

[Testlər/1116#01#Y15.qiyabi/Baxış](#)**TEST: 1116#01#Y15.QIYABI**

Test	1116#01#Y15.qiyabi
Fənn	1116 - Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Zülfüqarova A.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	39
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☒

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

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

- ☐ 2
☒ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6

Sual: Əmtəəşünaslıq fənninin tədris təsnifatında ərzaq malları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 7
☐ 10
☐ 12
☒ 9
☐ 8

Sual: Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir? (Çəki: 1)

- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- ☐ sarı və ya narıncı
- ☐ yaşıl
- ☒ açıq qəhvəyidən tünd qəhvəyi qədər

Sual: Boya maddəsi olan xromoproteidlər nə rəngdə piqmentdir? (Çəki: 1)

- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- ☐ sarı və ya narıncı
- ☐ yaşıl
- ☒ əzələ toxumasının və qanın boya maddələrindən ibarətdir

Sual: Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir? (Çəki: 1)

- ☐ bənövşəyi
- ☒ qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- ☐ sarı və ya narıncı
- ☐ yaşıl
- ☐ narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli

Sual: Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir? (Çəki: 1)

- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızı
- ☒ sarı və ya narıncı
- ☐ yaşıl
- ☐ narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli

Sual: Boya maddəsi olan karotinoid nə rəngdə piqmentdir? (Çəki: 1)

- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızı
- ☐ sarı
- ☐ yaşıl
- ☒ narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli

Sual: Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir? (Çəki: 1)

- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızı
- ☐ sarı
- ☒ yaşıl
- ☐ narıncı-qırmızı sarı

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	

Suallar təqdim etmək

1 %

Sual: Ball sistemi ilə ərzaq məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ fiziki-kimyəvi
- ☐ mikrobioloji
- ☒ orqanoleptiki
- ☐ təhlükəsizlik
- ☐ bioloji

Sual: Ərzaq məhsullarının nəmliyi hansı cihazla təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ analitik tərəzi
- ☐ refraktometr
- ☐ piknometr
- ☒ quruducu şkaf
- ☐ saxarometr

Sual: Ekspertiza olunan maddənin konsentrasiyasını və süasındırma əmsalının təyini zamanı hansı cihazın köməyindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ piknometr
- ☐ laktodensimetr
- ☒ refraktometr
- ☐ polyarimetr
- ☐ saxarimetr

Sual: Standarta əsasən ərzaq mallarının dadı hansı temperaturda təyin olunmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 5-10°S
- ☐ 10-15°S
- ☐ 20-25°S
- ☒ 15-20°S
- ☐ 0-5°S

Sual: 2-3 və daha çox vitaminin eyni zamanda çatışmazlığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ hipovitaminoz
- ☐ avitaminoz
- ☒ poliavitaminoz
- ☐ monoavitaminoz
- ☐ hipervitaminoz

Sual: Konservləşdirilmə sözünün latınca mənası nə deməkdir? (Çəki: 1)

- ☐ bağlamaq
- ☒ saxlamaq
- ☐ qablaşdırmaq
- ☐ markalamaq
- ☐ soyutmaq

Sual: Mikroorqanizmlərin məhvinə əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ pasterizasiya və sterilizasiya

- ☐ pasterizasiya və qurutma
- ☐ dondurma və soyutma
- ☐ mexaniki sterilizasiya
- ☐ konvektiv qurutma

Sual: Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri və enerjivermə qabiliyyəti nəyin miqdarı ilə müəyyən olunur? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların, boya maddələrinin, fermentlərin
- ☐ üzvi turşuların, yağ və zülalların
- ☐ aşı və boya maddələrinin, karbohidratların
- ☐ yağların, üzvi turşuların, zülalların, fermentlərin
- ☒ karbohidratların, yağ və zülalların

Sual: Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ balanslaşdırılmış qidalanma ilə
- ☐ karbohidratların miqdarı ilə
- ☒ ərzaq mallarının kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmi
- ☐ yağların miqdarı ilə
- ☐ zülalların miqdarı ilə

Sual: 1 qram zülal, 1 qram karbohidrat və 1 qram yağın verdiyi enerji hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 q. zülal 5,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,55 kkal, 1 q. yağ 7,0 kkal
- ☐ 1 q. zülal 3,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,88 kkal, 1 q. yağ 6,0 kkal
- ☐ 1 q. zülal 6,0 kkal, 1 q. karbohidrat 2,55 kkal, 1 q. yağ 6,5 kkal
- ☒ 1 q. zülal 4,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,75 kkal, 1 q. yağ 9,0 kkal
- ☐ 1 q. zülal 4,4 kkal, 1 q. karbohidrat 3,35 kkal, 1 q. yağ 7,0 kkal

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	42
Maksimal faiz	42
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Makroelementlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si.
- ☐ Ra, Au, Ti, uran, tarium
- ☐ Ba, Br, B, J, Co, Mn, Cu, Mo.
- ☐ Zn, As, Hg, Pb, Cu, S.
- ☐ P, Fe, Cl, Ba, J, F, Cr, Zn.

Sual: Ultramikroelementlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ natrium, xlor, silisium, kalsium, fosfor, maqnezium.
- ☐ brom, yod, kobalt, barium, molibden, sink.
- ☐ manqan, kuprum, flüor, barium, brom, yod.
- ☒ uran, torium, radium, airum, titanium, samrium.

☐ radium, plumbum, sink, fosfor, kalium, kobalt.

Sual: Mikroelementlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ Co, Br, Ba, Y, Mn, Cr, F, Zn, Cu və b.
 - ☐ Fe, Ca, Cl, S, Si, Cr, Co, B, Zn və b.
 - ☐ Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si və b.
 - ☐ Ra, Au, Ti, uran, tarium və b.
 - ☐ Ca, Mg, K, Pb, Fe, Mo, Zn və b.
-

Sual: Əmtənin istehlak dəyəri hansı fənnin predmetidir? (Çəki: 1)

- ☐ ekspertizanın
 - ☐ marketingin
 - ☐ kommersiyanın
 - ☒ əmtəəşünaslığın
 - ☐ statistikanın
-

Sual: Keyfiyyət nədir? (Çəki: 1)

- ☐ əsas vəzifə
 - ☒ xassələr məcmusu
 - ☐ əmtəə-pul münasibəti
 - ☐ inkişaf tarixi
 - ☐ əmtəə istehsalı
-

Sual: Hansı maddələr enerjivermə xüsusiyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- ☒ yağlar, karbohidratlar, zülallar
 - ☐ karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr
 - ☐ üzvi turşular, aşı və boya maddələri
 - ☐ yağlar, fermentlər, turşular, mineral maddələr
 - ☐ su, mineral maddələr
-

Sual: Aşağıdakı konservləşdirmə üsullarının hansı növü bütün mikroorqanizmlərin və onların sporlarının məhvində əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ aseptik konservləşdirmə
 - ☐ ionlaşdırıcı şüalarla konservləşdirmə
 - ☐ mexaniki sterilizasiya
 - ☐ pastemizasiya
 - ☒ sterilizasiya
-

Sual: Südün sıxlığı hansı cihazla təyin olunur? (Çəki: 1)

- ☐ refraktometr
 - ☐ ariometr
 - ☒ laktodensimetr
 - ☐ spirtometr
 - ☐ yağölçən
-

Sual: Məhsulun səthinə udulan maddələr necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ kapilyar kondensasiya
- ☐ xemosorbsiya

- ☐ absorbsiya
 - ☒ adsorbsiya
 - ☐ desorbsiya
-

Sual: Orqanizmdə bir vitaminin çatışmazlığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ hipervitaminoz
 - ☒ monoavitaminoz
 - ☐ hipovitaminoz
 - ☐ avitaminoz
 - ☐ poliavitaminoz
-

Sual: Vitaminlərin həddindən artıq qəbul edilməsi və onların orqanizmdə normadan artıq toplanması necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ poliavitaminoz
 - ☐ monoavitaminoz
 - ☐ hipovitaminoz
 - ☐ avitaminoz
 - ☒ hipervitaminoz
-

Sual: Əmələ gəlməsinin səbəbinə görə vitamin çatışmazlığı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ hipervitaminoz
 - ☐ avitaminoz
 - ☐ monoavitaminoz
 - ☒ ekzogen və endogen hipovitaminoz
 - ☐ poliavitaminoz
-

Sual: Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ A, D, E, K, C, P
 - ☐ E, D, B, A, PP, C, P
 - ☒ B₁, B₂, B₃, B₆, B₉, B₁₂, B₁₅, H, PP, C, P
 - ☐ E, PP, B₁₂, B₆, H, B₉, B₁
 - ☐ D, E, K, A, B₃, B₆
-

Sual: Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ A, D, E, K, C, P
 - ☐ E, D, A, PP, C, P
 - ☒ A, D, E, K
 - ☐ B₁, B₂, B₃, B₆, B₉, B₁₂, B₁₅, H, PP, C, P
 - ☐ D, E, K, A, B₃, B₆
-

Sual: Orqanizmə yalnız kifayət qədər vitamin daxil olmasından deyil, habelə orqanizmdə vitaminin mənimsənilməsi və istifadə olunması prosesinin pozulması necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ avitaminoz
 - ☐ monoavitaminoz
 - ☐ poliavitaminoz
 - ☐ hipervitaminoz
 - ☐ hipovitaminoz
-

Sual: Mikrobioloji bombaj nədir? (Çəki: 1)

- ☒ üst və alt qapağın şişməsi
 - ☐ qara ləkə
 - ☐ bankanın axması
 - ☐ paslanmış banka
 - ☐ mexaniki zədələnmiş banka
-

Sual: Fiziki bombajın əmələ gəlməsində səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ bankanın mexaniki zədələnməsi
 - ☐ bankanın axması
 - ☐ qara ləkə
 - ☒ bankanın paslanması
 - ☐ üst və alt qapağın şişməsi
-

Sual: İstehsalat çeşidi nədir? (Çəki: 1)

- ☐ uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığılı
 - ☐ tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
 - ☐ pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
 - ☒ istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar
 - ☐ markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığılı
-

Sual: Ticarət çeşidi nədir? (Çəki: 1)

- ☐ uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığılı
 - ☐ tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
 - ☒ pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
 - ☐ istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığılı
 - ☐ markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığılı
-

Sual: Markalı çeşid nədir? (Çəki: 1)

- ☐ uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığılı
 - ☐ tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
 - ☐ pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
 - ☐ istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığılı
 - ☒ markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığılı
-

Sual: Mürəkkəb çeşid nədir? (Çəki: 1)

- ☐ uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığılı
 - ☒ tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
 - ☐ pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
 - ☐ istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığılı
 - ☐ markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığılı
-

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

- ☒ 2

- ☐ 8
 - ☐ 7
 - ☐ 10
 - ☐ 5
-

Sual: Ərzaq mallarının zərərsizliyi necə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
 - ☐ ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
 - ☐ əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
 - ☐ insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
 - ☐ ərzağın bioloji dəyərliyi, fizioloji dəyərliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
-

Sual: Ərzaq mallarının orqanizm tərəfindən mənimsənilməsi necə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
 - ☒ ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
 - ☐ əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
 - ☐ insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin
 - ☐ ərzağın bioloji dəyərliyi, fizioloji dəyərliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
-

Sual: Ərzaq mallarının istehlak dəyəri necə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
 - ☐ ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
 - ☐ əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
 - ☒ insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
 - ☐ ərzağın bioloji dəyərliyi, fizioloji dəyərliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
-

Sual: Ərzaq mallarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər necə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
 - ☐ ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
 - ☒ əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
 - ☐ insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
 - ☐ ərzağın bioloji dəyərliyi, fizioloji dəyərliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
-

Sual: Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- ☐ ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi

- ☐ əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
 - ☐ insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
 - ☒ ərzağın bioloji dəyərliyi, fizioloji dəyərliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
-

Sual: İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☒ bitki, heyvanat, mineral məhsullar
 - ☐ xammal, yarımfabrikat, hazır məhsul
 - ☐ karbohidratla, zülalla, yağla və mineral maddələrlə zəngin olanlar
 - ☐ yeyinti və tamlı mallar
 - ☐ xammal, tamlı mallar, hazır məhsul
-

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

- ☐ tetrozalar
 - ☐ pentozalar
 - ☐ triozalar
 - ☒ heksozalar
 - ☐ heptozalar
-

Sual: Molekulunda 7 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ tetrozalar
 - ☐ pentozalar
 - ☐ triozalar
 - ☐ heksozalar
 - ☒ heptozalar
-

Sual: Təbii itki nədir? (Çəki: 1)

- ☒ normal təbii şəraitdən və malın xassələrindən asılı olaraq onun kütləsindəki azalma
 - ☐ malların anbarlarda yığılmasına və satışına nəzarətin qiymətləndirilməsinin xarakterizəsi
 - ☐ istehsalda yol verilən kənarlaşma
 - ☐ məhsul istehlak edilərkən ətraf mühitə təsirinin xarakterizəsi
 - ☐ ərzaq mallarının təyinatına uyğunluğunun və tələbi ödəmə qabiliyyətinin xarakterizəsi
-

Sual: Taralar hazırlandığı materialdan asılı olaraq hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ istehlak və ya ilk tara
 - ☒ daxili və xarici tara
 - ☐ nəqliyyat tarası
 - ☐ kağız və polimer materialdan hazırlanan tara
 - ☐ toxunma materialdan, kartondan hazırlanan tara
-

Sual: Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ əvəzedilməz aminturşularının optimal miqdarda olması ilə
 - ☐ toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr ilə
 - ☒ kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmi ilə
 - ☐ orqanizmdə toxumaların və orqanların tərkib maddələrinin yenilənməsi ilə
 - ☐ boy artımı və bədənin kütləsinin artımı ilə
-

Sual: Qida zəhərlənmələrinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ istifadəsinə icazə verilmiş tamlı qatmalardan istifadə
 - ☐ yeyinti məhsullarında antibiotiklərin olması
 - ☐ məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri
 - ☒ mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn, başqa sözlə ifraz olunan toksinlər
 - ☐ ərzaq mallarının müəyyən sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmaması
-

Sual: Partiya mal nədir? (Çəki: 1)

- ☐ ədədi satılan məhsulun ayrıca nüsxəsi və ya təsdiq olunmuş qaydada ədədlərin miqdarı
 - ☐ nümunəni təşkil edən vahid məhsulun sayı
 - ☐ nəzarət ediləcək partiyadan seçilmiş və ya məhsul axınından nəzarət və təsdiq olunmuş tələbata uyğun qərar qəbul edilməsi üçün götürülən vahid məhsul
 - ☐ nəqliyyat tarasının vəziyyəti və markalanmaya nəzarət üçün təsadüfə surətdə götürülən nümunə
 - ☒ növü və çeşidi eyni olan, eyni adda və bağlamada, bir müəssisədə eyni gündə və növbədə istehsal olunan və təsdiq olunmuş formada bir keyfiyyət sənədi ilə rəsmiləşdirilən istənilən miqdar, eyni cinsli məhsul
-

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

- ☐ Cu
 - ☐ Na
 - ☐ Co
 - ☒ Fe
 - ☐ F
-

Sual: Hansı vitamin çatışmadıqda orqanizmdə pellaqra xəstəliyi yaranır? (Çəki: 1)

- ☐ E
 - ☐ D
 - ☐ P
 - ☐ A
 - ☒ PP
-

Sual: Birləşmiş su hansı temperaturda donur? (Çəki: 1)

- ☐ -10 dərəcə Selsi
 - ☒ -71 dərəcə Selsi
 - ☐ -20 dərəcə Selsi
 - ☐ -51 dərəcə Selsi
 - ☐ -17 dərəcə Selsi
-

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

- ☐ P
 - ☐ S
 - ☒ Hg
 - ☐ Mn
 - ☐ J
-

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

- ☐ K, Mg, Mn

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

Sual: Sərbəst suda neçə dərəcə Selsidə donur? (Çəki: 1)

- ☐ 3,1 dərəcə Selsidə
- ☐ 2,7 dərəcə Selsidə
- ☒ 0 dərəcə Selsidə
- ☐ 2,9 dərəcə Selsidə
- ☐ 3,5 dərəcə Selsidə

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

- ☐ skorbut
- ☐ pellaqra
- ☒ zob
- ☐ epilepsiya
- ☐ anemiya

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Orqanoleptiki üsulla çörəyin hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ içliyin vəziyyəti, nəmliyi, kənar qatışıqların miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, dadı, iyi, turşuluğu
- ☒ xarici görünüşü, içliyin vəziyyəti, dadı, iyi, xəstəliyi, kənar və mineral qatışıqlar
- ☐ məsaməliliyi, kənar qatışıqların miqdarı, mikrobioloji
- ☐ məsaməliliyi, nəmlik, içliyin vəziyyəti

Sual: Çörək içinin məsaməliliyini təyin edərkən aşağıdakı üsullardan hansından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
- ☐ bakterioskopik
- ☐ orqanoleptik
- ☒ fiziki-kimyəvi
- ☐ bioloji

Sual: Un nədir? (Çəki: 1)

- ☐ uşaq və pəhriz qidası üçün geniş istifadə olunan əsas qida məhsulu
- ☒ dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul
- ☐ dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan azad edilmiş bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu
- ☐ bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul

☐ taxıl cinsinə mənsub olan dənli bitki

Sual: Qarabaşaq yarması nədən istehsal edilir? (Çəki: 1)

- ☐ ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan
☒ adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
☐ bərk buğdadan
☐ çəltikdən
☐ adi darıdan
-

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dənin natura kütləsi nədir? (Çəki: 1)

- ☐ 2 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
☐ 5 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
☒ 1 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
☐ 20 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
☐ 15 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
-

Sual: Dənin natura kütləsi hansı cihazla təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ farinatom
☒ purka
☐ areometr
☐ saxopometr
☐ ştamper
-

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

- ☐ qarğıdalı, arpa
☒ buğda, çovdar, arpa
☐ buğda, düyü
☐ vələmir, düyü, buğda, çovdar
☐ düyü, arpa
-

Sual: Fiziki-kimyəvi üsulla çörəyin hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir (Çəki: 1)

- ☐ nəmliyi, turşuluğu, dadı
☐ nəmliyi, dadı, xarici görünüşü
☐ turşuluq, şəkərin, yağın miqdarı, iyi, dadı
☒ nəmliyi, turşuluq dərəcəsi, məsaməliliyi
☐ turşuluq, şəkərin, yağın miqdarı
-

Sual: Peçenylərin fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ səthinin vəziyyəti, rəngi, dad və ətri, nəmliyi
 - ☐ peçenyenin forması, səthinin vəziyyəti, rəngi, kəsik hissədə görünüşü, dad və ətri
 - ☒ nəmliyi, şəkərin və yağın miqdarı, qələvililik, islanması, külün miqdarı
 - ☐ qələvililik, islanması, peçenyenin forması, rəngi, dad və ətri
 - ☐ yağın miqdarı, qələvililik, islanması, səthinin vəziyyəti
-

Sual: Taxılın kimyəvi tərkibi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ növündən, seleksiya sortlarından, aşı və boya maddələrin miqdarından
 - ☐ karbohidrat, yağ, vitamin, mineral maddələr, turşuların miqdarından
 - ☒ növündən, seleksiya sortlarından, becərildiyi torpaq-iqlim şəraitindən, aqrotexnikadan
 - ☐ aqrotexnikadan, növündən, seleksiya sortlarından, vitamin, mineral maddələrin miqdarından
 - ☐ becərildiyi torpaq-iqlim şəraitindən, turşuların miqdarından
-

Sual: Zülallara proteinlər deyilir ki, bu da yunanca: (Çəki: 1)

- ☐ “zülallı” deməkdir
 - ☐ “canlı orqanizmlərə xas olan” deməkdir
 - ☒ “ən vacib” deməkdir
 - ☐ “insan qidası üçün əhəmiyyətli” deməkdir
 - ☐ “mürəkkəb tərkibli” deməkdir
-

Sual: Yeyinti qatmalarının ərzaq məhsullarının istehsalında istifadəsi nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☒ onların dadının, iynin, xarici görünüşünün yaxşılaşdırılmasına, saxlanılma müddətinin uzadılmasına
 - ☐ yeyinti məhsullarının zərərsizliyinə
 - ☐ normativ-texniki sənədlərin bütün tələblərinə uyğun gəlməsinə
 - ☐ ərzaq mallarının təyinatına uyğunluğuna
 - ☐ tələbi ödəmə qabiliyyətinin xarakterizəsinə
-

Sual: Yeyinti qatmalarına nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ mumlar, fosfoqliseridlər, steroidlər, yağlar
 - ☒ boya maddələri, konservantlar, stabiləşdiricilər, yumşaldıcılar, şirinləşdiricilər
 - ☐ vitaminlər, nukleotidlər, minerallı maddələr
 - ☐ azotlu maddələr, aşı və boya maddələri, ətirli maddələr
 - ☐ üzvi turşular, karbohidratlar, zülallar, yağlar
-

Sual: Soya dəninə xas olan rəng hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ sarı
 - ☐ yaşıl
 - ☐ qırmızı
 - ☐ narıncı
 - ☐ çəhrayı
-

Sual: Soya paxlası neçə hissədən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Aşağıdakı variantların hansında çörəyin tərkibində nişastanın faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ 12-25%
☐ 31-35%
☒ 43-56%
☐ 60-75%
☐ 80-84%

Sual: Orqanoleptiki təhlil neçə yerə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☒ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi
☒ nəmliyi, turşuluğu, külün miqdarı
☐ yağların, zülalın miqdarı
☐ nişastanın miqdarı
☐ kleykovinanın miqdarı

Sual: Orqanoleptiki ekspertiza zamanı çörəyin hansı göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ içliyin vəziyyəti, nəmliyi, turşuluq göstəricisi, dadı və iyi
☒ xarici görünüşü, içliyin vəziyyəti, dadı, iyi, xəstəliyin olmaması, kənar və mineral qarışıqlar
☐ çörək içinin məsaməliliyi, çörəyin qabığının rənginin və vəziyyətinin qiymətləndirilməsi
☐ konsistensiyası, elastikliyi, məsaməliliyi, bişmə dərəcəsi, rəngi, tam yığrulması, nəmliyi
☐ bişməmiş yerlər, məsaməliliyin quruluşu, turşuluq dərəcəsi

Sual: Çörək məmulatı hansı undan hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ buğda və arpa
☐ düyü və çovdar
☐ buğda və vələmir
☒ buğda və çovdar
☐ qarğıdalı və buğda

Sual: Düyü yarması nədən alınır? (Çəki: 1)

- ☒ çəltikdən
☐ yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

- ☐ adi darıdan
 - ☐ ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan
 - ☐ adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
-

Sual: Əsas taxıl tipli bitkilərə nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ darı, düyü, qarğıdalı
 - ☐ vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq
 - ☒ buğda, çovdar, arpa, vələmir
 - ☐ çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı
 - ☐ darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə
-

Sual: Paxlalı dənli bitkilərə nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq
 - ☐ çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı
 - ☐ darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə
 - ☐ buğda, çovdar, arpa, vələmir, soya
 - ☒ noxud, nut, lobyə, mərci, lərgə, paxla, soya
-

Sual: Yarmanın sortu hansı göstəriciyə görə təyin olunur? (Çəki: 1)

- ☐ istehlak məzəyyətinə görə
 - ☐ iriliyinə görə
 - ☐ zibil qarışığının miqdarına görə
 - ☒ tam keyfiyyətli dənlərin miqdarına görə
 - ☐ zərərvericilərlə zədələnmə dərəcəsinə görə
-

Sual: Yarmaların fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı göstəricilər qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, konsistensiyası, nəmlik
 - ☐ sellüloza, zülal, yağ, şəkər, nişasta, vitamin miqdarı, dad və iyi, forması
 - ☐ nəmlik, bişmə müddəti, həcmnin genişlənməsi, dad və konsistensiyası
 - ☒ sağlam nüvənin və kənar qarışığının miqdarı, yarmanın ölçüsü və bircinsliyi, nəmlik, bəzi növ yarmada külün miqdarı, turşuluğu
 - ☐ rəngi, xarici görünüşü, dad və iyi, forması, konsistensiyası
-

Sual: Yarma konsentratlarına nə daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ noxud, lobyə, ətli, şəkər əlavəli xörəklər
 - ☒ duru və quru xörək, eləcə də şirin xörək konsentratları
 - ☐ yağsız, soğanlı, ətli, südlü, tərəvəzli-yarmalı xörək konsentratları
 - ☐ nut, noxud, lobyə, mərci, quru xörəklər
 - ☐ şorbalar, lərgə, saqo yarması, darı yarması
-

Sual: Tolokno nədir? (Çəki: 1)

- ☐ mannı yarması
 - ☐ qarabaşaq yarması
 - ☐ buğda yarması
 - ☐ darı yarması
 - ☒ fermentləşdirilmiş vələmir unu
-

Sual: Unun keyfiyyətinin ekspertizasında ilk nümunə anlayışı nə deməkdir? (Çəki: 1)

- ☒ bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
 - ☐ saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
 - ☐ keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
 - ☐ onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
 - ☐ bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
-

Sual: Un partiyası nədir? (Çəki: 1)

- ☐ bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
 - ☐ keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
 - ☒ saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
 - ☐ bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
 - ☐ onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
-

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

- ☐ birinci sort buğda unu
 - ☐ ikinci sort buğda unu
 - ☐ yumşaq buğdadan istehsal olunan buğda unu
 - ☒ əla sort dənəvər və 1-ci sort yarımdənəvər buğda unu
 - ☐ kəpəkli buğda unu
-

Sual: Unun keyfiyyətinin ekspertizasında orta nümunə anlayışı nə deməkdir? (Çəki: 1)

- ☒ keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
 - ☐ onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
 - ☐ bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
 - ☐ bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
 - ☐ saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
-

Sual: Sağlam, səmərəli qidalanma nədir? (Çəki: 1)

- ☒ orqanizmə lazım olan qida maddələrinin optimal miqdarda və vaxtli- vaxtında qəbulu
 - ☐ eyni tərkibli qida məhsulları ilə hər gün qidalanmaq
 - ☐ daha çox və dadlı yeməklərlə qidalanmaq
 - ☐ iştahanın artmasına, qidanın yaxşı mənimsənilməsinə müsbət təsir edən ədviyyələr və tamli qatmalarla zəngin qidalarla qidalanmaq
 - ☐ yüngül, həzmi rahat, əmək qabiliyyətini saxlayan qidalarla qidalanmaq
-

Sual: İnsan üçün xeyirli ən əlverişli qida hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ bişirilmiş, süni, yağlı və ətli qidadır
- ☒ "canlı", enerjili və təbii meyvə, tərəvəz, göyerti, qoz-fındıq, günəbaxan, yeyilən köklərdir
- ☐ bişirilmiş, qızardılmış, pörtülmüş qidadır

- ☐ çətin mənimsənilən, insan fiziologiyasına uyğun olmayan qidadır
- ☐ heyvanat zülalları ilə zəngin qidadır

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Generativ və ya meyvəli tərəvəzlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7

Sual: Fiziki- kimyəvi üsulla meyvə-tərəvəzin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☒ turşuluq, nəmlik, şəkərin miqdarı, külün miqdarı, nişasta, C vitamini
- ☐ aşı və boya maddələri, xarici görünüş, forma
- ☐ turşuluğu, rəngi, dadı, konsistensiyası, nəmliyi
- ☐ karbohidratlar, zülallar, yağlar, mineral maddələr, dadı
- ☐ mineral maddələr, yağlar, zülallar, iyi, turşuluğu

Sual: Qərzəkli meyvələrə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ fıstıq, püstə, qarağat, şabalıd
- ☒ qoz, fındıq, badam, püstə, şabalıd
- ☐ böyürtkən, pekan, sidr qozu, meşə çiyələyi
- ☐ qreyfrut, yapon xurması, fıstıq, badam
- ☐ kivi, qoz, fındıq, şabalıd

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Təzə tərəvəzlərin təsnifatı bu cərgələrdən hansında düzgün verilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ vegetativ, generativ
- ☐ kök, gövdə
- ☐ çiçək, yarpaq
- ☐ toxum, çiçək
- ☐ meyvə, toxum

Sual: Meyvələrin fitopatogen xəstəliklərinə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ yanma, ətliyin bozarması, qabıqaltı ləkəlilik, sulanma, köpmə
- ☒ dəmgil xəstəliyi, unlu şəh xəstəliyi, meyvə çürüməsi, deşikli ləkəlilik, qara və yaşıl kif, sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium
- ☐ sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium, köpmə
- ☐ unlu şəh xəstəliyi, yanma, ətliyin bozarması
- ☐ sitrus meyvələrində antraknoz, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik

Sual: Meyvələrdə fizioloji xəstəliklərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ yanma, ətliyin bozarması, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik, sulanma, köpmə
- ☐ dəmgil xəstəliyi, unlu şəh xəstəliyi, meyvə çürüməsi, deşikli ləkəlilik, qara və yaşıl kif, sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium
- ☐ sitrus meyvələrində antraknoz, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik
- ☐ sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium, köpmə
- ☐ unlu şəh xəstəliyi, yanma, ətliyin bozarması

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ konservlərin hazırlanma texnologiyasına riayət
- ☐ sanitariya-gigiyenik qaydalara riayət
- ☒ tara, qablaşdırma, markalanma, saxlanılma şəraiti və müddəti
- ☐ saxlanılmanın optimal şəraiti
- ☐ qablaşdırma üçün istehlak taralarının növü

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə-tərəvəzin keyfiyyətli halda istehsalçılara çatdırılmasında hansı mərhələnin böyük əhəmiyyəti vardır? (Çəki: 1)

- ☐ yetişmənin
- ☐ yığılmanın
- ☐ daşınmanın
- ☒ qablaşdırmanın
- ☐ realizənin

Sual: Sümükqabıqlılara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ qoz, badam, püstə, yerfındığı, şabalıd
- ☐ yerfındığı, şabalıd, fındıq, qoz
- ☐ badam, meşə fındığı, püstə, qoz, şabalıd
- ☐ meşə fındığı, fındıq, qoz, püstə
- ☐ yerfındığı, şabalıd, qoz, püstə

Sual: Meyvə və tərəvəzlərdə şəkərin təyini hansı üsul ilə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ reologiya
- ☐ elektrometriya
- ☐ polyarimetriya
- ☐ refraktometr
- ☒ Bertran

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təyinat göstəriciləri nəyi xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- ☐ ağır metalların icazə verilən miqdarını
- ☐ istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ☒ konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- ☐ bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- ☐ konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəriciləri

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən estetik göstəricilər nəyi xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- ☒ istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ☐ konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki
- ☐ bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və
- ☐ ağır metalların icazə verilən miqdarını
- ☐ konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri nəyi xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- ☐ istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ☐ konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki
- ☒ bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və
- ☐ ağır metalların icazə verilən miqdarını
- ☐ konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təhlükəsizlik göstəriciləri nəyi xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- ☐ konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas
- ☐ konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki
- ☐ bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və
- ☒ toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, nitratların, pestisidlərin və
- ☐ istehlak tarasının zahiri görünüşünü

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur? (Çəki: 1)

- ☐ zərərsizlik göstəriciləri
- ☐ reduksiyaedici maddələrin miqdarı
- ☒ xarici görünüşü, iyi, dadı, məhlulun təmizliyi
- ☐ nəmlik, saxarozanın miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, nəmlik

Sual: Aşağıdakılardan hansı şəkərvəzediciləridir? (Çəki: 1)

- ☐ rafinad qəndi, toz-şəkər
- ☐ kəllə qənd, rafinad qəndi
- ☒ sorbit, ksilit, saxarin
- ☐ sorbit, toz-şəkər
- ☐ ksilit, saxarin, rafinad qəndi

Sual: Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☐ mineral maddələrin və mikroelementlərin
- ☐ vitaminlərin və mineral maddələrin
- ☐ azotlu maddələrin
- ☐ fruktozanın
- ☒ qlükozanın

Sual: Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ quru maddənin, şəkərin, meyvənin miqdarı
- ☒ forma, xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası
- ☐ xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, turşuluğu, rəngi, dadı, forması, nəmliyi
- ☐ rəngi, dadı, forması, nəmliyi
- ☐ sulfat turşusunun, şəkərin, quru maddələrin miqdarı

Sual: Mikroskop altında nişasta növünün təyini zamanı ən iri nişasta dənəsi hansı bitkiyə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ buğda
- ☐ qarğıdalı
- ☐ vələmir
- ☐ düyü
- ☒ kartof

Sual: İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür? (Çəki: 1)

- ☒ spirtometr
- ☐ refraktometr
- ☐ polyarometr
- ☐ ovoskop
- ☐ sentrafuqa

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	

Suallar təqdim etmək

1 %

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

- ☐ paxlalı bitkilər, düyü, arpa
☐ dənli bitkilər, qarabaşaq, lobya
☐ kal meyvələr, soya, paxla
☐ darıyabənzər bitkilər, çovdar, darı
☒ kartof, qarğıdalı, düyü

Sual: Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, rəngi, nəmlik
☒ şəffaflığı, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü, dad və ətri
☐ şəffaflığı, qatılığı, külün miqdarı
☐ turşuluğu, nəmlik
☐ saxarozanın miqdarı, konsistensiyası, iyi

Sual: Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır? (Çəki: 1)

- ☐ marmelad, povidla, mürəbbə, karamel
☐ cem, sukat, jele, pastila, şokolad
☐ konfet, kakao tozu, şokolad
☒ marmelad, pastila, povidla, mürəbbə, cem, sukat, jele
☐ povidla, jele, şokolad

Sual: Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ kakao yağı, şəkər
☐ kakao tozu, su
☐ şəkər, su, kakao tozu
☒ kakao paxlası
☐ kakao tozu, yağ

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ iyləməklə
☐ titrləməklə
☒ dequstasiya etməklə
☐ quruducu şkafda saxlamaqla
☐ termiki emaldan keçirməklə

Sual: Süni balın hazırlanmasında hansı maddələrdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ fruktoza, saxaroza
 - ☐ qlükoza, fruktoza, saxaroza
 - ☐ təbii bal və sellüloza
 - ☒ saxaroza, su, limon duzu və ya süd turşusu
 - ☐ fruktoza, saxaroza, sellüloza
-

Sual: Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☒ nəmlik, şəkər, xüsusi çəkisi, turşuluq
 - ☐ saxaroza, qatılıq, külün miqdarı, konsistensiyası
 - ☐ nəmlik, dad və ətri, turşuluq
 - ☐ turşuluğu, şəffaflığı, xarici görünüşü
 - ☐ nəmlik, rəngi, turşuluğu, külün və saxarozanın miqdarı
-

Sual: Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, dadı, nəmliyi
 - ☒ nəmliyi, turşuluğu, sulfid anhidridinin, külün miqdarı
 - ☐ turşuluğu, qaracaların miqdarı, nəmliyi
 - ☐ rəngi, iyi, dadı, qablaşdırılması
 - ☐ sortu, turşuluğu, qablaşdırılması
-

Sual: Patka nədir? (Çəki: 1)

- ☐ həll olan reaktiv nişasta
 - ☐ duru qaynayan nişasta
 - ☐ modifikasiya edilmiş nişasta
 - ☒ kartof və ya qarğıdalı nişastasının hidrolizindən alınan bala oxşar, qatı, özlü, rəngsiz və ya sarımtıl rəngli məhsul
 - ☐ pudding nişastası və palda əmələgətirici nişasta
-

Sual: Unda nişasta neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- ☒ 70-78
 - ☐ 12-26
 - ☐ 60-75
 - ☐ 50-60
 - ☐ 82
-

Sual: Süni balda hansı maddələr olmur? (Çəki: 1)

- ☐ karbohidratlar
 - ☐ mikroelementlər
 - ☐ vitaminlər
 - ☒ fermentlər və çiçək tozcuqları
 - ☐ üzvi turşular
-

Sual: Marmelad nədir? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində ən azı 1% pektin maddəsi, 1%-dən az olmayaraq üzvi turşu olan bütöv və ya doğranılmış meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsul
 - ☒ jeleyəbənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu
 - ☐ xırda məsaməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı məmulat
 - ☐ şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə
 - ☐ formaya tökülməklə formalaşmış yapışqanlı məmulat
-

Sual: Vafli nədir? (Çəki: 1)

- ☐ quru, nəmliyi az, çox vaxt şəkərsiz hazırlanan unlu məmulat
- ☒ qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsaməli, səthi şəbəkəli məmulat
- ☐ buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- ☐ tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərində malik xoş görünüşlü qənnadı məmulatı
- ☐ yağlı-şəkərli xəmərdən bişirilmiş unlu qənnadı məmulatı

Sual: Konfet məmulatı nədir? (Çəki: 1)

- ☐ buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- ☐ kapamel kütləsindən ibarət içlikli və içliksiz məmulat
- ☒ müxtəlif yeyinti xammalı qatılmaqla şəkər-patka şərbəti əsasında hazırlanmış yüksək qidalı yeyinti məhsulu
- ☐ kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert məmulatı
- ☐ qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsaməli, səthi şəbəkəli məmulat

Sual: Şəkərdən harada istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ bir çox aşxana xörəklərinin hazırlanmasında
- ☒ qənnadı sənayesində, spirtsiz içkilər, şərab, mürəbbə, cem və digər konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə məhsulları istehsalında
- ☐ dərmanların şirənləşdirilməsində
- ☐ meyvə-giləmeyvələri konservləşdirmək üçün
- ☐ spirtsiz içkilərin, şərabın istehsalında

Sual: Bitki mənşəli şirə balı və ya şəh balı nədən hasil edilir? (Çəki: 1)

- ☒ müxtəlif bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından
- ☐ bir çiçəyin nektarından
- ☐ çiçəklərdən yığılan nektardan
- ☐ bir neçə çiçəyin nektarından
- ☐ mənənə, yastıca, yarpaq birələri və s. bu kimi bir sıra cücülərin yarpaqlara tökdüyü şirin ifrazatdan

Sual: Şirə balının tərkibində arıların həzm edə bilmədiyi və qışda həmin balla qidalandıqda ishal xəstəliyi əmələ gətirən maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ rafinoza
- ☒ dekstrin
- ☐ melistoza
- ☐ çiçək tozcuğu
- ☐ diastaza

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	

Suallar təqdim etmək

2 %

Sual: Ətirli maddələr hansı ərzaq məhsullarının tərkibində çox olur? (Çəki: 1)

- ☐ meyvələrin
- ☒ ədviyyələrin
- ☐ tərəvəzlərin
- ☐ yağların
- ☐ balıq məhsullarının

Sual: Şərab buketi nədir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabın hazırlandığı yeri, üsulu və sortu xarakterizə edən, xarici görünüşünə, ətrinə və dadına uyğun gələn sensor xassələrin formalaşması kimi müəyyən edilən keyfiyyət göstəricisi
- ☐ şərabın üçüncü olmayan komponentlərinin dildə və ağızın selikli qişasında yerləşən dadbilmə reseptorlarına təsiri nəticəsində əmələ gələn hissidir
- ☐ əks olunan işığın spektral tərkibindən asılı olaraq şərabın rəngvermə qabiliyyətinin müşahidə edilməsidir
- ☒ saxlanılmış şərabların mürəkkəb ətridir
- ☐ üzümə məxsus olub şirəyə və şərabə keçən xarakterik iydir

Sual: Pivə nədir? (Çəki: 1)

- ☐ spirtli içki
- ☐ spirtsiz içki
- ☒ zəif spirtli içki
- ☐ üzüm şirəsinin qızcırdılıb emal edilməsindən alınan içki
- ☐ efir yağlı xammallardan alınan nastoy

Sual: Şampan şərabları hansı variantda səciyyələnir? (Çəki: 1)

- ☒ şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- ☐ tərkibində təbii qızcırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- ☐ cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərabı
- ☐ tərkibində təbii qızcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- ☐ Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab

Sual: Köpüklənən şərablar hansı variantda səciyyələnir? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində təbii qızcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- ☐ tərkibində təbii qızcırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- ☒ bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qızcırdılır
- ☐ şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- ☐ Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab

Sual: Ətiləndirilmiş şərablar hansı variantda seçiyyələnir? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində təbii qıcqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıcqırdılır
 - ☐ şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
 - ☒ tərkibində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm³ şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırdılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir
-

Sual: Qazlaşdırılmış şərablar hansı variantda öz seçiyyəsini tapıb? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində təbii qıcqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıcqırdılır
 - ☒ tərkibində 10-12% spirt olur və ikinci dəfə qıcqırdılmır, hazır şərab butulkalara doldurulan zaman karbon qazı ilə doydurulur.
 - ☐ tərkibində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm³ şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırdılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir
-

Sual: Bunlardan hansıları tünd şərablardır? (Çəki: 1)

- ☐ "Azərbaycan mirvarisi", "Samaxı", "Kürdəmir"
 - ☒ Portveyn, Madera, Xeres, Marsala
 - ☐ "Ağsu", "Yeddi gözəl", "Koroğlu", "Qafqaz"
 - ☐ "Qara Çanax", "Azərbaycan", "Şahbuz"
 - ☐ "Portveyn 777", "Qızıl şərbət", "Ağstafa"
-

Sual: Tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq şərablar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☒ 5
 - ☐ 8
-

Sual: Süfrə şərabları neçə dərəcəyə bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 5
 - ☐ 6
 - ☐ 8
-

Sual: Turş süfrə şərabları rəngindən və istehsal üsulundan asılı olaraq neçə tipə bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 5
 - ☐ 8
 - ☒ 7
 - ☐ 10
-

Sual: Tərkibindəki şəkərin miqdarına görə hansı şərablar istehsal edilir? (Çəki: 1)

- ☐ "Yeddi gözəl", "Koroğlu", "Ağsu", "Muğam"
 - ☐ "Qara Çanax", "Azərbaycan", "Mil", "Qarabağ"
 - ☐ "İpək yolu", "Qafqaz", "Kəməşirin"
 - ☒ turş, yarımturş, yarımşirin, şirin, desert
 - ☐ "Ağdam", "Qızıl şərbət", "Dəllər"
-

Sual: Şərabın qaralması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabda mis duzları olduqda
 - ☐ göbələklərin və mayaların fəaliyyəti nəticəsində
 - ☐ kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə
 - ☐ şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
 - ☒ şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
-

Sual: Şərabın mis kassı qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
 - ☒ qüsür zamanı qəhvəyi çöküntü əmələ gəlir ki, bu da mis duzları olduqda baş verir
 - ☐ anaerob mikroorqanizmlərin təsiri ilə
 - ☐ şərabda turşuluq az olduqda
 - ☐ xammalın tərkibindən və istehsal texnologiyasının pozulmasından
-

Sual: Şərabın zəif ətirli olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabda turşuluq az olduqda baş verir
 - ☐ şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
 - ☐ istehsal texnologiyasına və sanitariya-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə
 - ☒ şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
 - ☐ kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə
-

Sual: Şərabın oksidaz kassı qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabda mis duzları olduqda
 - ☐ şərabda fosfor və dəmir duzlarının düşməsi
 - ☒ şərabın bozarması, qırmızı, şərabların tünd qırmızı rəngli çöküntü əmələ gətirməsi şərabda enoksidaza fermenti düşməsi səbəbindən
 - ☐ şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
 - ☐ şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
-

Sual: Şərabda ağ kassı qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabda mis duzları olduqda

- ☐ şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- ☐ şərabın bozarması, qırmızı şərabların tünd qırmızı rəngli çöküntü əmələ gətirməsi şəraba enoksidaza fermenti düşməsi səbəbindən
- ☐ şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- ☒ şərabda turşuluq az olduqda və şəraba fosfor, dəmir duzlarının düşməsi nəticəsində

Sual: Şəraba üzümdən keçən qüsurlar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ qızcırma, piylənmə
- ☐ acılaşma, bulanıqlaşma
- ☐ puçal dadı, maya dadı
- ☐ şərabın turşuması, kif
- ☒ torpaq dadı, dondurulmuş üzüm dadı, gərzəngi dadı

Sual: Şərabdən hidrogen-sulfit iyunin gəlməsi qüsuru hansı səbəbdən irəli gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- ☒ kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə baş verir
- ☐ şəraba fosfor və dəmir duzlarının düşməsi
- ☐ istehsal texnologiyasına və sanitariya-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə
- ☐ sanitariya-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilməməsi, şəraba fosfor və dəmir duzlarının düşməsi

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ rəngi, ekstraktlı maddələrin, taninin miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi
- ☐ rəngi, dad və ətri, kofeinin miqdarı
- ☒ xarici görünüşü, rəngi, dad və ətri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması
- ☐ ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı

Sual: Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ histoloji
- ☐ fiziki-kimyəvi
- ☐ bakterioloji
- ☒ orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi
- ☐ histoloji, bakterioloji

Sual: İçkilər hansı əsas qruplar üzrə təsnifləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ üzüm şərabları, mineral sular, qazsız spirtsiz içkilər
- ☒ spirtsiz içkilər, zəif spirtli içkilər, spirtli içkilər

- ☐ mineral sular, şərbətlər, ekstraktlar, spirtli içkilər
 - ☐ spirtsiz içkilər, ballı içkilər, meyvə şirələri
 - ☐ qazlaşdırılmış sular, tərəvəz şirələri, kvas, zəif spirtli içkilər
-

Sual: Ekstraktlı maddələrin miqdarına görə hansı qəhvə çeşidi digərlərindən üstündür? (Çəki: 1)

- ☐ çiy bütöv dən
 - ☐ qovrulmuş dənəvər
 - ☐ qovrulub-üydülmüş
 - ☐ həllolan qəhvə
 - ☒ əlavəli qəhvə
-

Sual: Çayın tərkibindəki aşı maddələrinin əsasını nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ fermentlər
 - ☐ teobromin
 - ☐ kofein
 - ☐ teofillin
 - ☒ tanin
-

Sual: Çayın fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☒ nəmlik, ekstraktlı maddələrin miqdarı, tanin və kofeinin miqdarı
 - ☐ tanin, xarici görünüş, dad və ətir, nəmlik
 - ☐ tanin və kofeinin miqdarı, nəmlik, dad və ətir
 - ☐ xarici görünüş, ekstraktlı maddələrin miqdarı, nəmlik, tanin
 - ☐ dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması, nəmlik
-

Sual: Qəhvənin keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ fiziki-kimyəvi, orqanoleptiki, zərərsizlik göstəriciləri, histoloji
 - ☒ kimyəvi tərkibi və fizioloji dəyəri, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi, zərərsizlik göstəriciləri
 - ☐ bakterioloji, orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi, zərərsizlik göstəriciləri
 - ☐ histoloji, bakterioloji, orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi
 - ☐ bakterioloji, zərərsizlik göstəriciləri, kimyəvi tərkibi və fizioloji dəyəri
-

Sual: Məxməri çaylara hansı çaylar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ yaşıl-kərpic, qara-plitka, yaşıl-plitka
 - ☒ qara, yaşıl, sarı və qırmızı
 - ☐ həbşəkili, qara və yaşıl tozvari
 - ☐ qara və yaşıl maye çay ekstraktı, qırmızı, sarı
 - ☐ qara və yaşıl tozvari çay ekstraktı, qara, yaşıl
-

Sual: Pivənin davamlılığı dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ soyudulması və butulkalara doldurulması
 - ☒ onun saxlanılma müddətinin təyin edilməsi
 - ☐ turşuluğunun təyin edilməsi
 - ☐ karbon qazının miqdarının təyin edilməsi
 - ☐ pivənin pasterizasiyası
-

Sual: Hansı içkilər Kaqor adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşu və 0,3 q/sm³-dən çox olmayaraq şəkər olun şərab
 - ☐ rənginə görə ağ, çəhrayı və qırmızı, tərkibindəki şəkərin miqdarına görə turş, yarım turş və yarımşirin olun içki
 - ☒ qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8 q/cm³ şəkər olan süfrə şərabı
-

Sual: Yodlaşdırılmış duz necə hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☒ 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
 - ☐ yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
 - ☐ duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
 - ☐ yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
 - ☐ süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
-

Sual: Çökdürülmüş və ya hövzə duzu necə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
 - ☐ duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
 - ☒ süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
 - ☐ yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
 - ☐ 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
-

Sual: Şoran və ya göl duzu necə hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
 - ☒ duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
 - ☐ süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
 - ☐ yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
 - ☐ 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
-

Sual: Buxarlandırılmış duz necə əldə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
 - ☐ duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
 - ☐ süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
 - ☒ yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
 - ☐ 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
-

Sual: Spirtsiz içkilər təbiətindən, xammalından, istehsal xüsusiyyətindən asılı olaraq necə təsnifləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ süfrə və müalicəvi sular
 - ☐ təbii və süni mineral sular
 - ☐ şərbətlər, ekstraktlar, morslar və qaynar meyvə-giləmeyvə içkiləri
 - ☐ qazlaşdırılmış su, butulkada zavod şəraitində hazırlanan və quru qazlaşdırılmış içkilər
 - ☒ mineral sular, qazsız spirtsiz içkilər, qazlaşdırılmış spirtsiz içkilər, meyvə- giləmeyvə və tərəvəz şirələri, Azərbaycan şərbətləri və içkiləri
-

Sual: Çörək üçün məsələyi nə ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ götürülmüş çörək nümunəsinin qurudulması və çəki fərqlərinə görə nəmliyin faizlə hesablanması ilə
 - ☒ onun məsələlərinin ümumi həcmnin üçün ümumi həcmə olan faizlə ifadəsi ilə
 - ☐ çörəkdə olan turşuların natrium və ya kalium qələvisi məhlulu ilə neytrallaşması ilə
 - ☐ onun müxtəlif zərərvericilərlə zədələnməsi ilə
 - ☐ çörəyin xarici görünüşünün qiymətləndirilməsi ilə
-

Sual: Yeyinti konsentratları nədir? (Çəki: 1)

- ☒ resepturaya uyğun olaraq susuzlaşdırılmış xammaldan hazırlanıb lazımi termiki və mexaniki emaldan keçirilmiş və istehlak üçün tam hazır olan, yaxud az miqdarda qabaqcadan isti su ilə işlənməsi lazım gələn preslənmiş quru xörək
 - ☐ dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan, orqanizm tərəfindən mənimsənilməyən və ya pis mənimsənilən hissələrdən, çiçək qışasından, meyvə qılıfından, aleyron təbəqəsindən və rüşeymdən azad edilmiş bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu
 - ☐ yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən ibarət yarma
 - ☐ bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul
 - ☐ dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul
-

Sual: Çörək-kökə məmulatının istehsalında yardımçı xammallar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ un, maya, su, duz, xaş-xaş
 - ☒ şəkər, süd, yumurta, yağ, buğda və çovdar səməni, xaş-xaş, digər ədviyyat
 - ☐ un, maya, su, şəkər, yumurta, yağ
 - ☐ un, maya, yağ, buğda və çovdar səməni
 - ☐ un, maya, su, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
-

Sual: Çörək-kökə məmulatının istehsalında əsas xammallar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☒ un, maya, su, duz
 - ☐ un, maya, su, duz, yumurta
 - ☐ un, maya, şəkər, yumurta, yağ
 - ☐ un, maya, yağ, buğda və çovdar səməni
 - ☐ un, maya, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
-

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

- ☐ qarabaşaq
 - ☐ darı
 - ☐ çəltik
 - ☐ arpa
 - ☒ buğda
-

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

- ☒ qarabaşaq
 - ☐ darı
 - ☐ çəltik
 - ☐ arpa
 - ☐ buğda
-

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemlə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 80
☐ 50
☒ 100
☐ 25
☐ 30

Sual: Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☒ nəmlik, tanin, ekstraktlı maddələrin miqdarı
☐ efir yağlarının miqdarı
☐ turşuluğu, xarici görünüş, ekstraktlı maddələrin miqdarı
☐ külün, kənar qatışıqların miqdarı, nəmlik
☐ iyi, rəngi, dadı, turşuluğu, efir yağlarının miqdarı

Sual: Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ yığılma, saxlanma, soldurulma, eşilmə, sortlaşdırılma, fermentasiya, qurudulma, qablaşdırılma
☐ soldurulma, daşınma, saxlanma
☐ qurudulma, sortlaşdırılma, qablaşdırılma
☐ qablaşdırma, daşınma, sortlaşdırma
☐ fermentasiya, yığılma, qurudulma

Sual: Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ zoğundan, çiçəyindən, meyvəsindən, yarpağından
☐ qurudulmuş yarpağından, toxumundan, çiçəyindən
☐ meyvəsindən
☒ bitkinin toxumundan, meyvəsindən, çiçəyindən, yarpağından, kökündən, qabığından
☐ gövdəsindən, toxumundan, zoğundan, kökündən

Sual: Şərabların zərərsizlik göstəricilərinə nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ mikroblar, uçucu turşular, göbələklər
☒ toksiki elementlər, pestisidlər, mikroblar, göbələklər və digər kənar qatışıqlar
☐ sulfat turşusu, qurğuşun, mis, pestisidlər
☐ toksiki elementlər, pestisidlər, göbələklər, şəkər, turşuluq
☐ göbələklər, mikroblar, etil spirti, ekstraktlı maddələr

Sual: Arağın fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ şəffaflığı, iyi və dadı, mürəkkəb efirlərin miqdarı, qələviliyi

- ☒ tündlüyü, qələviliyi, spirtin təmizlik dərəcəsi, aldehidlərin, siviş yağlarının və mürəkkəb efirlərin miqdarı
 - ☐ taranın və ya şüşə butulkaların xarici görünüşünün vəziyyəti, spirtin təmizlik dərəcəsi, mürəkkəb efirlərin miqdarı
 - ☐ tündlüyü, qələviliyi, spirtin təmizlik dərəcəsi, taranın və ya şüşə butulkaların xarici görünüşünün vəziyyəti
 - ☐ iyi və dadı, aldehidlərin, siviş yağlarının və mürəkkəb efirlərin miqdarı, qələviliyi
-

Sual: Fizioloji fəallığa malik olmayan, lakin qidanın həzminə və mənimsənilməsinə müsbət təsir göstərən tamlı mallar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ çay və çay içkiləri, qəhvə və qəhvə içkiləri, spirtli içkilər
 - ☒ duz, sirkə, ədviyyələr və tamlı qatmalar, spirtsiz içkilər
 - ☐ tamlı qatmalar, spirtsiz içkilər, zəif spirtli içkilər, duz
 - ☐ qəhvə və qəhvə içkiləri, zəif spirtli içkilər, ədviyyələr, duz
 - ☐ spirtsiz içkilər, zəif spirtli içkilər, duz, tamlı qatmalar
-

Sual: Pivənin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, tərtibatı, şəffaflığı, etil spirtinin miqdarı
 - ☐ dad və ətri, köpüyünün hündürlüyü və davamlılığı, turşuluğu
 - ☒ etil spirti, turşuluğu, rəngi, davamlılığı, karbon qazının miqdarı
 - ☐ şəffaflığı, xarici tərtibatı, dad və ətri, köpüyünün hündürlüyü və davamlılığı
 - ☐ turşuluğu, davamlılığı, karbon qazının miqdarı, dad və ətri, şəffaflığı
-

Sual: Konyak nədir? (Çəki: 1)

- ☐ rektifikat etil spirti əlavə edilməklə istehsal olunan içki
 - ☐ qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
 - ☒ konyak spirtinin palıd çəlləklərdə yetişdirilməsindən alınan tünd spirtli içkidir
 - ☐ üzümün ağ, çəhrayı, qara, bənövşəyi, Macar və Aleatino sortlarından istehsal olunan içki
 - ☐ şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırdılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavəli içki
-

Sual: Çay dəminin bulanıq olmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal texnologiyası pozulduqda və saxlanılma zamanı çayın nəmliyi artdıqda
 - ☐ may və iyun aylarında yığılan, uzun müddət qurudulan çaylar
 - ☐ çayın pis sortlaşdırılması və kupaj edilməsi nəticəsində çayın eynicinsliyinin pozulması
 - ☒ çayın uzun müddət fermentləşdirilməsi
 - ☐ fermentləşdirilmə və qurudulma proseslərinin uzun müddət aparılması və Pozulması
-

Sual: Markalı desert şərablar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
 - ☐ tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
 - ☐ tərkibində təbii qızcırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☒ müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
 - ☐ üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
-

Sual: Muskat şərabları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində təbii qıcqırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
 - ☐ müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
 - ☒ üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
 - ☐ qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
-

Sual: Kolleksiya şərabları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində təbii qıcqırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☒ çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
 - ☐ müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
 - ☐ tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
 - ☐ qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
-

Sual: Turş qırmızı süfrə şərabları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıcqırdılır
 - ☐ çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☒ şərabın rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
-

Sual: Tokay şərabları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☒ Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ şərabın rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur
 - ☐ tərkibində təbii qıcqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 - ☐ şərabın tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm³-dən çox olmayaraq şəkər olur
-

Sual: Malaqa şərabları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ şərabın tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm³-dən çox olmayaraq şəkər olur
- ☐ tərkibində təbii qıcqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- ☒ cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərabı
- ☐ tərkibində təbii qıcqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- ☐ Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab

Sual: Düyüdən hansı növ yarma istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☒ pardaqlanmış və cilalanmış
- ☐ nüvə və yarma xırdası
- ☐ mannı və buğda yarması
- ☐ perlova və xırdalanmış arpa
- ☐ cilalanmış darı yarması

Sual: Tolokno - (Çəki: 1)

- ☐ fermentləşdirilmiş və bioloji dəyərliliyi artırılmış yarmadır
- ☐ uşaqlar və şəkər xəstələri üçün quru südlü qarışıqdır
- ☐ bioloji dəyərliliyi artırılmış yarmadır
- ☒ fermentləşdirilmiş yulaf unudur
- ☐ duru yarma həlimidir

Sual: Unun təyin olunan əsas biokimyəvi xassələrini qeyd edin. (Çəki: 1)

- ☐ qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama iyi, dadı, turşuluğu
- ☒ şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama
- ☐ xırçıldamanın olması, iyi, rəngi, unun yapışqanlılığı
- ☐ qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, turşuluğu, dadı
- ☐ külü, iriliyi, iyi, dadı, şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	33
Maksimal faiz	33
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Standart normalara əsasən bitki yağlarında yol verilən kənarlaşma netto kütləyə görə aşağıdakı hansı göstəricidən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ $\pm 0,05\%$ -dən
- ☐ $\pm 0,2\%$ -dən
- ☐ $\pm 0,5\%$ -dən
- ☒ $\pm 1\%$ -dən
- ☐ $\pm 2\%$ -dən

Sual: Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşularına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ olein
- ☐ linolen
- ☐ klupanadon
- ☒ laurin
- ☐ ritsinol

Sual: Yağların sıxlığı aşağıda göstərilən hansı cihazla ölçülür? (Çəki: 1)

- ☐ refraktometr

- ☐ laktodensimetr
 - ☒ piknometr
 - ☐ aurometr
 - ☐ spirtometr
-

Sual: Hansı göstərici yağlarda refraktometrlə təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ turşuluq ədədi
 - ☐ sabunlaşma ədədi
 - ☐ polenski ədədi
 - ☐ yod ədədi
 - ☒ şüasındırma əmsalı
-

Sual: Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir? (Çəki: 1)

- ☐ saflaşdırma
 - ☐ hidratasiya
 - ☒ çökdürülmə
 - ☐ dezodorasiya
 - ☐ vinterezasiya
-

Sual: Aşağıdakı bitki toxumlarından hansı texniki məqsədlər üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ günəbaxan
 - ☐ soya
 - ☒ kətan
 - ☐ qarğıdalı
 - ☐ pambıq
-

Sual: Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdir? (Çəki: 1)

- ☒ 25%
 - ☐ 30%
 - ☐ 20%
 - ☐ 27%
 - ☐ 23%
-

Sual: Pəhriz kərə yağının rütubəti neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 20%
 - ☒ 26%
 - ☐ 25%
 - ☐ 21%
 - ☐ 23%
-

Sual: Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var? (Çəki: 1)

- ☐ 20%
 - ☐ 27%
 - ☐ 30%
 - ☒ 25%
 - ☐ 23%
-

Sual: Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin? (Çəki: 1)

- ☐ kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
 - ☐ heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos
 - ☒ təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yefındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos
 - ☐ təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos
 - ☐ təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yefındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos
-

Sual: Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☒ iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdarı
 - ☐ şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu
 - ☐ sıxlığı, nəmliyi, rəngi
 - ☐ konsistensiyası, çöküntünün miqdarı, yod ədədi
 - ☐ uçucu yağ turşularının miqdarı, ərimə, donma temperaturu, şüasına əmsalı
-

Sual: Bitki yağlarında fiziki-kimyəvi üsulla hansı göstəricilər müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ həcm kütləsi, şüasındırma əmsalı, konsistensiyası
 - ☒ sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə-donma temperaturu, uçucu yağ turşusunun miqdarı, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi
 - ☐ ərimə-donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı
 - ☐ turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
 - ☐ rəngi, çöküntünün miqdarı, sıxlıq, dadı, iyi
-

Sual: Yarımquruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı, çətənə, palma, kokos yağları
 - ☒ qarğıdalı, soya, günəbaxan, pambıq yağları
 - ☐ kakao, badam, zeytun, çətənə yağları
 - ☐ gənəgərçək, muskat, kokos, soya yağları
 - ☐ pambıq, palma, palma-nüvə, muskat yağları
-

Sual: Quruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ kətan, çətənə yağları
 - ☐ badam yağı, çətənə yağları
 - ☐ gənəgərçək, qarğıdalı, zeyrun yağları
 - ☐ palma-nüvə, kokos, muskat yağları
 - ☐ soya, zeytun, muskat, kakao yağları
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ kaprin
 - ☐ palmitin
 - ☐ stearin
 - ☒ eruk
 - ☐ araxin
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı qurumayan yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ günəbaxan, pambıq
- ☐ kətan, çətənə
- ☒ zeytun, badam

- ☐ kakos, palma
 - ☐ gənəgərçək, soya
-

Sual: Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır? (Çəki: 1)

- ☐ benzoy və asetat turşusu
 - ☐ xörək duzu və sirkə turşusu
 - ☒ askorbin və benzoy turşusu
 - ☐ benzoy turşusu və xörək duzu
 - ☐ askorbin və sirkə turşusu
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ linol
 - ☐ linolen
 - ☐ olein
 - ☐ arahidon
 - ☒ miristin
-

Sual: Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 10 dərəcə C
 - ☐ 15 dərəcə C
 - ☒ 20 dərəcə C
 - ☐ 25 dərəcə C
 - ☐ 30 dərəcə C
-

Sual: Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olmur? (Çəki: 1)

- ☐ A
 - ☐ D
 - ☒ C
 - ☐ K
 - ☐ E
-

Sual: Maye yağların yod ədədi neçədir? (Çəki: 1)

- ☐ 28- 40
 - ☐ 50- 70
 - ☐ 75- 100
 - ☒ 120- 200
 - ☐ 220- 300
-

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

- ☐ 1
 - ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
-

Sual: Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- ☐ tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları

- ☒ tərkibindəki doymamış yağ turşularına hidrogen birləşdirilərək bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları
 - ☐ aşağı mənfi temperaturda saxlanılan bitki yağları
 - ☐ tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada heyvanat yağları düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ mal, qoyun, donuz, sümük, yığıma yağ
 - ☐ donuz, qoyun, mal, kərə yağları
 - ☐ donuz, qoyun, balıq
 - ☐ qoyun yağı, yığıma yağ, kərə yağı
 - ☐ donuz yağı, mətbəx yağları, marqarin
-

Sual: Quruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ kətan, çətənə yağları
 - ☐ badam yağı, çətənə yağları
 - ☐ gənəgərçək, qarğıdalı, zeytun yağları
 - ☐ palma- nüvə, kakos, muskat yağları
 - ☐ soya, zeytun, muskat, kakao yağları
-

Sual: Yarımquruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı, çətənə, palma, kokos yağları
 - ☒ qarğıdalı, soya, günəbaxan, pambıq yağları
 - ☐ kakao, badam, zeytun, çətənə yağları
 - ☐ gənəgərçək, muskat, kokos, soya yağları
 - ☐ pambıq, palma, palma- nüvə, muskat yağları
-

Sual: Bitki yağlarında fiziki- kimyəvi üsulla hansı göstəricilər müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ həcm kütləsi, şüasındırma əmsalı, konsistensiyası
 - ☒ sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə, donma temperaturu, uçucu yağ turşusunun miqdarı, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi
 - ☐ ərimə- donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı
 - ☐ turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
 - ☐ rəngi, çöküntünün miqdarı, sıxlıq, dadı, iyi
-

Sual: Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☒ iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdarı
 - ☐ şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu
 - ☐ sıxlığı, nəmliyi, rəngi
 - ☐ konsistensiyası, çöküntünün miqdarı, yod ədədi
 - ☐ uçucu yağ turşularının miqdarı, ərimə, donma temperaturu, şüasındırma əmsalı
-

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

- ☐ 70- 100
 - ☐ 60- 80
 - ☒ 80- 100
 - ☐ 100- 150
 - ☐ 50- 100
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ hidrotasiya, dezodorasiya
- ☐ sintetik sterilizasiya
- ☐ bioloji, kimyəvi
- ☒ presləmə, ekstraksiya
- ☐ presləmə, hidrotasiya

Sual: Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin. (Çəki: 1)

- ☐ kakao, palma, pambıq, soya
- ☐ günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal
- ☒ günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı
- ☐ kətan, xaş- xaş, xardal, soya
- ☐ xardal, zeytun, badam, raps

Sual: Qurumayan bitki yağlarını göstərin. (Çəki: 1)

- ☐ kətan, xardal, günəbaxan, soya
- ☒ zeytun, xardal, badam, qoz
- ☐ zeytun, xardal, palma, soya
- ☐ badam, pambıq, qarğıdalı, raps
- ☐ soya, çətənə, badam, xardal

Sual: Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin. (Çəki: 1)

- ☐ mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- ☒ mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
- ☐ qoyun, donuz, quyruc yağı, xam piy
- ☐ qoyun, donuz, quyruc yağı, xam piy
- ☐ xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

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

- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 7
- ☐ 8

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

- ☐ 4
- ☐ 5
- ☒ 2

- ☐ 6
☐ 3
-

Sual: Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır? (Çəki: 1)

- ☐ yağın oksidləşməsi
☐ yağın acılaşması
☒ yağların hidrolizi
☐ yağların birləşməsi
☐ yağların parçalanması
-

Sual: Yağların qaxsımasının (acımasının) qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır? (Çəki: 1)

- ☒ antioksidantlar
☐ qələvi
☐ su
☐ turşu
☐ duz
-

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
☐ doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər
☐ triqliseridlər və boyaq maddələri
☐ doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu
☒ yağla suyun yüksək dispersiyası
-

Sual: Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- ☒ daha çox heyvanat yağı olmasına görə
☐ daha çox bitki yağı olmasına görə
☐ tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
☐ konsistensiyasına görə
☐ saxlanmaya davamlılığına görə
-

Sual: Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ suda həll olan karbohidratların miqdarı
☐ suda həll olan yağların miqdarı
☐ turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı
☒ suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
☐ qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı
-

Sual: Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ suda həll olan turşuların miqdarı
☒ suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı
☐ yağda həll olan qələvilərin miqdarı
☐ qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı
☐ turşuda həll olan yağların miqdarı
-

Sual: Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
 - ☐ dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
 - ☐ turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
 - ☒ rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
 - ☐ rəngi, dadı, turşuluğu, yağıllığı, iyi
-

Sual: Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu
 - ☐ dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası
 - ☐ yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı
 - ☒ yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu
 - ☐ turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası
-

Sual: Yağların qaxsıma dərəcəsini əks etdirən turşuluq ədədi ilə birlikdə yağların təzəliyi haqqında fikir yürüdən ədəd hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ turşuluq ədədi
 - ☐ yod ədədi
 - ☒ peroksid ədədi
 - ☐ sabunlaşma ədədi
 - ☐ Reyxert- Meyssel ədədi
-

Sual: Mayonezin keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 50
 - ☐ 100
 - ☐ 25
 - ☒ 30
 - ☐ 50
-

Sual: Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 25
 - ☐ 30
 - ☒ 100
 - ☐ 50
 - ☐ 10
-

Sual: Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☒ iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası
 - ☐ yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı
 - ☐ konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi
 - ☐ sıxlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı
 - ☐ sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
-

Sual: Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- ☐ yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi
- ☒ turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi

- ☐ Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq
☐ turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma ədədi

Sual: Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6

Sual: Mayonezlərin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 10
☐ 20
☒ 30
☐ 50
☐ 100

Sual: Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 10
☐ 30
☐ 50
☒ 100
☐ 20

Sual: Kələm tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə
☐ ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
☐ boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
☒ boz və ağ çürük, bakterioz
☐ fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi

Sual: Pomidorun xəstəliklərinə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
☐ ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
☐ boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
☐ boz və ağ çürük, bakterioz
☐ fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	37
Maksimal faiz	37
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı
 - ☒ iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası
 - ☐ konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi
 - ☐ sıxlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı
 - ☐ sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
-

Sual: Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 10
 - ☐ 25
 - ☒ 100
 - ☐ 50
 - ☐ 30
-

Sual: Fiziki-kimyəvi üsulla heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ konsistensiyası, iyi, dadı, turşuluğu, sıxlığı
 - ☒ nəmlik, turşuluq, yod ədədi, peroksid ədədi, ərimə və donma temperaturu
 - ☐ yod ədədi, sıxlığı, rəngi, konsistensiyası
 - ☐ turşuluq ədədi, süasındırma əmsalı, külün miqdarı, peroksid ədədi
 - ☐ konsistensiyası, dadı, külün miqdarı, nəmlik
-

Sual: Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ doymuş yağ turşuları
 - ☒ fermentlər
 - ☐ doymamış yağ turşuları
 - ☐ fosfatidlər
 - ☐ mumlar
-

Sual: Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir? (Çəki: 1)

- ☒ lipaza fermenti
 - ☐ fosfataza fermenti
 - ☐ reduktaza fermenti
 - ☐ katalaza fermenti
 - ☐ peroksidaza fermenti
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ yağlar, zülallar, toksiki elementlər
 - ☐ karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
 - ☒ toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklitlər
 - ☐ su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər
 - ☐ nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər
-

Sual: Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ yağda kənar mikrofloranın inkişafı
- ☐ heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması

- ☐ yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
 - ☒ yağa pantonlaşdırıcı mikroflora və göbələklərin yoluxması, duzlayanda maqnezium duzları və NaSO₄- ün düşməsi
 - ☐ qaymaq və kərədə süd turşusuna qıcqırdan mikrofloranın çox olması
-

Sual: Kəsmik hazırlamaq üçün yağsız süd hansı temperaturda pasteurizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 70 dərəcə C
 - ☐ 75 dərəcə C
 - ☐ 63 dərəcə C
 - ☒ 80 dərəcə C
 - ☐ 78 dərəcə C
-

Sual: Şirin kəsmik məmulatında şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 12- 25%
 - ☒ 13- 26%
 - ☐ 14- 20%
 - ☐ 15- 25%
 - ☐ 18- 25%
-

Sual: Yarım yağlı kəsmik məmulatının yağlılığı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 8%
 - ☐ 6%
 - ☐ 9%
 - ☐ 7%
 - ☐ 10%
-

Sual: Yağlı kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 20 dərəcə C
 - ☒ 12 dərəcə C
 - ☐ 15 dərəcə C
 - ☐ 18 dərəcə C
 - ☐ 14 dərəcə C
-

Sual: Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər? (Çəki: 1)

- ☐ saflaşdırma
 - ☐ hidratasiya
 - ☒ dezodorasiya
 - ☐ vintemizasiya
 - ☐ deaerasiya
-

Sual: Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ kətan
 - ☐ tunq
 - ☐ gənəgərçək
 - ☐ peril
 - ☒ soya
-

Sual: Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- ☐ Rusiyada
 - ☐ ABŞ
 - ☒ Fransada
 - ☐ Azərbaycanca
 - ☐ Almaniyada
-

Sual: Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər? (Çəki: 1)

- ☐ konsistensiyasına görə
 - ☒ daha çox (70-80%) təbii bitki yağı olmasına görə
 - ☐ daha çox heyvanat yağı olmasına görə
 - ☐ tərkibindəki mineral maddələrin sayına görə
 - ☐ saxlanmaya davamsızlığına görə
-

Sual: Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ südün sağıldığı dövr
 - ☒ mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr
 - ☐ südün soyudulduğu dövr
 - ☐ südün tərkibində mikrobların sayı 5 mindən çox olmadığı dövr
 - ☐ südün keyfiyyəti yoxlanılan dövr
-

Sual: Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ 2- atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
 - ☐ 2- atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvi turşulardır
 - ☒ 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
 - ☐ 3- atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşuların birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir.
 - ☐ 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
-

Sual: Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yağlılıq
 - ☐ qələviliyi
 - ☐ turşuluğu
 - ☒ təzəliyi
 - ☐ köhnəliyi
-

Sual: Yağlılığına görə kəsmik neçə faizli istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 16%, 8%, 3%
 - ☐ 12%, 5%, 7%
 - ☒ 18%, 9%, 5%
 - ☐ 19%, 10%, 7%
 - ☐ 18%, 7%, 6%
-

Sual: Yod ədədi nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

- ☐ 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☒ 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
-

Sual: Turşuluq ədədi nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☐ 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☒ 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☐ 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
-

Sual: Polenske ədədi nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☐ 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☒ 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☐ 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
-

Sual: Reyxert-Meyssel ədədi nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☒ 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
 - ☐ 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
-

Sual: Sabunlaşma ədədi nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☒ 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milligramla miqdarına
- ☐ 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına

- ☐ 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
 - ☐ 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
 - ☐ 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
-

Sual: Mayonez nədir? (Çəki: 1)

- ☐ bərk konsistensiyalı bitki yağı
 - ☐ ət kombinatında mal-qaranın emalı olan xam piy və sümükdən
 - ☒ bitki yağı əsasında hazırlanan yüksək qidalılıq dəyərinə malik
 - ☐ bitki yağlarının hidrogenləşdirilməsi ilə alınan məhsul
 - ☐ yağla suyun yüksək dispersli emulsiyası
-

Sual: Yağın turşuluq ədədi nədir? (Çəki: 1)

- ☒ 1 qr. yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarı
 - ☐ yağların həcm kütləsi və ya sıxlığı
 - ☐ 1 qr yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan birləşmiş yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarı
 - ☐ 100 qr. yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarı
 - ☐ yağların şüasındırma əmsalı
-

Sual: Sütün sıxlığı 20°S-də orta hesabla nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1,002-1,005 q/sm³
 - ☒ 1,027-1,032 q/sm³
 - ☐ 1,352-1,362 q/sm³
 - ☐ 1,333-1,335 q/sm³
 - ☐ 1,367-1,378 q/sm³
-

Sual: Zeytun yağı necə alınır? (Çəki: 1)

- ☒ isti və soyuq presləmə
 - ☐ presləmə
 - ☐ soyuq presləmə
 - ☐ ekstraksiya üsulu
 - ☐ isti presləmə üsulu
-

Sual: Qarğıdalı yağı necə alınır? (Çəki: 1)

- ☐ isti və soyuq presləmə
 - ☒ presləmə və ekstraksiya
 - ☐ soyuq presləmə
 - ☐ ekstraksiya üsulu
 - ☐ isti presləmə, həmçinin ekstraksiya üsulu
-

Sual: Günəbaxan yağı necə alınır? (Çəki: 1)

- ☒ isti və soyuq presləmə, ekstraksiya
 - ☐ presləmə və ekstraksiya
 - ☐ soyuq presləmə
 - ☐ ekstraksiya üsulu
 - ☐ isti presləmə, həmçinin ekstraksiya üsulu
-

Sual: Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan heyvanat yağına hansı misalı göstərmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ delfin yağını
 - ☐ donuz yağını
 - ☒ inək yağını
 - ☐ mal yağını
 - ☐ qoyun yağını
-

Sual: Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan heyvanat yağına hansı misalı göstərmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ inək yağını
 - ☒ mal, qoyun, donuz yağını
 - ☐ delfin yağını
 - ☐ balina yağını
 - ☐ balıq yağını
-

Sual: Fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı mətbəx yağlarında hansı təhlillər aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, dadı, iyi, rəngi
 - ☐ ağır metal duzları, mikroblar, göbələklər, konsistensiyası
 - ☒ yağın miqdarı, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluğu, ərimə və donma temperaturu, bərkliyi
 - ☐ rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, əridilmiş halda şəffaflığı
 - ☐ zərərsizlik göstəriciləri
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ ölçüsü, zədələnmənin növü, təzəliyi, dadı
 - ☐ zədələnmənin növü və dərəcəsi, ölçüsü, ətirliyi
 - ☒ forması, rəngi, təzəliyi, yetişməsi, səthinin vəziyyəti
 - ☐ iriliyi, yetişkənliyi, konsistensiyası, ətirliyi
 - ☐ zədələnmənin növü və dərəcəsi, ölçüsü, ətirliyi
-

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyəti hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ hissələrin nisbəti, C vitamini, karotin, netto kütləsi, kənar hissəciklər
 - ☐ rəngi, ləkəli olması, laklanması, markalanması, deformasiya
 - ☐ səthinin vəziyyəti, markalanması, etiket kağızının və ya litoqrafiyanın estetik tətibatı
 - ☒ təyinatı, saxlanılmağa davamlılığı, erqonomik, estetik və təhlükəsizlik
 - ☐ PH göstəicisi, konservantların kütlə payı, ağır metallar, pestisidlər
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin saxlanması üçün hansı anbarlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ soyudulmayan və soyudulan
 - ☐ birmərtəbəli, çoxmərtəbəli
 - ☒ sadə və ixtisaslaşdırılmış
 - ☐ birmərtəbəli, birmərtəbəli-zirzəmili
 - ☐ yerin səthində və dərinliyində olan
-

Sual: Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ jeleli konfet, puding unu, halva, mürəbbə
- ☐ çörək-bulka istehsalında, qatılaşıdırılmış süd, likör-araq məmulatının
- ☐ aşxana şərbətlərinin, meyvə-giləmeyvə ekstraktlarının
- ☐ karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və bulka məmulatı
- ☒ puding, qutab və piroqlar üçün içlik, 1-ci və 2-ci xörəklərin hazırlanmasında

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	35
Maksimal faiz	35
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☒ fermentlərin təsiri ilə yağın parçalanması məhsullarının toplanması və qələvi məhsullarının əmələ gəlməsi
- ☐ pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- ☐ süddə və pendirdə yağ turşusunu qıcqırdan bakteriyaların olması
- ☐ pendirin həddindən artıq «quru» bişirilməsi
- ☐ tam yetişməməsi

Sual: Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☒ dənənin səliqəsiz, natamam emalı, pendir kütləsində rütubətin çox olması
- ☐ qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal olunmaması
- ☐ südün yüksək yağlılığı
- ☐ pendir layının düzgün əmələ gəlməməsi
- ☐ pendir kütləsinin yüksək turşuluğu

Sual: Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☒ ikinci qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal edilməməsi, düzgün qəliblənməməsi
- ☐ yüksək turşuluğu olan süddən istifadə olunması
- ☐ südün yüksək yağlılığı
- ☐ pendir kütləsinin yüksək turşuluğu
- ☐ yelini mastit xəstəliyinə tutulmuş inəklərin südündən istifadə olunması

Sual: Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır? (Çəki: 1)

- ☒ erqosterin
- ☐ lesitin
- ☐ kefalin
- ☐ xolesterin
- ☐ sterin

Sual: Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır? (Çəki: 1)

- ☐ fosfatidlər
- ☒ xolesterin

- ☐ mineral maddələr
 - ☐ üzvi turşular
 - ☐ süd şəkəri
-

Sual: Yoqurt istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ mezofil çöpləri və maya göbələyi
 - ☐ azidofil və laktobasil çöpləri
 - ☒ termofil, streptokokklar və bolqar çöplərindən
 - ☐ termofil çöpləri və maya göbələkləri
 - ☐ laktobasil və mezofil çöpləri
-

Sual: Qımız istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ bolqar çöpləri və maya göbələkləri
 - ☐ mezofil və termofil çöpləri
 - ☐ asidofil və maya göbələkləri
 - ☐ termofil və bolqar çöpləri
 - ☐ asidofil və termofil çöpləri
-

Sual: Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ camış südü
 - ☐ zebr südü
 - ☒ at südü
 - ☐ keçi südü
 - ☐ inək südü
-

Sual: Südü neçə dəqiqədə qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir? (Çəki: 1)

- ☐ 65 dərəcə C
 - ☐ 70 dərəcə C
 - ☐ 60 dərəcə C
 - ☒ 75 dərəcə C
 - ☐ 72 dərəcə C
-

Sual: Südün tərkibində korotin su ilə birləşib hansı vitaminə çevrilir? (Çəki: 1)

- ☐ D vitamininə
 - ☐ C vitamininə
 - ☐ B₁₂ vitamininə
 - ☐ E vitamininə
 - ☒ A vitamininə
-

Sual: Hansı heyvanın südündə süd şəkəri çox olur? (Çəki: 1)

- ☐ inək südündə
 - ☒ at südündə
 - ☐ camış südündə
 - ☐ keçi südündə
 - ☐ dəvə südündə
-

Sual: Südə yaşlı inəklərin südü və ağız südünün qarışdırılması, yelinin iltihabı süddə hansı qüsurları yaradır? (Çəki: 1)

- ☐ acı dadı
 - ☐ çürümə
 - ☐ kəskin dadlı
 - ☒ duzlu
 - ☐ metal dadı
-

Sual: Südün tərkibində olan bəzi bağırsaq bakteriyaları, maya göbələkləri, yağ turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır? (Çəki: 1)

- ☐ dərman iyi
 - ☐ balıq iyi
 - ☐ ammoniyak qoxulu
 - ☒ köpüklənmə
 - ☐ çox Sulu
-

Sual: Quru süddə «piyvari tam» qüsuru hansı halda yaranır? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal prosesi düzgün aparılmadıqda
 - ☐ istehsalında yağlı süddən istifadə edildikdə
 - ☒ süd yağı oksidləşdikdə
 - ☐ germetik tarada saxlanmadıqda
 - ☐ yüksək temperaturda qurudulduqda
-

Sual: «Hipp»1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ 3
 - ☐ 10
 - ☒ doğulan gündən 6 ayadək
 - ☐ 1 yaşınadək
 - ☐ 1 yaşından 3 yaşınadək
-

Sual: Uşaqlar üçün sayılan «Малыш»- da rütubət neçə faizdən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 5
 - ☐ 8
 - ☒ 4
 - ☐ 3
 - ☐ 2
-

Sual: Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin? (Çəki: 1)

- ☐ heyvanat yağı, zülallı maddələr, xörək duzu, yumurta tozu
- ☐ kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar

- ☐ bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər
 - ☒ bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr
 - ☐ heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr
-

Sual: Desert mayonezlərinin tərkibini göstərin? (Çəki: 1)

- ☐ heyvanat yağı, sirkə turşusu, şəkər, karbohidrat
 - ☐ kərə yağı, bitki yağı, zülali maddələr, ətirli- dadlı əlavələr
 - ☒ bitki yağı, limon turşusu, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr
 - ☐ zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər
 - ☐ şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı, karbohidrat
-

Sual: Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
 - ☐ suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
 - ☒ yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
 - ☐ ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, rəngi, şəffaflığı
 - ☐ suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
-

Sual: Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- ☐ zülallarla, üzvi turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə
 - ☒ həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə
 - ☐ karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə
 - ☐ zülallarla, pigmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə
 - ☐ həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfolipidlərlə zənginliyinə görə
-

Sual: Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 - ☒ yağısız süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 - ☐ üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 - ☐ üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 - ☐ pastərizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
-

Sual: Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
 - ☐ kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağısız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
 - ☒ kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pastərizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
 - ☐ kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə
 - ☐ kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə
-

Sual: Ərgin südü neçə dərəcə temperaturda emal etməklə alınır və yağlılığı neçə faizdir? (Çəki: 1)

- ☐ 75 dərəcə C- də, 2- 3%
- ☐ 80 dərəcə C- də, 4- 5%

- ☒ 95 dərəcə C- də, 4- 6%
 - ☐ 60 dərəcə C- də, 1- 2%
 - ☐ 70 dərəcə C- də, 3- 4%
-

Sual: Sütün yağsız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ kazein, süd yağı, zülallar, süd şəkəri
 - ☐ laktoza, üzvi turşular, yağ, su
 - ☒ kozein, laktoza, zərdab zülalı, mineral maddələr
 - ☐ zərdab zülalı, laktoza, yağ, su
 - ☐ mineral maddələr, laktoza, yağ, su
-

Sual: Sütün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ faiz
 - ☐ qram
 - ☐ kkal
 - ☒ terner dərəcə (T dərəcə)
 - ☐ dərəcə selsi (C dərəcə)
-

Sual: Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağıllığı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3,2%
 - ☐ 4,5%
 - ☐ 3,8%
 - ☒ 3,6%
 - ☐ 3,5%
-

Sual: Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir? (Çəki: 1)

- ☒ 70%
 - ☐ 60%
 - ☐ 65%
 - ☐ 72%
 - ☐ 75%
-

Sual: Yüksək yağlı kəsmik məmulatında yağıllıq neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15- 20%
 - ☒ 20- 26%
 - ☐ 25- 30%
 - ☐ 15- 18%
 - ☐ 23- 27%
-

Sual: Yağsız kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15 dərəcə C
 - ☐ 16 dərəcə C
 - ☒ 18 dərəcə C
 - ☐ 20 dərəcə C
 - ☐ 14 dərəcə C
-

Sual: Sütün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin? (Çəki: 1)

- ☐ 50
☐ 70
☐ 100
☒ 120
☐ 90

Sual: 1 litr süd yaşlı insanın gün ərzində vitamin və zülallara olan tələbatının neçə faizini təmin edir? (Çəki: 1)

- ☐ 40- 60%
☐ 25- 35%
☐ 35- 50%
☒ 35- 53%
☐ 28- 45%

Sual: Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 2
☒ 3
☐ 4
☐ 6
☐ 5

Sual: Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin. (Çəki: 1)

- ☐ nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə T
☐ nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə T
☒ nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə T
☐ nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə T
☐ nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə T

Sual: Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 9%, 11%, 15% və 35%- li
☐ 10%, 18%, 25% və 40%- li
☒ 8%, 10%, 20%- li
☐ 25%, 20%, 30%- li
☐ 15%, 18%, 30- 35%-li

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Motal pendiri istehsalında hansı növ süddən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ inək südü
☐ keçi südü
☐ camış südü
☒ qoyun südü

☐ dəvə südü

Sual: Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurları səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
 - ☒ turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunması
 - ☐ duzlama mərhələsinə əməl olunmaması
 - ☐ pendiri duzlamaq üçün maqnezium və sulfat duzları qatışıq olan duz işlədilməsi
 - ☐ heyvanların, südə acı dad verən yemlə
-

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansı südün uzunmüddətli pasteurizasiyasını göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ 72-74 dərəcə C
 - ☐ 63-69 dərəcə C
 - ☒ 63-65 dərəcə C
 - ☐ 59-62 dərəcə C
 - ☐ 60-65 dərəcə C
-

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansı südün qısamüddətli pasteurizasiyasını göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ 62-65 dərəcə C
 - ☐ 70-75 dərəcə C
 - ☐ 65-69 dərəcə C
 - ☒ 72-76 dərəcə C
 - ☐ 75-85 dərəcə C
-

Sual: Südün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır? (Çəki: 1)

- ☐ fosfataza fermenti
 - ☐ reduktaza fermenti
 - ☐ katalaza fermenti
 - ☒ lipaza fermenti
 - ☐ peroksidaza fermenti
-

Sual: Hansı fermentin təsiri ilə südün pasteurizə olub- olmamasını təyin edirlər? (Çəki: 1)

- ☒ fosfataza fermenti
 - ☐ peroksidaza fermenti
 - ☐ katalaza fermenti
 - ☐ reduktaza fermenti
 - ☐ lipaza fermenti
-

Sual: Kefir və asidofil qatığının yağlılığı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

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

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

- ☐ dondurulmuş süddən
- ☐ sterilizasiya olunmuş süddən

- ☐ ərgin süddən
 - ☒ pasterizə edilmiş süddən
 - ☐ zülallı süddən
-

Sual: Yağlı kəsmik məmulatını neçə dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ -8 dərəcə C
 - ☐ -10 dərəcə C
 - ☒ -12 dərəcə C
 - ☐ -15 dərəcə C
 - ☐ -13 dərəcə C
-

Sual: Yağsız kəsmik məmulatı neçə dərəcə temperaturda saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ -18 dərəcə C
 - ☐ -14 dərəcə C
 - ☐ -15 dərəcə C
 - ☐ -17 dərəcə C
 - ☐ -20 dərəcə C
-

Sual: Şpatel ilə kərə yağının hansı orqanoleptiki göstəricisi təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ dadı
 - ☐ rəngi
 - ☐ şəffaflığı
 - ☒ konsistensiyası
 - ☐ iyi
-

Sual: Quru süd konservlərinə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ yağlı və yağsız quru süd tozu, quru ayran, quru zərdab, quru qaymaq, quru pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları, qurut, dondurma və uşaq qidası
 - ☐ quru ayran, quru zərdab, quru qaymaq, quru pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları, qurut
 - ☐ yağlı və yağsız quru süd tozu, dondurma, uşaq qidası
 - ☐ quru qaymaq, dondurma və uşaq qidası, yağlı və yağsız quru süd tozu
 - ☐ ayran, quru zərdab, quru qaymaq, quru pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları
-

Sual: Quru süd məhsullarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ konsistensiyası, dad və iyi, nəmliyi, turşuluğu
 - ☐ yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, konsistensiyası
 - ☐ turşuluğu, yağın miqdarı, həll olması, xarici görünüşü
 - ☐ xarici görünüşü, konsistensiyası, həll olması, dadı,
 - ☒ nəmliyi, yağın miqdarı, turşuluğu, həll olması
-

Sual: Müxtəlif pendirlərdə suyun miqdarı hansı aralıqda təbəddüd edir? (Çəki: 1)

- ☐ 10%-dən 67%-ə qədər
 - ☒ 19%-dən 69%-ə qədər
 - ☐ 25%-dən 70%-ə qədər
 - ☐ 29%-dən 70%-ə qədər
 - ☐ 15%-dən 60%-ə qədər
-

Sual: Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ təzə, quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
 - ☒ təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən
 - ☐ təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən
 - ☐ quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən
 - ☐ quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən
-

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

- ☐ 42%
 - ☐ 45%
 - ☒ 40%
 - ☐ 30%
 - ☐ 22%
-

Sual: Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
 - ☐ turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
 - ☐ xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
 - ☒ xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
 - ☐ rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi
-

Sual: Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıcqırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Duzluqda yetişən pendirləri soyuducu olan mağazalarda, soyuq vaxtda neçə gün saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- ☐ 5
 - ☐ 7
 - ☐ 8
 - ☐ 10
 - ☒ 15
-

Sual: Mağaza şəraitində ilin isti vaxtında duzluqda yetişən pendirləri neçə gün saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- ☐ 5
 - ☐ 7
 - ☐ 8
 - ☒ 10
 - ☐ 14
-

Sual: Tərkibindəki yağın miqdarına görə yüksək yağlı kəsmik məmulatının yağ faizi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ 20-26%

- ☐ 15-17%
 - ☐ 8,0%
 - ☐ 1,0%
 - ☐ 30-40%
-

Sual: Kəsmik necə hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ süd 95 dərəcə S-də pasteurizə edilir, asidofil çöpləri ilə mayalanıb özbaşına preslənməklə zərdabı ayrılır
 - ☐ zərdabın bişirilib çökdürülməsindən alınan albumin südə qatılır, asidofil çöpləri ilə mayalanır
 - ☐ yağsızlaşdırılmış süd mayalanır və nəmliyi 85% qalana qədər zərdabı kənar edilir
 - ☐ ev şəraitində inək və ya camış qatığını süzməklə, süd kombinatında isə sənaye üsulu ilə hazırlanır
 - ☒ zülallı turşudulmuş süd məhsulu olub, pasteurizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsinin kənar edilməsi ilə hazırlanır
-

Sual: Dövlət standartlarının tələbinə görə yüksək yağlı qatığın yağıllığı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3,2%-dən çox
 - ☒ 6%-dən az olmamalıdır
 - ☐ 1,5%-dən çox
 - ☐ 2,5%-dən çox
 - ☐ 3%-dən çox
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin süni qurudulması prosesinə aşağıdakı sıralardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ 3-4 san 0,4%-li qaynayan qələvi məhlulu ilə emaldan sonra qurutma
 - ☐ məhsulun növündən və temperaturdan asılı olaraq 5-12 gün qurutma
 - ☒ məhsulun növündən və temperaturdan asılı olaraq 3-5 saat qurutma
 - ☐ temperatur tədricən 40°S-dən 80°S-yə qədər artırılaraq 9-12 saat qurutma
 - ☐ kükürd qazına verilib sonra kölgədə qurutma
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin təbii qurudulması prosesinə aşağıdakı sıralardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ 3-4 san 0,4%-li qaynayan qələvi məhlulu ilə emaldan sonra qurutma
 - ☒ məhsulun növündən və temperaturdan asılı olaraq 5-12 gün qurutma
 - ☐ məhsulun növündən və temperaturdan asılı olaraq 3-5 saat qurutma
 - ☐ temperatur tədricən 40°S-dən 80°S-yə qədər artırılaraq 9-12 saat qurutma
 - ☐ kükürd qazına verilib sonra kölgədə qurutma
-

Sual: Kənd təsərrüfatı məhsulları hansı indekslə işarə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ H hərfi ilə
 - ☐ R hərfi ilə
 - ☒ S hərfi ilə
 - ☐ M hərfi ilə
- ☐ H₈ hərfi ilə
-

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Sütün tərkibindəki zülal necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ albumin
- ☐ qlobulin
- ☐ qordein
- ☐ qliadin
- ☒ kazein

Sual: Aşağıdakılardan hansı süd şəkəridir? (Çəki: 1)

- ☐ qlükoza
- ☐ saxaroza
- ☐ fruktoza
- ☐ invert şəkər
- ☒ laktoza

Sual: Yağlılığına görə kəsmik neçə faizli istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 16%, 8%, 3%
- ☐ 12%, 5%, 7%
- ☒ 18%, 9%, 5%
- ☐ 19%, 10%, 7%
- ☐ 18%, 7%, 6%

Sual: Sütün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ 140-155 dərəcə C
- ☐ 130-140 dərəcə C
- ☒ 135-150 dərəcə C
- ☐ 138-145 dərəcə C
- ☐ 140-150 dərəcə C

Sual: Sütün homogenləşdirilməsi nə deməkdir? (Çəki: 1)

- ☐ süd yağının dondurulması
- ☐ süd yağının yüksək temperaturda əridilməsi
- ☐ süd yağının bir yerə toplanması
- ☒ süddə yağ kürəciklərinin xırdalanması və südün hər tərəfinə bərabər yayılması
- ☐ süd yağının yığılması

Sual: Süd yağının tərkibində olan ergosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitaminə çevrilir? (Çəki: 1)

- ☐ A
- ☐ B
- ☐ K

- ☒ D
☐ E
-

Sual: Südün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır? (Çəki: 1)

- ☐ 81,5
☐ 82,1
☒ 87,5
☐ 91,5
☐ 95,8
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı xamanın orqanoleptiki qiymətləndirilməsinə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ rəngi
☐ konsistensiyası
☐ dadı
☐ iyi
☒ turşuluğu
-

Sual: Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər? (Çəki: 1)

- ☒ 20
☐ 80
☐ 40
☐ 70
☐ 60
-

Sual: Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 20
☐ 30
☐ 40
☐ 50
☒ 60
-

Sual: Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ südün sağıldığı dövr
☒ mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr
☐ südün soyudulduğu dövr
☐ südün tərkibində mikrobların sayı 5 mindən çox olmadığı dövr
☐ südün keyfiyyəti yoxlanılan dövr
-

Sual: Pendirlərin orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ daxili şəkli, rəngi, nəmliyi, konsistensiyası, xarici görünüş
☐ dad və iyi, daxili şəkli, xörək duzunun miqdarı
☐ yağlılığı, dad və iyi, konsistensiyası, rəngi, daxili şəkli
☒ daxili şəkli, rəngi, dad və iyi, konsistensiyası, xarici görünüş
☐ turşuluğu, daxili şəkli, rəngi, xarici görünüşü
-

Sual: Aşağı yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 45-60%
☐ 60%-dən çox
☐ 25-45%
☒ 10-12%
☐ 10%-dən az

Sual: Yüksək yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 45-60%
☒ 60%-dən çox
☐ 25-45%
☐ 10-12%
☐ 10%-dən az

Sual: Yağsız pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 45-60%
☐ 60%-dən çox
☐ 25-45%
☐ 10-12%
☒ 10%-dən az

Sual: Turşudulmuş və duza qoyulmuş meyvə və tərəvəzlərdə konservləşdirici maddə nədir? (Çəki: 1)

- ☐ sirkə turşusu
☐ şəkər
☒ mikroorqanizmlərin və süd turşusu bakteriyalarının təsiri ilə duzluqda əmələ gələn süd turşusu
☐ şəkər və duz
☐ şərab turşusu

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Yumurtanın təzəliyi hansı cihazla təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ purka
☐ refraktometr
☒ ovoskop
☐ polyarimetr
☐ piknometr

Sual: Yumurtanın fiziki-kimyəvi üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ dadı, iyi, turşuluğu
☒ təzəliyi, kütləsi, xüsusi çəkisi, sarının indeksi
☐ konsistensiyası, nəmliyi, turşuluğu

- ☐ sıxlığı, şüasındırma əmsalı, yod ədədi, kütləsi
- ☐ rəngi, şəffaflığı, turşuluq ədədi, yod ədədi

Sual: Toyuq yumurtasının kütləsi və ölçüsü nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ qabıqdan, ağdan, sarıdan
- ☐ saxlanma üsulundan, müddətindən
- ☒ quşların cinsindən, yaşından, yemlənməsindən
- ☐ mikrobioloji proseslərin inkişafından
- ☐ anomaliyalardan

Sual: Şirə balındakı dekstrinlər: (Çəki: 1)

- ☐ parçalanır və müalicəvi xassəsi itir
- ☐ çətinliklə seçilən bulanıq əmələ gətirir
- ☐ spirtdə həll olur, çöküntü vermir
- ☐ südə oxşar bulanıq əmələ gətirir
- ☒ spirtə həll olmur, çöküntü verir

Sual: Təbii balı necə saxtalaşdırırlar? (Çəki: 1)

- ☒ müxtəlif maddələr qatmaqla
- ☐ qızdırmaqla
- ☐ qaynatmaqla
- ☐ su hamamında 60°S-dək qızdırmaqla
- ☐ 60°S-dən yüksək temperaturda qızdırmaqla

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yumurta tozunun fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, nımlıyı, həll olması
- ☒ nəmliyi, həll olması, turşuluğu, külün, yağ və zülalı maddələrin miqdarı
- ☐ konsistensiyası, turşuluğu, xüsusi çəkisi
- ☐ rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı
- ☐ rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı

Sual: Kütləyə görə toyuq yumurtasının faizlə miqdarını göstərin (Çəki: 1)

- ☐ 55% - ağ, 30% - sarısı, 15% - qabığı
- ☐ 50% - ağ, 25% - sarısı, 25% - qabığı
- ☒ 56% - ağ, 32% - sarısı, 12% - qabığı
- ☐ 57% - ağ, 33% - sarısı, 10% - qabığı
- ☐ 58% - ağ, 28% - sarısı, 14% - qabığı

Sual: Pəhriz yumurtaları hansı temperatur şəraitində saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ 0 dərəcə C ilə 20 dərəcə C arasında
☐ 25-30 dərəcə C
☐ -18 dərəcə C
☐ 0 dərəcədən - 2 dərəcə C -dək
☐ 20 dərəcə C

Sual: Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ jeleli konfet, puding unu, halva, mürəbbə
☐ çörək-bulka istehsalında, qatılaşdırılmış süd, likör-araq məmulatının
☐ aşxana şərbətlərinin, meyvə-giləmeyvə ekstraktlarının
☐ karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və bulka məmulatı
☒ puding, qutab və piroqlar üçün içlik, 1-ci və 2-ci xörəklərin hazırlanmasında

Sual: Ən iri nişasta dənəsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ kartof
☐ qarğıdalı
☐ düyü
☐ vələmir
☐ buğda

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Morfoloji əlamətlərinə görə ət-subməhsulları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 3
☒ 4
☐ 5
☐ 7
☐ 8

Sual: Ət konservlərinin keyfiyyəti hansı termiki halda tədqiq edilir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuq
☒ qızdırılmış
☐ dondurulmuş
☐ qaynadılmış
☐ otaq temperaturunda

Sual: Ət konservlərinin istehsalı üçün əsas xammal nədir? (Çəki: 1)

- ☐ noxud, yarma, makaron məmulatı, xörək duzu
☐ müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
☐ yarma, lobya, noxud, makaron məmulatı

- ☐ soğan, sarımsaq, müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- ☒ mal, qoyun, donuz, quş əti, əlavə ərzaqlar və heyvan piyi

Sual: Vafli nədir? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərində malik xoş görünüşlü qənnadı məmulatı
- ☐ buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- ☒ qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsaməli, səthi şəbəkəli məmulat
- ☐ çalınmış xəmindən yağlı-şəkərli peçenye
- ☐ təbəqəli lifli kütlədən ibarət olub qovrulmuş yağlı toxumlardan və çalınmış karamel kütləsinin qarışığından ibarət məmulat

Sual: "Qalet" nədir? (Çəki: 1)

- ☐ badamlı-qozlu yağlı-şəkərli peçenye
- ☒ quru, nəmliyi az, unlu məmulat
- ☐ şəkərli xəmindən yağlı-şəkərli peçenye
- ☐ çalınmış xəmindən yağlı-şəkərli peçenye
- ☐ buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavəli, kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Ət çıxarı nədir? (Çəki: 1)

- ☐ ət istehsalı üçün xammal
- ☐ normal yemlənmiş heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% mədə bağırsağ möhtəviyyatına edilən güzəşt çıxıldıqdan sonra qalan kütləsi
- ☒ buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti
- ☐ heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsi
- ☐ heyvanların ətlik məhsuldarlığı

Sual: Diri kütlə nədir? (Çəki: 1)

- ☐ heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsi
- ☐ buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti
- ☐ heyvanların ətlik məhsuldarlığı
- ☐ ət istehsalı üçün xammal
- ☒ normal yemlənmiş heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% mədə bağırsağ möhtəviyyatına edilən güzəşt çıxıldıqdan sonra qalan kütləsi

Sual: Cəmdəyin kütləsi nədir? (Çəki: 1)

- ☐ buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti
- ☐ ət istehsalı üçün xammal
- ☒ heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsi

- ☐ normal yemlənmiş heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% mədə bağırsaq möhtəviyyatına edilən güzəşt çıxıldıqdan sonra qalan kütləsi
- ☐ heyvanların ətlik məhsuldarlığı
-

Sual: Ov quşları hansı qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ meşə quşları, dağ quşları, çöl quşları, su quşları, bataqlıq quşları
- ☐ tetra, sibirxoru, ağ kəklik, qırqovul, bataqlıq quşları
- ☐ qaşqaldağ, ordək, qazlar, cüllütlər, dağ kəkliyi
- ☐ dağ kəkliyi, dağ hindtoyuğu, su quşları
- ☐ boz kəklik, bildirçin, qaşqaldaq, meşə quşları
-

Sual: Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddədən və nə qədər istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☒ qlütamin turşusunun natrium duzundan xammal kütləsinin 0,1-9,2%-i qədər
- ☐ hər 100 kq xammala 10 kq qan zərdabı
- ☐ duz qatışıqı hər 10 kq xammala 2-5 q miqdarında
- ☐ xammala 1-3% miqdarında quru üzsüz süd əlavə edilir
- ☐ 100 kq ətə askorbin turşusu 47-50 q. və ya 50 q. askorbinat natrium əlavə edilir
-

Sual: Hislənmiş kolbasalar hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
-

Sual: Hansı məhsullar subməhsullar adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ kürək hissəsi, çiyin hissəsi, kəllə
- ☐ döş hissəsi, arxa hissəsi, yelin
- ☐ sağ və sol kürək, bud hissəsi
- ☐ döş hissəsi, kürək hissəsi, kəllə, quyruq
- ☒ mal qaranın kəsilməsindən əldə edilən, yemək üçün yararlı daxili üzvlər, ayaqlar, quyruq, kəllə, yelin
-

Sual: Antrekot əti cəmdəyin hansı hissəsindən alınır? (Çəki: 1)

- ☐ arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınır
- ☐ yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabərölçülü və bərabər kütləli can əti tikələridir.
- ☐ qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərölçülü və kütləli ət tikələrindən ibarətdir. Kütləsi 125 q. olur.
- ☐ qalınlığı 2-3 sm, kütləsi 125 q. olan oval formalı yumşaq tikələrdən ibarətdir
- ☒ kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış – oval formalı yumşaq ət tikələrindən ibarətdir. Qalınlığı 1,5-2 sm, kütləsi 125 q. olur
-

Sual: Ən yüksək qidalılıq dəyərində malik toxuma hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ əzələ
- ☐ birləşdirici
- ☐ yağ
- ☐ sümük

☐ qığırdaq

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şərabın dequstasiyası zamanı bir dəfəyə neçə nümunə dequstasiya olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 7-10
☐ 5-7
☐ 1-3
☐ 3-5
☒ 10-12

Sual: Pivənin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan davamlılığı nə ilə təyin olunur? (Çəki: 1)

- ☐ ayla
☒ günlə
☐ illə
☐ saatla
☐ dəqiqə ilə

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşı maddələrinə görə şərablar hansı xassələrlə fərqlənir? (Çəki: 1)

- ☐ yetişməmiş, kobud, xoşagəlməz
☐ şəffaflıq dərəcəsi, şərabın rəngi, iyi
☒ büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
☐ xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin
☐ yüngül, zəif, tünd

Sual: Tütün məmulatının tərkibindəki nikotinin necə qramı insan orqanizminə öldürücü təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ 0,08
☐ 0,1
☐ 0,01
☐ 0,05
☐ 0,02

Sual: Pivə istehsalında işlədilən əsas xammallar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ arpa səməni, buğda unu, mayaotu, su
- ☐ qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
- ☒ arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
- ☐ mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su
- ☐ qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su

Sual: Pivənin keyfiyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ texnoloji proseslərə riayət olunmasından
- ☐ hazır səməninin cilalanaraq maqnit sahəsindən keçirilib, xüsusi dəyirməyə üyüdüldükdən hazırlanan suslodan
- ☐ pivənin qıcqırdılması və yetişdirilməsindən
- ☒ istehsal üçün sərf olunan arpa səmənisinin və mayaotunun dadından və keyfiyyətindən
- ☐ qatılan əlavə xammalların keyfiyyətindən

Sual: Pivənin keyfiyyətinə təsir edən fiziki-kimyəvi göstəricilər hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ köpüyünün hündürlüyü, davamlılığı, turşuluğu
- ☐ xarici tərtibatı, turşuluğu, yoda görə rəngi
- ☒ tərkibində olan spirt və ilk susloda quru maddələrin faizlə miqdarı, turşuluğu, yoda görə rəngi, karbon qazının miqdarı və davamlılığı
- ☐ turşuluğu, köpüyünün hündürlüyü, şəffaflığı, dadı
- ☐ yoda görə rəngi, köpüyünün hündürlüyü, şəffaflığı

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Duzlanmış və sirkəyə qoyulmuş balıqların fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ iyi, dadı, konsistensiyası, xörək duzunun və sirkə turşusunun miqdarı
- ☒ xörək duzu və sirkə turşusunun miqdarı, yağın və zülalın miqdarı
- ☐ konsistensiyası, iyi, dadı, xörək və sirkə turşuluğunun miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, hissələrə ayrılma, yağ və zülalın miqdarı
- ☐ hissələrə ayrılma, konsistensiyası, xörək duzunun və yağın miqdarı

Sual: Balığın ayrı-ayrı hissələrinin kütlə tərkibini təyin etməkdə məqsəd nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ faktiki həzmini təyin etmək
- ☐ keyfiyyətini ekspertiza etmək
- ☐ qidalılıq dəyərini təyin etmək
- ☐ keyfiyyət göstəricilərinin dövlət standartlarının və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verib- vermədiyini müəyyən etmək

☒ balıqların emalı zamanı alınan yarımfabrikatların və ya hazır məhsulların miqdarını bilməklə yanaşı, bu balıqlardan alınan məhsulların maya dəyərini və satış qiymətini təyin etmək

Sual: Balıqları neçə üsulla duzlayırlar? (Çəki: 1)

- ☐ 4
☐ 5
☒ 3
☐ 2
☐ 6

Sual: Preserv nədir? (Çəki: 1)

- ☐ “Yağda pörtülmüş sayra”
☒ ətirli, xüsusi dada malik, sirkədə duzlanıb bankalarda hermetik qablaşdırılmış balıq məhsulu
☐ “Yağda şprot”
☐ Treska balıqlarının qara ciyərindən təbii balıq məhsulu
☐ “Yağda tunes”

Sual: Balıq konservləri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 2
☐ 3
☐ 5
☐ 6
☐ 4

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Marqarinin istehsalı hansı texnoloji üsulla aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ presləmə üsulu ilə
☐ ekspubnsion üsulu ilə
☒ fasiləli və fasiləsiz üsulu ilə
☐ ekstraksiya üsulu ilə
☐ çökdürmə üsulu ilə

Sual: Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır? (Çəki: 1)

- ☐ benzoy və asetat turşusu
☐ xörək duzu və sirkə turşusu
☒ askorbin və benzoy turşusu
☐ benzoy turşusu və xörək duzu
☐ askorbin və sirkə turşusu

Sual: Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
 - ☐ doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər
 - ☐ triqliseridlər və boya maddələri
 - ☐ doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu
 - ☒ yağla suyun yüksək dispersiyası
-

Sual: Yığma yağ nədən istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ☐ mal piyindən
 - ☐ qoyunun quyruq piyindən
 - ☐ donuz piyinin əridilməsindən
 - ☐ təzə sümükdən
 - ☒ əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdağdan
-

Sual: Aşağıdakı yağlardan hansıları quruyan yağlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ zeytun, badam
 - ☐ soya, pambıq
 - ☐ günəbaxan, qarğıdalı
 - ☒ kətan, çətənə
 - ☐ gənəgərçək, palma
-

Sual: Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarına aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ kakao, palma, muskat
 - ☐ kətan, çətənə, zeytun
 - ☐ zeytun, badam, dırnaq yağı
 - ☐ soya, pambıq, palmanüvə
 - ☐ gənəgərçək, kakao, delfin
-

Sual: Bitki yağlarının ağardılması üçün onları nə ilə emal edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ kəskin su buxarı ilə
 - ☐ qələvi ilə saflaşdırmaqla
 - ☐ yüngül fraksiyalı benzinlə
 - ☐ su ilə qızdırılmaqla
 - ☒ adsorbentlərlə
-

Sual: Bərk bitki yağlarından ən çox istifadə olunanlar hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı, soya,
 - ☐ günəbaxan, zeytun
 - ☒ kakao, palma
 - ☐ kətan, çətənə
 - ☐ dırnaq, kakao
-

Sual: Ən çox istifadə olunan bitki yağlarına hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- ☒ günəbaxan, qarğıdalı, zeytun, soya, pambıq, xardal
- ☐ qurumayan gənəgərçək, palmanüvə, çətənə
- ☐ kətan, çətənə, qarğıdalı

☐ zeytun, dırnaq, kakao, palma, muskat

Sual: Hansı yağların yod ədədi çoxdur? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
 - ☐ zeytun, badam, qarğıdalı
 - ☐ qurumayan gənəgərçək, palmanüvə
 - ☒ kətan, çətənə
 - ☐ dırnaq, kakao, palma, muskat
-

Sual: Hansı yağların yod ədədi 100-145 arasında olur? (Çəki: 1)

- ☒ qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
 - ☐ zeytun, badam, qarğıdalı
 - ☐ kətan, çətənə, kokos
 - ☐ qurumayan gənəgərçək, palmanüvə
 - ☐ dırnaq, kakao, palma, muskat
-

Sual: Hansı yağların yod ədədi 100-dən çox olmur? (Çəki: 1)

- ☐ qarğıdalı, soya, pambıq
 - ☒ zeytun, badam
 - ☐ kətan, çətənə, kokos
 - ☐ qurumayan gənəgərçək, palmanüvə
 - ☐ dırnaq, kakao, palma, muskat
-

Sual: Hansı göstərici heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində olan suyun miqdarı
 - ☐ ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
 - ☐ suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
 - ☒ konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi
 - ☐ peroksid ədədi, turşuluq ədədi
-

Sual: Aşağıdakı yağlardan hansı kombinəlaşdırılmış mətbəx yağlarına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☒ hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
 - ☐ heyvanat yağı mənşəli kombinəlaşdırılmış mətbəx yağı
 - ☐ xüsusi kombinəlaşmış mətbəx yağı
 - ☐ donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı
 - ☐ marqazuelin
-

Sual: Hansı göstərici marqarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ yağın, suyun və duzun miqdarı
 - ☐ Kettstorferə görə dərəcə ilə turşuluğu
 - ☒ konsistensiyası və kəsik hissədə görünüşü
 - ☐ yağın ərimə temperaturu
 - ☐ suyun və duzun miqdarı
-

Sual: Mayonezin əsasını nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ donuz yağı
- ☐ sümük yağı

- ☐ dəniz heyvanlarının yağı
☒ bitki yağı
☐ heyvanat yağı

Sual: Xüsusi stabilizator və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- ☒ 1 ilə qədər
☐ 30-40 gün
☐ 10 gün
☐ 8 gün
☐ 6 ay

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakılardan hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ yağlar, zülallar, toksiki elementlər
☐ karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
☒ toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklidlər
☐ su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər
☐ nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər

Sual: Yağlarda olan, kənar qoxu və dad verən maddələr hansı əməliyyatlarla əmizlənir? (Çəki: 1)

- ☐ saflaşdırma
☐ hidratasiya
☒ dezodorasiya
☐ vinterezasiya
☐ deaerasiya

Sual: 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ 345-450 kkal
☐ 475-598 kkal
☐ 545-600 kkal
☒ 637-746 kkal
☐ 647-736 kkal

Sual: Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ hidrogenin alınması və təmizlənməsi
☐ katolizatorun hazırlanması
☒ yağların saflaşdırılması
☐ yağların hidrogenlə doyurulması
☐ hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi

Sual: Yağlarda vinterezasiya üsulu ilə təmizləmə nə deməkdir? (Çəki: 1)

- ☒ yağların dondurulması
 - ☐ su ilə qızdırılması
 - ☐ fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatlarında yağın mexaniki qatışıqlardan təmizlənməsi
 - ☐ qələvi ilə saflaşdırılması
 - ☐ adsorbentlərlə emal edilməsi
-

Sual: Bərk bitki yağlarından olan kakao yağı necə alınır? (Çəki: 1)

- ☐ presləmə üsulu ilə
 - ☒ isti presləmə üsulu ilə
 - ☐ isti və soyuq presləmə üsulu ilə
 - ☐ presləmə və ekstraksiya üsulu ilə
 - ☐ isti presləmə və ekstraksiya üsulu ilə
-

Sual: Yağların şəffaflığı necə təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☒ sınaq şüşəsinə toküb gün işığında baxılır
 - ☐ şüşə çubuqla qarışdırılıb kənar dad və iyn olması yoxlanılır
 - ☐ təmiz və şəffaf sınaq şüşəsinə töküb, ona əvvəlki konsistensiyasını vermək məqsədilə 14-24 saat soyuq yerdə və ya buzda saxlamaqla
 - ☐ 15-20°S-də 5 mm qalınlığında parıldamayan ağ şüşə plastinkaya yayıb gün işığında baxılır
 - ☐ otaq temperaturunda şpatel vasitəsilə təyin edilir
-

Sual: Yağı uzun müddət saxladıqda hansı (Çəki: 1)

- ☐ kəskin qoxulu olur
 - ☐ dadı kəskin dəyişir
 - ☐ xırda molekullu yağ turşularının miqdarı artdıqca sabunlaşma ədədi də artır
 - ☐ sərbəst qliserin və yağ turşularının duzları olan sabun əmələ gəlir
 - ☒ hidroliz nəticəsində sərbəst yağ turşularının miqdarı artır
-

Sual: Yağların əmtəə keyfiyyəti ekspertiza edilən zaman hansı göstəricilər təyin olunur? (Çəki: 1)

- ☐ iy və dadı
 - ☐ sabunlaşma və yod ədədi
 - ☐ şüasındırma əmsalı və turşuluq ədədi
 - ☒ şəffaflığı və çöküntünün miqdarı
 - ☐ rəngi və turşuluq ədədi
-

Sual: Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur? (Çəki: 1)

- ☐ 62%-dən az olur
 - ☒ 82%-dən az olmur
 - ☐ 70±2% olur
 - ☐ 72%
 - ☐ 75%
-

Sual: Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ lipaza, fosfotaza, laktaza
- ☐ amilaza, saxaraza, katalaza
- ☐ fitaza, sellobioza, proteaza
- ☐ qalaktoza, maltaza, reduktaza
- ☒ katalaza, oksidaza, qlükozidaza

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı pendirə qursaq mayalı pendir deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79- 90°S-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- ☐ mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- ☐ süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
- ☒ südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- ☐ qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula

Sual: Hansı pendirə süd turşulu pendir deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79- 90°S-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- ☐ südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- ☒ süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
- ☐ mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- ☐ qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula

Sual: Kəsmik məmulatının səthinin seliklənməsi qüsuru hansı səbəbdən baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ mayalanmanın yüksək temperaturda aparılması, yaxud kəsmiyin yüksək temperaturda soyudulması
- ☐ kəsmiyin yaxşı qalaylanmamış metal qablarda uzun müddət saxlanması
- ☐ kəsmiyin saxlanma şəraitinə düzgün əməl edilməməsi nəticəsində
- ☒ qablaşdırılmış taraların qapağının möhkəm bağlanmaması nəticəsində kəsmik kütləsinin səthində çürüdücü bakteriyaların inkişaf etməsi
- ☐ kəsmik və kəsmik məmulatı çirklə taralara qablaşdırıldıqda

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Soyudulmuş südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikroblarının çoxalması hansı qüsurlara səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☐ acı dadmasına
 - ☐ sarımsaq-soğan qoxusuna
 - ☒ çürüməsinə
 - ☐ dərman iyinə
 - ☐ selikliyə
-

Sual: Südün tərkibində karotin su ilə birləşdikdə hansı vitaminə çevrilir? (Çəki: 1)

- ☐ D vitamininə
 - ☐ C vitamininə
 - ☒ A vitamininə
 - ☐ E vitamininə
 - ☐ B₁₂ vitamininə
-

Sual: Hansı heyvan südündə süd şəkəri çoxluq təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ inək südündə
 - ☒ at südündə
 - ☐ camış südündə
 - ☐ keçi südündə
 - ☐ dəvə südündə
-

Sual: Südün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır? (Çəki: 1)

- ☐ fosfotaza fermenti
 - ☐ reduktaza fermenti
 - ☐ katalaza fermenti
 - ☒ lipaza fermenti
 - ☐ peroksidaza fermenti
-

Sual: Südün pastemizə olunmasının yoxlanılması hansı fermentlərin təyini ilə aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ peroksidaza və fosfotaza
 - ☐ reduktaza və katalaza
 - ☐ katalaza və lipaza
 - ☐ lipaza və peroksidaza
 - ☐ amilaza və katalaza
-

Sual: Süddə bakteriyaların çoxluğu onun tərkibində olan hansı fermentin çoxluğuna dəlalət edir? (Çəki: 1)

- ☐ fosfotaza
 - ☐ katalaza
 - ☐ lipaza
 - ☒ reduktaza
 - ☐ peroksidaza
-

Sual: Kefir və qımızın tərkibində olan qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatları aparmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ 30°S-dək qızdırılmalı
 - ☐ 15-20°S istilikdə su əlavə etməli
 - ☒ su hamamında 35-40°S-dək isidib və yenidən 20°S-dək soyutmalı
 - ☐ 20°S-dək isidib soyutmalı
 - ☐ 63-65°S-dək su hamamında 20 dəqiqə saxlamalı
-

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

- ☐ dondurulmuş süddən
 - ☐ sterilizə edilmiş süddən
 - ☐ ərgin süddən
 - ☒ pasterizə edilmiş süddən
 - ☐ zülali süddən
-

Sual: Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan streptokoklardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ mezofil çöpləri
 - ☐ maya göbəkləri
 - ☐ asidofil çöpləri
 - ☐ termofil çöpləri
 - ☐ spirtə qıcqırdan maya göbəkləri
-

Sual: Kərə yağının ovxalanması nöqsanına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☒ qaymağı yetişdirəndə temperatur rejiminin pozulması
 - ☐ lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri
 - ☐ kərəyə kif sporlarının düşməsi
 - ☐ kərənin çox duzlanması
 - ☐ yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi
-

Sual: Kərə yağının ən kəsiyində su damcılarının olmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ qatılan duzun normadan çox olması
 - ☒ kərə yağının kifayət qədər yuyulmaması və emal olunmaması
 - ☐ duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
 - ☐ emal prosesində temperatur rejiminin pozulması
 - ☐ kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
-

Sual: Kərə yağının rənginin ağ və solğun olmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ iri duzdan istifadə
 - ☐ maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
 - ☒ boyağın olmaması və ya az vurulması
 - ☐ kərə yağında nəməkovun dispersləşməsi
 - ☐ kərənin tələsik emal olunması
-

Sual: Yağların tərkibində olan boya maddələrindən hansı pambıq yağının spesifik pigmentidir və zəhərlidir? (Çəki: 1)

- ☐ xlorofil
- ☐ karotin

- ☐ ksantofil
 - ☐ antosian
 - ☒ qossipol
-

Sual: Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ nəmliyi və quru maddənin miqdarından
 - ☐ orqanoleptiki göstəricilərin keyfiyyətindən
 - ☐ saxlanılma şəraitindən
 - ☐ müxtəlif dad və ətir verən maddələr qarışığının miqdarından
 - ☒ kimyəvi tərkibi və çeşidindən, saxlanılma şəraitindən
-

Sual: Süd konservlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ xarici görünüşü, konsistensiyası
 - ☐ dadı, iyi, rəngi
 - ☐ qablaşdırılması, markalanması
 - ☒ nəmliyin, yağın miqdarı, turşuluğu, bankanın hermetikliyi, netto cəki
 - ☐ daşınması, saxlanması şəraiti və müddəti
-

Sual: Qış mövsümündə qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi əlavə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ karotin
 - ☒ orlean
 - ☐ antosian
 - ☐ flavon
 - ☐ xlorofil
-

Sual: Təzə qaymaqdan hazırlanan şirin kərə yağında xalis yağın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 82,5 və 81,5%
 - ☐ 78-77%
 - ☐ 71-72,5 %
 - ☐ 72,5%
 - ☐ 82,5%
-

Sual: Kərə yağının əsas fiziki-kimyəvi göstəriciləri hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ şokoladlı kərə yağında kakaonun miqdarı
 - ☒ nəmlik və yağın faizlə miqdarı
 - ☐ turşuluq və yağsız quru qalıq
 - ☐ şəkər əlavə edilmiş yağda şəkərin miqdarı
 - ☐ bal əlavəlidə balın miqdarı
-

Sual: Aşağıda sadalanan qruplardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ silizin mikroflorasının iştirakı ilə
 - ☒ süd turşusuna qıcqırdan bakteriyaların iştirakı ilə
 - ☐ pendir silizinin və kifin iştirakı ilə
 - ☐ pendirin səthində inkişaf edən kiflərin iştirakı ilə
 - ☐ pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə
-

Sual: Süd zülallarının yüksək qidalılıq dəyəri nəyə əsasən qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☒ onda əvəzedilməz aminturşularının hamısının olmasına görə
- ☐ südün tərkibində olan mikroelementlərin orqanizmdə gedən mübadilə prosesində mühüm roluna görə
- ☐ süd məhsullarının insanın inkişaf və qocalıq dövründəki əhəmiyyətinə görə
- ☐ kalsium və fosfor duzları ilə zəngin olmasına görə
- ☐

onun tərkibində bioloji cəhətdən fəal maddələrin - vitaminlərin

(A, D, E, C, B₁, B₂ və s.)

olmasına görə

Sual: Yalnız süd turşusuna qıcqırma gedən pəhrizi turşudulmuş süd məhsullarına hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ kefir, qırmızı, yoqurt
- ☒ müxtəlif qatıqlar, asidofilinlər, yoqurt
- ☐ kefir, qırmızı, cənub qatığı
- ☐ adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı
- ☐ Ryajenka qatığı, kefir, xama

Sual: Qarışıq qıcqırmanın – süd turşusuna və spirtə qıcqırmanın nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsulları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ asidofilinlər, yoqurt
- ☐ kəsmik, xama, qırmızı
- ☒ kefir, qırmızı
- ☐ adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı
- ☐ kefir, qırmızı, cənub qatığı, asidofilinlər

Sual: Süd konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası
- ☐ təhlükəsizlik göstəricilərinin ekspertizası
- ☐ fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası
- ☐ mikrobioloji göstəricilərinin ekspertizası
- ☒ onların qablaşdırılması, markalanması, daşınması, saxlanması şəraiti və müddəti

Sual: Südün hemogenləşdirilməsi nə deməkdir? (Çəki: 1)

- ☐ südün sıxlığının temperatura və sıxlığa görə tənzimlənməsi
- ☐ donmuş və çalxalanmış yağı olan qaymaqdan nümunə götürülməsi
- ☐ inək südünün keyfiyyətinin təsdiq olunmuş göstəricilərinin tədqiqi üsullarının öyrənilməsi
- ☐ inək südünün pastersizə edilib yağılılığının normalaşdırılması
- ☒ südün 67-70 dər.Selsidə 150-200 m/san sürətli təzyiq altında emal olunaraq süddəki yağ kürəciklərinin xırdalanıb hər tərəfə bərabər miqdarda yayılması

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	19
Maksimal faiz	19

Sualları qarışdırmaq



Suallar təqdim etmək

1 %

Sual: Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır? (Çəki: 1)

- ☐ fosfatidlər
- ☒ xolesterin
- ☐ mineral maddələr
- ☐ üzvi turşular
- ☐ süd şəkəri

Sual: Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarşısını alır? (Çəki: 1)

- ☒ erqosterin
- ☐ lesitin
- ☐ kefalin
- ☐ xolesterin
- ☐ sterin

Sual: Süd məhsullarının konsentrasiyası suyun hansı formasından asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ sərbəst su
- ☐ birləşmiş su
- ☐ kristal halında olan su
- ☒ sisdirmə su
- ☐ dondurulmuş su

Sual: Yoqurt istehsalında hansı bakterial mayadan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ asidofil çöplərinin təmiz kulturundan və vərəm çöplərini inkişafdan saxlayan xüsusi seçilmiş süd turşusuna qıcqırdan mayadan
- ☐ asidofil bakteriyalarından hazırlanmış mayadan
- ☒ termofil süd turşusuna qıcqırdan streptokokklardan və bolqar çöplərindən ibarət mayadan
- ☐ asidofil bakteriyaları, kefir mayası və süd turşusuna qıcqırdan streptokokların qarışıq mayasından
- ☐ süd-zülal konsentratlarından

Sual: Qımız istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ bolqar çöpləri və maya göbələkləri
- ☐ mezofil və termofil çöpləri
- ☐ asidofil və maya göbələkləri
- ☐ termofil və bolqar çöpləri
- ☐ asidofil və termofil çöpləri

Sual: Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ camış südü
- ☐ zebu südü
- ☒ at südü
- ☐ keçi südü
- ☐ inək südü

Sual: Südü hansı temperaturda qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir? (Çəki: 1)

- ☐ 65°S
 - ☐ 70°S
 - ☐ 60°S
 - ☒ 75°S
 - ☐ 72°S
-

Sual: Kefir və asidofilinin yağlılığı neçə %-dən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

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

Sual: Turşudulmuş süd məhsullarının orqanizmə xeyiri və uzunömürlüyə səbəb olması nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ müalicəvi əhəmiyyəti vardır
 - ☐ tərkibində lazımı miqdarda nizin olduğundan yüksək antibiotik fəallığa malikdir
 - ☒ turşudulmuş süd məhsulları qəbul edən insanların mədə-bağırsağında süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalar inkişaf edir, orada süd turşusu əmələ gətirir və belə bir mühitdə mikroorqanizmlər inkişaf edə bilmir
 - ☐ adi südə nisbətən turşudulmuş süd məhsulları asan və tez mənimsənilir
 - ☐ əmələ gələn süd turşusu, spirt və karbon qazı mədə-bağırsağın şirə və ferment ifrazını artırır, bu da qidanın həzmini və mənimsənilməsini sürətləndirir
-

Sual: Hansı süd ağızsüdü adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ uzun müddət aşağı temperaturda saxlanılan süd
 - ☐ sağılma dayandırılana 7-10 gün qalmış sağılan süd
 - ☒ balavermədən sonra 7 gün ərzində sağılan süd
 - ☐ lipaza fermentinin təsiri ilə qaxsımış süd
 - ☐ xoşa gəlməyən spesifik dad verən süd
-

Sual: Südün sıxlığını və yağ faizini bildikdən sonra düstur ilə hansı göstəricini hesablamaq mümkündür? (Çəki: 1)

- ☐ südün turşuluğunu
 - ☐ zərdabın sıxlığını
 - ☐ südün sıxlığını
 - ☒ südün quru qalığını
 - ☐ yağın kütlə payını
-

Sual: Qaymağın pasteurizasiyaya və sterilizasiyaya yararlığını bilmək üçün hansı göstərici təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☒ istiliyə davamlılığı
 - ☐ turşuluğu
 - ☐ yararlılığı
 - ☐ iyi və dadı
 - ☐ konsistensiyası
-

Sual: Kərə yağının ştaf adlanan qüsuru hansı səbəbdən baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların parçalanmasından peptonların əmələ gəlməsi
 - ☐ süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
 - ☒ süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 - ☐ texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
 - ☐ olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusu əmələ gətirməsi
-

Sual: Kərə yağının acılaşmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların parçalanmasından peptonların əmələ gəlməsi
 - ☒ yağın hidrolitik parçalanıb oksidləşərək aldehidlər, ketonlar və müxtəlif xırda molekullu yağ turşularının əmələ gəlməsi
 - ☐ süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 - ☐ texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
 - ☐ olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusu əmələ gətirməsi
-

Sual: Ovخالanan kərə yağı qüsuru hansı səbəbdən baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların parçalanaraq pepton əmələ gəlməsi
 - ☐ süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
 - ☐ süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 - ☒ texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
 - ☐ olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
-

Sual: Yağlı və təzə pendirlərdə nisbətən çox təsadüf olunan bərk və ya rezin konsistensiyalı pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
 - ☐ süd turşusunun və duzun artıq olmasından
 - ☐ təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
 - ☐ işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
 - ☒ onda olan yağın və süd turşusunun az olması
-

Sual: Tez ovulan pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ pendirin vaxtılı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
 - ☐ turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
 - ☐ təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
 - ☒ işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
 - ☐ onda olan yağın və süd turşusunun az olması
-

Sual: Gözcükləri həddindən çox olan (süngərşəkilli) pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ pendirin vaxtılı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- ☐ təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- ☐ işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- ☒ yağ turşusuna qıcqırdan bakteriyaların iştirakı

- ☐ turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması

Sual: Pendirdə ammiak qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- ☐ pendirin vaxtli-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- ☒ pendirin turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- ☐ təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- ☐ işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- ☐ yağ turşusuna qıcqırdan bakteriyaların iştirakı

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yumurtanın emalı məhsulları hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ yumurta melanjı və yumurta tozu
- ☐ yumurtanın ağı və sarısı
- ☐ pəhriz yumurtası, aşxana yumurtası
- ☐ yumurtanın ağı, sarısı və qabığı
- ☐ kalsium, maqnezium və fosfor duzları ilə zəngin yumurta qabığı

Sual: Laboratoriya şəraitində yumurtanın təzəliyi necə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yumurta qabığının rəngi ilə
- ☒ yumurta sarısının indeksi ilə
- ☐ yumurtanın kütləsi ilə
- ☐ yumurtanın keyfiyyəti ilə
- ☐ yumurtaların üstündə yumurtlanan tarixi göstərən stamp ilə

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: “Halal” devizi altında istehsal olunan kolbasa məmulatlarının tərkibinə donuz əti və piyi? (Çəki: 1)

- ☐ qatılır
- ☐ 25%-ə qədər qatılır
- ☐ 2-3%-ə qədər qatılır
- ☒ qatılmır

☐ 50%-ə qədər qatılır

Sual: Kolbasa məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal nədir? (Çəki: 1)

- ☐ ərzaq qanı, qoyun əti
☐ quş əti, dovşan əti
☐ istənilən termik durumda olan hər cür sağlam heyvanların əti
☐ az piyli heyvanların əti
☒ mal əti, donuz əti, donuz piyi

Sual: Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
☐ dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
☒ təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
☐ buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş
☐ soyumuş, donu açılmış, buğlu

Sual: Termiki vəziyyətinə görə cəmdəklər necə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş, köhnə
☐ dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu, defrostasiya edilmiş, köhnə
☐ təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə, donu açılmış, buğlu
☒ buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, çox soyudulmuş, defrostasiya edilmiş, donu açılmış
☐ təzə, soyumuş, donu açılmış, buğlu, çox soyudulmuş

Sual: Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir? (Çəki: 1)

- ☐ cəmdəklərin köklük dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi
☐ əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi, zahiri görünüşü, ətin təzəliyi, yetişmə dərəcəsi
☐ iyi, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı
☐ yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı, cəmdəklərin köklük dərəcəsi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı
☒ zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi, yağının vəziyyəti, bulyonun rənginə görə keyfiyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Ətin və balığın təzəliyini müəyyən etmək üçün bu məhsulların tərkibində hansı maddənin miqdarı təyin edilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ nuklein turşularının
☒ ammoniakın
☐ zülalın

- ☐ mineral maddələrin
 - ☐ yağda həll olan vitaminlərin
-

Sual: Ətin təzəlik və yararlılıq dərəcəsi hansı metodlarla öyrənilir? (Çəki: 1)

- ☐ orqanoleptiki
 - ☐ kimyəvi
 - ☐ mikroskopik
 - ☒ histoloji
 - ☐ bakterioloji
-

Sual: Ətin yoxlanmasında əsas bakterioloji metodlar hansılardır? (Çəki: 1)

- ☒ aerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma, mikroorqanizmlərin kəmiyyət uçuotu, mikrobların biokimyəvi xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi, anaerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma
 - ☐ mikroorqanizmlərin materialdan sonradan identifikasiya olunmaqla kultivasiya vasitəsi ilə qida mühitində ayrılması
 - ☐ öyrənilən materialdakı mikrobların formalarının, ölçülərinin və rənginin öyrənilməsi
 - ☐ ətin kəsilmiş yerlərində bakteriyaların miqdarı və yaxma-izlərin mikroskopik üsulla öyrənilməsi
 - ☐ mikrobların morfoloji xüsusiyyətlərinin boyanmış vəziyyətdə öyrənilməsi və mikrobların hərəkətlərinin öyrənilməsi
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı balıq və balıq məhsullarının orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun rəngi, zəhri görkəmi və dəri örtüyünün vəziyyəti
 - ☒ balığın və balıq məhsullarının tərkibində olan birləşmiş və sərbəst lipidin miqdarı
 - ☐ balığın və balıq məhsullarının konsistensiyası
 - ☐ balığın və balıq məhsullarının qoxusu
 - ☐ balığın və balıq məhsullarının dadı
-

Sual: Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən buğlu ət hansı variantda düzgün əks olunmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturu mənfi 2°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°S-yə çatdırılmış ət
 - ☒ yenicə kəsilmiş heyvanın əti
 - ☐ temperaturu mənfi 8°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şətilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°S temperatura qədər soyumuş ət
-

Sual: Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyumuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturu mənfi 2°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ yenicə kəsilmiş heyvanın əti
 - ☐ temperaturu mənfi 8°S-yə çatdırılmış ət
 - ☒ heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şətilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°S temperatura qədər soyumuş ət
-

Sual: Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyudulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturu mənfi 2°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ xüsusi kameralarda donu açılib temperaturu 1- 4°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ yenicə kəsilmiş heyvanın ət
 - ☒ soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°S- yə çatdırılmış ət
 - ☐ heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şətilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°S temperatura qədər soyumuş ət
-

Sual: Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☒ temperaturu mənfi 8°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ xüsusi kameralarda donu açılib temperaturu 1- 4°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ yenicə kəsilmiş heyvanın ət
 - ☐ soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°S- yə çatdırılmış ət
 - ☐ heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şətilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°S temperatura qədər soyumuş ət
-

Sual: Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən defrostasiya edilmiş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturu mənfi 8°S-yə çatdırılmış ət
 - ☒ xüsusi kameralarda donu açılib temperaturu 1- 4°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ yenicə kəsilmiş heyvanın ət
 - ☐ soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°S- yə çatdırılmış ət
 - ☐ heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şətilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°S temperatura qədər soyumuş ət
-

Sual: Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ yenicə kəsilmiş heyvanın ət
 - ☐ xüsusi kameralarda donu açılib temperaturu 1- 4°S-yə çatdırılmış ət
 - ☒ temperaturu mənfi 2°S-yə çatdırılmış ət
 - ☐ soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°S- yə çatdırılmış ət
 - ☐ heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şətilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°S temperatura qədər soyumuş ət
-

Sual: Kolbasa və hissə verilmiş məmulatların keyfiyyətinin ekspertizası zamanı partiyadan olan bütün məhsulların neçə faizi zahiri baxışdan keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ 5%
 - ☒ 10%-i
 - ☐ 3%
 - ☐ 7%
 - ☐ 10-15%
-

Sual: Heyvanın diri kütləsinin neçə faizini qan təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ 1,5-4,9%-ni
 - ☐ 4-5,8%-ni
 - ☐ 3-5%-ni
 - ☒ 5-8%-ni
 - ☐ 1,0-3,3%-ni
-

Sual: Ətli-sümüklü subməhsullarına heyvanın hansı üzvləri aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- ☐ donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- ☐ qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq
- ☒ mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- ☐ qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi

Sual: Yumşaq subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq
- ☐ qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- ☐ mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- ☐ donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- ☒ qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Quş ətinin kimyəvi tərkibi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ cəmdəyin texnoloji emal üsullarından və keyfiyyətindən
- ☐ termiki vəziyyətindən və təzəlik dərəcəsinə
- ☐ saxlanılma şəraitindən və müddətindən
- ☐ yaşından, cinsiyyətindən
- ☒ quşun növündən, yaşından, köklük dərəcəsinə, cəmdəyin hissələrindən, quşun yemindən, bəslənməsi üsullarından

Sual: Qoyun və keçi əti cəmdəyi ticarətə hansı halda daxil olur? (Çəki: 1)

- ☐ yarımcəmdək halında
- ☒ bütöv cəmdək halında
- ☐ cəmdəyin ¼ hissəsi halında
- ☐ hər yarımcəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda
- ☐ hər yarımcəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda

Sual: Ət məhsullarının kaloriliyinin müəyyənəşdirilməsi nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ ət məhsullarının nəm tərkibinin yoxlanması zamanı tətbiq 100-105°S-də və ya müəyyən zaman ərzində daha yüksək temperaturda qurudulduqda alınan daimi çəkiyə
- ☐ sınaq üçün nəzərdə tutulmuş nümunələrin yandırılmasına və mineral qalıqın mufel sobasında 600-800°S qızdırılmasına
- ☐ piy tərkibli ümumi azota görə nümunənin minerallaşdırılması yolu ilə müəyyənəşdirilməsinə
- ☐ qida nümunələrindən həlledici vasitəsi ilə və ekstraktı yağın müəyyən olunmasıyla götürülmüş piyə
- ☒ zülalların, karbohidratların və yağların tərkibinin müəyyənəşdirilməsi nəticələrinin hesablanmasına

Sual: Bərk birləşdirici toxumaya nə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qan, limfa, retikulyar toxuma
- ☐ retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- ☐ sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları
- ☒ sümük toxuması
- ☐ yağ, pigment toxumaları

Sual: Kimyəvi təhlildə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir? (Çəki: 1)

- ☒ uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- ☐ zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- ☐ yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- ☐ piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- ☐ bulyonun keyfiyyəti, rəngi, yetişmə dərəcəsi, kokların və çöplərin miqdarı, yağının vəziyyəti

Sual: Mikroskopik təhlildə ətdə hansı göstəricilər təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- ☒ kokların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- ☐ yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- ☐ zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- ☐ uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Balıq preservləri bankalarında ən kiçik bombaj elementlərinin əmələ gəlməsi zamanı nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ təxirəsalmadan soyuducuda yerləşdirmək
- ☐ məhsulları dondurmaq
- ☐ malın saxlanılmasının təminatlı müddətini göstərən taixi dəyişmək
- ☐ təxirəsalmadan quru əsgilə bu nöqsanları silib təmizləmək
- ☐ realizədən çıxarmaq

Sual: Yeyinti sənayesi məhsulları hansı indekslə işarə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ M hərfi ilə
- ☐ R hərfi ilə
- ☒ H hərfi ilə
- ☐ S hərfi ilə

H₃

hərfi ilə

Sual: Balığın yeyilən hissələrinə hansı orqanları aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ əti, kürüsü, qaraciyəri, erkək balığın cinsiyyət orqanı
- ☐ baş, üzgəc, sümüklər
- ☐ dərisi, pulcuqlar, əti
- ☐ həzm orqanları, kürüsü, başı
- ☐ üzmə qovuğu, üzgəc, qaraciyər

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Balıq sənayesində balıqlar hansı göstəricilərə görə təsnifləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ skeletin quruluşuna, xarici nişanələrinə görə
- ☐ qidalılıq və texnoloji dəyərliyinə görə
- ☐ əmtəəlik, keyfiyyət, bakterioloji göstəricilərə görə
- ☐ vitaminlərin, insan orqanizminə lazım olan bütün əvəzedilməz aminturşularının olmasına görə
- ☒ uzunluğuna və kütləsinə, köklük dərəcəsinə, ovlanma müddətinə, cinsiyyətinə, yağılılığına görə

Sual: Balıq konservlərinin indeksi hansı hərfdir? (Çəki: 1)

- ☐ H hərfidir
- ☒ R hərfidir
- ☐ S hərfidir

☐ H₆
hərfidir

- ☐ M hərfidir

Sual: İnsan orqanizmi tərəfindən balıq yağı neçə faiz mənimsənilir? (Çəki: 1)

- ☐ 60-96%
- ☐ 77-78%
- ☐ 89-93%
- ☒ 97%
- ☐ 96,4-97,5%

Sual: Balıq kürüsünün tərkibində neçə % xüsusi zülal-ixtulin olur? (Çəki: 1)

- ☐ 5-10%
- ☒ 10-25%
- ☐ 25-35%
- ☐ 30-40%

○ 20-35%

