidroksil

karbonil

keton

yağ turşu

aldehid

Sual: Ketozada hansı kimyəvi qrup vardır? (Çəki: 1)

aldehid

hidroksil

karbonil

keton

amin

Sual: Sənayedə saxarozadan invert şəkəri hansı üsulla alınır? (Çəki: 1)

fermentativ

qələvi ilə

karbon qazı

fermentativ hidroliz

adi parçalanma ilə

Sual: Fermentlər hansı komponenti həzm şəklinə sala bilmir? (Çəki: 1)

sellüloza

fruktoza

tselobioza

inulin

qlikogen

Sual: Pektin maddəsi hansı qrup şəkərlərə aiddir? (Çəki: 1)

monoşəkərlərə

oliqoşəkərlərə

polişəkərlərə

disaxaridlərə

monosaxaridlərə

Sual: Meyvələrin yetişməsi prosesində hansı komponent pektinə çevrilir? (Çəki: 1)

sellüloza

nişasta

inulin

protopektin

qlükoza

Sual: Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

4

5

- 1
 2
 3
-

Sual: Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- mürəkkəb
 tsiklik
 heferotsiklik
 sadə
 monotsiklik
-

Sual: Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 60- 70
 80- 90
 95- 98
 70- 80
 93
-

Sual: Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

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

Sual: Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- sadə
 mürəkkəb
 tsiklik
 hidroyağlara
 steriellərə
-

Sual: Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- süni
 mumlara
 mürəkkəb
 tsiklik
 sadə
-

Sual: Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir? (Çəki: 1)

- steridlər
 monoqliseridlər
 triqliseridlər
 diqliseridlər
 lipoproteidlər
-

Sual: Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir? (Çəki: 1)

- sterinlər
 diqliseridlər
 triqliseridlər
 sadə yağlar
 mürəkkəb yağlar
-

Sual: Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir? (Çəki: 1)

- diqliseridlər
 - monoqliseridlər
 - mürəkkəb
 - sadə
 - tsiklik
-

Sual: Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır? (Çəki: 1)

- lipoidlər
 - steroidlər
 - steridlər
 - fosfatidlər
 - sterinlər
-

Sual: Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir? (Çəki: 1)

- 60- 70
 - 40- 50
 - 30- 40
 - 50- 60
 - 80- 100
-

Sual: 1 qram yağ orqanizm tərəfindən tam mənimsənildikdə nə qədər enerji verir? (Çəki: 1)

- 16,0 kC
 - 16,8 kC
 - 30 kC
 - 15,7 kC
 - 12,6 kC
-

Sual: İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda neçə qram polidoymamış yağ turşuları olmalıdır? (Çəki: 1)

- 13,0 qr
 - 2- 6 qr
 - 7- 8 qr
 - 10 qr
 - 1,0 qr
-

Sual: İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda xolesterin neçə qram olmalıdır? (Çəki: 1)

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

Sual: Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3 qr
 - 4 qr
 - 8 qr
 - 5 qr
 - 2 qr
-

Sual: Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır? (Çəki: 1)

- kərə yağı
 - bitki yağı
 - mal piyi
 - ərinmiş yağ
 - inək südü
-

Sual: Ərinmiş yağın tərkibində yağın miqdarı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 48
 - 79
 - 85
 - 100
 - 99
-

Sual: Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır? (Çəki: 1)

- mal əti
 - şabalıd
 - təzə meyvələr
 - yumurta
 - balıq əti
-

Sual: Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 6
 - 2
 - 8
-

Sual: Yağların keyfiyyətinin yüksək olması ilə turşuluq ədədinin asılılığı necədir? (Çəki: 1)

- düz mütənasib
 - eyni
 - tərs mütənasib
 - neytral
 - əvəz olunma
-

Sual: Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən xolesterin hansı vitamına çevrilir? (Çəki: 1)

- B₁₂
 - E
 - D₃
 - H
 - C
-

Sual: Tərkibində suyun miqdarı neçə faizədək olan məhsullar saxlanmağa davamlı hesab olunur? (Çəki: 1)

- 40%-dək
 - 35%-dək
 - 20%-dək
 - 50%-dək
 - 22%-dək
-

Sual: Tərkibində suyun miqdarı neçə faizdən çox olduqda tez xarabolan hesab olunur? (Çəki: 1)

- 30%
 - 35%
 - 28%
 - 40%
 - 25%
-

Sual: Optimal saxlanma rejiminin əsas parametrləri hansıdır? (Çəki: 1)

- temperatur, hava
- temperatur, tənəffüs
- qatılıq

- istilik
 temperatur, nisbi nəmlik

Sual: Ərzaq məhsullarının karbon qazı (karbon dioksid) mühitində saxlanması hansı üsula aiddir? (Çəki: 1)

- mikrobioloji
 kimyəvi
 biokimyəvi
 qarışıq
 fizioloji

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	40
Maksimal faiz	40
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Ərzaq məhsullarında rast gəlinən qlükoza necə adlanır? (Çəki: 1)

- meyvə şəkəri
 üzüm şəkər
 polişəkər
 oliqoşəkər
 giləmeyvə şəkəri

Sual: Qlikoza hansı xassəli şəkərdir? (Çəki: 1)

- keton
 aldehid
 karbanil
 efir
 amin

Sual: Fruktoza hansı xassəli şəkərdir? (Çəki: 1)

- aldehid
 hidroksil
 keton
 efir
 karbonil

Sual: Qlükoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- saxaroza
 momnoza
 malloza
 invert şəkər
 qalaktoza

Sual: Saxarozonun kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

- $C_6H_{12}O_6$
 $C_5H_{10}O_5$
 $C_{12}H_{22}O_{11}$
 $C_{11}H_{20}O_{10}$
 $C_{12}H_{22}O_5$

Sual: 200-220 dərəcə Selsi temperaturda saxarozanın parçalanması nəticəsində tünd rəngli hansı maddə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- karamelen
 - karbon qazı
 - spirt
 - sirkə turşusu
 - efir
-

Sual: Saxarozanın parçalanması məhsulu olan karamelen (koler) kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

- $C_{33}H_{50}O_{25}$
 - $C_{36}H_{50}O_{25}$
 - $C_{36}H_{50}O_{23}$
 - $C_{35}H_{52}O_{25}$
 - $C_{40}H_{60}O_{14}$
-

Sual: Hansı şəkər səməni şəkəri adlanır? (Çəki: 1)

- fruktoza
 - maltoza
 - rafinoza
 - laktoza
 - qalaktoza
-

Sual: Heyvan orqanizmində sintez olunan süd şəkəri necə adlanır? (Çəki: 1)

- qalaktoza
 - rafinoza
 - maltoza
 - laktoza
 - sellüloza
-

Sual: Nişasta və qlikogenin fermentativ hidrolizi nəticəsində hansı şəkər əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- tselobioza
 - mannoza
 - treqaloza
 - sellüloza
 - maltoza
-

Sual: Rafinoza hansı qrup şəkərlərə aiddir? (Çəki: 1)

- dişəkərlərə
 - monoşəkərlərə
 - trişəkərlərə
 - polişəkərlərə
 - oliqoşəkərlərə
-

Sual: Üç fruktoza qalıqından ibarət olan şəkər hansıdır? (Çəki: 1)

- difruktozan
 - polifruktozan
 - trifruktozan
 - sellobioza
 - qalaktoza
-

Sual: Şirinlik dərəcəsinə görə üstünlük təşkil edən şəkər hansıdır? (Çəki: 1)

- qlükoza
 - rafinoza
 - mannoza
 - laktoza
 - fruktoza
-

Sual: Daha çox hiqroskopikliyə malik olan şəkər hansıdır? (Çəki: 1)

- sorbit
 - invert şəkər
 - ksiloza
 - saxaroza
 - rafinoza
-

Sual: Nişasta (bitki) neçə komponentdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 3
 - 1
 - 4
 - 2
 - 5
-

Sual: Bitki nişastasını hansı komponentlərdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- amiloza və amilopektin
 - sellüloza və mannoza
 - treqalloza və rafinoza
 - maltoza və trifruktozan
 - trifruktozan və mannoza
-

Sual: Yodla qarışdırıldıqda göy rəng verən hansı komponentdir? (Çəki: 1)

- tsellobioza
 - amiloza
 - trifruktozan
 - sellüloza
 - rafinoza
-

Sual: Yodla qarışdırıldıqda qırmızı- bənövşəyi rəng verən komponent hansıdır? (Çəki: 1)

- amiloza
 - sellüloza
 - amilopektin
 - qalaktoza
 - sorboza
-

Sual: Heyvani nişasta necə adlanır? (Çəki: 1)

- amilopektin
 - amilodekstrin
 - amiloza
 - qlikogen
 - maltodekstrin
-

Sual: Yağların peroksid göstəricisi yağda baş verən hansı proseslə izah olunur? (Çəki: 1)

- hidroliz
 - birləşmə
 - oksidləşmə
 - ərimə
 - donma
-

Sual: Yağabənzər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz? (Çəki: 1)

- fosfoqliseridlər
 - sterinlər
 - steroidlər
 - triqliseridlər
 - diqliseridlər
-

Sual: Fosfoqliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir? (Çəki: 1)

- amin
 - kolamin
 - yağ turşu
 - xolin
 - karbonil
-

Sual: Yağabənzər birləşmələrdən olan kefalın tərkibcə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- hidroksil
 - kolamin
 - karbonil
 - xolin
 - amin
-

Sual: Lesitin hansı xassəyə malikdir? (Çəki: 1)

- absorbsiya
 - adsorbsiya
 - emulsiyaedici
 - birləşdirici
 - parçalayıcı
-

Sual: Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır? (Çəki: 1)

- fitosterinlər
 - minosterinlər
 - sterinlər
 - zoosterinlər
 - steridlər
-

Sual: Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır? (Çəki: 1)

- steroidlər
 - erqosterinlər
 - zoosterinlər
 - minosterinlər
 - fitosterinlər
-

Sual: Göbələklərdə rast gələn sterinlər hansılardır? (Çəki: 1)

- erqosterinlər
 - fitosterinlər
 - mikosterinlər
 - zoosterinlər
 - xolesterinlər
-

Sual: Fitosterinlərin ən geniş rast gələn nümunəsi hansıdır? (Çəki: 1)

- lesitin
- kolamin
- xolin
- kefalin

erqosterin

Sual: Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır? (Çəki: 1)

- xolesterinlər
 erqosterin
 kefalin
 steroidlər
 lesitin
-

Sual: Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən erqosterin hansı vitamini çevrilir? (Çəki: 1)

- B₁
 CO₂, O₂, N₂
 Pp
 A
 K
-

Sual: Qaz qarışığı dedikdə hansı qazların nisbəti başa düşülür? (Çəki: 1)

- H₂, O₂, N₂
 CO₂, O₂, N₂
 H₂, CO₂
 H₂, CO₂
 H₂, O₂
-

Sual: Saxlanma zamanı ərzaq məhsullarında baş verən miqdarca itki hansı proses nəticəsində olur? (Çəki: 1)

- mikrobioloji
 biokimyəvi
 histoloji
 fiziki
 kimyəvi
-

Sual: Biokimyəvi proseslər nəticəsində məhsullarda baş verən proses hansıdır? (Çəki: 1)

- qıvcırma
 kiflənmə
 qaxsıma
 tənəffüs
 xarabolma
-

Sual: Fiziki konservləşdirmə üsuluna aid olan strelizasiya prosesi hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 90 dər.Selsi
 130 dər.Selsi
 140-150 dər.Selsi
 100-120 dər.Selsi
 50-60 dər.Selsi
-

Sual: Duz və şəkərlə konservləşdirmə hansı üsula aiddir? (Çəki: 1)

- fiziki
 fermentativ
 fiziki-kimyəvi
 mikrobioloji
 kombinləşmiş
-

Sual: Konrektiv qurutma neçə dərəcə temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 80-120 dər.Selsi
 130-140 dər.Selsi
 60 dər.Selsi
 28 dər.Selsi
 30-40 dər.Selsi
-

Sual: Kombinəlaşdırılmış konservləşdirmə üsuluna hansı aiddir? (Çəki: 1)

- qıcırma
 qaxsıma
 hisləmə
 soyudulma
 qurutma
-

Sual: Soyuq hisləmə üsulu ilə konservləşdirmə hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 20-40 dər.Selsi
 40-50 dər.Selsi
 80-100 dər.Selsi
 120 dər.Selsi
 90 dər.Selsi
-

Sual: İsti üsulla konservləşdirmə hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 20 dər.Selsi
 40 dər.Selsi
 80 dər.Selsi
 100 dər.Selsi
 36 dər.Selsi
-

Sual: Hisləmə zamanı hisləyici məhlul su ilə hansı nisbətə qarışdırılır? (Çəki: 1)

- 7:1
 1:10
 1:1
 1:5
 1:7
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	47
Maksimal faiz	47
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Aşı maddələri hansı qrup birləşmələrə aiddir? (Çəki: 1)

- azotlu
 karbohidrat
 fenol
 ətirli
 zülal
-

Sual: Fenol birləşmələri kimyəvi formuluna görə necədir? (Çəki: 1)

- $C_6H_5(OH)$
 $C_6H_4(OH)$
 C_6H_5O
 C_6H_5H

C₆H₆O ○

Sual: Üzvi turşulardan hansılar fenol birləşmələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- alma və şərab
 - kəhraba və turşəng
 - sirkə və süd
 - salisil və benzoy
 - yağ və sorbin
-

Sual: Alma, üzüm, qaragilə, quşüzümü və gavalıda olan hansı birləşmə fenol birləşmələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- salisil turşusu
 - benzoy turşusu
 - sorbin turşusu
 - sirkə turşusu
 - xinin
-

Sual: Kartofda olan hansı maddə aşı maddələri hesab olunur? (Çəki: 1)

- adipin turşusu
 - limon turşusu
 - xlorogen turşusu
 - benzoy turşusu
 - sirkə turşusu
-

Sual: Yaşıl məxməri çayda aşı maddələri nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 40%
 - 10- 30%
 - 30- 35%
 - 5- 10%
 - 4- 6%
-

Sual: Ərzaq məhsullarında olan aşı maddələrinin dad əlamətinə görə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- turş dad
 - şirin dad
 - ağız büzüşdürücü
 - turşa- şirin
 - kəmşirin
-

Sual: Rəng əlamətinə görə aşı maddələrinin xarakterik xüsusiyyəti necədir? (Çəki: 1)

- sarı
 - tünd
 - yaşıl
 - mavi
 - qırmızı
-

Sual: Hidroliz olunan (parçalanan) aşı maddələrinin əsas nümayəndəsi hansıdır? (Çəki: 1)

- tanin
 - katexin qallat
 - epiqalokatexin-qallat
 - qablo katexin
 - katexin
-

Sual: Kondensiyalaşan (parçalanmayan) aşı maddələri necə adlanır? (Çəki: 1)

- qall turşusu

- katexin qallat
 - epikatexin
 - katexin
 - qallat
-

Sual: Fenol birləşmələri meyvə- tərəvəzləri hansı mikroorqanizmlərdən qoruyur? (Çəki: 1)

- termosil
 - mezofil
 - patogen
 - fitopatogen
 - psixrofil
-

Sual: α və β formada olan xlorofil hansı bioloji prosesdə mühüm rol oynayır? (Çəki: 1)

- tənəffüs
 - maddələr mübadiləsi
 - fotosintez
 - aerob nəfəsalma
 - anaerob nəfəsalma
-

Sual: Yaşıl rəngli xlorofill turşuların iştirakı ilə parçalandıqda Mg ayrılmaqla tünd- qonur rəngli hansı maddə alınır? (Çəki: 1)

- enin
 - idein
 - betanidin
 - qlükoza
 - feofitin
-

Sual: Pomidorda rast gələn piqment necə adlanır? (Çəki: 1)

- ksantofil
 - likopin
 - kapsantin
 - karotin
 - xlorofil
-

Sual: Sitrus meyvələrində rast gələn piqmentlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- xlorofil
 - γ - narotin
 - sitronsantin
 - kapsaitin
 - karatinoid
-

Sual: Qarğıdalıda rast gələn xarakterik piqment necə adlanır? (Çəki: 1)

- linopin
 - zeaksantin
 - karotinoid
 - xlorofil
 - ksantofil
-

Sual: Kimyəvi təbiətinə görə flavon piqmentləri hansı qrupa daxildir? (Çəki: 1)

- profeidlər
 - saxaridlər
 - efirlər
 - qlükozidlər
 - karbohidratlar
-

Sual: Baş soğanın qabığında rast gələn flavon necə adlanır? (Çəki: 1)

- kversetin
 - ksantofil
 - kapsantin
 - linopin
 - zeaksantin
-

Sual: Meyvə- tərəvəzləri qırmızı- bənövşəyi rəngə boyanmağa səbəb olan antosianlardan qara üzümdə rast gələni hansıdır? (Çəki: 1)

- idein
 - enin
 - kerasinin
 - betanin
 - ksantin
-

Sual: Şəkər çuğundurunda rast gələn qlükozidlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- xlorogen
 - kapsantin
 - idein
 - enin
 - betanin
-

Sual: Əzələ toxumasında və qanda rast gələn boya maddələri necə adlanır? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - qlükoproteidlər
 - xromoproteidlər
 - fosfoproteidlər
 - lipoproteidlər
-

Sual: Son zamanlar kərə yağına və marqarinə xoş rəng vermək üçün hansı süni boyadan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ultramarin
 - tartrozin
 - orlean
 - karmin
 - indiqokarmin
-

Sual: Ərzaq mallarının qidalılıq dəyərini şərtləndirən maddələr hansılardır? (Çəki: 1)

- yağ, zülal, karbohidrat
 - vitamin
 - mineral maddələr
 - su və aşu maddələri
 - boya maddələri, ətirli maddələr
-

Sual: Balanslaşmış qidalanmada neçə adda komponentlərin olması vacibdir? (Çəki: 1)

- 80
 - 36
 - 56
 - 28
 - 60
-

Sual: Balanslaşdırılmış qidalanmada enerjivermə qabiliyyətinə malik olan maddələrin (yağ, zülal, karbohidrat) nisbəti necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1:2:5

- 1:13
1:12
1:14
1:16
-

Sual: Əməyin xarakterindən asılı olaraq gündəlik enerji sərfinə görə insanlar neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
 2
 5
 4
 3
-

Sual: Fiziki əməklə əlaqəsi olmayan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 3000- 3200 kkal
 2800- 3000 kkal
 3300 kkal
 3400 kkal
 3350 kkal
-

Sual: Mexanikləşdirilmiş əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 3500 kkal
 3500 kkal
 3450 kkal
 3250 kkal
 5000 kkal
-

Sual: Mexanikləşdirilməmiş və ya qismən mexanikləşdirilmiş əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 3800 kkal
 3700 kkal
 3500 kkal
 4000 kkal
 4300 kkal
-

Sual: Mexanikləşdirilməmiş ağır əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 4300 kkal
 4100 kkal
 4500- 5000 kkal
 4000 kkal
 4400 kkal
-

Sual: 1 kkal neçə kilocaloria müvafiqdir? (Çəki: 1)

- 8,184
 5,328
 7,496
 4,184
 6,257
-

Sual: Bitki mənşəli məhsullarda üzvi turşular hansı dövrdə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- qablaşdırma
 saxlanma
 yetişmə
 daşınma
 yükləmə

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin və süd məhsullarının turşudulması zamanı üzvi turşular necə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- bişirilmə
 - qıcırma
 - pasterizasiya
 - saxlanma
 - daşınma
-

Sual: Hidrogen və hidroksil ionlarının sayı bərabər olduqda mühit necə olur? (Çəki: 1)

- qələvi
 - turş-qələvi
 - neytral
 - efir
 - turş
-

Sual: Mühit turş olduqda pH necə olur? (Çəki: 1)

- pH = 8
 - pH < 7
 - pH = 9
 - pH = 15
 - pH = 7
-

Sual: Aktiv turşuluğun simvolu necədir? (Çəki: 1)

- NH
 - pH
 - DX
 - FS
 - BD
-

Sual: Mühit qələvi olduqda pH necə olur? (Çəki: 1)

- pH>7
 - pH = 6
 - pH = 5
 - pH = 4
 - pH = 3
-

Sual: Alma turşusu neçə əsaslı oksiturşudur? (Çəki: 1)

- 1
 - 5
 - 4
 - 2
 - 6
-

Sual: Meyvələrin büzüşdürücü dadı onların tərkibindəki hansı maddələrin miqdarı ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- aşı maddələrinin
 - boya maddələrinin
 - azotlu maddələrin
 - ətirli maddələrin
 - şəkərli maddələrin
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin yaşıl rəngi onların tərkibindəki hansı pigmentdən asılı olur? (Çəki: 1)

- xlorofildən
- antosiandan
- flavonoiddən
- karotinoiddən

fitonsiddən

Sual: Tənəffüs prosesi oksigenli şəraitdə baş verdikdə necə adlanır? (Çəki: 1)

- anaerob
 - hidrolitik
 - aerob
 - fermentativ
 - oksidləşmə
-

Sual: Məhsulun saxlanması zamanı baş verən çürümə prosesi hansı prosesə aiddir? (Çəki: 1)

- fiziki-kimyəvi
 - botaniki
 - kimyəvi
 - fiziki
 - mikrobioloji
-

Sual: Lesitinin tərkibinə daxil olan maddə necə adlanır? (Çəki: 1)

- xolin
 - kefalın
 - sistin
 - protein
 - prolamin
-

Sual: Çiyələk və moruğun tərkibində ən çox rast gəlinən turşu necə adlanır? (Çəki: 1)

- kəhraba
 - sorbin
 - şərab
 - alma
 - salisil
-

Sual: Bunlardan hansı hidrolizə uğrayan aşı maddələrinin başlıca nümayəndəsi hesab edilir? (Çəki: 1)

- stearin
 - palmitin
 - sinqrin
 - katexin
 - tanin
-

Sual: Kondisiyalaşan aşı maddələri necə adlanır? (Çəki: 1)

- taninlər
 - katexinlər
 - turşular
 - antosianlar
 - fermentlər
-

Sual: Yaşıl rəngli boya maddəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- karotin
 - tanin
 - katexin
 - xlorofil
 - piridoksin
-

BÖLMƏ: 0402

Ad

0402

Suallardan

38



Sual: Yağda həll olan narıncı- qırmızı və sarı rəngli α , β və γ formada olan karotinoidlərin kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

- $C_{40}H_{54}$
- $C_{40}H_{52}$
- $C_{28}H_{40}$
- $C_{40}H_{40}$
- $C_{40}H_{30}$

Sual: 1 q zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 4,0 kal
- 3,5 kkal
- 4,1 kkal
- 3,9 kkal
- 3,6 kkal

Sual: 1 q karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- 4,0 kkal
- 3,75 kkal
- 3,5 kkal
- 4,5 kkal
- 4,1 kkal

Sual: 1 q yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- 8,7 kkal
- 9,3 kkal
- 9,0 kkal
- 9,8 kkal
- 8,0 kkal

Sual: Enerjivermə qabiliyyətinə malik olan maddələrin oksidləşməsi əsasında hesablanan kalorilik necə adlanır? (Çəki: 1)

- tam kalorilik
- real kalorilik
- nəzəri kalorilik
- sərbəst kalorilik
- mütləq kalorilik

Sual: Enerjivermə qabiliyyətinə malik olan komponentlərin mənimsənilməsi nəzərə alınmaqla hesablanan kalorilik necə adlanır? (Çəki: 1)

- nəzəri kalorilik
- mütləq kalorilik
- natamam kalorilik
- fiziki kalorilik
- real kalorilik

Sual: Səmərəli qidalanmanın neçə prinsipi var? (Çəki: 1)

- 3
- 7
- 5

- 2
 1
-

Sual: Ərzaq mallarının (çörək, baranki, pendirlər və s.) keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində hansı göstərici nəzərə alınır? (Çəki: 1)

- sıxlıq
 forma
 həcm
 xüsusi çəki
 özlülük
-

Sual: Kolbasa məmulatı, makaron məmulatı, tərəvəzlər üçün hansı göstərici standartla normalaşdırılır? (Çəki: 1)

- məsaməlilik
 forma
 ölçü
 sıxlıq
 xüsusi çəki
-

Sual: Qərzəkli meyvələr üçün kütlə keyfiyyət göstəricisi olaraq neçə götürülür? (Çəki: 1)

- 10 ədədin
 30 ədədin
 1 ədədin
 100 ədədin
 50 ədədin
-

Sual: Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədədin kütləsi əsas götürülür? (Çəki: 1)

- 100 ədədin
 1000 ədədin
 500 ədədin
 50 ədədin
 90 ədədin
-

Sual: Bir sıra hallarda taxıl, kartof, alma və tərəvəzlərin keyfiyyət göstəricisi kimi hansı kütlədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- sıxlıq
 kütlə
 həcm kütləsi
 mütləq kütlə
 nisbi sıxlıq
-

Sual: Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində istifadə edilən məsaməlilik nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- hava
 sıxlıq
 kütlə
 hava ilə dolu məsamə
 havasız kütlə
-

Sual: Məhsulun deformasiya və mexaniki təsirə qarşı müqaviməti nə ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- bərklilik
 plastiklik
 özlülük
 elastiklik
 davamlılıq
-

Sual: Məhsula özündən bərk cisimlə toxunduqda ona qarşı müqavimət nə ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- davamlılıq
 - özlülük
 - plastiklik
 - bərklik
 - elastiklik
-

Sual: Məhsula toxunduqda əvvəlki vəziyyətinə qayıtması hansı göstərici ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- bərklik
 - davamlılıq
 - plastiklik
 - elastiklik
 - sürüşkənlik
-

Sual: Özlülüğün əsas göstəricisi necə adlanır? (Çəki: 1)

- elastiklik
 - plastiklik
 - axma qabiliyyəti
 - dinamik özlülük
 - kinematik özlülük
-

Sual: Mexaniki təsirdən dağılmış dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunması qabiliyyəti necə adlanır? (Çəki: 1)

- tiksotropiya
 - sürüşkənlik
 - adgeziya
 - elastiklik
 - özlülük
-

Sual: Məhsulun qablaşdırıcı tara və materialla qarşılıqlı təsirini xarakterizə edən göstərici necə adlanır? (Çəki: 1)

- dinamik özlülük
 - adgeziya
 - tiksotropiya
 - plastiklik
 - davamlılıq
-

Sual: Məhsulun qızdırılması və soyudulması zamanı temperaturun dəyişməsi intensivliyi nə ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- temperatur
 - qızdırılma
 - istilik tutumu
 - soyudulma
 - istilik keçirmə
-

Sual: Ərzaq mallarının elektrofiziki xassələrinə hansılar daxildir? (Çəki: 1)

- elektriksaxlama
 - elektrokimyəvi
 - elektrofiziki
 - elektromaqnit
 - dielektrikkeçirmə
-

Sual: Məhsulların rəng göstəricisini hansı üsulla müəyyən etmək olar? (Çəki: 1)

- spektrometrlə

- fotoelektrokalorimetrlə
 - fotometrlə
 - polorimetrlə
 - xromotoqrafiya ilə
-

Sual: Məhsulların işığı keçirməsi hansı xassə ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- rəng
 - maye
 - özlülük
 - şəffaflyıq
 - bulanıqlıq
-

Sual: Turşuluq göstəricisinin artması hansı əlamət hesab edilir? (Çəki: 1)

- standart
 - parçalanma
 - qüsür
 - xarabolma
 - nöqsan
-

Sual: Turşudulmuş süd məhsullarının turşuluğu nə ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- dərəcə ilə
 - faizlə
 - Terner dərəcə ilə
 - ml-lə
 - q/l-lə
-

Sual: Meyvə-tərəvzlərdə turşuluq üstünlük təşkil edən turşuya görə nə ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- mq-la
 - dərəcə ilə
 - faizlə
 - qramla
 - q/mol-la
-

Sual: Hansı qatılıqda sirkə turşusu aşxana sirkəsi adlanır? (Çəki: 1)

- 3-10%
 - 10-15%
 - 1-2%
 - 20%
 - 23%
-

Sual: Şəraba kəskin turş dad verən şərab turşusu necə adlanır? (Çəki: 1)

- mezoşərab
 - şərab daşı
 - sağ şərab turşusu
 - sol şərab turşusu
 - neytral şərab turşusu
-

Sual: Ətin yetişməsi zamanı toplanan süd turşusu keyfiyyətə necə təsir edir (Çəki: 1)

- rəngini dəyişir
 - konsistensiyasını yaxşılaşdırır
 - saxlanmasını artırır
 - əti yumşaldır
 - əzələ liflərini kobudlaşdırır
-

Sual: Bakterisid xassəyə malik olan və konservant kimi istifadə olunan hansı turşudur? (Çəki: 1)

- benzoy
 - alma
 - salisil
 - süd
 - şərab
-

Sual: Aşı maddələri ... aid edilir. (Çəki: 1)

- fenol birləşmələrinə
 - azotlu birləşmələrə
 - ətirli birləşmələrə
 - zülali birləşmələrə
 - şəkərli birləşmələrə
-

Sual: Üzvi turşular olan ... və ... turşuları fenolbirləşmələr qrupuna daxildir. (Çəki: 1)

- salisil və benzoy
 - alma və sorbin
 - kəhraba və şərab
 - süd və sirkə
 - orot və turşəng
-

Sual: Aşağıda göstərilmiş hansı maddə fenol birləşmələr qrupuna daxildir və alma, qaragilə və gavalıda rast gəlinir? (Çəki: 1)

- xinin
 - asetat
 - sorbinat
 - benzoat
 - salisilat
-

Sual: Verilmiş turşulardan hansı aşı maddəsidir və kartofda rast gəlinir? (Çəki: 1)

- xlorogen
 - benzoy
 - sirkə
 - limon
 - salisil
-

Sual: Yaşıl çayın tərkibinə daxil olan aşı maddələrinin faizlə miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 10-30%
 - 5-10%
 - 10-15%
 - 10-20%
 - 10-25%
-

Sual: Aşı maddələri ərzaq məhsullarına hansı dadı verirlər? (Çəki: 1)

- büzüşdürücü
 - turş
 - şirin
 - kəməşirin
 - turşa-şirin
-

Sual: Ərzaq məhsullarında olan aşı maddələri rəng baxımından necə olurlar? (Çəki: 1)


- tünd
- sarı
- qırmızı
- narıncı

çəhrayı

Sual: Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 3
 5
 2
 9
-

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	74
Maksimal faiz	74
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Işığın bir mühitdən digər mühitə keçərək istiqamətini dəyişməsi nə adlanır? (Çəki: 1)

- işığın sınması
 işığın düşməsi
 işığın refraksiyası
 işığın keçməsi
 işığın əks olunması
-

Sual: Işığın düşmə bucağı simusunun sınma bucağı simusuna nisbəti necə adlanır? (Çəki: 1)

- şüaudma əmsalı
 şüaəksetdirmə əmsalı
 şüakeçirmə əmsalı
 xüsusi şüakeçirmə əmsalı
 şüasındırma əmsalı
-

Sual: Ərzaq məhsullarının əhatə olunduğu mühitdən buxar, qazları özünəçəkmə qabiliyyəti nə adlanır? (Çəki: 1)

- adsorbsion xassə
 sorbsion xassə
 xemsorbsion xassə
 absorbsion xassə
 hiqroskopion xassə
-

Sual: Məhsulun səthi tərəfindən udulan maddə nə adlanır? (Çəki: 1)

- adsorbsiya
 sorbsiya
 absorbsiya
 mikrokapilyar
 xemisorbsiya
-

Sual: Məhsulun bütün həcmi üzrə udulan maddə necə adlanır? (Çəki: 1)

- adsorbsiya
 sorbsiya
 absorbsiya
 mikrokapilyar
 xemisorbsiya
-

Sual: Kimyəvi birləşmə əmələ gətirməklə məhsulun udduğu maddə necə adlanır? (Çəki: 1)

- adsorbsiya
 - sorbsiya
 - absorbsiya
 - mikrokapilyar
 - xemisorbisiya
-

Sual: Məhsulun buxarı özünə çəkməsi zamanı makro və mikrokapilyarlarda duru fazanın əmələ gəlməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- adsorbsiya
 - sorbsiya
 - absorbsiya
 - kapilyar kondensasiya
 - xemisorbisiya
-

Sual: Məhsulun səthindən buxarın ətraf mühitə keçməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- sorbsiya
 - xemisorbisiya
 - adsorbsiya
 - absorbsiya
 - desorbsiya
-

Sual: Məhsulun səthindəki su buxarının təzyiqinin havadakı su buxarının təzyiqi ilə bərabərləşməsindən nə yaranır? (Çəki: 1)

- tarazlaşan nəmlik
 - dinamik nəmlik
 - dinamik buxar
 - dinamik su
 - tarazlaşan buxar
-

Sual: Məhsulun əhatə olunduğu mühitdən su buxarını özünə çəkməsinə və kapilliyarlarda saxlaması xassəsi nə adlanır? (Çəki: 1)

- nəmlik
 - nisbi nəmlik
 - hiqroskopiklik
 - rütubət
 - nisbi rütubət
-

Sual: Havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə onda olan doymuş su buxarının miqdarına olan nisbəti nə adlanır? (Çəki: 1)

- rütubət
 - mütləq nəmlik
 - nəmlik
 - nisbi nəmlik
 - nisbi buxar
-

Sual: Nisbi nəmlik hansı cihazla müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- termometrle
 - psixrometrle
 - termostatla
 - piknometrle
 - büretle
-

Sual: Məhsulun keyfiyyəti onun təyinatına uyğun olaraq müəyyən tələbatı ödəmək qabiliyyətini əsaslandırın hansı xassələrin məcmuudur? (Çəki: 1)

- əlverişli xassələrin
 - ümumi xassələrin
 - fiziki xassələrin
 - yararlı xassələrin
 - erqonomik xassələrin
-

Sual: Ərzaq mallarının kimyəvi tərkibi və enerjivermə qabiliyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- saxlanmaya davamlılıq
 - təyinat
 - funksional
 - erqonomik
 - təhlükəsizlik
-

Sual: Ərzaq mallarında fermentlərin və xarici mühitin təsiri altında baş verən fiziki, fiziki- kimyəvi, kimyəvi və biokimyəvi proseslər məhsulun hansı göstəricilərinə aiddir? (Çəki: 1)

- xarici görünüş
 - ekoloji
 - estetik
 - gigiyenik
 - saxlanmaya davamlılıq
-

Sual: Fizioloji, psixofizioloji və psixoloji göstəricilər məhsulun hansı göstəricilərinə aiddir? (Çəki: 1)

- erqonomik
 - təyinat
 - ekoloji
 - funksional
 - təhlükəsizlik
-

Sual: Formanın səmərəliliyi, ahəngdarlığı, kompozisiyası, zövqə uyğunluq malların hansı göstəricilərinə xasdır? (Çəki: 1)

- funksional
 - təhlükəsizlik
 - estetik
 - erqonomik
 - ekoloji
-

Sual: Məhsulun təyinata uyğunluğu və tələbi ödəmə qabiliyyəti hansı göstəricilərdəndir? (Çəki: 1)

- ekoloji
 - estetik
 - erqonomik
 - funksional
 - təyinat
-

Sual: Məhsulun insan orqanizmi üçün zişansız və zərərsiz olması hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- erqonomik
 - təhlükəsizlik
 - təyinat
 - saxlanmağa davamlı
 - ekoloji
-

Sual: Ətraf mühitlə bağlı xassələr hansı göstəricilərə xasdır? (Çəki: 1)

- ekoloji
- təyinat
- funksional

- malın xarici görünüşü
 estetik
-

Sual: Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinə təsir edən amillər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 1
 3
 4
 2
-

Sual: Məhsulun keyfiyyətinin formalaşmasına təsir edən amillər hansıdır? (Çəki: 1)

- xammalın keyfiyyəti
 markalanma
 saxlanma
 daşınma
 yükləmə
-

Sual: Məhsulların istehsaldan istehlaka çatdırılana qədər keyfiyyəti qoruyan amillər hansılardır? (Çəki: 1)

- markalanma, daşınma, saxlanma
 xammal
 istehsal
 normativ sənəd
 texnoloji əməliyyat
-

Sual: Məhsulun keyfiyyətinin yoxlanması üçün məhsul partiyasından ayrılan nümunə nə adlanır? (Çəki: 1)

- nümunə
 orta nümunə
 ilk nümunə
 yoxlama məhsulu
 standart nümunə
-

Sual: Laboratoriya sınağı üçün ilk nümunədən götürülən nümunə necə adlanır? (Çəki: 1)

- ilk nümunə
 partiya nümunəsi
 mal nümunəsi
 keyfiyyət nümunəsi
 orta nümunə
-

Sual: Dequstasiya üsulu ilə ərzaq məhsullarının hansı göstəriciləri yoxlanılır? (Çəki: 1)

- laboratoriya
 fiziki
 kimyəvi
 orqanoleptiki (sensor)
 bioloji
-

Sual: Birbaşa standart göstəricilərinin müqayisəsi ilə təhlil hansı üsula aiddir? (Çəki: 1)

- kimyəvi
 fiziki
 biokimyəvi
 orqanoleptiki
 mikrobioloji
-

Sual: Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində sıxlıq hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$d = \frac{P_1}{P_2}$

- $d = \frac{v_1}{v_2}$
- $p = \frac{v}{m}$
- $d = \frac{m_1}{m_2}$
- $p = \frac{m}{v}$

Sual: Nisbi sıxlıq necə hesablanır? (Çəki: 1)

- $d_2^1 = \frac{m_1}{m_2}$
- $p = \frac{m}{v}$
- $p = \frac{v_1}{v_2}$
- $d = \frac{v_1}{v_2}$
- $p = \frac{v}{m}$

Sual: Xüsusi istilik tutumu hansı formula ilə hesablanır? (Çəki: 1)

- $C = \frac{Q}{M}$
- $C = \frac{M}{Q}$
- $C = \frac{M \cdot \Delta}{Q}$
- $C = \frac{Q \cdot \Delta \cdot t}{M}$
- $C = \frac{Q}{M \cdot \Delta \cdot t}$

Sual: Məhsulun kimyəvi tərkibini bilməklə onun xüsusi istilik tutumunu necə hesablamaq olar? (Çəki: 1)

- $C = C_s W + C_{qm} (1 - W)$
- $C = C_s + C_{qm} (1 - W)$
- $C = C_s + C_{qm} (1 - m)$
- $C = C_s W + (1 - W)$
- $C = C_s + (1 - W)$

Sual: İstilikkeçirmə əmsalı hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

- $\lambda = \frac{QB}{S(t_2 - t_1)Z}$
- $\lambda = \frac{Q}{S(t_2 - t_1)Z}$
- $\lambda = \frac{QB}{S(t_2 - t_1)}$
- $\lambda = \frac{QB}{(t_2 - t_1)Z}$
- $\lambda = \frac{Q}{(t_2 - t_1)Z}$

Sual: Temperaturkeçirmə əmsalı hansı formula ilə hesablanılır? (Çəki: 1)

$$d = \frac{Q}{c \cdot p} \quad \text{○}$$

$$d = \frac{\lambda}{c \cdot p} \quad \text{●}$$

$$d = \frac{Q}{c} \quad \text{○}$$

$$d = \frac{\lambda}{c} \quad \text{○}$$

$$d = \frac{\lambda}{p} \quad \text{○}$$

Sual: Optiki fəallığı xarakterizə edən xüsusi fırlatma kəmiyyəti riyazi olaraq necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100 \alpha}{c \cdot l} \quad \text{●}$$

$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100}{c \cdot l} \quad \text{○}$$

$$(\alpha)_D^{20} = \frac{\alpha}{c \cdot l} \quad \text{○}$$

$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100 \cdot 2}{c} \quad \text{○}$$

$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100 \cdot 2}{l} \quad \text{○}$$

Sual: Nisbi nəmlik hansı formula üzrə hesablanır? (Çəki: 1)

$$W = \frac{m_{mut}}{m_{max}} \cdot 100 \quad \text{●}$$

$$W = \frac{m_{min}}{m_{mut}} \cdot 100 \quad \text{○}$$

$$W = \frac{m_{mut}}{m_{min}} \cdot 100 \quad \text{○}$$

$$W = \frac{m_{mak}}{m_{min}} \quad \text{○}$$

$$W = \frac{m_{mak}}{m_{mut}} \cdot 100 \quad \text{○}$$

Sual: Məhsulun dad və iyinə görə keyfiyyətinin diferensial üsulla qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$$Q_i = \frac{P_i}{P_b} \quad \text{●}$$

$$Q_i = \frac{P_b}{P_i} \quad \text{○}$$

$$Q_i = \frac{P_1}{P_0} \quad \text{○}$$

$$Q_i = \frac{m_1}{m_2} \quad \text{○}$$

$$Q_1 = \frac{Q_0}{O} \quad \text{○}$$

Sual: Konservlərdə ağır metal duzlarına görə diferensial keyfiyyətin qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanılır? (Çəki: 1)

$$Q_i = \frac{P_i}{P_b} \quad \text{○}$$

$$Q_i = \frac{P_b}{P_i} \quad \text{●}$$

$$Q_i = \frac{P_0}{P_n} \quad \text{○}$$

$$Q_i = \frac{m_1}{m_2} \quad \text{○}$$

$$Q_i = \frac{d_i}{d_o} \quad \text{○}$$

Sual: Məhsulun keyfiyyət səviyyəsinin kompleks üsulla qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanılır? (Çəki: 1)

$$k = \sum m_i Q_i \quad \text{○}$$

$$k = \sum m_i + Q_i \quad \text{○}$$

$$k = \sum \frac{m_i}{Q_i} \quad \text{○}$$

$$k = \sum_{i=1}^n m_i Q_i \quad \text{●}$$

$$k = \sum Q_i \cdot m_i \quad \text{○}$$

Sual: Meyvə- təvəzlərdə turşuluq üstünlük təşkil edən turşuya görə nə ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- mq- la
- dərəcə ilə
- faizlə
- q/l- lə
- Terner dərəcə ilə

Sual: Dənli bitkilər və onların emalı məhsullarında turşuluq nə ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- mq- la
- dərəcə ilə
- faizlə
- q/l- lə
- Terner dərəcə ilə

Sual: Aktiv turşuluq nə ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- karbon atomlarının sayı
- oksigenin miqdarı
- karboksil qrupunun disosiasiyası
- hidrogen ionlarının konsistensiyası
- karbon və hidrogen ionlarının nisbəti

Sual: Aktiv turşuluğun simvolu necədir? (Çəki: 1)

- NH

- PH
 - DX
 - FS
 - BD
-

Sual: Hidrogen hidroksil ionlarının sayı bərabər olduqdamühit necə olur? (Çəki: 1)

- Qələvi
 - Turş qələvi
 - Neytral
 - Efir
 - Turş
-

Sual: Mühit turş olduqda PH necə olur? (Çəki: 1)

- PH= 8
 - PH< 7
 - PH= 9
 - PH= 15
 - PH= 7
-

Sual: Mühit turş olduqda PH necə olur? (Çəki: 1)

- PH= 6
 - PH> 7
 - PH= 5
 - PH= 4
 - PH= 3
-

Sual: Sirkə turşusunun miqdarı çox olduqda orqanizimdə nə baş verir? (Çəki: 1)

- qırmızı qan kürecikləri artır
 - ağ qan kürecikləri azalır
 - qırmızı qan kürecikləri azalır
 - ağ qan kürecikləri artır
 - qan təzyiqi artır
-

Sual: Hansı qatılıqda sirkə turşusu aşxana sirkəsi adlanır? (Çəki: 1)

- mezoşərab
 - şərabdaşı
 - sağ şərab turşusu
 - sol şərab turşusu
 - neytral şərab turşusu
-

Sual: Sirkə turşusunun istifadəsi üçün yol verilən miqdar neçədir? (Çəki: 1)

- 0.1-0.5 mq/q
 - 0.6-0.8 mq/q
 - 0.9 mq/q
 - 1.0-1.5 mq/q
 - 2.0 mq/q
-

Sual: Asitofildən sintetik üsulla sirkə turşusunun alınması hansı reaksiyaya əsaslanır? (Çəki: 1)

- Kirxof
 - Paster
 - Kuçerov
 - Palladin
 - Evalos
-

Sual: Alma turşusu neçə əsaslı oksi turşusudur? (Çəki: 1)

- 1
 - 4
 - 5
 - 2
 - 6
-

Sual: Şəraba kəskin turş dad verən şərab turşusu necə adlanır? (Çəki: 1)

- mezoşərab
 - şərabdaşı
 - sağ şərab turşusu
 - sol şərab turşusu
 - neytral şərab turşusu
-

Sual: Ətin yetişməsi zamanı tapılan süd turşusu necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- rəngini dəyişir
 - konsistensiyasını yaxşılaşdırır
 - saxlanmasını artırır
 - əti yumşaldır
 - əzələ liflərini kobudlaşdırır
-

Sual: Tni əsaslı turşəng turşusu zəhərli olmaqla neçə q-ı insanı öldürür ? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3,8
 - 5
 - 4,2
-

Sual: Limon tuşusu hansı göbələyin qıvcırdılması yolu ilə alınır? (Çəki: 1)

- Bact. Bulqarium
 - Bast. Lactis
 - Bast. Delbrucki
 - Bast. Casei
 - Asperqilus niger
-

Sual: Bakterisid xassəyə malik olan və konservant kimi istifadə olunan hansı turşudur ? (Çəki: 1)

- benzoy
 - alma
 - salisil
 - süd
 - şərab
-

Sual: Meyvə- tərəvəzlərin konservləşdirilməsində sorbin turşusu nə vaxt istifadə olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1950- ci il
 - 1945- ci il
 - 1956- ci il
 - 1978 - ci il
 - 1988- ci il
-

Sual: Tərkibində şəkərin miqdarı 16 %, ümumi turşuluğu 0.8 % olan meyvənin şəkər turşu əmsalı neçədir? (Çəki: 1)

- 15
- 18
- 20
- 10

Sual: Antiseptik xassəyə malik olan benzoy turşusunun kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

- C₆H₅COH
- C₆H₅COO
- C₆H₅COOH
- C₆H₅COOH
- C₆H₅COOH
-

Sual: Qarışqa turşusunun kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

- HCOOOH
- HCOOH₂
- HCH₂
- H₂COH
- H₂COOH
-

Sual: Sirkə turşusunun kimyəvi formulu necədir? (Çəki: 1)

- CH₃COH
- CH₃COOH
- CH₂COH
- CHCOOH
- CH₃COOH
-

Sual: Aktiv turşuluq nə ilə xarakterizə edilir? (Çəki: 1)

- karbon atomlarının sayı
- oksigenin miqdarı
- karboksil qrupunun dissosiasiyası
- hidrogen ionlarının konsentrasiyası
- karbon və hidrogen ionlarının nisbəti
-

Sual: Sirkə turşusunun miqdarı çox olduqda orqanizmdə nə baş verir? (Çəki: 1)

- qırmızı qan kürecikləri artır
- ağ qan kürecikləri azalır
- qırmızı qan kürecikləri azalır
- ağ qan kürecikləri artır
- qan təzyiqi artır
-

Sual: Sirkə turşusunun istifadə üçün yol verilən miqdarı neçədir? (Çəki: 1)

- 0,1-0,5 mq/q
- 0,6-0,8 mq/q
- 0,9 mq/q
- 1,0-1,5 mq/q
- 2,0 mq/q
-

Sual: Asetildən sintetik üsulla sirkə turşusunun alınması hansı reaksiyaya əsaslanır? (Çəki: 1)

- Kirxhof
- Paster
- Kuçerov
- Palladin
- Evalos
-

Sual: İkiəsaslı turşəng turşusu zəhərli olmaqla neçə qramı insanı öldürür? (Çəki: 1)

- 2 qr

- 3 qr
 - 3,8 qr
 - 5 qr
 - 4,2 qr
-

Sual: Limon turşusu hansı göbələyin qıvcırdılması yolu ilə alınır? (Çəki: 1)

- bact.bulgaricum
 - bact.lactis
 - bact. delbruckii
 - bact.casei
 - asp.niger
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin konservləşdirilməsində sorbin turşusu nə vaxt istifadə olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1950-ci il
 - 1945-ci il
 - 1956-cı il
 - 1978-ci il
 - 1988-ci il
-

Sual: Tərkibində şəkərin miqdarı 16%, ümumi turşuluğu 0,8% olan meyvənin şəkər-turşu əmsalı neçədir? (Çəki: 1)

- 15
 - 18
 - 20
 - 10
 - 5
-

Sual: Göstərilənlərdən hansı parçalanmaq qabiliyyətinə malik əsas aşı maddəsidir? (Çəki: 1)

- katexin
 - tanin
 - qablo katexin
 - katexin qallat
 - epiqalokatexin-qallat
-

Sual: Dequstasiya üsulu ilə ərzaq məhsullarında yoxlanılan keyfiyyət göstəricilərini göstərin. (Çəki: 1)

- mikrobioloji
 - təhlükəsizlik
 - fiziki-kimyəvi
 - biokimyəvi
 - sensor
-

Sual: Şərab turşusunun neçə izomeri vardır? (Çəki: 1)

- 3
 - 20
 - 12
 - 10
 - 4
-

Sual: Limon turşusu ... göbələyinin iştirakı ilə sintez olunur. (Çəki: 1)

- Basillus subtilis
 - Aspergillus niger
 - Stafilococcus
 - Basillus lactis
 - Bact.casei
-

Sual: Gündəlik enerji tələbatına görə əmək neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 11
 - 3
 - 7
 - 6
 - 4
-

Sual: Ağır əməklə məşğul olan peşə sahiblərinə nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 3500 kkal
- 3000 kkal
- 2700 kkal
- 4000-5000 kkal
- 3800 kkal