

TEST: 1105#01#Y14#01 QIYABI

Test	1105#01#Y14#01 QIYABI
Fənn	1105 - Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	160 (32 %)
Suallardan	500
Bölmələr	36
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	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqramm yarma istehlak etməlidir? (Çəki: 1)

- 5-10
 3-5
 6-14
 8-12
 14-15

Sual: Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yarma istehlak etməlidir? (Çəki: 1)

- 10-15
 30-35

- 20-40
 - 40-45
 - 25-30
-

Sual: Ümumi yarma normasının neçə faizini qarabaşaq yarması təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10-15
 - 15-20
 - 25-30
 - 10-18
 - 18-25
-

Sual: Yarmaların növlərini müəyyən edərkən əsasən hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- keyfiyyətli olması, kimyəvi tərkibi, mənimsənilməsi və həzm olunması
 - zülal, yağ, karbohidrat və mineral maddələrlə zəngin olması
 - orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və zərərsizlik
 - fiziki-kimyəvi, keyfiyyətli olması, orqanoleptiki və xarab olmuş dənələrin miqdarı
 - təmizliyi, keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı
-

Sual: Müxtəlif yarma növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- xarici görünüşünə, toxumların quruluşuna, nişasta dənələrinin forması və ölçüsünə görə
 - rəngi, dadı, konsistensiyası və fiziki-kimyəvi xassələrinə görə
 - yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarına və az həzm olunmasına görə
 - toxumlarının rənginə, fiziki-kimyəvi xassələrinə, nişasta dənəciklərinin formasına və ölçüsünə görə
 - toxumlarının formasına, xarici və daxili quruluşuna görə
-

Sual: Xırdalanmış arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- meyvə qıfından azad edilmiş arpadan
 - toxum qıfından azad edilmiş buğdadan
 - çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan
 - aleyron təbəqəsindən azad edilmiş cilalanmış buğdadan
 - çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmamış arpadan
-

Sual: İri ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- duru sıyıqların və ikinci xörəklərin
 - şirin xörəklərin və quru xörəklərin
 - duru sıyıqların və birinci xörəklərin
 - duru xörəklərin və dənəvər sıyıqların
 - quru xörəklərin və duru sıyıqların
-

Sual: Mannı yarması əsasən dəninin hansı hissəsindən ibarətdir? (Çəki: 1)

- aleyron təbəqəsindən
 - endospermd n
 - qılafdan
 - r şeymd n
 -  i ek qişasından
-

Sual: Qarabaşaq yarması hansı çeşiddə istehsal olunur? ( eki: 1)

- adi, buxara verilmiş və tezbişən
 - adi, buxara verilmiş və gecbiş n
 - cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
 - tezbişən, cilalanmamış v  xırdalanmış
 - cilalanmış, hamarlanmış v  gecbiş n
-

Sual: Vələmir yarmasının digər yarmalardan üstün cəhətini göstərin? ( eki: 1)

- tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
 - tərkibindəki z lların və yağın miqdarına görə
 - tərkibindəki vitaminlərin v  azotlu maddələrin miqdarına görə
 - tərkibindəki amin turşuların v  üzvi turşuların miqdarına görə
 - tərkibindəki sağılam nüvənin v  tezbişməsinə görə
-

Sual: Pardaqlanmış d y n n cilalanmış d y d n fərqli cəhətini göstərin? ( eki: 1)

- rəngi ağı, səthi nahamardır
 - rəngi yaşıll, səthi qabarıqdır
 - rəngi qırmızı, səthi hamardır
 - rəngi qonur, səthi  ixıntılıdır
 - rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
-

Sual: Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?
( eki: 1)

- gecy tiş n kartof sortundan
 - tropik saqo palması
 - subtropik saqo d y s n n
 - faraş kartofun
 - tezy tiş n buğıda sortunun
-

Sual: Respublikamızda saqonu hansı dənli bitkinin nişastasından hazırlayırlar? ( eki: 1)

- kartof v  qarğıdalı
 - qarğıdalı v  düyü
 - buğıda v  arpa
 - noxud v  soya
 - vələmir v   ovdar
-

Sual: Perlova yarması  l s n  görə ne e nömrədə buraxılır? ( eki: 1)

- 3
- 4
- 5
- 6
- 2

Sual: Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır? (Çəki: 1)

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 50-80 dəq
- 60-90 dəq
- 100-120 dəq
- 90-125 dəq
- 85-100 dəq

Sual: Aşağıdakı hansı sırada buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 20-25 dəq
- 50-60 dəq
- 25-55 dəq
- 30-50 dəq
- 15-25 dəq

Sual: Yarmaların sortu və nömrəsi dənələrin hansı göstəricilərinə görə təyin edilir? (Çəki: 1)

- dəndə rüşeym və endospermin miqdarına görə
- dəndə yağ və zülalın miqdarına görə
- tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına və iriliyinə görə
- dəndə külün və karbohidratların miqdarına görə
- dəndə yağın və mineral maddələrin miqdarına görə

Sual: Düyü yarması hansı dənli bitkidən alınır və neçə növdə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- buğda dənindən və 3 növdə
 - arpa dənindən və 4 növdə
 - çəltik dənindən və 2 növdə
 - qarğıdalı dənindən və 1 növdə
 - vələmir dənindən və 5 növdə
-

Sual: Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir? (Çəki: 1)

- yağ
 - zülal
 - karbohidrat
 - su
 - vitaminlər
-

Sual: Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

Sual: Poltava yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Mannı yarması dəninin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır? (Çəki: 1)

- dəninin rüşeym hissəsindən və 3 markada
 - dəninin qılaf hissəsindən və 2 markada
 - dəninin endosperm hissəsindən və 3 markada
 - dəninin aleyron hissəsindən və 4 markada
 - dəninin qabıq hissəsindən və 5 markada
-

Sual: Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 2
-

Sual: Yarmaların bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- histidin, trionin
 - arginin serin
 - qlisin, sistin
 - valin, trioizin
 - lizin, metionin
-

Sual: Yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərini hazırladıqda hansı dənəldən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- arpa
 - paxla
 - qarabaşaq
 - düyü
 - vələmir
-

Sual: Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir? (Çəki: 1)

- duru, quru və şirin xörəklər
 - duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər
 - duzsuz, duru və yağsız xörəklər
 - duzlu, dadlı və dadsız xörəklər
 - şirin, yağsız və duzsuz xörəklər
-

Sual: Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır? (Çəki: 1)

- 5
 - 4
 - 6
 - 2
 - 1
-

Sual: Cilalanmış düyünün pardaqlanmış düyüdən fərqli cəhətini göstərin? (Çəki: 1)

- təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tünddür
 - təmiz endospermdən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır
 - təmiz çiçək qişasından ibarət olub, səthi qabarıq və tünddür
 - təmiz toxum qılafından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır
 - təmiz meyvə qılafından ibarət olub, səthi çıxıntılıdır və parlaqdır
-

Sual: Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları neçə çeşiddə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları hansı göstəricilərə görə bir-birindən fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- iriliyinə, dadına, rənginə və tərkibində karbohidratların miqdarına görə
 - konsistensiyasına, dadına və həzm olunma qabiliyyətinə görə
 - rənginə, konsistensiyasına və tərkibindəki maddələrin miqdarına görə
 - dadına, iyinə, konsistensiyasına və tərkibindəki zülalların miqdarına görə
 - orqanoleptiki, iriliyinə və tezbişmə qabiliyyətinə görə
-

Sual: Xırdalanmış arpa yarmasının perlova yarmasından fərqli cəhətini göstərin? (Çəki: 1)

- cilalanmır və tərkibində sellüloza çoxdur
 - cilalanır və tərkibində sellüloza azdır
 - pardaxlanır və tərkibində nişasta çoxdur
 - pardaxlanmır və tərkibində nişasta azdır
 - hamarlanır və tərkibində zülal çoxdur
-

Sual: Xırda ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- dənəvər sıyıqların
 - ikinci xörəklərin
 - birinci xörəklərin
 - duru xörəklərin
 - duru sıyıqların
-

Sual: Arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- çiçək qişasından qismən, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən tamamilə təmizlənmiş nüvədən
 - çiçək qişasından tamamilə, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvədən
 - çiçək qişasından, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən
 - çiçək qişasından azad edilmiş, meyvə, toxum qılafından və xırdalanmış arpadan
 - aleyron təbəqəsindən, meyvə və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən
-

Sual: Hidrotexniki emalından asılı olaraq yarmalar hansı formada olur? (Çəki: 1)

- bişiriliş və bişirilməmiş
 - cilalanmış və cilalanmamış
 - pardaxlanmış və cilalanmış
 - buxara verilmiş və buxara verilməmiş
 - xırdalanmış və xırdalanmamış
-

Sual: Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur? (Çəki: 1)

- buxara verilmiş, cilalanmış və əzilmiş
- əzilmiş, bişirilmiş və buxara verilmiş
- cilalanmış, pardaxlanmış və xırdalanmış

- buxara verilmiş, bişmiş və xırdalanmış
 xırdalanmış, yuyulmuş və əzilmiş
-

Sual: Ümumi yarma normasının neçə faizini paxlalı yarmalar təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10-12
 14-16
 18-20
 15-18
 16-25
-

Sual: Ümumi yarma normasının neçə faizini düyü yarması təşkil edir? (Çəki: 1)

- 8-10
 10-15
 25-30
 18-20
 17-25
-

Sual: Düyü yarması hansı bitkinin emalı nəticəsində istehsal olunur? (Çəki: 1)

- çəltik
 buğda
 arpa
 qarğıdalı
 qarabaşaq
-

Sual: Düyü yarmasının istehsal növünün sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6
-

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Zülalların mənimsəmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin? (Çəki: 1)

- darı və vələmir
 mənli və düyü
 arpa və qarğıdalı

- düyü və darı
 - darı və vələmir
-

Sual: Yarmada yağların mənimsəmə qabiliyyətini göstərin? (Çəki: 1)

- 93%
 - 75%
 - 83%
 - 65%
 - 70%
-

Sual: Karbohidratların mənimsəmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin ? (Çəki: 1)

- çovdar və vələmir
 - düyü və qarğıdalı
 - buğda və arpa
 - manni və paxlava
 - darı və manni
-

Sual: Hansı yarmaların tərkibində daha çox ballastik maddələr vardır? (Çəki: 1)

- darı, qarğıdalı, düyü
 - vələmir, qarabaşaq, buğda
 - düyü, manni, arpa
 - buğda, düyü, vələmir
 - çovdar, düyü, darı
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada perlova yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- çiçək qışasından --toxum və meyvə qılafından təmizlənmə--- cilalanma--- hamarlanma--- ələnmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma
 - cilalanma --- hamarlanma --- toxum və meyvə qılafından təmizlənmə --- ələnmə ---qablaşdırma
 - hamarlanma--- cilalanma --- sortlaşdırma, aleyron və toxum qılafından təmizlənmə
 - aleyron və toxum qılafından təmizlənmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma --- qurutma
 - qurutma ---sortlaşdırma, meyvə və toxum qılafından təmizləmə--- qablaşdırma
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada düyü yarmasının istehsalı prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- çiçək qışasından təmizlənir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- meyvə qılafından təmizlənir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır
- çəltik qabıqdan təmizlənir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- toxum qılafından təmizlənir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- aleyron və toxum qılafından təmizlənir --- cilalanır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

Sual: Hansı sırada paradaqlanmış düyü yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- düyü çiçək qişasından təmizlənir, meyvə və toxum qılafından tamamilə ayrılmaqla
 - qabığı çıxarılmış düyüdə paradaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qılafı, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə
 - aleyron, toxum və meyvə qılafını qiymən ayırmaqla
 - cilalanmış düyüdə rüşeym, toxum və çiçək qişasını ayırmaqla
 - düyü çiçək qişasından təmizlənir və düyünün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə
-

Sual: Cilalanmış düyünü hansı yolla emal etməklə əldə edirlər? (Çəki: 1)

- paradaqlanmamış düyüdə paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə
 - cilalanmamış düyüdə paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə
 - cilalanmış düyüdə cilalayıcı maşınlarda emal etməklə
 - yarımşüşəvari paradaqlanmamış düyüdə paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə
 - şüşəvari paradaqlanmış düyüdə cilalayıcı maşınlarla emal etməklə
-

Sual: Saqo yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan
 - toxum qılafından azad edilmiş buğdadan
 - yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
 - meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
 - aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən
-

Sual: Yarma konsentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir? (Çəki: 1)

- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər
 - müxtəlif, paxla dənələrindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər
 - müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
 - müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət yarmalı xörəklər
 - müxtəlif buğda dənələrindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər
-

Sual: Yarmanın nəmliyinin neçə faizdən çox olmasına yol verilmir? (Çəki: 1)

- 12
 - 10
 - 14
 - 15
 - 13
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gəlin kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- xarab olmuş dənələr, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə

- mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənər, toxum qılaflı ayrılmamış dənər, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənəri, metal qarışıqlar
- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Unun emalı prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

Sual: Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur? (Çəki: 1)

- isti və turş suda
- soyuq və isti suda
- duzlu və buzlu suda
- soyuq və qaynar suda
- buzlu və qələvili suda

Sual: Taxılın üyüdülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- əzici
- yayıcı
- səpici
- toplayıcı
- doğrayıcı

Sual: Taxılın üyüdülməsində istifadə olunan əzici dəzgahların əsas hissəsi hansı valdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- səthi qabarıq olan iki mis valdan
- səthi kələ-kötür olan iki çuqun valdan
- səthi hamar olan iki polad valdan
- səthi yumşaq olan iki alüminium valdan
- səthi bərk olan iki dəmir valdan

Sual: Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 5
 - 1
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Təkrar üyütmə neçə müxtəliflikdə olur? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: Hansı dərəcəli üyütmə sortlu üyütmə adlanır? (Çəki: 1)

- aşağı dərəcəli üyütmə
 - orta dərəcəli üyütmə
 - mürəkkəb dərəcəli üyütmə
 - yüksək dərəcəli üyütmə
 - sadə dərəcəli üyütmə
-

Sual: Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin? (Çəki: 1)

- mikroskop
 - kalorimetr
 - İvanov ələyi
 - Juravlyov ələyi
 - purka
-

Sual: Birsorlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45%
 - 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 72-85%
 - kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10%
 - kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxarı 0-25%
 - 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%
-

Sual: Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır? (Çəki: 1)

- endosperm və zülalla zəngin olması
 - zülal və yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
 - unun «gücü» və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
 - unun «gücü» və kündəyə gəlmə müddəti
 - qızcırma və kündəyə gəlmə müddəti
-

Sual: Unun «gücü» dedikdə oqun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- zülal əmələ gətirmə qabiliyyəti
 - yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
 - xəmir əmələ gətirmə qabiliyyəti
 - karbohidrat əmələ gətirmə qabiliyyəti
 - şəkər əmələ gətirmə qabiliyyəti
-

Sual: Unun qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir? (Çəki: 1)

- çörəyin dadını və rəngini
 - çörəyin həcmi və rəngini
 - çörəyin həcmi və məsaməliliyini
 - çörəyin konsistensiyasını və iyini
 - çörəyin məsaməliliyi və yxşı bişməsinə
-

Sual: Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır? (Çəki: 1)

- qlükozinin
 - sellülozanın
 - nişastanın
 - qlükozanın
 - saxarozanın
-

Sual: Aşağıda hansı sırada unun sort və növündən asılı olaraq onların tərkibində zülalın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 13-17%
 - 15-20%
 - 9-21%
 - 9-16%
 - 10-15%
-

Sual: Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir? (Çəki: 1)

- kozein və kallogen
 - mioqlobin və aktin
 - miozin və aktin
 - qlütelin və qləadin
 - qliadin və miozin
-

Sual: Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir? (Çəki: 1)

- lipaza və esteraza
 - qlükozooksidaza və lipoksigenaza
 - amilaza və proteaza
 - proteaza və pektinesteaza
 - lipaza və amilaza
-

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unun əmtəəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- taxıl dənlərinin mənşəyindən və unun çeşidindən
- taxıl dənlərinin müxtəlifliyindən və unun sortundan
- taxıl dənlərinin əmtəə sortundan və unun rəngindən
- taxıl növlərinin təmizliyindən və keyfiyyət göstəricilərindən
- taxıl dənlərinin emalından və unun təmizlik dərəcəsindən

Sual: Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır? (Çəki: 1)

- 1-ci və 2-ci sort buğda unu
- əla və narın üyüdülmüş buğda unu
- kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
- əla və 1-ci sort buğda unu
- kəpəkli çovdar və buğda unu

Sual: Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımını göstərin? (Çəki: 1)

- 96%
- 85%
- 90%
- 80%
- 95%

Sual: Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımını göstərin? (Çəki: 1)

- 35%
- 95%
- 80%
- 75%
- 87%

Sual: Birsorlu üyütmədə hansı sort un əldə edilir? (Çəki: 1)

- əla və dənəvər sort
- 1-ci və əla sort
- 2-ci və 3-cü sort
- əla və 2-ci sort
- 1-ci və 2-ci sort

Sual: İkisortlu üyütmədə neçə sort un almaq olar? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Üçsortlu üyütmədə neçə sort un alşınır? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 0-25%
 1-ci dənəvər un, çıxarı 40-45%
 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 72-85%
 kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95%
 kəpəkli çovdar və əla sort un, çıxar 0-10%
-

Sual: Aşağıda hansı sırada unun tərkibində olan fermentlərin rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur? (Çəki: 1)

- xəmirin yetişməsində və qaz əmələ gətirməsində
 xəmirin qıçqırmasında və yetişməsində
 xəmirin bişməsində və yoğrulmasında
 xəmirin oksidləşməsində və kündəlməsində
 xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmasında
-

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 0-25%
 0-10%
 40-45%
 20-32%

● 13-28%

Sual: Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlıığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir? (Çəki: 1)

- yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
 - yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
 - rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
 - dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə
 - rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
-

Sual: Üçsərtli üyütmə üsulu ilə hansı sət un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxar neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 1-ci və 3-cü sət un, çıxarı 28-30%
 - əla, dənəvər, 1-ci və 2-ci sət un, çıxarı 78%
 - əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%
 - 1-ci və 2-ci sət dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58%
 - əla, 1-ci və 2-ci sət un, çıxarı 85%
-

Sual: Üçsərtli üyütmədə alınan 1-ci sət unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 45-55%
 - 30-35%
 - 55-60%
 - 40-45%
 - 45-50%
-

Sual: Üçsərtli üyütmədə alınan əla sət unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- 0-30 və ya 0-45%
 - 0-40 və ya 0-48%
 - 0-10 və ya 0-25%
 - 0-15 və ya 0-30%
 - 0-20 və ya 0-35%
-

Sual: İkisərtli üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 78%
 - 68%
 - 55%
 - 85%
 - 72%
-

Sual: İkisərtli üyütmədən alınan 2-ci sət unda unun çıxarını göstərin (Çəki: 1)

- 45-50%
- 25-30%

- 30-35%
 - 40-45%
 - 28-38%
-

Sual: İkisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin. (Çəki: 1)

- 30-40%
 - 38-42%
 - 28-38%
 - 40-45%
 - 50-55%
-

Sual: Birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin. (Çəki: 1)

- 80%
 - 85%
 - 70%
 - 75%
 - 72%
-

Sual: Birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin. (Çəki: 1)

- 72%
 - 62%
 - 85%
 - 80%
 - 75%
-

Sual: Hansı sırada taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılafından ayrılması - üyüdülməsi
 - taxılın meyvə toxum qılafından ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi
 - taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafından ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi
 - taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi
 - taxılın qarışıqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi
-

Sual: Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 5
 - 6
 - 4
 - 2
 - 3
-

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- istifadə olunan xammaldan və texnoloji prosesdən
- unun sortundan və zülalla zəngin olmasından
- qidalılıq dəyərindən və vitaminlə zəngin olmasından
- xam yapışqanlıqdan və xammaldan
- kimyəvi tərkibindən və texnoloji prosesdən

Sual: Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 6
- 5

Sual: Çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammalları göstərin? (Çəki: 1)

- süd, yağ, duz, maya
- un, su, maya, duz
- su, un, süd, yağ
- maya, duz, şəkər, kişmiş
- duz, su, yumurta, şəkər

Sual: Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin? (Çəki: 1)

- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
- yumurta, yağ, duz, su, maya, un
- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz

Sual: Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- quru, bakterial və sıxılmamış
- sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
- sıxılmış, duru və quru
- duru, bakterial və tozvari
- bakterial, tozvari və sıxılmış

Sual: Keyfiyyətinə görə quru maya neçə növə ayrılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 6
 - 3
-

Sual: Xəmir yoğrulmazdan əvvəl hans əməliyyatlar həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çəkilir
 - xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır
 - reseptə uyğun olaraq tərəzidə çəkilir və dozatorada avtomatik ölçülür
 - xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir
 - xəmirin şişməsi və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır
-

Sual: Xəmirin hazırlanması neçə üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 5
 - 4
 - 3
 - 2
 - 1
-

Sual: Xəmirin opar üsulla hazırlanması neçə fazadan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram çörək istehlak etməlidir və bunun neçə qramını buğda və çovdar çörəyinin payına düşməlidir? (Çəki: 1)

- 500 q; 200 q buğda, 300 q çovdar
 - 450 q; 280 q buğda, 170 q çovdar
 - 300 q; 150 q buğda, 150 q çovdar
 - 400 q; 250 q buğda, 150 q çovdar
 - 350 q; 150 q buğda, 200 q çovdar
-

Sual: Çörək və çörək məmulatları orqanizmin bitki yağlarına olan tələbatının neçə faizini ödəyir? (Çəki: 1)

- 40%
 - 35%
 - 30%
 - 38%
 - 36%
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada keçmiş SSRİ-nin çörəkbişirmə sənayesində istehsal olunan çörək-bulka məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 500-600
 - 505-700
 - 408-650
 - 704-900
 - 704-1000
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 10
 - 12
 - 15
 - 14
 - 13
-

Sual: Çörəyin tipii hansı xüsusiyyəti ilə müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)

- istifadə olunan xammalların keyfiyyəti ilə
 - istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə
 - istifadə olunan unun tipii ilə
 - istifadə olunan dad və tam verici maddələrin miqdarı ilə
 - istifadə olunan yağın və şəkərin miqdarı ilə
-

Sual: Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növdə hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- un, su, duz, şəkərdən
 - su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
 - un, su, duz, maya, acı xəmərdən
 - duz, su, un, maya, şirin xəmərdən
 - un, duz, su, acı xəmərdən, qaymaqdan
-

Sual: Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 4
- 5
- 6
- 2

3

Sual: Adlarına görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır? (Çəki: 1)

- 4
 2
 3
 5
 1
-

Sual: Alıcıya satılma üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 1
-

Sual: Hansı sırada sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 200-250 dərəcə C
 220-300 dərəcə C
 210-280 dərəcə C
 180-220 dərəcə C
 160-260 dərəcə C
-

Sual: Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində neçə adda çörək-bulka məmulatı istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 125
 135
 148
 156
 136
-

Sual: Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörək-bulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir? (Çəki: 1)

- 60
 40
 50
 70
 80
-

Sual: Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına aiddir? (Çəki: 1)

- 37
 35

- 27
 25
 38
-

Sual: Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatından neçə növü pəhriz çörək məmulatına aiddir? (Çəki: 1)

- 8
 15
 20
 10
 5
-

Sual: Respublikamızda istehsal olunan çörək məmulatından neçə növü müalicəvi çörək məmulatına aiddir? (Çəki: 1)

- 3
 5
 6
 2
 4
-

Sual: İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək məmulatı neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 6
 5
 2
 3
 4
-

Sual: Çörəyin tipii hansı göstəriciyə görə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- istifadə olunan xammalın növü ilə
 istifadə olunan unun tipii ilə
 istifadə olunan unun üyüdülməsi ilə
 istifadə olunan unun tərkibi ilə
 istifadə olunan mayanın növü ilə
-

Sual: Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 4
 3
 6
 5
-

BÖLMƏ: 0302

Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Xəmirdə xörək duzunun rolunu göstərin? (Çəki: 1)

- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır
- xəmirin qıvcırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır

Sual: Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 1-2%
- 2-3%
- 3-5%
- 4-7%
- 4-6%

Sual: Xəmirdə şəkər tozunun rolunu göstərin? (Çəki: 1)

- xəmirin şişməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin konsistensiyası və şişməsini yaxşılaşdırır

Sual: Mayanın qıvcırma gücü xəmirin hansı keyfiyyət göstəricisini xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- xəmirin qıvcırma qabiliyyətini
- xəmirin fermentativ qabiliyyətini
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
- xəmirin yumşaltmaq qabiliyyətini
- xəmirin şişməsini qabiliyyətini

Sual: Quru maya hansı mayanın qurudulması yolu ilə hazırlanır? (Çəki: 1)

- sıxılmış mayanı 8-11% nəmliyə qədər qurutmaqla
- quru mayanı 11-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- bakterial mayanı 5-10% nəmliyə qədər qurutmaqla
- maya südünü 8-12% nəmliyə qədər qurutmaqla
- tozvari mayanı 12-15% nəmliyə qədər qurutmaqla

Sual: Əla növ quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin? (Çəki: 1)

- 50 dəq
 - 45 dəq
 - 70 dəq
 - 90 dəq
 - 60 dəq
-

Sual: 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin? (Çəki: 1)

- 60 dəq
 - 70 dəq
 - 85 dəq
 - 90 dəq
 - 75 dəq
-

Sual: İri çörəklərdə (500 q-dan çox) bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 5%
 - 8%
 - 20%
 - 10%
 - 15%
-

Sual: Xırda çörəklərdə bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 6%
 - 12%
 - 18%
 - 10%
 - 15%
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 30
 - 25
 - 23
 - 22
 - 27
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 6
 - 7
 - 4
 - 3
 - 5
-

Sual: Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- onun sortundan, növündən, əlavələrdən və zülalla zəngin olmasından
 - onun növündən, əlavələrdən, sortundan və karbohidratlarla zəngin olmasından
 - onun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalanmasından
 - onun növündən, bişirilməsindən, formalanmasından və şəkərlə zəngin olmasından
 - onun sortundan, növündən, əlavələrdən və yağla zəngin olmasından
-

Sual: İstifadə olunan onun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatının sayını göstərin? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 3
 - 2
 - 4
-

Sual: Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 2
 - 1
-

Sual: Çörəyin üz qabığına qızılı-qəhvəyi rəng verən maddəni göstərin? (Çəki: 1)

- nuklein turşusu
 - amin turşusu
 - tripsin
 - melanoid
 - ximotripsin
-

Sual: Hansı sırada çörəyin soyutma zamanı çəkisinin azalmasının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 3%
 - 5%
 - 1%
 - 2%
 - 4%
-

Sual: Faktiki çörək çıxımı hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- onun sortundan, çörəyin nəmliyindən, ölçüsündən və hansı formada hazırlanmasından
- onun növündən, çörəyin tərkibindən, ölçüsündən və yaxşı bişirilməsindən
- onun tipindən, çörəyin məsaməliliyindən, turşuluğundan və onun emalı prosesindən
- onun tərkibindən, çörəyin həcmindən, nəmliyindən və onun saxlanması

unun sortundan, çörəyin emalından, ölçüsündən və yaxşı bişməsindən

Sual: Çörəkbişirmə xüsusiyyətinə görə çovdar unun buğda unundan fərqli cəhətini göstərin? (Çəki: 1)

- xəmirin qarışdırılmasına və bişirilmiş çörəyin dadına görə
 - xəmirin yoğrulmasına və xəmirin hazırlanmasında duru və qıcqırdılmış mayadan istifadə edilməsinə görə
 - xəmirin fasiləsiz qarışdırılmasına və xəmirin hazırlanmasında qarışıq mayadan istifadə edilməsinə görə
 - xəmirin kündəlməsinə və xəmirin hazırlanmasında daha çox mayadan istifadə edilməsinə görə
 - xəmirin tez yetişməsinə və xəmirin hazırlanmasında əsasən sıxılmış mayadan istifadəsinə görə
-

Sual: Xəmirin hazırlanmasında fasiləsiz qarışdırma üsulunun fərqli xüsusiyyətini göstərin? (Çəki: 1)

- əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə
 - əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə
 - əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə
 - əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə
 - əsasən qarışıq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə
-

Sual: Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- unun sortundan, ələnməsindən, qablaşdırılmasından və saxlanma şəraitindən
 - unun tərkibindən, turşuluğundan, özlülüyündən və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətindən
 - unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalaşma üsullarından
 - unun növündən, sortundan, tərkibindən, turşuluğundan və fermentativ fəaliyyətindən
 - unun tərkibindən, növündən, saxlanma şəraitindən, formalaşma üsulundan və əlavələrin miqdarından
-


Sual: Sadə çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı
 - duz, maya, kişmiş, süd və çovdar səməni
 - su, duz, xaş-xaş, yumurta və arpa səməni
 - un, su, duz, maya və acıxəmir
 - maya, su, duz, yağ və kişmiş
-

Sual: Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə formada istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 6

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin?
(Çəki: 1)

- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sortda nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə

Sual: 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin?
(Çəki: 1)

- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə

Sual: Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin?
(Çəki: 1)

- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
 - üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
-

Sual: Əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin? (Çəki: 1)

- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
 - xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
 - xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə
 - xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə
 - xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
-

Sual: Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 75-78%
 - 48-55%
 - 52-65%
 - 62-63%
 - 70-72%
-

Sual: Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 2-15 dəq
 - 8-22 dəq
 - 1-7 dəq
 - 3-12 dəq
 - 4-15 dəq
-

Sual: Hansı sırada xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 1,2-4,5%
 - 1,5-5,0%
 - 1,5-3,4
 - 1,8-3,8
 - 2,0-4,0
-

Sual: Hansı sırada çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 8-12%
- 6-15%
- 10-16%
- 5-10%

8-18%

Sual: Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir? (Çəki: 1)

- çünki isti çörək yaxşı bişdiyindən əzilmir, formasını dəyişir və həmçinin rənginin dəyişməsi baş verdiyi üçün
 - çünki isti çörəkdə uçucu maddələrin miqdarı artır və çörəkdə özünəməxsus tam və ətirverici maddələr əmələ gəldiyi üçün
 - çünki isti çörək saxlanılmağa və daşınmağa daha əlverişli olduğu üçün
 - çünki isti çörək tərkibində olan amin turşuların və ətirli maddələrin miqdarının dəyişməməsi üçün
 - çünki isti çörək tez əzilir, formasını dəyişir və nəmliyin paylanması prosesi baş verdiyi üçün
-

Sual: Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin? (Çəki: 1)

- 20-60 dəq-dək
 - 20-120 dəq-dək
 - 30-90 dəq-dək
 - 60-80 dəq-dək
 - 50-75 dəq-dək
-

Sual: Kündənin yetişməs üçün optimal nisbi rütubəti və temperaturu göstərin? (Çəki: 1)

- 75-80% və 35-40 dərəcə C
 - 85-90% və 45-55 dərəcə C
 - 70-75% və 38-42 dərəcə C
 - 60-68% və 30-35 dərəcə C
 - 55-65% və 28-32 dərəcə C
-

Sual: Yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kışmışdan
 - un, su, duz, maya, acıxəmərdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kışmış və xaş-xaşdan
 - un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
 - süd, duz, buz maya, xama, kışmış, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
 - duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından
-

Sual: Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- un, su, duz, acıxəmərdən, vitaminlərdən, kışmış, xaş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acıxəmərdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, maya, arpa səmənisindən, kışmış, yumurtadan, süd məhsullarından

- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətir verici maddələrdən
 - maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
-

Sual: Yüksək sortlu undan hazırlanmış çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması onun tərkibində hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- Na, F, Cr
 - Cl, Br, Zn
 - Fe, Al, Zn
 - K, Cr, Co
 - Cr, Br, Cu
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 100 q çörək-bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 130-395 kkal və 790-1635 k/coul
 - 120-390 kkal və 760-1630 k/coul
 - 190-397 kkal və 795-1661 q/coul
 - 150-300 kkal və 750-1600 k/coul
 - 100-250 kkal və 730-1500 k/coul
-

Sual: Çörək və çörək məmulatları orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının neçə faizini ödəyir? (Çəki: 1)

- 35-40%
 - 30-35%
 - 30-38%
 - 35-37%
 - 33-38%
-

Sual: Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- nistidin, treonin, arginin, serin
 - lizin, metionin, treonin, triptofan
 - arginin, serin, metionin, treonin
 - olisin, sistin, lizin, triptofan
 - metionin, treonin, histidin, arginin
-

Sual: Xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin? (Çəki: 1)

- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır - xəmir bölünür - kündələnir - 1-2 dəq qarışdırılır - 3-5 saat yetişdirilir
- xəmir əvvəlcə yoğrulur - xammalların keyfiyyəti yoxlanılır - 4-6 dəq qarışdırılır - 4-6 saat yetişdirilir
- əvvəlcə məhlul (duru acıxəmrə) hazırlanır - mayanın hamısı əlavə edilir - 3-4 dəq qarışdırılır - 3-4 saat yetişdirilir

- Əvvəlcə xəmir yoğrulur - mayanın yarısı əlavə edilir - 5-7 dəq qarışdırılır- 3-6 saat qarışdırılır - 3-6 saat yetişdirilir
- Əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir - maya əlavə edilir - 8-10 dəq qarışdırılır - 6-8 saat yetişdirilir
-

Sual: Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin?

(Çəki: 1)

- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır - 6-9 dəq yoğrulur 4-5 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır - 9-12 dəq yoğrulur 5-7 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır - 12-15 dəq yoğrulur 3-6 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır - 25-35 dəq yoğrulur 4-6 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır - 17-25 dəq yoğrulur 6-8 saat qızcırmağa qoyulur
-

Sual: Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündələnməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsala hazırlanması - soyudulması
- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündələnməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündələnməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	34
Maksimal faiz	34
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır? (Çəki: 1)

- kəpəkli buğda unundan
- kəpəksiz arpa unundan
- yumşaq buğda unundan
- bərk buğda unundan

əla sort undan

Sual: B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dəmindən alınan undan hazırlanır? (Çəki: 1)

- yüksək şüşəvari bərk buğda unundan
 - yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan
 - kəpəkli buğda unundan
 - kəpəkli buğda unundan
 - əla sort undan
-

Sual: Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 2
 - 4
-

Sual: Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 6
 - 2
 - 5
-

Sual: Makaron məmulatının möhkəmliyi hansı üsulla təyin edilir? (Çəki: 1)

- orqanoleptiki
 - fiziki-kimyəvi
 - Stroqonov
 - Juravlyov
 - Folc
-

Sual: Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı növ undan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- əla və 1-ci sort çovdar unundan
 - əla və 1-ci sort buğda unundan
 - 1-ci və 2-ci sort buğda unundan
 - 2-ci və 3-cü sort arpa unundan
 - yalnız 2-ci sort dənəvər undan
-

Sual: Makaron üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır? (Çəki: 1)

- yumşaq və şüşəvariliyi az olan buğdadan
 - uzun qılçıqlı və şüşəvariliyi yüksək olan buğdadan
 - bərk və yüksək şüşəvari yumşaq buğdadan
 - qısa qılçıqlı və nişasta ilə zəngin olan buğdadan
 - yumşaq və zülalla zəngin olan buğdadan
-

Sual: Makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələri göstərin? (Çəki: 1)

- zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını
 - karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri
 - yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri
 - vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu
 - zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini
-

Sual: Makaron emalında makaronun tərkibinə hansı istiliyə davamlı vitaminlər əlavə edilir? (Çəki: 1)

- C, D və K
 - A, D və E
 - K, B₁ və D
 - B₁, B₂ və PP
 - B₂, C və A
-

Sual: Xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesi hansı cihazda aparılır? (Çəki: 1)

- hərəkət edən sıxıcıda
 - xüsusi kamerada
 - konveyer tipli quruducuda
 - xəmir qarışdırıcı aparatda
 - xəmir qarışdırıcı maşında
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir hansı formada olur? (Çəki: 1)

- yoğrulmuş
 - yoğrulmamış
 - yumşaq
 - maye
 - bərk
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmindən fərqi göstərin? (Çəki: 1)

- qıcırma gedir
 - yaxşı yoğrulur
 - qıcırma getmir
 - rütubət yüksəkdir
 - temperatur yüksəkdir
-

Sual: Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 6
 - 3
 - 5
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
 - 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
 - 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
 - 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
 - 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
 - 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
 - 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
 - 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
 - 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
 - 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
 - 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
 - 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
 - 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirə optimal temperaturu göstərin? (Çəki: 1)

- 30-45 dərəcə C
 - 50-55 dərəcə C
 - 20-25 dərəcə C
 - 15-20 dərəcə C
 - 25-30 dərəcə C
-

Sual: Makaron xəmiri rütubətdən asılı olaraq neçə formada ola bilər? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: Xəmirin formalaşması üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- ekstraksiya
 - yalnız presləmə
 - yalnız ştamplama
 - presləmə və ştamplama
 - konveyer
-

Sual: Ştamlama üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir? (Çəki: 1)

- sapşəkilli və fiqurlu
 - yalnız sapşəkilli
 - boruşəkilli və sapşəkilli
 - yalnız boruşəkilli
 - yalnız fiqurlu
-

Sual: Presləmə üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir? (Çəki: 1)

- fiqurlu və sapşəkilli
 - yalnız fiqurlu
 - sapşəkilli və boruşəkilli
 - yalnız sapşəkilli
 - yalnız boruşəkilli
-

Sual: Makaron məmulatının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2
 - 6
 - 4
 - 3
 - 5
-

Sual: Xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesi hansı cihazda aparılır? (Çəki: 1)

- hərəkət edən sıxıcıda
 - xüsusi kamerada
 - konveyer tipli quruducuda
 - xəmir qarışdırıcı aparatda
 - xəmir qarışdırıcı maşında
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir hansı formada olur? (Çəki: 1)

- yoğrulmuş
 - yumşaq
 - maye
 - bərk
 - yoğrulmamış
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmindən fərqi göstərin? (Çəki: 1)

- qızcırma gedir
 - yaxşı yoğrulur
 - qızcırma getmir
 - rütubət yüksəkdir
 - temperatur yüksəkdir
-

Sual: Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 6
 - 3
 - 5
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
 - 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
 - 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
 - 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
 - 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
 - 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
 - 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
 - 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
 - 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
 - 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
 - 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
 - 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
 - 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirə optimal temperaturu göstərin? (Çəki: 1)

- 30-45 dərəcə C
 - 50-55 dərəcə C
 - 20-25 dərəcə C
 - 15-20 dərəcə C
 - 25-30 dərəcə C
-

Sual: Makaron xəmiri rütubətdən asılı olaraq neçə formada ola bilər? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 5
 - 4
-

Sual: Xəmirin formalaşması üsulunu göstərin? (Çəki: 1)

- ekstraksiya
 - yalnız presləmə
 - yalnız ştamplama
 - presləmə və ştamplama
 - konveyer
-

Sual: Ştamplama üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir? (Çəki: 1)

- sapşəkilli və fiqurlu
 - yalnız sapşəkilli
 - boruşəkilli və sapşəkilli
 - yalnız boruşəkilli
 - yalnız fiqurlu
-

Sual: Presləmə üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir? (Çəki: 1)

- fiqurlu və sapşəkilli
 - yalnız fiqurlu
 - sapşəkilli və boruşəkilli
 - yalnız sapşəkilli
 - yalnız boruşəkilli
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 49%
 - 48%
 - 47%
 - 43%
 - 51%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci, 2-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 35-40%
 - 40-45%
 - 30-35%
 - 43-45%
 - 42-48%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 48%
 - 46%
 - 51%
 - 49%
 - 50%
-

Sual: Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- onun kmyəvi tərkibindən, karbohidratların, zülalların miqdarından
 - onun kimyəvi tərkibindən, onun sortundan və zənginləşdirici əlavələrin miqdarından
 - onun sortundan, əlavələrin, mineral və yağların miqdarından
 - zülalların, yağların, karbohidratların və vitaminlərin miqdarından
 - onun sortundan, mineral maddələrin və karbohidratların miqdarından
-

Sual: Unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrup və sinfə bölünür? (Çəki: 1)

- 5 və 3
 - 4 və 4
 - 2 və 2
 - 6 və 4
 - 3 və 2
-

Sual: Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- tərkibində zülalların, fermentlərin və yağların çox olmasına görə
 - tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərinə görə
 - qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
 - qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə
 - tərkibinə, vitamin və enerji dəyərinə görə
-

Sual: Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 4
 - 5
 - 6
 - 3
 - 2
-

Sual: Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 5
- 4

○ 6

Sual: Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 2
 - 4
 - 3
-

Sual: Makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə olunan un hansı buğda sortundan hazırlanır? (Çəki: 1)

- karbohidrat və endospermə zəngin olan qılçıqlı buğdadan
 - zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan
 - karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan
 - bərk buğdadan və yüksək şüşəvari buğdadan
 - bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 11%-dən
 - 17%-dən
 - 15%-dən
 - 13%-dən
 - 12%-dən
-

Sual: Standarta əsasən B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınımların miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 7-8%
 - 4-6%
 - 3-5%
 - 2-4%
 - 8-10 %
-

Sual: Makaron unun xarakterik əlamətlərini göstərin? (Çəki: 1)

- açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlığın 20%-dən çox olmaması ilə
 - əla sortlu, narın üyüdülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə
 - ağ rəngli, narın üyüdülmüş və zəif şüşəvariliyə malik olması ilə
 - özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olması ilə
 - tünd rəngli, tozvari, tərkibində 15-22% yapışqanlı maddənin olması ilə
-

Sual: Hansı maddələr makaron ununun tərkibində azlıq təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- zülallar, yağlar və azotlu maddələr
- karbohidratlar, aminlər və fermentlər
- yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr

- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər
 frmentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr
-

Sual: Makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə hansı zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- yumurta melanjı, qaraciyər tozu, qatılaşıdırılmış və quru meyvə şirələrindən
 təzə yumurta, yumurta melanjı, yumurta tozu, quru və təzə süddən
 yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən
 quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
 təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşıdırılmış meyvə şirələrindən
-

Sual: Makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona hansı zənginləşdirici əlavələr daxil edilir? (Çəki: 1)

- yumurta tozu, yumurta melanjı, tərəvəz unu, qatılaşıdırılmış və quru şirələr
 tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşıdırılmış və quru şirələri və tomat pastası
 tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanjı, qatılaşıdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd
 süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri
 təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşıdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi
-

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Boruşəkili uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat
 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat
 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
-

Sual: Makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 28-29%
 10-18%
 15-28%
 40-45%

29,5-31,0%

Sual: Makaron xəmirində yumşaq rütubətin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 28-29%
 - 30-35%
 - 29,5-31,0%
 - 31,5-32,5%
 - 41,5-42,6%
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 28-32%
 - 35-40%
 - 20-25%
 - 15-18%
 - 24-35%
-

Sual: Xammalın istehsala hazırlanma prosesi hansı əməliyyatlardan ibarətdir? (Çəki: 1)

- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- xəmirin qablaşdırılması
 - una suyun əlavə edilməsi -- unun ələnməsi -- suyun qızdırılması -- unun qablaşdırılması
 - unun ələnməsi -- metal tutuculardan keçirmək -- un valının qurudulması -- suyun qızdırılması
 - unun metal tutuculardan keçirilməsi -- unun ələnməsi -- un və suyun qarışdırılması -- unun qablaşdırılması
 - unun ələnməsi -- una suyun əlavə edilməsi -- xəmirin hazırlanması -- xəmirin yoğrulması
-

Sual: Hansı sırada makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xammalın istehsala hazırlanması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- qurudulması -- qablaşdırılması
 - xəmirin yobrulması, xəmirin qıçqırdılması -- xəmirin qurudulması, xəmirin formalaşdırılması -- qablaşdırılması -- xəmirin saxlanması
 - xəmirin saxlanması, xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin formalaşdırılması -- qablaşdırılması
 - xəmirin istehsala hazırlanması -- xəmirin qıçqırdılması -- xəmirin formalaşdırılması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin qablaşdırılması
 - xəmirin istehsala hazırlanması -- xəmirin formalaşdırılması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin bişirilməsi -- xəmirin qablaşdırılması
-

Sual: Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,5-13%-dən çox
- 4,5-14%-dən çox
- 5,5-16%-dən çox

- 6-17%-dən çox
 - 2-8%-dən çox
-

Sual: Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 9-10%-dən çox
 - 2-12%-dən çox
 - 5-15%-dən çox
 - 6-17%-dən çox
 - 8-16%-dən çox
-

Sual: Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 15%-dən çox
 - 12%-dən çox
 - 10%-dən çox
 - 17,5%-dən çox
 - 16,5%-dən çox
-

Sual: Standarta əsasən A qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımların miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 7-8%
 - 4-5%
 - 2-3%
 - 3-5%
 - 1-2%
-

Sual: Aşağıdakı hansı makaron məmulatı sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -10 dərəcə
 - əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -12 dərəcə
 - əla sortda 4,0 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -13 dərəcə
 - əla sortda 4,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -11 dərəcə
 - əla sortda 5,0 dərəcə, 1-ci sortda -5,5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda -10 dərəcə
-

Sual: Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5

Sual: Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının borusunun uzunluğu düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 15,18,20 və 35 sm
 - 25,20,35 və 40 sm
 - 20,15,35 və 45 sm
 - 15,22,30 və 40 sm
 - 10,18,25 və 30 sm
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 250 kkal və ya 1327 kCoul
 - 450 kkal və ya 1450 kCoul
 - 150 kkal və ya 1250 kCoul
 - 350 kkal və ya 1426 kCoul
 - 341 kkal və ya 1427 kCoul
-

Sual: Makaron məmulatının tərkibində olan zülalların tam dəyərli olmaması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- histidin, trionin, serin
 - lizin, triptofan, qlisin
 - qlisin, serin, lizin
 - lizin, metionin, treonin
 - metionin, lizin, serin
-

Sual: Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələrin hansıları daha çoxlux təşkil edir? (Çəki: 1)

- fosfor (F), kalium (K), alüminium (Al), mis (Cu)
 - kalium (K), natrium (Na), xrom (Cr), bor (B)
 - fosfor (F), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)
 - kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)
 - kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar-buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 63-65%
 - 47-50%
 - 54-55%
 - 50-55%
 - 45-48%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 70-72%

- 65-68%
 - 63-65%
 - 54-55%
 - 50-55%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 65-68%
 - 70-72%
 - 63-65%
 - 65-70%
 - 68-75%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 70-72%
 - 63-65%
 - 65-70%
 - 65-68%
 - 68-75%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 68-65%
 - 65-68%
 - 70-75%
 - 75-80%
 - 70-72%
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6 dərəcə
 - 5 dərəcə
 - 4 dərəcə
 - 3 dərəcə
 - 7 dərəcə
-

Sual: Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda uqlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3 dərəcə
 - 5 dərəcə
 - 2 dərəcə
 - 4 dərəcə
 - 6 dərəcə
-

Sual: Hansı sırada makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xammalın istehsala hazırlanması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- qurudulması -- qablaşdırılması
 - xəmirin yobrulması, xəmirin qıçqırdılması -- xəmirin qurudulması, xəmirin formalaşdırılması -- qablaşdırılması -- xəmirin saxlanması
 - xəmirin saxlanması, xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin formalaşdırılması -- qablaşdırılması
 - xəmirin istehsala hazırlanması -- xəmirin qıçqırdılması -- xəmirin formalaşdırılması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin qablaşdırılması
 - xəmirin istehsala hazırlanması -- xəmirin formalaşdırılması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin qurudulması -- xəmirin bişirilməsi -- xəmirin qablaşdırılması
-

Sual: Xammalın istehsala hazırlanma prosesi hansı əməliyyatlardan ibarətdir? (Çəki: 1)

- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- xəmirin qablaşdırılması
 - una suyun əlavə edilməsi -- unun ələnməsi -- suyun qızdırılması -- unun qablaşdırılması
 - unun ələnməsi -- metal tutuculardan keçirmək -- un valının qurudulması -- suyun qızdırılması
 - unun metal tutuculardan keçirilməsi -- unun ələnməsi -- un və suyun qarışdırılması -- unun qablaşdırılması
 - unun ələnməsi -- una suyun əlavə edilməsi -- xəmirin hazırlanması -- xəmirin yoğrulması
-

Sual: Makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 28-32%
 - 35-40%
 - 20-25%
 - 15-18%
 - 24-35%
-

Sual: Makaron xəmirində yumşaq rütubətin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 28-29%
 - 30-35%
 - 29,5-31,0%
 - 31,5-32,5%
 - 41,5-42,6%
-

Sual: Makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 28-29%
 - 10-18%
 - 15-28%
 - 40-45%
 - 29,5-31,0%
-


Sual: Boruşəkili uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat
- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat
- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat

Sual: Boruşəkili qısa kəsilmiş makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat
- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat
- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Nişasta kimyəvi tərkibə hansı maddələrdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- zülallar, karbohidrat
- vitaminlər, azotlu maddələr
- amilopektin, amiloza
- amiloza, qalaktoza
- sellüloza, amilopektin

Sual: Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır? (Çəki: 1)

- lobyə, kartof, düyü
- kartof, qarğıdalı, düyü
- vələmir, noxud, buğda
- arpa, buğda, çovdar
- qarabaşaq, arpa, buğda

Sual: Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
- patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta
- qlükoza, saqo yarması, vələmir yarması, patka
- patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza
- modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması

Sual: Standarta əsasən kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 700
 - 600
 - 300
 - 280
 - 500
-

Sual: Sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkiləri göstərin? (Çəki: 1)

- darı, düyü, arpa
 - buğda, qarğıdalı, düyü
 - arpa, yulaf, qarğıdalı
 - düyü, vələmir, darı
 - qarğıdalı, çovdar, vələmir
-

Sual: Nişastanın qurudulma prosesini göstərin? (Çəki: 1)

- torlu aparatında çiləyici üsulu ilə
 - mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
 - fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən apparata verməklə
 - fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verməklə
 - fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verməklə
-

Sual: Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin? (Çəki: 1)

- 6
 - 11
 - 9
 - 6
 - 8
-

Sual: Kartofdan nişasta alınmasında kartof sortlarında hansı göstərici əsas rol oynayır? (Çəki: 1)

- kartof sortlarının saxlanma şəraiti
 - kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
 - kartof sortlarının məhsuldarlığı
 - kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
 - kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
-

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	17
Maksimal faiz	17

Sualları qarışdırmaq



Suallar təqdim etmək

2 %

Sual: Buğda və düyü nişastasının alınması zamanı fərqli olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilmir? (Çəki: 1)

- çiçək qişasının çıxarılması
 - rüşeymin çıxarılması
 - toxum qılafının çıxarılması
 - meyvə qılafının çıxarılması
 - endospermin çıxarılması
-

Sual: Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin? (Çəki: 1)

- torlu maşın
 - fasiləsiz işləyən baraban
 - pnevmatik quruducu
 - mərkəzdənqaçma aparat
 - seperator
-

Sual: Kartofdan fərqli olaraq qarğıdalıdan nişastanın ayrılmasının çətin olmasının səbəbini göstərin? (Çəki: 1)

- tərkibində yağ, zülali və mineral maddələrin olduğundan
 - tərkibində vitaminlərin, aşı və boya maddələrin çox olduğundan
 - tərkibində suyun, yağın və turşuluğun az olduğundan
 - tərkibində nəmliyin, yağın və zülali maddələrin çox olduğundan
 - tərkibində mineral maddələrin, karbohidratların və zülali maddələrin az olduğundan
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
 - endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
 - endospermsiz qarğıdalı sortlarından
 - endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından
 - yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
-

Sual: Yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 30%-dək
 - 25%-dək
 - 50%-dək
 - 45%-dək
 - 40%-dək
-

Sual: Hansı sırada kartofun doqranması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə
 - fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
 - fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
 - fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
 - fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
-

Sual: Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir? (Çəki: 1)

- vələmirdə
 - arpada
 - qarğıdalıda
 - buğdada
 - düyüdə
-

Sual: Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığında ibarətdir? (Çəki: 1)

- simpodial və 1550-2000
 - monopodial və 1000-1500
 - xətti və 1500-2000
 - şaxələnmiş və 2000-6000
 - budqlanmış və 2500-5500
-

Sual: Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığında ibarətdir? (Çəki: 1)

- budaqlanmış və 2500-5500
 - şaxələnmiş və 2000-6000
 - simpodial və 1000-1500
 - monopodial və 550-1000
 - xətti və 250-1000
-

Sual: Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin? (Çəki: 1)

- ovalvari, 15-100 mkm
 - silindrşəkilli, 30-150 mkm
 - çoxbucaqlı, 5-25 mkm
 - dairəvi, 3-10 mkm
 - ellipsvari, 3-8 mkm
-

Sual: Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin? (Çəki: 1)

- dairəvi, 10-15 mkm
 - yumurtavari, 15-20 mkm
 - çoxbucaqlı, 5-25 mkm
 - ovalvari, 3-10 mkm
 - ellipsvari, 20-35 mkm
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- paldaəmələgetirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastasası
 - fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastasası
 - duru qaynayan, paldaəmələgetirici, fosfatlı və düyü nişastasası
 - pulinq, fosatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastasası
 - fosfatlı, paldaəmələgetirici, duru qaynayan və buğda nişastasası
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 300-500
 - 400-600
 - 100-200
 - 150-300
 - 100-180
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasasında nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 13%-dən çox olmamalıdır
 - 20%-dən çox olmamalıdır
 - 12%-dən çox olmamalıdır
 - 10%-dən çox olmamalıdır
 - 14%-dən çox olmamalıdır
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 100 mq
 - 50 mq
 - 60 mq
 - 80 mq
 - 70 mq
-

Sual: Nişasta istehsalı üçün hansı xarakterik əlamətə malik kartof sortlarından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabığı qalın, tərkibində şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan
 - qabığı qalın, saxlanmağa davamlı, tərkibində su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan
 - qabığı hamar, xəstəliyə davamlı, tərkibində solanin qlükozidi, zülal çox və nişasta dənələri uzunsov olan
 - qabığı nahamar, sxlanmağa davamlı, tərkibində zülal, yağ, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan
 - xəstəliyə və saxlanmağa davamlı, qabığı nazik, tərkibində sellüloza, zülal, şəkər, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri iri olan
-

Sual: Kartofun yuyulma prosesi hans üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- torlu maşınında çiləyici üsulu ilə
- yuma maşınında vibrasiya-silkələmə üsulu ilə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə
- ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik olaraq yüksək təzyiqlə su vurulması ilə

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dənin çəkisinin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 60-65%
- 40-45%
- 30-40%
- 25-30%
- 35-45%

Sual: Quruducudan çıxan nişastanın temperaturunu göstərin? (Çəki: 1)

- 55-60 dərəcə C
- 60-65 dərəcə C
- 30-40 dərəcə C
- 45-50 dərəcə C
- 65-70 dərəcə C

Sual: Nişastanın quruma prosesini göstərin? (Çəki: 1)

- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır
- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır
- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır

Sual: Hansı sırada nişastanın və hüceyrə şirəsinin təmizlənməsi və yuyulması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə təmizlənməsi və ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik verilərək yuyulması
- yuma maşınında vibrasiya-sirkələmə üsulu ilə təmizlənməsi və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında yuyulması
- torlu maşınında təmizlənməsi və yuma maşınında silkələmə üsulu ilə yuyulması

- ələk üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında təmizlənməsi və torlu maşınında yuyulması
 - yuma maşınında vibrasiya üsulu ilə yuyulması və narın gözlü təmizləyici ələkdə təmizlənməsi
-

Sual: Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
 - kartofun yığılması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yığılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
 - kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışıqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
 - kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
 - kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması --nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 40 mq
 - 80 mq
 - 50 mq
 - 30 mq
 - 20 mq
-

Sual: Standarta əsasən kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 250
 - 600
 - 300
 - 500
 - 700
-

Sual: Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 60
 - 120
 - 80
 - 300
 - 700
-

Sual: Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

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

Sual: Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6-10
 - 8-12
 - 5-15
 - 7-11
 - 4-6
-

Sual: Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,3-0,4%
 - 0,4-0,5%
 - 0,1-0,3%
 - 0,3-0,35%
 - 0,2-0,3%
-

Sual: Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının 1-ci və 2-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,36-0,5%
 - 0,5-0,8%
 - 0,4-0,8%
 - 0,5-1,0%
 - 0,7-1,5%
-

Sual: Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,4-0,5%
 - 0,2-0,4%
 - 0,3-0,35%
 - 0,1-0,4%
 - 0,2-0,5%
-

Sual: Düyü nişastasının forma və ölçüsünü göstərin? (Çəki: 1)

- ellipsvari, 2-12 mkm
- silindrşəkilli, 10-20 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm
- çoxbucaqlı, 3-8 mkm

dairəvi, 20-35 mkm

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 8
 6
 5
 3
 4

Sual: Sulfitasiyadan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir? (Çəki: 1)

- əvvəlcə saturator və sonra defekator
 əvvəlcə adi və sonra vakuum
 əvvəlcə defekator və sonra sentrafuqa
 əvvəlcə sentrafuqa və sonra vakuum
 əvvəlcə vakuum və sonra saturator

Sual: Şirənin sulfitasiyası hansı aparatda aparılır? (Çəki: 1)

- saturator
 defekator
 vakuum
 qazanator
 sentrafuqa

Sual: Saturator aparatında defektli şərbətin CO2 ilə zənginləşməsinin 2-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır? (Çəki: 1)

- buxarlanma və parçalanma
 buxarlanma və udulma
 udulma və çökmə
 normal turşuluğun yaranması
 normal qələviliyin yaranması

Sual: Saturator aparatında defektli şərbət neçə mərhələdə CO2 ilə zənginləşdirilir? (Çəki: 1)

- 5

- 6
 - 2
 - 3
 - 4
-

Sual: Sulfikasiya nədir? (Çəki: 1)

- şirənin NH3 ilə təmizlənməsi
 - şirənin əhənglə təmizlənməsi
 - şirənin NO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin SO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin CO2 ilə təmizlənməsi
-

Sual: Saturasiya nədir? (Çəki: 1)

- şirənin ammoniyakla təmizlənməsi
 - şirənin əhənglə təmizlənməsi
 - şirənin CO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin SO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin NO2 ilə təmizlənməsi
-

Sual: Deffekasiya nədir? (Çəki: 1)

- şirənin CO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin əhənglə təmizlənməsi
 - şirənin NO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin SO2 ilə təmizlənməsi
 - şirənin kükürd qazı ilə təmizlənməsi
-

Sual: Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin? (Çəki: 1)

- toz-şəkər
 - şəkər çuğunduru
 - şəkər qamışı
 - şəkər palması
 - şəkər kirşanı
-

Sual: Toz-şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin? (Çəki: 1)

- preslənmiş rafinad şəkəri
 - tökmə xassəli şəkər
 - şampan şəkəri
 - rafinad şəkər
 - şəkər çuğunduru
-

Sual: Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər çuğundurundan istifadə olunan ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- Kanada, Kuba, İran, Asiya, Türkiyə
- Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan

- Hindistan, Braziliya, Azərbaycan, Meksika, İran
 - Avropa, ABŞ, Kanada, İran, Azərbaycan
 - Kuba, Kanada, İran, Türkiyə, Braziliya
-

Sual: Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər qamışından istifadə edən ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya, Kuba
 - Kanada, Kuba, İngiltərə, Meksika, Azərbaycan
 - Kuba, Braziliya, Hindistan, Meksika, Asiya
 - Asiya, Kuba, İran, ABŞ, Türkiyə
 - Braziliya, Hindistan, Kanada, ABŞ, İran
-

Sual: Şəkər istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan bitkiləri göstərin? (Çəki: 1)

- şəkər çuğunduru, şəkər qamışı, şəkərli qarğıdalı
 - şəkər qamışı, şəkər sarqosu, şəkərli arpa
 - şəkər sarqosu, şəkərli kartof, şəkərli buğda
 - şəkər çuğunduru, şəkərli paxla, şəkərli soya
 - şəkərli ağcaqayın, şəkərli düyü, şəkərli paxla
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 10 dəq
 - 5 dəq
 - 20 dəq
 - 15 dəq
 - 8 dəq
-

Sual: Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir? (Çəki: 1)

- saxarimetr və ya refraktometr
 - refraktometr və ya diafonoskop
 - diafonoskop və ya kalorimetr
 - kalorimetr və ya ştamper
 - farinatom və ya diafonoskop
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 98,8
 - 99,9
 - 95,6
 - 98,5
 - 99,2
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,2-0,3%
 0,1-0,6%
 0,3-0,5%
 0,1-0,4%
 0,4-0,7%
-

Sual: Toz-şəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 98,9%-dən çox
 99,85%-dən az
 98,9%-dən az
 99,75%-dən az
 99,95%-dən çox
-

Sual: Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış toz-şəkəri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6
-

Sual: Toz-şəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 5
 4
 6
 3
 2
-

Sual: Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır? (Çəki: 1)

- tərkibində 45% qlükoza olan şəkər çuğunduru
 tərkibində 55% qlükoza olan şəkər çuğunduru
 tərkibində 99,7% saxaroza olan toz-şəkər
 tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şəkər
 tərkibində 55% şəkər olan şəkər qamışı
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 100 q şəkərin enerjilyermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 150 kkal və ya 250 kCoul
 - 130 kkal və ya 230 kCoul
 - 250 kkal və ya 1325 kCoul
 - 350 kkal və ya 1580 kCoul
 - 375 kkal və ya 1567 kCoul
-

Sual: Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 4
 - 2
-

Sual: Toz-şəkərin kristallarının ölçüsünü göstərin? (Çəki: 1)

- 0,3-0,9 mm
 - 0,1-0,2 mm
 - 0,8-1,0 mm
 - 0,5-0,8 mm
 - 0,2-0,5 mm
-

Sual: Şampan istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin? (Çəki: 1)

- 0,2-0,8 mm
 - 1,0-2,5 mm
 - 0,5-1,2 mm
 - 2,0-2,5 mm
 - 0,1-0,5 mm
-

Sual: Toz-şəkərdə quru maddəyə görə reduksiyaedici maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,06%
 - 0,07%
 - 0,01%
 - 0,03%
 - 0,05%
-

Sual: Toz-şəkərdə quru maddəyə görə külün miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,03%
- 0,06%
- 0,02%

- 0,01%
 0,04%
-

Sual: Toz-şəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədə çox olmamalıdır?
(Çəki: 1)

- 0,5
 0,8
 0,3
 0,1
 0,6
-

Sual: Toz-şəkərin 1 kq-da metal qarışıqların miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?
(Çəki: 1)

- 6
 5
 3
 4
 1
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2-2,5%
 1-3,5%
 2-4,0%
 1,5-2,0%
 1,8-2,5%
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,5%
 1,5%
 3,0%
 2,0%
 2,5%
-

Sual: Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir? (Çəki: 1)

- orqanoleptiki
 fiziki-kimyəvi
 polyarimetriya
 fitometriya
 kalorimetriya
-

Sual: Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin? (Çəki: 1)

- hidravlik transportyor

- dođrayıcı transportyor
 - diffuziya aparatı
 - vakuum aparatı
 - utfelayıran aparat
-

Sual: Diffuziya řirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 2
 - 6
 - 4
-

Sual: řirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır? (Çəki: 1)

- torlu saturasiya
 - torlu defekator
 - řəbəkəli difuzor
 - vakuum
 - itfelayıran
-

Sual: Defekasiya prosesi zamanı alınmış dffektli řərbət hansı apparata verilərək təmizlənilir? (Çəki: 1)

- vakuum
 - saturator
 - defekator
 - sentrafuqa
 - unifikator
-

Sual: Saturator aparatında defektli řərbətin CO2 ilə zənginləşməsinin 1-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır? (Çəki: 1)

- buxarlanma və qələvilik
 - udulma və parçalanma
 - buxarlanma və çökmə
 - udulma və çökmə
 - normal qələvilik
-

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı sırada rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması

Sual: Preslənmiş rafinad şəkəri istehsalı üçün utfeli aparatdan neçə dərəcə temperaturda boşaldırlar? (Çəki: 1)

- 95 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 80 dərəcə C
- 85 dərəcə C
- 90 dərəcə C

Sual: Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşaltmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar? (Çəki: 1)

- 80- 100 dərəcə C- yə qədər
- 109- 129 dərəcə C- yə qədər
- 95- 99 dərəcə C- yə qədər
- 70- 75 dərəcə C- yə qədər
- 50- 85 dərəcə C- yə qədər

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Unlu- qənnadı məmulatlarının şəkərli- qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin? (Çəki: 1)

- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
 - qidalılıq dəyərində, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
 - hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
 - saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
 - xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
-

Sual: Unlu- qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 55 %
 - 45 %
 - 30 %
 - 42 %
 - 52 %
-

Sual: Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin? (Çəki: 1)

- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
 - vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
 - buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
 - qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları
 - buğad unu, yağ və şəkər
-

Sual: Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır? (Çəki: 1)

- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
 - xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
 - xəmirin çalınib hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
 - xəmirin çalınib hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
 - xəmirin çalınib hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
-

Sual: Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır? (Çəki: 1)

- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
 - xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə
 - xəmirin çalınib hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
 - xəmirin çalınib hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
 - xəmirin çalınib hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
-

Sual: Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır? (Çəki: 1)

- xəmirə hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına
- xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına

- xəmirin hava və ya CO2 ilə doydurulmasına
 - xəmirin hava və ya SO2 ilə doydurulmasına
-

Sual: Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır? (Çəki: 1)

- karbohidratların, yağın, vitaminlərin
 - zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların
 - karbohidratların, yağın, zülalların
 - mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin
 - yağın, zülalın, ətirli maddələrin
-

Sual: Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 9
 - 8
 - 4
 - 5
 - 2
-

Sual: Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir? (Çəki: 1)

- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
 - zülal və yağla zəngin olmasına
 - mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
 - karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
 - fizioloji və bioloji dəyərliyinə
-

Sual: Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- vaflinin qidalılıq dəyərliyinin artırılması
 - vafli təbəqələrinin hazırlanması
 - vafli üçün içliklərin hazırlanması
 - vafli təbəqələrinin yumşaldılması
 - vaflinin bioloji dəyərliyinin artırılması
-

Sual: Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- vafinin qidalılıq dəyərliyinin artırılması
 - vafli təbəqələrinin hazırlanması
 - vafli üçün içliklərin hazırlanması
 - vafli təbəqələrinin yumşaldılması
 - vafinin bioloji dəyərliyinin artırılması
-

Sual: Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 1
 - 5
-

Sual: Şəkərli peçenyə istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır? (Çəki: 1)

- suvaşqan
 - plastik
 - elastik
 - məsaməli
 - çalınmış
-

Sual: Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
 - 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
 - 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə
 - 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
 - 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
-

Sual: Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperaturu göstərin? (Çəki: 1)

- 50 dərəcə C
 - 100 dərəcə C
 - 200 dərəcə C
 - 150 dərəcə C
 - 250 dərəcə C
-

Sual: Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin? (Çəki: 1)

- 180 dərəcə C
 - 120 dərəcə C
 - 170 dərəcə C
 - 150 dərəcə C
 - 100 dərəcə C
-

Sual: Elastiki peçenyelərin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir? (Çəki: 1)

- üzvü turşular, yağlar və fermentlər
 - şəkər, yağ, və yumurta
 - vitamin, karbohidrat və zülal
 - mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar
 - fermentlər, zülallar və vitaminlər
-

Sual: Yağlı- şəkərli peçenyelər tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlı- şəkərli peçenyelərin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir? (Çəki: 1)

- üzvi turşular və vitaminlər
 - vitaminlər və karbohidratlar
 - fermentlər və zülallar
 - yağ və şəkər
 - zülallar və mineral maddələr
-

Sual: Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin? (Çəki: 1)

- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
 - şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
 - yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd
 - süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər
 - qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
-

Sual: Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır? (Çəki: 1)

- 6
 - 3
 - 2
 - 4
 - 5
-

Sual: Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması

- vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi
 vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
-

Sual: Pryanikin xəmirinin yoğrulması neşə mərhələdə aparılır? (Çəki: 1)

- 2
 3
 5
 6
 4
-

Sual: Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır? (Çəki: 1)

- formalı və formasız
 çiy və bişmiş
 dəmlənmiş və buxara verilmiş
 duzlu və duzsuz
 duzlu və duzsuz
-

Sual: Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neşə mərhələdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 2
 3
 5
 4
 6
-

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Kiçik həcmdə olan pryanik forması neşə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir? (Çəki: 1)

- 210- 270 dərəcə C və 25- 40 dəqiqə
 220- 285 dərəcə C və 30- 45 dəqiqə
 215- 280 dərəcə C və 25- 50 dəqiqə
 210- 275 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
 200- 245 dərəcə C və 18- 35 dəqiqə
-

Sual: İri həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir? (Çəki: 1)

- 200- 240 dərəcə C və 2- 5 dəqiqə
 - 205- 250 dərəcə C və 4- 6 dəqiqə
 - 210- 270 dərəcə C və 6- 12 dəqiqə
 - 220- 280 dərəcə C və 8- 14 dəqiqə
 - 225- 285 dərəcə C və 10- 12 dəqiqə
-

Sual: Pryanikin xəmirinin yoğrulması hansı tipli maşınla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- tunel şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
 - konveyer şəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
 - S – şəkilli az pərli yoğrulma maşını ilə
 - boruşəkilli iri həcmli yoğrulma maşınının ilə
 - Z – şəkilli çoxpərli yoğrulma maşını ilə
-

Sual: Vafli xəmirinin hazırlanması hansı maşında və hansı üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- yoğrulma maşınında və çalxalama üsulu ilə
 - çalma maşınında və çalma üsulu ilə
 - konveyer şəkilli maşında və yoğrulma üsulu ilə
 - tunel şəkilli maşında və çalma üsulu ilə
 - Z – şəkilli maşında və çalxalama üsulu ilə
-

Sual: Yağlı- şəkərli peçenyələrin hazırlanmasında istifadə olunan şəkərli xəmirin yoğrulması hansı maşınla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- S – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
 - boruşəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
 - konveyer şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
 - tunelşəkilli universal yoğrulma maşını ilə
 - Z – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
-

Sual: Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır? (Çəki: 1)

- 20- 40 dəqiqə
 - 15- 35 dəqiqə
 - 10- 25 dəqiqə
 - 20- 25 dəqiqə
 - 5- 10 dəqiqə
-

Sual: Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır? (Çəki: 1)

- 20- 40 dəqiqə
 - 15- 35 dəqiqə
 - 10- 25 dəqiqə
 - 25- 30 dəqiqə
 - 5- 10 dəqiqə
-

Sual: Hansı sırada şəkərli peçenylərin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
 - orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
 - güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan
 - daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan
 - yapışqanlığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
-

Sual: İçliksiz vafllərdə qələviliyin miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 3 dərəcə
 - 1 dərəcə
 - 4 dərəcə
 - 2 dərəcə
 - 5 dərəcə
-

Sual: Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vafllər neçə çeşiddə buraxılır? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada vafllinin növündən asılı olaraq tərkibində yağın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 62, 2- 74 %
 - 21- 54,3 %
 - 6,9- 60,2 %
 - 49- 54 %
 - 32,4- 43,4 %
-

Sual: Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenylərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 100 %
 - 120 %
 - 160 %
 - 150 %
 - 175 %
-

Sual: Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenylərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 140 %
- 150 %
- 130 %

- 160 %
 - 170 %
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli və elastiki xəmirədən bişirilən peçenylərin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3 dərəcə
 - 1 dərəcə
 - 4 dərəcə
 - 2 dərəcə
 - 5 dərəcə
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli və elastiki peçenylərdə turşuluğun miqdarı neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3- 5 dərəcə
 - 5- 8 dərəcə
 - 2,5- 3,0 dərəcə
 - 4,0- 6,0 dərəcə
 - 6,0- 7,0 dərəcə
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5- 5,0%- dən
 - 6,5- 9,0 %- dən
 - 9- 11 %- dən
 - 5- 9 %- dən
 - 3- 8,5 %- dən
-

Sual: Pryaniki hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- əla, I və II sort çovdar unundan
 - II, I və III sort vələmir unundan
 - əla, I və II sort buğda unundan
 - əla, II və II sort kəpəkli buğda unundan
 - yalnız çovdar unundan
-

Sual: Unlu- qənnadı məmulatının hazırlanma mərhələsində yumşaldılması üçün hansı üsullardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- biokimyəvi, fiziki və mikrobioloji
 - fiziki, kimyəvi və bioloji
 - fiziki- kimyəvi, fizioloji və mikrobioloji
 - bioloji, qıcqırma və çürümə
 - orqanoleptiki, fiziki və biokimyəvi
-

Sual: Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən hansı yapışqanlılığa malik unlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- orta və zəif

- güclü və orta
- keyfiyyətli və keyfiyyətsiz
- zəif və güclü
- zülallı və zülalsız

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı sırada unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

Sual: Aşağıdakı hansı sırada peçenylərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz zülal vardır? (Çəki: 1)

- 8,0- 12%
- 6,5- 10,8%
- 5,2- 11,8%
- 5,5- 7,3%
- 7,5- 10,4%

Sual: Aşağıdakı hansı sırada peçenylərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır? (Çəki: 1)

- 8,0- 12%
 - 6,5- 10,8%
 - 5,2- 11,8%
 - 5,5- 7,3%
 - 0,3- 0,6%
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada 100 qr peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 348- 422 kkal və ya 1517- 1766 kCoul
 - 376- 473 kkal və ya 1573- 1979 kCoul
 - 350- 450 kkal və ya 1560- 1635 kCoul
 - 420- 475 kkal və ya 1615- 1685 kCoul
 - 480- 520 kkal və ya 1720- 1780 kCoul
-

Sual: Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5- 5,0%- dən
 - 6,5- 9,0 %- dən
 - 9- 11 %- dən
 - 5- 9 %- dən
 - 3- 8,5 %- dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartta əsasən yağlı- şəkərli peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,5- 9,0 %- dən
 - 1,0- 15,5 %- dən
 - 9,0- 11,0 %- dən
 - 3,0- 8,5 %- dən
 - 2,5- 10,0 %- dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartta əsasən peçenylərdə 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,2 %- dən
 - 0,5 %- dən
 - 1,0 %- dən
 - 0,3 %- dən
 - 0,1 %- dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 20 %- dən
 - 30 %- dən
 - 27 %- dən
 - 35 %- dən
 - 18 %- dən
-

Sual: Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 25 %- dən
- 20,0 %- dən
- 27 %- dən

- 30 %- dən
 - 15 %- dən
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada vafelinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 21,8- 41,8 %
 - 50- 54 %
 - 33- 45 %
 - 21- 74%
 - 20- 75 %
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən yağlı- içlikli vafilələrdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- 9,0- 15,3 %
 - 0,6- 2,2 %
 - 0,5- 7,8 %
 - 1,8- 3,2 %
 - 4,4- 8,4 %
-

Sual: Bütün vafilələrdə 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,3 %- dən
 - 0,5 %- dən
 - 1,0 %- dən
 - 0,1 %- dən
 - 0,2 %- dən
-

Sual: Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xammalın istehsalda hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
 - xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması
 - xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
 - yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
 - yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
-

Sual: Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçələrdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- bunker
- tunel
- konveyer
- transporter

○ şnek

Sual: Hansı sırada peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
 - xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
 - xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
 - yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
 - xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
-

Sual: Nə üçün elastiki peçenyenin xəmiri bir qədər dartılıb- yığılma xüsusiyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- çünki xəmirin tərkibində fermentlər, yağlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
 - çünki xəmirin tərkibində üzvü turşular, yağlar və mineral maddələr azlıq təşkil edir
 - çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta azlıq təşkil edir
 - çünki xəmirin tərkibində zülallar, karbohidratlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
 - çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta çoxluq təşkil edir
-

Sual: Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün əla sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 25- 42 dərəcə C və 35- 45 dəqiqə
 - 35- 45 dərəcə C və 45- 65 dəqiqə
 - 37- 40 dərəcə C və 50- 70 dəqiqə
 - 27- 30 dərəcə C və 40- 60 dəqiqə
 - 30- 35 dərəcə C və 60- 75 dəqiqə
-

Sual: Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün I və II sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin? (Çəki: 1)

- 27- 30 dərəcə C və 30- 35 dəqiqə
 - 35- 45 dərəcə C və 45- 65 dəqiqə
 - 37- 40 dərəcə C və 50- 70 dəqiqə
 - 27- 30 dərəcə C və 40- 60 dəqiqə
 - 45- 55 dərəcə C və 40- 55 dəqiqə
-

Sual: Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir? (Çəki: 1)

- sukat və meyvə püreləri
 - patka və təbii bal
 - yumurta sarısı və lesitin preparatı
 - yumurta ağı və sistein preparatı
 - bitki yağı və süni bal
-

Sual: Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir? (Çəki: 1)

- 185- 195 dərəcə C və 7- 10 dəqiqə
- 175- 195 dərəcə C və 6- 8 dəqiqə
- 180- 200 dərəcə C və 5- 7 dəqiqə
- 150- 170 dərəcə C və 2- 3 dəqiqə
- 170- 190 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə

Sual: Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin? (Çəki: 1)

- 23,5- 25,5 % və 20- 22 dərəcə C
- 25,0- 28,0 % və 25- 28 dərəcə C
- 28,0- 32,5 % və 28- 35 dərəcə C
- 24,0- 30,0 % və 30- 38 dərəcə C
- 30,0- 35,0 % və 40- 45 dərəcə C

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərində və hazırlanma texnologiyasına görə
- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- qidalılıq dəyərində, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

Sual: Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin? (Çəki: 1)

- jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo
- pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele
- povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat
- sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo

Sual: İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
- 4
- 3
- 2

Sual: Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 6
 - 5
 - 4
-

Sual: Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
 - yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
 - un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq
 - patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
 - şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
-

Sual: Marmelad nədir? (Çəki: 1)

- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır
 - köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
 - jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
 - bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır
 - xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır
-

Sual: Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
 - kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
 - xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
 - şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
 - xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
-

Sual: Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən

Sual: Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
-

Sual: Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 8
- 7
- 6
- 5
- 4
-

Sual: Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6
-

Sual: Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- şəkərdən, yumurta sarısından, dad və ətirverici maddələrdən, yeyinti turşularından
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən
- yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən
- meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından
- şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağlarından

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Yeyinti malları gündəlik qida rasionunda yağların ümumi enerji dəyərinin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10%
- 30%
- 15%
- 40%
- 25%

Sual: Ekstraksiya edici kimi hansı üzvi həlledicilərdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- aseton, toluol, ksilol, efir, dixlormetan
- yüngül fraksiyalı benzin, efir, dixloretan
- dixloretan, toluol, spirt, aseton
- efir, spirt, dixlorbutan, asetat
- benzin, sirkə, ksilol, efir, dixlorbutan

Sual: Ekstraksiya üsulu ilə yağı almaq üçün hansı qazanlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- dəmir və mis
- separator
- ikidivərlı
- iri alüminium
- ekstraktor

Sual: Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 5

4

6

Sual: Yağların saflaşdırma prosesi hansı üsullarla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- fiziki, kimyəvi və fiziki-kimyəvi
 - kimyəvi, bioloji və bioloji-kimyəvi
 - bioloji, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji
 - histoloji, kimyəvi və fiziki-kimyəvi
 - hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
-

Sual: Hansı sırada kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- hidratasiya və filtrasiya
 - dondurma və dezodorasiya
 - dezodorasiya və dondurma
 - filtrasiya və çökdürmə
 - hidratasiya və neytrallaşdırma
-

Sual: Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2,5 və 3,2%
 - 4,5 və 5,5%
 - 3,0 və 6,0%
 - 4,0 və 6,5%
 - 3,5 və 5,0%
-

Sual: Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır? (Çəki: 1)

- 5
 - 2
 - 3
 - 4
 - 6
-

Sual: Vitaminli süddə C vitamininin miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 100 ml-də 1 mq çox olmamalı
 - 100 ml-də 3 mq az olmamalı
 - 100 ml-də 30 mq çox olmamalı
 - 100 ml-də 10 mq az olmamalı
 - 100 ml-də 20 mq çox olmamalı
-

Sual: Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır? (Çəki: 1)

- təzə, yüksək keyfiyyətli və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- quru üzlü, yağsız və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən çox olan
- yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan
- təzə, pasterizə edilmiş və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən az olmayan

yağlı, pasterezə edilmiş və turşuluğu 28 dərəcə Ternerdən çox olmayan

Sual: Sütün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır? (Çəki: 1)

- separator
 - termostat
 - pasterezator
 - stabilizator
 - sterilizator
-

Sual: Bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd neçə dərəcə temperaturda və müddətində pasterezə edilir? (Çəki: 1)

- 88-95 dərəcə C temperaturda 8-15 dəq və 95-118 dərəcəC temperaturda 8-17 dəq
 - 85-87 dərəcə C temperaturda 85-10 dəq və 90-92 dərəcə C temperaturda 2-3 dəq
 - 85-90 dərəcə C temperaturda 10-15 dəq və 95-120 dərəcə C temperaturda 5-8 dəq
 - 95-105 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-112 dərəcə C temperaturda 10-12 dəq
 - 95-100 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-122 dərəcə C temperaturda 10-20 dəq
-

Sual: Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd turşusuna qıvcırdan streptokokk bakteriyaların neçə cinsindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında istifadə olunan süd turşusuna qıvcırdan bakteriyaların adları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- izofil və monofil
 - mezofill və termofil
 - heterofil və homofil
 - termofil və heterofil
 - monofil və mezofil
-

Sual: Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin? (Çəki: 1)

- tərkibində ən azı 12% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
 - tərkibində ən azı 20% və ən çoxu 40% olan pasterezə olunmuş süd
 - tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
 - tərkibində ən azı 30% və ən çoxu 50% zülal olan pendir
 - tərkibində ən azı 15% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü
-

Sual: Kərə yağı tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə növə ayrılır? (Çəki: 1)

- 6
- 5
- 4
- 2
- 3

Sual: Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar? (Çəki: 1)

- çünki tərkibində doymuş karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymamış karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymuş yağ turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində amin turşuları çoxluq təşkil edir

Sual: Yağlı bitkilərin meyvə və toxumlarında yağın faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 15-70%-ə qədər
- 25-80%-ə qədər
- 35-85%-ə qədər
- 40-90%-ə qədər
- 45-95%-ə qədər

Sual: Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar? (Çəki: 1)

- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovurulur
 - çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovurulmur
 - çünki yağlı toxum presləmədən qabaq bişirilir
 - çünki yağlı toxum presləmədən qabaq soyudulur
 - çünki yağlı toxum presləmədən qabaq buzlu suda yuyulur
-

Sual: Hansı sırada fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- dezodorasiya, filtrasiya və hidratasiya
 - hidratasiya, ekstraksiya və çökdürmə
 - çökdürmə, filtrasiya və mərkəzdənqaçma aparatlarından keçirmə
 - filtrasiya, hidratasiya və presləmə
 - neytrallaşdırma, dezodorasiya və hidratasiya
-

Sual: Hansı sırada fiziki-kimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- presləmə, dondurma, filtrasiya və hidratasiya
 - dondurma, çökdürmə, neytrallaşma və filtrasiya
 - dezodorasiya, filtrasiya, dondurma və ekstraksiya
 - yağın ağardılması, dezodorasiya və dondurma
 - filtrasiya, dondurma, hidratasiya və çökdürmə
-

Sual: Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 6
 - 7
 - 4
-

Sual: Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 5
 - 6
 - 4
-

Sual: Uzunmüddətli pasterezə neçə dərəcə temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 60-80 dərəcə C
 - 65-85 dərəcə C
 - 63-65 dərəcə C
 - 50-60 dərəcə C
 - 35-50 dərəcə C
-

Sual: Qısamüddətli pasterezə neçə dərəcə temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 62-80 dərəcə C
 - 75-85 dərəcə C
 - 50 - 60 dərəcə C
 - 72-76 dərəcə C
 - 75-82 dərəcə C
-

Sual: Ani müddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 45 dərəcə C
 - 60 dərəcə C
 - 75 dərəcə C
 - 50 dərəcə C
 - 85 dərəcə C
-

Sual: Zülallı südün yağıllığının faizlə miqdarını göstərin? (Çəki: 1)

- 1-4,5%
 - 2-4,25%
 - 1-2,5%
 - 3 - 4,2%
 - 2,5 - 5,0%
-

Sual: Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- quru üzlü, yağlı və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olmayan
 - yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən çox olmayan
 - təzə, keyfiyyətli və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan
 - yağsız, yağlı quru və yağsız qatılaştırılmış süddən
 - yağlı, pasterizə edilmiş və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan
-

Sual: Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir? (Çəki: 1)

- 40-45%
 - 35-40%
 - 30-35%
 - 20-25%
 - 15-20%
-

Sual: Mayalanma xüsusiyyətinə görə pəhriz turşudulmuş süd məhsulları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 - 4
 - 2
 - 3
 - 6
-

Sual: Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- çalxalama və termostat
 - axın və çalxalama üsulu
 - mayalanma və steril üsulu
 - termostat və çən üsulu
 - çən və pasterizə üsulu
-

Sual: Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 5
 6
 4
 2
 3
-

Sual: Hansı sırada kərə yağının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- çalxalanma və axın
 termostat və çən
 axın və çən
 çən və mərhələ
 mərhələ və axın
-

Sual: Hansı sırada yaz-yay dövründə yağılılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 16-22 dərəcə C
 12-18 dərəcə C
 8-10 dərəcə C
 15-20 dərəcə C
 25-30 dərəcə C
-

Sual: Hansı sırada payız-qış dövründə yağılılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin? (Çəki: 1)

- 14-24 dərəcə C
 12-19 dərəcə C
 13-18 dərəcə C
 10-14 dərəcə C
 15-20 dərəcə C
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı sırada bitki yağlarının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi - təmiz toxumların yuyulması - toxumdan qabığının ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması

- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların istehsala hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - doldurma və ya tökmə - qablaşdırma və markalanma
 - yağlı toxumların təmizlənməsi - yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması
 - yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi - yağlı toxumların nüvəsinin xırdalanması - nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması
 - yağlı toxumların istehsala hazırlanması - toxumların təmizlənməsi - toxumların ölçüsünə görə kalibrləşdirilməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
-

Sual: Yağlı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- əvvəlcə toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
 - toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışıqlardan ayrılması - toxumların təmizlənməsi - anbara yığılması
 - toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - nəmliyin normalaşdırılması - saxlanması üçün anbarlara yığılması
 - yağlı toxumların yağdan təmizlənməsi - toxumdan qabığın ayrılması - yağın ayrılması
 - toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışıqlardan ayrılması - toxumlardan yağın ayrılması
-

Sual: Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir? (Çəki: 1)

- toxumların qarışıqlardan təmizlənməsi - yağlı toxumların emala hazırlanması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
 - yağlı toxumun təmizlənməsi - toxumun əzilməsi - toxumdan yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
 - yağlı toxumların qurudulması - emala hazırlanması - nəmliyin nizamlanması - toxumun qabıqdan ayrılması - yağın saflaşdırılması
 - toxumların təmizlənməsi - nəmliyin nizamlanması - ölçüsünə görə kalibirləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması
 - toxumların emala hazırlanması - toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - yağın doldurulması
-

Sual: Hansı sırada ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsal prosesinin mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- toxumların istehsala hazırlanması - toxumun qarışıqlardan ayrılması - yağın həlledicilərlə ekstraksiyası - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - toxumun xırdalanması - yağın ayrılması - yağın həlledicilərdə ekstraksiyası - jmixin qurulması - jmixin xırdalanması - yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumun təmizlənməsi və qurudulması - toxumun xırdalanması və əzilməsi - toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası - həlledicinin yağdan və jmixindən ayrılması - jmixin qurudulması və xırdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması

- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - toxumun nüvəsinin xırdalanması - jmixin ayrılması - alınmış yağın ekstraksiyası - yağın qablaşdırılması
 - yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların ölçüsünə görə kalibirləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
-

Sual: Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin sortlaşdırılması - yuyulması - iri tikələrə xırdalanması - xam piyin dezodorasiya edilməsi
 - xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi
 - xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qarışıqlardan təmizlənməsi - ayrılmış yağın dezodorasiya edilməsi
 - xam piyin əritmək üçün hazırlanması - xam piyin qarışıqlardan təmizlənməsi - alınmış yağın hidratasiya edilməsi - qablaşdırılması
 - xam piyin qarışıqlardan ayrılması - xam piyin təmizlənməsi - alınmış yağın filtrasiya edilməsi - qablaşdırılması
-

Sual: Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- istehsalata südün qəbul edilməsi - südün normalaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanma temperaturunadək soyudulması - südün mayalanması - dələmələnmə - soyutma və yetişmə - məhsulun saxlanması
 - südün qəbul edilməsi - südün təmizlənməsi - südün soyudulması - südün standartlaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün qatılaştırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
 - südün təmizlənməsi - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün soyudulması - südün mayalanması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşması
 - südün seperatordan keçirilməsi - qaymağın pasterizə edilməsi - südün təmizlənməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün standartlaşdırılması - südün qatılaştırılması - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşdırılması
 - südün pasterizə edilməsi - südün standartlaşdırılması - südün mayalanması - südün normalaşdırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
-

Sual: Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər? (Çəki: 1)

- turşuluğu 21 dərəcə Ternerdən aşağı olmayan, ən azı I sort, sıxlığı isə 1,035 q/kub.m olan süd
- turşuluğu 19 dərəcə Ternerdən yüksək olmayan, ən azı II sort, sıxlığı isə ən azı 1,028 q/kub.m olan süd
- turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olan, ən azı III sort, sıxlığı isə 1,032 q/kub.m olan süd

- turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yağılılığı 2%, sıxlığı isə ən azı 1,030 q/kub.m olan süd
 - turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yağılılığı 6%, sıxlığı isə 1,035 q/kub.m olan süd
-

Sual: Standarta əsasən turşudulmuş süd məhsulları neçə faiz yağılıqda hazırlanır?

(Çəki: 1)

- 3,0%, 3,5%, 4,0 və 1%-li
 - 2,0%, 2,5%, 3,5 və 3%-li
 - 6%, 3,2%, 2,5% və 1%-li
 - 8%, 10%, 4,5% və 2%-li
 - 10%, 12%, 5,0% və 3%-li
-

Sual: İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır? (Çəki: 1)

- sıxlığına görə
 - turşuluğuna görə
 - mineral maddənin miqdarına görə
 - yağ faizinə görə
 - zülal faizinə görə
-

Sual: Kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesi hansı amillərdən asılıdır?

(Çəki: 1)

- südün turşuluğundan, südün pasterizasiyasından, südün yağılılığından, aparatın keyfiyyətindən, çalxalanma sürətindən, qaymağın yağılılığından və qaymağın yetişmə dərəcəsindən
 - aparatın layihəsindən, doldurma dərəcəsindən, fırlanma sürətindən, çalxalanma temperaturundan, qaymağın yetişmə dərəcəsindən və yağılılığından
 - südün yağılılığından, südün təzəliyindən, südün turşuluğundan, çalxalanma sürətindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən və yağılılığından
 - südün təzəliyindən, südün yağılılığından, südün hidrogenləşməsindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən, qaymağın yağılılığından və pasterizə olunmasından
 - südün pasterizə olunmasından, südün çalxalanma sürətindən, aparatın fırlanma sürətindən, qaymağın yağılılığından və qaymağın pasterizə olunmasından
-

Sual: Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- qaymaq - qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın yetişməsi - aralıq baka - separatora - doldurucu vannaya - kərə yağın homogenləşməsi - kərə yağın qablaşması
- qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - qaymağın çalxalanması - kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin nizamlanması - kərə yağın qablaşması - markalanması
- qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın çalxalanması - alınan kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - nəmliyin tənzimlənməsi - yağın qablaşması - markalanması

- südün çalxalanması - südün pasterizə edilməsi - qaymağın yetiřmsi - qaymağın rənglənməsi - kərə yağının yuyulması - kərə yağın homogenlřmsi - nəmliyin normalařdırılması - kərə yağının qablařması - kərə yağın markalanması
- qaymaq - qəbuledici n - borulu pasterizatora - aralıq baka – separatora- aralıq vannaya - kərə mlgtiriciy - taraya - tərəzi

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarıřdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin bařa çatma müddətini göstərin. (ki: 1)

- 30-40 dəq
 20-30 dəq
 35-45 dəq
 25-38 dəq
 28-42 dəq

Sual: řirin v turř qaymaqdan kərə yağı istehsal olunarkən pasterizə edilmə neçə dərəcə temperaturda aparılır? (ki: 1)

- 85-130 dr.Selsi
 100-120 dr.Selsi
 85-90 dr.Selsi
 90-100 dr.Selsi
 95-110 dr.Selsi

Sual: Qursağ fermenti südün tərkibində olan hansı maddəni dlmlndirir? (ki: 1)

- kazein zülalını
 albumin zülalını
 sd řkerini
 sd yağını
 sd fermentini

Sual: Pendirilikd sd pasterizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə edilir? (ki: 1)

- lövhəli termostat
 lövhəli separator
 lövhəli pasterizator
 lövhəli sterilizator
 lövhəli soyuducu
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dələmələnmə üçün optimal temperaturu göstərin. (Çəki: 1)

- 45-52 dər.Selsi
- 44-48 dər.Selsi
- 40-45 dər.Selsi
- 41-42 dər.Selsi
- 42-44 dər.Selsi

Sual: Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin. (Çəki: 1)

- 10-20 dər.Selsi
- 15-25 dər.Selsi
- 25-35 dər.Selsi
- 26-28 dər.Selsi
- 30-32 dər.Selsi

Sual: Pendir hansı temperaturda duzlanır? (Çəki: 1)

- 8-12 dər.Selsi
- 12-15 dər.Selsi
- 15-17 dər.Selsi
- 17-19 dər.Selsi
- 19-21 dər.Selsi

Sual: Pendir növündən asılı olaraq neçə gün duzlu suda qala bilər? (Çəki: 1)

- 3-7 gün
- 5-9 gün
- 7-11 gün
- 11-13 gün
- 13-15 gün

Sual: Pendirin duzlama üsullarını göstərin. (Çəki: 1)

- qarışıq duzlama, soyuq doymuş duzlama və soyuq məhlulda duzlama
- soyuq məhlulda duzlama, yağ duzlama və qarışıq duzlama
- duzlu suda duzlama, soyuq məhlulda duzlama və qarışıq duzlama
- quru duzlama, yağ duzlama və isti məhlulda duzlama
- dələmədə duzlama, duzlu suda duzlama və quru duzlama

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərində malik qida məhsuludur? (Çəki: 1)

- çünki tərkibində xeyli miqdarda doymamış yağ turşuları, mineral maddələr və lesitin maddəsi vardır
- çünki tərkibində tam dəyərli zülallar, yağlar, vitaminlər və mineral maddələr vardır
- çünki tərkibində bioloji aktiv maddələr, fermentlər, vitaminlər və xolesterin vardır
- çünki tərkibində daha tez həzm olunan doymuş və doymamış yağ turşuları vardır
- çünki tərkibində daha tez həzm olunan amin turşuları, karbohidratlar və fermentlər vardır

Sual: Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 6
- 5
- 3
- 4
- 2

Sual: Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir? (Çəki: 1)

- Ca, Mg və P
- Al, Fe, Ca
- Mg, N, K
- Cu, Na, K
- Na, F, S

Sual: Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- yumurta sarısının böyüklüyü ilə
- yumurtanın yaxşı həzm olunmasına görə
- yumurta ağının indeksi ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə
- yumurta melanjinin təmizliyi ilə

Sual: Quru yumurta məhsulları neçə növdə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 6
- 5

Sual: Yumurta kütləsini qurutmaq üçün temperaturu neçə dərəcə olan havadan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 210- 245 dər.Selsi
 - 150- 158 dər.Selsi
 - 180-200 dər.Selsi
 - 160-185 dər.Selsi
 - 170-195 dər.Selsi
-

Sual: Tozlandırma üsulu ilə yumurta tozunun istehsalı zamanı yumurta kütləsi neçə dərəcə temperaturda qurudulur? (Çəki: 1)

- 145-170 dər.Selsi
 - 140-165 dər.Selsi
 - 125-145 dər.Selsi
 - 130-140 dər.Selsi
 - 145-150 dər.Selsi
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yumurta ağının neçə faizini qatı hissə təşkil edir? (Çəki: 1)

- 45%
 - 55%
 - 60%
 - 80%
 - 70%
-

Sual: Yumurta ağının indeksini göstərin. (Çəki: 1)

- 0,2-0,3
 - 0,7-0,8
 - 0,4-0,5
 - 0,3-0,4
 - 0,1-0,2
-

Sual: Xalazanın quruluşunu göstərin. (Çəki: 1)

- bir- birinə yapışmış yumurta ağından ibarətdir
- bir- birinə yapışmış yumurta sarısından ibarətdir

- bir- birinə dolanmış iki dəstə lifdən ibarətdir
 bir- birinə birləşmiş fermentativ maddədən ibarətdir
 bir- birinə birləşmiş bioloji aktiv maddədən ibarətdir

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstifadə olunan ətin növündən asılı olaraq kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

- donuz, dovşan, at və quş
 qaramal, qoyun, donuz və quş əti
 dovşan, donuz, bişmiş və yarımhislənmiş
 donuz, maral, dovşan, qaramal
 quş əti, hislənmiş, dovşan və donuz

Sual: İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

- ətli, qanlı, içalat və pəhriz
 pərdəli, bişmiş və hislənmiş
 süni pərdəli, içalatlı və duzlu
 hislənmiş, qiymələnmiş və ət çörəkli
 ət çörəkli, yarımhislənmiş və bişmiş

Sual: Nə üçün kolbasa istehsalında qaramal ət qiyməsindən daha geniş istifadə olunur? (Çəki: 1)

- çünki qaramal qiyməsinin tərkibində daha çox zülallar, yağlar, mineral maddələr və vitaminlər vardır
 çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı zülal, yağ tutumuna və yaxşı su saxlama qabiliyyətinə malikdir
 çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı bərkidici rola malikdir və kolbasaya daha yaxşı rəng verir
 çünki qaramal qiyməsi daha yağlıdır və daha yaxşı həzm olunur
 çünki qaramal qiyməsi daha tez bişir və tərkibində olan zülallar daha tez parçalanır

Sual: Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq kolbasalar hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

- təbii, süni pərdələrdə olan kolbasalar və hislənmiş kolbasalar
 pərdəsiz, qiymələnmiş, hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasalar
 pərdəsiz, pərdəli, ətli-qanlı, hislənmiş və qiymələnmiş kolbasalar
 təbii, süni pərdələrdə olan və pərdəsiz kolbasalar

ətli-qanlı, içalatlı və pəhriz kolbasalar

Sual: Kolbasa istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?
(Çəki: 1)

- 4
 6
 5
 3
 2
-

Sual: Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.
(Çəki: 1)

- ət, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları, süd və süd məhsulları
 xörək duzu, ət subməhsulları, şəkər, yumurta və yumurta məhsulları
 şəkər, nitrit, xörək duzu, ət və ət məhsulları, süd və süd məhsulları
 tamlı qatmalar, sarğı materialları, xörək duzu, ət, süd və süd məhsulları
 sarğı materialları, tamlı qatmalar, xörək duzu, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları
-


Sual: Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin.
(Çəki: 1)

- ət, ət subməhsulları, xörək duzu, şəkər, nitrit, fosfatlar, tamlı qatmalar, süd və süd məhsulları
 xörək duzu, nitrit, şəkər, fosfatlar, askorbinatlar, ədviyyatlar, tamlı qatmalar, sarğı materialları, təbii və süni örtücü pərdələr
 şəkər, fosfatlar, xörək duzu, nitritlər, tamlı qatmalar, ədviyyatlar, ət, ət subməhsulları
 fosfatlar, nitritlər, xörək duzu, ədviyyatlar, şəkər, sarğı materialları, yumurta və yumurta məhsulları
 ədviyyatlar, sarğı materialları, süni örtücü pərdələr, təbii qatmalar, nitritlər, xörək duzu, ət və ət məhsulları
-

Sual: Kolbasa istehsalında istifadə edilən əlavələr təsirinə görə neçə qrupa bölünür?
(Çəki: 1)

- 3
 6
 7
 5
 4
-

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	

Sual: Kolbasanın rənginin intensivliyini və sabitliyini saxlayan maddələri göstərin. (Çəki: 1)

- fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları və tartratlar
- laktatlar, askorbin turşusu, tartratlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, askorbinat və qlükono-delta-lakton
- qlükono-delta-lakton, laktatlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- laktatlar, tartratlar, izoaskorbin turşuları, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu

Sual: Ətin su tutumunu artıran maddələri göstərin. (Çəki: 1)

- fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar və tartratlar
- sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu və izoaskorbin turşuları
- sitratlar, laktatlar, fosfat qarışığı, izoaskorbin turşuları, tokoferol və askorbin turşusu
- qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu

Sual: Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdıran maddələri göstərin. (Çəki: 1)

- qlütamin turşusu, askorbin turşusu, laktatlar, tartratlar, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və laktatlar
- qlütamin turşusunun natrium duzu, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütaminatı
- natrium iozinatı, natrium qanilatı, sitratlar, laktatlar və askorbin turşusu
- qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu

Sual: Kolbasa yağının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin. (Çəki: 1)

- butiloksitolol, iozinat, qlütamin turşusu
- butilotoluol, sitratlar, tartratlar
- tokoferol, butiloksianizol, butiloksitoluol
- natrium iozinat, tokoferol, qlütamin turşusu
- laktatlar, butiloksianizol, askorbin turşusu

Sual: Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 4
- 5
- 6

8

7

Sual: Hansı sırada kolbasa məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

xammalın qəbulu və hazırlanması → cəmdəklərin doğranması → ətin sümükdən və qidalılıq dəyəri aşağı olan hissələrdən ayrılması → piyin tikəciklər şəklində doğranması → yumşaq ətin ətçəkən maşınlardan keçirilməsi və qiymənin hazırlanması → ətin və qiymənin duzlanması, yetişməsi üçün hazırlanması və qiymənin hazırlanması → qiymənin örtücü pərdələrə və qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

cəmdəklərin doğranması → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → piyli tikəciklərin ayrılması → yumşaq ətin ətçəkən maşından keçirilməsi → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

xammalın qəbulu → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəkələrin doğranması → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

xammalın emala hazırlanması → cəmdəklərin doğranılması → ətin sortlaşdırılması → ətin tikəcik şəklində doğranması → ətin ət maşınından keçirilməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymənin hazırlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması

Sual: Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

4

6

5

7

2

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Cəmdəkələrin doğranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər? (Çəki: 1)

4

6

5

3

Sual: Şaqqalanıb uyğun formaya salınmış ət neçə dərəcə temperaturadək soyudulur və duzlanmaya verilir? (Çəki: 1)

- 4-6 dər.Selsi
- 2-4 dər.Selsi
- 5-8 dər.Selsi
- 8-10 dər.Selsi
- 10-12 dər.Selsi

Sual: Bişmiş kolbasa istehsalı üçün olan ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir? (Çəki: 1)

- 2- 2,5%
- 2,5-3,0%
- 3,0-3,5%
- 3,5-4,8%
- 4,5-5,0%

Sual: Çiy hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasa istehsalı üçün ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir? (Çəki: 1)

- 3,0-3,5%
- 4,0-4,5%
- 2,0-2,5%
- 5,0-5,8%
- 3,5-4,8%

Sual: Kolbasanın qızartma prosesi kolbasa batonlarının diametrindən asılı olaraq neçə dərəcə temperaturda və neçə dəqiqə müddətində aparılır? (Çəki: 1)

- 50-80 dər.S və 40-90 dəq
- 30-50 dər.S və 20-35 dəq
- 60-120 dər.S və 30-180 dəq
- 80-150 dər.S və 40-190 dəq
- 90-130 dər.S və 35-170 dəq

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı balıqların donu 1,5-2 saata açılır? (Çəki: 1)

- kütləsi 1kq-a qədər olan xırda ölçülü balıqların
 - kütləsi 2-5 kq olan iri ölçülü balıqların
 - kütləsi 7-10 kq olan iri ölçülü balıqların
 - kütləsi 1,5-1,8 kq olan orta ölçülü balıqların
 - kütləsi 10-12 kq olan iri ölçülü balıqların
-

Sual: Hansı balıqların donu 3-4 saata açılır? (Çəki: 1)

- kütləsi 1kq-a qədər olan xırda ölçülü balıqların
 - kütləsi 2-5 kq olan iri ölçülü balıqların
 - kütləsi 1,5-1,8 kq olan orta ölçülü balıqların
 - kütləsi 7-10 kq olan iri ölçülü balıqların
 - kütləsi 10-12 kq olan iri ölçülü balıqların
-

Sual: Balıq eti ev heyvanlarının etindən əsasən nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- tərkibindəki zülal və yağ asan mənimsənilir
 - tərkibində daha az omeqa-3 yağ turşuları olur
 - tərkibindəki zülal və yağ çətin mənimsənilir
 - tərkibində daha az vitamin olur
 - tərkibində daha çox karbohidrat olur
-

Sual: Hazırda balıqlar neçə üsulla soyudulur? (Çəki: 1)

- 7
 - 6
 - 5
 - 4
 - 3
-

Sual: Kürüdə hansı vitamin daha çoxdur? (Çəki: 1)

- U
 - D
 - C
 - P
 - H
-

Sual: Qızılbalıq kürüsünün rəngini göstərin. (Çəki: 1)

- qırmızı
 - qara
 - bənövşəyi
 - sarı
 - çəhrayı
-

Sual: Nərə kürüsü hansı rəngdə olur? (Çəki: 1)

- qara
- qırmızı

- narıncı
- bənövşəyi
- çəhrayı

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kütləsi 1 kq-a qədər olan balığın donu neçə saat ərzində açılır? (Çəki: 1)

- 1,5-2 saat
- 3-4 saat
- 5-6 saat
- 7-9 saat
- 10-12 saat

Sual: Kütləsi 2-5 kq olan balığın donu neçə saat ərzində açılır? (Çəki: 1)

- 3-4 saat
- 10-12 saat
- 1,5-2 saat
- 7-9 saat
- 5-6 saat

Sual: Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur? (Çəki: 1)

- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur +1 dər.S -dən +5 dər.S -yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -1 dər.S -dən +5 dər.S -yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -8 dər.S -dən +10 dər.S -yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -10 dər.S -dən +8 dər.S -yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -3 dər.S -dən +7 dər.S -yə qədər olsun

Sual: Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin. (Çəki: 1)

- 0,5 –dən -0,97 dər.S -yə qədər olan
- +0,8 –dən 1,5 dər.S -yə qədər olan
- 0,9 –dən -2,0 dər.S -yə qədər olan
- +1,5 –dən -6,0 dər.S -yə qədər olan
- 1 –dən -8 dər.S -yə qədər olan

Sual: Dəniz balıqları üçün krioskopik temperaturu göstərin. (Çəki: 1)

- 3 dər.S ilə -6 dər.S arasında olan
 - 1 dər.S ilə -2 dər.S arasında olan
 - 2 dər.S ilə -5 dər.S arasında olan
 - 5 dər.S ilə -8 dər.S arasında olan
 - 4 dər.S ilə -7 dər.S arasında olan
-

Sual: İsti aylarda buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür? (Çəki: 1)

- 100%
 - 75%
 - 80%
 - 60%
 - 50%
-

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıqları emal etmək üçün əməl olunan şərtlərin sayını göstərin. (Çəki: 1)

- 11
 - 10
 - 8
 - 6
 - 4
-

Sual: Balıqların soyudulma sürəti əsasən hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- buzun ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, soyudulmasından, həyat tərzindən, ölçüsündən, buzun ölçüsündən və miqdarından
 - balıqların ölçüsündən, yağıllığından, soyudulmazdan əvvəl və sonrakı temperaturdan, buzun ölçüsündən və miqdarından
 - balığın iriliyindən, çəkisindən, həyat tərzindən, keyfiyyətindən, ovlanma şəraitindən, buzun ölçüsündən və miqdarından
 - balığın yağıllığından, çəkisindən, keyfiyyətindən, soyudulmasından, ovlanma şəraitindən və həyat tərzindən
 - balığın həyat tərzindən, ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, cinsiyyətindən, yağıllığından, çəkisindən və buzun ölçüsündən
-

Sual: Balıqlar hazırda neçə üsulla dondurulur? (Çəki: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 2
 - 4
-

Sual: Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin. (Çəki: 1)

- balıqların saxlanması zamanı keyfiyyətini uzun müddət itirməsinə görə
- balıqların ovlanması ilə dondurulması arasında fasilə olmadığından balığın daha keyfiyyətli olması
- balıqların saxlanma və daşınma zamanı onların ətinin daha keyfiyyətli olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı havanın yüksək temperaturuna qarşı daha davamlı olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı onların forma və rənglərinin dəyişməsi ilə