

BAXIŞ[Testlər/1116#01#Y15.qiyabi/1116#02#Y15.qiyabi/Baxış](#)**TEST: 1116#02#Y15.QIYABI**

Test	1116#02#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	42
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров? (Çəki: 1)

- зерномучные, плодоовощные
 сахар, крахмал, мёд и кондитерские
 вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
 зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мёд, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные
 мясные, рыбные, молочные

Sual: Как называется вещество по всей массой продукта? (Çəki: 1)

- адсорбция
 абсорбция
 хемосорбция
 десорбция

- капиллярная конденсация
-

Sual: Какой цвет имеет пигмент хромопротеины – как красительные вещества? (Ҷаќи: 1)

- фиолетовой
 красно-фиолетовой
 желтый или оранжевый
 зелёный
 на цветах мышечной ткани и крови
-

Sual: Какой цвет имеет пигмент меланоиды – как красительные вещества? (Ҷаќи: 1)

- фиолетовый
 красно-фиолетовый
 жёлтый или оранжевый
 зелёный
 от светло – коричневого до тёмно-коричневого
-

Sual: Как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров? (Ҷаќи: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а так же болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
 степень использование организмом элементов и соединений содержащихся в продукте
 свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
 совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иной потребность человека
 биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
-

Sual: Как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом? (Ҷаќи: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмовили веществ, способствующие появлению той или иной болезни
 степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
 свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
 совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
 биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
-

Sual: Как характеризуются безопасность продовольственных продуктов? (Ҷаќи: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
 степень использованы организмам элементов и соединений содержащихся в продукте

- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
 - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
 - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
-

Sual: Как характеризуется относительная влажность? (Çəki: 1)

- из окружающей среды принимает влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта
 - соотношение абсолютный влаги содержащегося воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
 - вещества – поглощающийся по всему объему продукта
 - образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощении влаги другим веществом
 - для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
-

Sual: Что означает гигроскопичность? (Çəki: 1)

- из окружающей среды принимают влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта
 - соотношение абсолютный влаги содержащегося воздухе к количеству насыщенный влаги при этой температуре и давлении
 - вещества – поглощающийся по всему объему продукта
 - образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом
 - для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция - десорбция
-

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В свежих овощах вода сколько процентов составляют? (Çəki: 1)

- 40-65
 - 55-58
 - 45-49
 - 70-95
 - 59-60
-

Sual: Что означает слово консервирование по латинской языке? (Çəki: 1)

- закрывать
 - сохранять
 - упаковывать
 - маркировать
 - охлаждать
-

Sual: Какие способы консервирования основан для уничтожения микроорганизмов? (Ҷәкі: 1)

- пастеризация и стерилизация
 - пастеризация и сушка
 - замораживание и охлаждение
 - механическая стерилизация
 - конвективная сушка
-

Sual: На сколько групп делятся продовольственные товары на основании учебной классификации? (Ҷәкі: 1)

- 7
 - 8
 - 9
 - 10
 - 12
-

Sual: Какие показатели продовольственных товаров оценивают балльными системами? (Ҷәкі: 1)

- физико-химические
 - микробиологические
 - органолептические
 - показатели безопасности
 - биологические
-

Sual: В скольких основных группах объединяются все продовольственные товары в учебной классификации? (Ҷәкі: 1)

- 7
 - 10
 - 2
 - 8
 - 9
-

Sual: Как группируется экспортные товары по происхождению? (Ҷәкі: 1)

- растительные, животные, минеральные продукты
 - сырье, полуфабрикат, готовый продукт
 - продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами
 - пищевые и вкусовые товары
 - сырье, вкусовые товары, готовый товар
-

Sual: Как характеризуется основные свойства продовольственных товаров? (Ҷәкі: 1)

- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
-

Sual: Как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров? (Ҷәкі: 1)

- степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
 - свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
 - отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
 - совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
 - биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
-

Sual: В составе продовольственных товаров какие вещества дают энергии ? (Ҷәкі: 1)

- вода
 - белки, жиры, углеводы
 - минеральные вещества
 - красительные вещества
 - дубильные вещества
-

Sual: В составе продовольственных товаров какие микроэлементы считается вредными ? (Ҷәкі: 1)

- P, S
 - Mn, Co
 - Mo, Ba
 - Ba, Br
 - Zn, As, Hg, Pb
-

Sual: Какой пигмент дают растительным клеткам зеленый цвет ? (Ҷәкі: 1)

- хлоропластиды
 - хромопластиды
 - лейкопластиды
 - флавапоиды
 - протеиды
-

Sual: Потребность витамина организма обеспечивается больше за счет каких пищевых продуктов ? (Ҷәкі: 1)

- мясных продуктов
 - рыбных продуктов
 - молочных продуктов
 - вкусовых продуктов
 - плодово-овощных продуктов
-

BÖLMƏ: 0103

Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что является причиной возникновения физического бомбажа? (Çəki: 1)

- механическая повреждения банок
- утечка жидкости от банок
- черная пятна
- ржавление банок
- взятие дна и крышки банок

Sual: Что такое микробиологической бомбаж? (Çəki: 1)

- вздутие дна и крышки банок
- черная пятна
- утечка жидкости от банок
- ржавчина банок
- банка с механической повреждений

Sual: Какие из перечисленных витаминов жирорастворимые? (Çəki: 1)

- А, Д, Е, К
- А, Д, Е, К, С, Р
- Е, Д, В₁, В₂, РР, С, Р
- Д, Е, К, А, В₃, В₆
- В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂, В₁₅, Н, РР, С, Р

Sual: Как называются нехватка 2-3 и более витаминов в одно время? (Çəki: 1)

- гиповитаминоз
- авитаминоз
- полиавитаминоз
- моноавитаминоз
- гипервитаминоз

Sual: Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов от количества каких веществ определяются? (Çəki: 1)

- белков, ферментов и крестящих веществ
- белков, жиров и органических кислот
- углеводов, дубильных и крестящих веществ
- жиров, органических кислот, белков, ферментов
- углеводов, жиров и белков

Sual: Какие из перечисленных витаминов водорастворимые витамины? (Çəki: 1)

- А, Д, Е, К, С, Р
- В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂, В₁₅, Н, РР, С, Р
- Е, Д, В₁, В₂, РР, С, Р

Е, РР, В₁₂, В₆, Н, В₃, В₁ ○

○ РР, С, А, Д, Е, К, С, Р

Sual: Как называются нехватка витаминов по причинам образования? (Çəki: 1)

- гипервитаминоз
- авитаминоз
- моновитаноз
- эндоген и экзоген гипервитаминоз
- поливитаминоз

Sual: Как называются большое количество потребляемых витаминов и их накопление в организме больше нормы? (Çəki: 1)

- поливитаминоз
- моновитаноз
- гиповитаминоз
- авитаминоз
- гипервитаминоз

Sual: Как называются вещество образованного в жидкой фазы в микро- и микро капиллярах твердых продуктов? (Çəki: 1)

- десорбция
- адсорбция
- хемосорбция
- абсорбция
- капиллярная конденсация

Sual: Как называются процесс нехватки в недостаточный усвояемости витаминов в организме ? (Çəki: 1)

- авитаминоз
- моноавитаминоз
- полиавитаминоз
- гипервитаминоз
- гиповитаминоз

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что такое мука? (Çəki: 1)

- пищевой продукт широко используемых для детского и диетического питания
- порошкообразный продукт, получаемый разногам зерновых культур
- пищевой продукт получаемый из целых, измельченных и освобожденных от примесей зерновых и зернобобовых знаков

- продукт получаемый из нескольких видов зерновых культур
 - зерновые продукты относящихся классов основных зерновых культур
-

Sual: Из чего получают гречневую крупу? (Ҷаќи: 1)

- из обыкновенной зерно культуры гречихи
 - из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
 - из твердой пшеницы
 - из неочищенного риса
 - из обыкновенной просы
-

Sual: Сколько грамм литров составляет натуральная масса пшеницы? (Ҷаќи: 1)

- 700- 710 г/л
 - 710- 720 г/л
 - 740- 790 г/л
 - 720- 725 г/л
 - 705- 708 г/л
-

Sual: Сколько грамм литров составляет натуральная масса ячменя? (Ҷаќи: 1)

- 500- 510 г/л
 - 540- 610 г/л
 - 515- 520 г/л
 - 700- 710 г/л
 - 650- 690 г/л
-

Sual: Сколько грамм составляет масса 1000 зерен? (Ҷаќи: 1)

- от 12 до 75 г
 - от 10 до 60 г
 - от 9 до 60 г
 - от 8 до 50 г
 - от 7 до 45 г
-

Sual: Сколько грамм составляет масса мелко-зерновой пшеницы? (Ҷаќи: 1)

- менее 25 г
 - менее 20 г
 - менее 15 г
 - менее 22 г
 - менее 18 г
-

Sual: Сколько месяцев хранятся пшеничная крупа Артек, Полтавская № 3 и 4? (Ҷаќи: 1)

- 10
 - 14
 - 11
 - 12
 - 13
-

Sual: Сколько месяцев хранятся крупы, рис дробленый, пшеничная Полтавская № 1 и 2 ? (Ҷаќи: 1)

- 10

- 16
 - 12
 - 13
 - 14
-

Sual: Сколько месяцев хранятся гречневый, перловая, рис шлифованный? (Ҷаќи: 1)

- 15
 - 13
 - 14
 - 16
 - 18
-

Sual: Каких сортов вырабатывают пшеничную хлебопекарную муку? (Ҷаќи: 1)

- крупчатка
 - высший
 - первый, второй
 - обойная
 - крупчатка, высший, первый, второй, обойная
-

Sual: Сколько процентов клейковины составляет в муке высшего сорта? (Ҷаќи: 1)

- 28
 - 20
 - 24
 - 26
 - 22
-

Sual: К физико-химическим показателям муки какие относятся? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, запах, вкус, цвет
 - влажность, кислотность, количество золы
 - количество жира и белков, цвет
 - количество крахмала, запах, вкус
 - количество клейковины, жира, цвет
-

Sual: Из ниже указанных какие в зависимости от сорта муки, правильно указывает количество кислотности? (Ҷаќи: 1)

- высшем сорте- 2-3,5 градуса , первом сорте- 3,5-4 градуса, втором сорте- 4,2-4,5 градуса, мука с отрубей- 4,5-6 градуса
 - высшем сорте- 3-3,5 градуса, первом сорте- 3,5-4,7 градуса, втором сорте- 4,5-5 градуса, мука с отрубей- 4,5-7 градуса
 - высшем сорте- 2-3 градуса, первом сорте- 3-3,5 градуса, втором сорте- 4-4,5 градуса, мука с отрубей- 4,5-5,0 градуса
 - высшем сорте- 2-3,5 градуса, первом сорте- 3,5-4 градуса, втором сорте- 4,2-4,5 градуса, мука с отрубей- 4,5-6 градуса
 - высшем сорте- 3-4 градуса, первом сорте- 3-3,5 градуса, втором сорте- 4,5-5 градуса, мука с отрубей- 4,5-5 градуса
-

Sual: Мука в какой области промышленности больше применяется ? (Ҷаќи: 1)

- в кулинарии
- в кондитерских

- в хлебопечение
- в производстве макарон
- в производстве сладости

Sual: В составе крупы какие вещества содержатся больше ? (Çəki: 1)

- белки
- углеводы
- жиры
- витамины
- вода

Sual: Пшеница на основании международных классификаций делится на сколько видов ? (Çəki: 1)

- 15
- 18
- 22
- 25
- 24

Sual: Какие мероприятия не влияют на сохранения качества муки ? (Çəki: 1)

- правила маркировки
- упаковка
- условия хранения
- сроки хранения
- транспортирования

Sual: Что такое выход мяса и в какой единице его выражают? (Çəki: 1)

- туша, полученной в результате убой животного, в кг
- отношение массы парной туше к живой массе скота, в %
- массе туша освобожденной от внутренностей, в кг
- массе туша освобожденной от головы и ног, в кг
- массе туша освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг.

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: От чего зависит химический состав зерно? (Çəki: 1)

- от вида, селекционных сортов, от количество деревянных и красящих веществ
- от количество углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ и кислот
- от вида селекционных сортов, агротехнике и почвенно-климатических условий выращивания
- агротехнике, вида, селекционных сортов, количество витаминов и минеральных веществ

от почвенно-климатических условия выращивания и количество органических кислот

Sual: Номер крупа по какому показателю определяются? (Ҷәкі: 1)

- по содержание примесей
 - по цвету крупа
 - по крупности крупы
 - по содержание влажности
 - по вкусу
-

Sual: На сколько типов делят пшеницу по ботаническим признакам и характеру культуры? (Ҷәкі: 1)

- 6
 - 7
 - 8
 - 9
 - 10
-

Sual: Сколько грамм литров составляют натуральная масса овса? (Ҷәкі: 1)

- 460- 510 г/л
 - 400- 500 г/л
 - 450- 490 г/л
 - 430- 440 г/л
 - 410- 420 г/л
-

Sual: Сколько грамм составляет масса крупно-зерновой пшеницы? (Ҷәкі: 1)

- более 35 г
 - более 30 г
 - более 25 г
 - более 20 г
 - более 32 г
-

Sual: Сколько процентов составляет влажность крупы? (Ҷәкі: 1)

- от 8 до 9
 - от 7 до 10
 - от 12 до 15,5
 - от 10 до 11
 - от 6 до 8
-

Sual: Какими показателями определяют качества зерна при экспертизе? (Ҷәкі: 1)

- химическими, биологическими
 - физическими, органолептическими
 - физико-химическими
 - органолептическими, химическими, физическими
 - микробиологическими, гистологическими
-

Sual: По какому методу проводится экспертиза качества крупы? (Ҷәкі: 1)

- органолептическими
- органолептическим, физическими

- химическими
 - гистологическими
 - органолептическими, химическими, физическими
-

Sual: Сколько месяцев составляют продолжительность хранения крупы манной, кукурузной, овсяной? (Ҷаќи: 1)

- 5
 - 6
 - 8
 - 9
 - 10
-

Sual: Сколько месяцев хранятся крупа-горох шлифованный целый? (Ҷаќи: 1)

- 18
 - 19
 - 21
 - 24
 - 20
-

Sual: Сколько разного качества получают при сортовом помоле муки (поток)? (Ҷаќи: 1)

- 10- 11
 - 8- 9
 - 16- 22
 - 12- 13
 - 14- 18
-

Sual: Сколько процентов сырой клейковины составляет в муке 1-го сорта? (Ҷаќи: 1)

- не менее 25
 - не менее 20
 - не менее 22
 - не менее 30
 - не менее 24
-

Sual: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют? (Ҷаќи: 1)

- 2 л объем зерна в граммах и фаринотомом
 - 5 л объем зерна в граммах и диафаноскопом
 - 1 л объем зерна в граммах и пуркой
 - 20 л объем зерна в граммах и пуркой
 - 20 л объем зерна в граммах и ареометром
-

Sual: Какой балльной системе оценивают органолептические показатели макаронных изделий? (Ҷаќи: 1)

- 50
 - 25
 - 10
 - 100
 - 30
-

Sual: Из ниже указанных какие относятся к показателям безопасности крупы? (Çəki: 1)

- кислотность, щелочность
- золы, соленость
- токсические элементы, кислотность
- щелочность, золы, микотоксины
- токсические элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

Sual: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ? (Çəki: 1)

- 2 л объем зерна в граммах и фаринотомом
- 5 л объем зерна в граммах и диафаноскопом
- 1 л объем зерна в граммах и пуркой
- 20 л объем зерна в граммах и пуркой
- 15 л объем зерна в граммах и ареометром

Sual: В каких анатомических частях зерна белки больше накапливаются ? (Çəki: 1)

- плодовой оболочке
- в семенной оболочке
- в зародыше
- в эндосперме
- в ядре

Sual: В последние годы из каких государств крупу больше привозят ? (Çəki: 1)

- США
- Российская Федерация
- Канада
- Конго
- Грузия

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	38
Maksimal faiz	38
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие продовольственные товары входят в бакалейную группу? (Çəki: 1)

- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия
- сушеные плоды, грибы
- крахмал, сахар, соль
- чай, кофе, пряности, растительное масло
- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительное масло

Sual: Что такое понятие отделения образца при экспертизе качества муки? (Çəki: 1)

- отделение нужное количество муки от среднего образца для экспертизы отдельных показателей качества муки

- количество муки одного наименования в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну слепы и поступившие по одному документу муки
 - нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
 - малое количество муки взятое в один раз из однородной партии муки
 - общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
-

Sual: Что такое понятие навески образца при экспертизе качества муки? (Ҷаќи: 1)

- нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
 - нужное количество муки взятой от среднего образца для анализа отдельных показателей качества муки
 - общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии мука
 - количество муки взятое от однородной партии муки
 - количество муки одного наименования в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну слепы и поступившие по одному документу муки
-

Sual: Кислотность муки высшего сорта какова? (Ҷаќи: 1)

- 3-3,5 градуса
 - 2-3 градуса
 - 4-4,5 градуса
 - 4,5-5,0 градуса
 - 5,0-5,5 градуса
-

Sual: Для выработки макаронных изделий какая мука используются? (Ҷаќи: 1)

- пшеничная мука первого сорта
 - пшеничная мука второго сорта
 - пшеничная жира выработается из мягких сортов пшеницы
 - крупчатка высшего сорта и полукрупчатка первого сорта
 - обойная пшеничная мука
-

Sual: Что такое партия муки? (Ҷаќи: 1)

- общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
 - количество муки для определения отдельных показателей качество муки
 - количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смены и поступившее и прижимаемых по одному документу муки
 - количество муки взятое от однородной партии муки
 - нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
-

Sual: Что означает первичный образец при экспертизе качество муки? (Ҷаќи: 1)

- общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
 - количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смены и поступившее и прижимаемых по одному документу муки
 - количество муки для определения отдельных показателей качество муки
 - нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
 - количество муки взятое от однородной партии муки
-

Sual: Что такое толокно? (Ҷаќи: 1)

- манная крупа
 - гречневая крупа
 - пшеничная крупа
 - пшенная крупа
 - измельченные частицы, ядра овса, полученные увлажнением, пропариванием, высушиванием до влажности 5-6%
-

Sual: Что относится к крупяным концентратам? (Ҷаќи: 1)

- горох, фасоль, блюда мясным с добавлением сахара
 - сухие концентраты, жидких и десертных блюд
 - блюда из овощей, крупы, молока, мясо с луком и без жира
 - горох, фасоль, чечевица, жидкие блюда
 - супы, чина, крупа, пшенная крупа
-

Sual: При физико-химической экспертизе какие показатели крупы оцениваются? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, консистенция, влажность
 - целлюлоза, белки, жиры, сахар, крахмал, количество витаминов, вкус запах, вытъя
 - влажность, развариваемость, увеличение объема, вкус и консистенция
 - содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, однородность и крупность крупы, влажность, кислотность и количество золы в некоторых видах крупы
 - цвет, внешний вид, вкус и запах, форма, консистенция
-

Sual: Сколько должен быть влажность в манной и рисовой крупы? (Ҷаќи: 1)

- 15%
 - не более 15,5%
 - не более 12,5%
 - 13%
 - не более 10,5%
-

Sual: Сорт крупы по какому показателю определяются? (Ҷаќи: 1)

- по потребительской достоинстве
 - по крупности крупы
 - по содержанию сорной примеси
 - по количеству доброкачественного зерна
 - по зараженности вредителей
-

Sual: По каком способе определяют потребительные достоинства крупы? (Ҷаќи: 1)

- по способу выборки
 - по способу определения запаха
 - по способу определения вкуса
 - по способу взвешивания
 - по способу варки
-

Sual: Сколько минут надо варить перловую крупу № 1? (Ҷаќи: 1)

- 140-160 мин
 - 150-180 мин
 - 30-50 мин
 - 100-120 мин
 - 10-20 мин
-

Sual: Гарантийный срок хранения для гречневой, пшенной и кукурузной крупы сколько? (Ҷаќи: 1)

- 6 месяцев
 - 12 месяцев
 - 3 месяцев
 - 15 дней
 - 3-4 месяцев
-

Sual: Какие из нижеследующих относятся и зернобобовым культурам? (Ҷаќи: 1)

- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
 - рожь, соя, ячмень, бобы, нут, пшено
 - пшено, рис, кукуруза, гречиха, чипа
 - пшеница, рожь, ячмень, овес, соя
 - горох, нут, фасоль, чечевица, чина, бобы, соя
-

Sual: Просовидным культурам какие зерновые культуры относятся? (Ҷаќи: 1)

- рожь, соя, ячмень, бобы, пшено
 - овес, рожь, пшеницы, соя, гречиха
 - горох, нут, фасоль, чечевица, чипа, бобы, соя
 - просо, рис, кукуруза, сорго
 - просо, рис, кукуруза, чипа, гречиха
-

Sual: Что относится к основным хлебным злакам? (Ҷаќи: 1)

- просо, рис, кукуруза
 - овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
 - пшеница, рожь, ячмень, овес
 - рожь, соя, ячмень, бобы, нут, просо
 - просо, рис, кукуруза, гречиха, чипа
-

Sual: Содержание влаги в зерновых культурах в среднем сколько? (Ҷаќи: 1)

- 17%
 - 8-10%
 - 13%
 - 14-15%
 - 18-20%
-

Sual: Из каких зерновых культур получают рисовую крупу? (Ҷаќи: 1)

- из обыкновенной не очищенной злаков риса
 - оклейстеризованной пильной зерновой крахмала
 - из обыкновенной зерна гречихи
 - из обыкновенной зерна проса
 - из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
-

Sual: Что такое крупа саго? (Ҷаќи: 1)

- белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- мелькие зерновые оклейстеризованного крахмала
- обыкновенная зерно культуры гречихи
- не очищенной рис

обыкновенное просо

Sual: Из чего получают кукурузную крупу? (Ҷаќи: 1)

- из обыкновенной просы
 - из мелькой зерновой оклейстреилизованного кукурузного крахмала
 - из не очищенного риса
 - из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы, из кукурузы белозерновой зубовидной и сортов воздушной кукурузы
 - из зерно обыкновенной культура гречихи
-

Sual: Содержание клейковины для муки сорта крупчатки сколько должен быть? (Ҷаќи: 1)

- 28%
 - 20%
 - 25%
 - 30%
 - 32%
-

Sual: Сколько должен быть влажность муки согласно ГОСТ-у? (Ҷаќи: 1)

- более 14,5%
 - меньше 14,5%
 - более 10%
 - меньше 25%
 - более 13%
-

Sual: Сколько месяцев можно хранить муку в зимнее время года? (Ҷаќи: 1)

- 4 месяцев
 - 12 месяцев
 - 6-8 месяцев
 - 2-3 месяца
 - 8-10 месяцев
-

Sual: Сколько месяцев можно хранить муку в весенно летние время года? (Ҷаќи: 1)

- 8-10 месяцев
 - 6-8 месяцев
 - 12 месяцев
 - 2-3 месяца
 - 4 месяцев
-

Sual: Сколько должен быть влажность макаронных изделий? (Ҷаќи: 1)

- более 15%
 - менее 13%
 - менее 17%
 - менее 12%
 - более 20%
-

Sual: Объем варенного макароны на сколько раз больше чем сырого макарона? (Ҷаќи: 1)

- менее 2 раза
- менее 1,5 раза

- более 2 раза
 - более 1,5 раза
 - более 3 раза
-

Sual: Хлеб в основной из такой муки выпекают? (Ҷаќи: 1)

- пшеничной и ячменный
 - рисовой и ржаной
 - пшеничный и овсяной
 - пшеничной и ржаной
 - кукурузной и пшеничный
-

Sual: При органолептической экспертизы какие показатели хлеба оцениваются? (Ҷаќи: 1)

- состояние мякина, влажность, кислотность, вкус и запах
 - внешний вид, состояние мякина, вкус, запах наличие болезней, примеси минеральные и постороннее
 - пористость мякина, цвет корки репные хлеба и оценка состояние
 - консистенция, эластичность, пористость, состояние выпеки, цвет, влажность и занес тесто
 - непечённые места, структура пористостью степень кислотности
-

Sual: Из ниже указанных какие в зависимости от сорта муки, правильно указывает количество золы? (Ҷаќи: 1)

- высшем сорте- 0,50%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,20%
 - высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,25%
 - высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,20%
 - высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,70%, втором сорте- 1,25%
 - высшем сорте- 0,55%, первом сорте- 0,75%, втором сорте- 1,25%
-

Sual: Укажите специальные показатели качества зерна? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, цвет, вкус, запах
 - повреждения с вредителями, влажность, посторонние примеси
 - натура, стекловидность, кислотность
 - стекловидность, натура, клейковина
 - клейковина, стекловидность, щелочность
-

Sual: Какие методы принимают при экспертизе качества муки? (Ҷаќи: 1)

- органолептическую
 - физическую
 - химическую
 - органолептическую, физическую, химическую, показатели безопасности
 - физико-химическую
-

Sual: Каких типов вырабатывают пшеничную муку? (Ҷаќи: 1)

- хлебопекарную
 - макаронную
 - кондитерскую
 - хлебопекарную, макаронную, кондитерскую
 - хлебопекарную, макаронную
-

Sual: Какие показатели качества определяют органолептическим методом при экспертизе зерна? (Çəki: 1)

- вкус, консистенция
- запах, однородность
- вкус, запах, цвет
- цвет, консистенция
- внешний вид, крупность

Sual: Сколько процентов составляет белки в пшенице? (Çəki: 1)

- 8-15
- 10-20
- 6-7
- 8-9
- 5-6

Sual: Сколько процентов составляет крахмал в пшенице? (Çəki: 1)

- 40- 50
- 60- 70
- 45- 55
- 57- 59
- 55- 58

Sual: При брожении теста какие вещества играют основную роль ? (Çəki: 1)

- жиры
- витамины
- ферменты
- углеводы
- минеральные вещества

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: При какой относительной влажности воздуха и температуре хранят макаронные изделия? (Çəki: 1)

- не более 70% и 30 градуса С
- не более 50% и 20 градуса С
- не более 40% и 15 градуса С
- не более 58% и 25 градуса С
- не более 59% и 22 градуса С

Sual: Какие показатели определяют при физико-химической экспертизе хлебобулочных изделий? (Çəki: 1)

- влажность, кислотность, пористость
- пористость
- влажность
- кислотность
- масса

Sual: При какой относительной влажности воздуха и температура хранят бараночные изделия? (Çəki: 1)

- 55- 57% и 20 градуса C
- 50- 53% и 22 градуса C
- 65- 75% и 25 градуса C
- 60- 66% и 21 градуса C
- 51- 54% и 18 градуса C

Sual: При каких температурах и относительной влажности хранят хлебные изделия? (Çəki: 1)

- 10 градуса C и 75% относительной влажности
- 7 градуса C и 70% относительной влажности
- 5 градуса C и 60% относительной влажности
- 8 градуса C и 55% относительной влажности
- 6 градуса C и 45% относительной влажности

Sual: При достижении какой температуры в центре мякиша хлеб считается готовым? (Çəki: 1)

- 75- 80 градуса C
- 95- 97 градуса C
- 70- 72 градуса C
- 60- 65 градуса C
- 85- 88 градуса C

Sual: Сколько способов существуют для приготовления пшеничного теста? (Çəki: 1)

- два способа – без опарный с однофазной и опарный с двухфазный
- 3 способа – без опарный
- 3 способа – опарный
- 4 способа – без опарный
- 4 способа – опарный

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: При каких температурах и сколько минут производят выпечку в хлебопекарных печах? (Çəki: 1)

- при температуре 200- 250 градуса C от 12 до 80 минут

- при температуре 150- 170 градуса С от 10 до 60 минут
 - при температуре 140- 165 градуса С от 8 до 50 минут
 - при температуре 135- 145 градуса С от 15 до 70 минут
 - при температуре 55- 85 градуса С от 40 до 60 минут
-

Sual: Какие процессы протекают при хранении хлеба и какие болезни появляются? (Ҷаќи: 1)

- усыхание, потеря влаги и веса
 - черствение, картофельная болезнь
 - плесневение, потери веса
 - меловая болезнь, черствения
 - кыхание, черствение, плесневение, картофельная болезнь, меловая болезнь
-

Sual: Сколько процентов влажности соответственно составляет в сушках, баранках и бубликов? (Ҷаќи: 1)

- 9- 12%; 14- 19%; 22- 27%
 - 8- 10%; 10- 12%; 18- 20%
 - 6- 8%; 12- 15%; 15- 16%;
 - 7,- 7,5%; 10- 14%; 18- 20%;
 - 7- 8,5%; 7- 8%; 20- 20,5%
-

Sual: Какие показатели определяют при органолептической экспертизе хлебобулочных изделий? (Ҷаќи: 1)

- запах, вкус
 - запах
 - вкус
 - внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах
 - состояние мякиша
-

Sual: По какой балльной системе оценивают органолептические показатели макаронных изделий? (Ҷаќи: 1)

- 10
 - 25
 - 50
 - 100
 - 30
-

Sual: Сколько процентов и более должны содержать клейковины макаронная мука? (Ҷаќи: 1)

- 20% и более
 - 18% и более
 - 30% и более
 - 25% и более
 - 22% и более
-

Sual: При каких относительных влажностях хранятся макаронные изделия ? (Ҷаќи: 1)

- 65%
- 70%
- 80%

- 85%
- 60%

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Сколько процентов жира содержатся в орехоплодных ядрах? (Çəki: 1)

- 10-50%
- 20-40%
- 10-60%
- 30-70%
- 30-80%

Sual: По какой методики охраняют количество сахаров в плодах и овощах? (Çəki: 1)

- реологической
- электрометрической
- поляриметрической
- рефрактометрической
- по методы Бертрана

Sual: На сколько групп делятся плоды и овощи по биологическим особенностям? (Çəki: 1)

- 8
- 10
- 2
- 3
- 5

Sual: Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов? (Çəki: 1)

- допустимые количество тяжелых металлов
- внешний вид потребительской тары
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептическое свойства консервов

Sual: Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые и качеству плодоовощных консервов? (Çəki: 1)

- внешний вид потребительской тары
- допустимые количество тяжелых металлов

- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
 - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
-

Sual: Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов? (Ҷәкі: 1)

- внешний вид потребительской тары
 - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
 - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхностью металлической тары для всех видов консервов
 - допустимые количество тяжелых металлов
 - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
-

Sual: Что характеризуют показатели безопасности плодоовощных консервов? (Ҷәкі: 1)

- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
 - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
 - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - допустимые количество тяжелых металлов, микотоксинов, нитратов, пестицидов и радионуклеидов
 - внешний вид потребительской тары
-

Sual: Сколько сортов и разновидностей составляет ассортимент хлебобулочных изделий? (Ҷәкі: 1)

- 300
 - 450
 - 1000
 - 600
 - 700
-

Sual: Сколько градусов составляет кислотность соответственно сушек, баранок и бубликов? (Ҷәкі: 1)

- 2,0- 2,1 градуса Т
 - 1,5- 1,8 градуса Т
 - 1,7- 1,9 градуса Т
 - 1,4- 1,8 градуса Т
 - 2,5- 3,5 градуса Т
-

Sual: На какие группы и классы подразделяют макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки? (Ҷәкі: 1)

- группа А, класс 1
- группа А, Б, В, классы 1 и 2
- группа Б, класс 2
- группа А,Б, класс 2

группа А, класс 2

Sual: Какие показатели определяют при физико-химической экспертизе? (Çəki: 1)

- влажность, кислотность, прочность, содержание лома, крошки деформированных изделий, содержание металломагнитной примеси, наличие вредителей
 - влажность, содержание лома
 - содержание крошки, прочность
 - кислотность, содержание деформированных изделий
 - влажность, наличие вредителей
-

Sual: Макароны из какой пшеницы получают ? (Çəki: 1)

- сильная
 - твердая
 - мягкая
 - слабая
 - смешанная
-

ВӨЛМӘ: 0401

Ad	0401
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что такое конфетное изделия? (Çəki: 1)

- изделия приготовленных из пшеничной муки и сахара с добавлением различных добавок и химических разрыхлителей
 - из карамельной массы с начинкой и без начинки
 - высокопитательное изделия приготовленных из сахарно-паточного сиропа с добавлением различных пищевых и вкусовых добавок
 - нежный десертный изделий приготовленных из какао масло и шоколадной массы с добавлением сахара, вкусовых и ароматических веществ
 - высокопарный , питательный и легкоусвояемый нежный, пористый и узорной поверхностью изделий
-

Sual: Сколько процентов крахмала в рисе? (Çəki: 1)

- 70-80%
 - 12-26%
 - 60-75%
 - 50-60%
 - 82%
-

Sual: По какой площади вычисляются количество партии в крахмале? (Çəki: 1)

- в площади 10 дм²
- в площади 5 дм²
- в площади 1 дм²

в площади $0,1 \text{ см}^2$

в площади 2 дм^2

Sual: Сколько процентов крахмала в картофеле? (Ҷаќи: 1)

- 70-78%
 - 60-75%
 - 50-60%
 - 82%
 - 12-26%
-

Sual: Сколько процентов крахмала в муке? (Ҷаќи: 1)

- 70-78%
 - 12-26%
 - 60-75%
 - 50-60%
 - 82%
-

Sual: В искусственном меде какие вещества отсутствуют? (Ҷаќи: 1)

- углеводы
 - микроэлементы
 - витамины
 - ферменты и цветочные пыльцы
 - органические кислоты
-

Sual: Что такое мармелад? (Ҷаќи: 1)

- продукт желейной консистенции сваренный в сахара целых и нарезанных плодов-ягод в составе которого не менее 1%. Пектиновых веществ и не менее 1% органических кислот
 - желеобразное кондиторное изделие сладкого и приятного кислого вкуса
 - продукт нежной консистенции, мягкий и мелко прожатый
 - консервированные плоды и ягоды сваренные в сахарном спирте
 - клейстеризованный продукт залитый в форме
-

Sual: В каких условиях должен храниться шоколад? (Ҷаќи: 1)

- при температуре $16^0 \pm 3^0 \text{ C}$ и не более 76% относительной влажности
 - при температуре $20^0 \pm 3^0 \text{ C}$ и не более 70% относительной влажности
 - при температуре $10^0 \pm 3^0 \text{ C}$ и не более 60% относительной влажности
 - при температуре $18^0 \pm 3^0 \text{ C}$ и не более 75% относительной влажности
 - при температуре $19^0 \pm 3^0 \text{ C}$ и не более 73% относительной влажности
-

Sual: Что такое патка? (Ҷаќи: 1)

- растворимый реактивный крахмал
- жидкокипящий крахмал
- модифицированный крахмал
- прозрачная или желтоватого цвета густой мёдеобразный продукт полученный от неполного гидролиза кукурузного или картофельного крахмала
- пудинговый и желирующий крахмал

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: В нижнем, каком ряду состав сливочного масла указаны правильно? (Çəki: 1)

- молочный жир, белки, минеральные вещества, молочный сахар, витамины
- углеводы, жиры, минеральные вещества, алдаиды
- белки, жиры, лецитин, ароматические вещества
- молочный сахар, молочный жир, жиры, лактоза, углеводы
- углеводы, белки, жиры, минеральные вещества

Sual: Органолептические показатели качества сливочного масла оценивают сколькими балльными системами? (Çəki: 1)

- 50
- 30
- 100
- 25
- 10

Sual: В настоящее время из производимых молочных продуктов сколько процентов составляют кисломолочные продукты? (Çəki: 1)

- 42%
- 45%
- 40%
- 30%
- 22%

Sual: По каким особенностям отличается сметан от других молочных продуктов? (Çəki: 1)

- по богатству белками, органическими кислотами, жирами и железой
- по усвояемости, энергетической ценностью и богатству витаминами
- по богатству углеводами, аминными кислотами, минеральными веществами
- по хорошо усвояемости белками, пигментами
- по усвояемости, энергетической ценностью и по богатству фосфотидами

Sual: В настоящие время в торговой сети реализуется очень жирные сметаны? (Çəki: 1)

- 15%-ный
- 10%-ный

- 40%-ый
 - 20%-ый
 - 8%-ый
-

Sual: По технологии и используемой сырья творог делятся на сколько видов? (Çəki: 1)

- 5
 - 2
 - 6
 - 3
 - 4
-

Sual: Укажите количество компонентов в составе молока? (Çəki: 1)

- 50
 - 70
 - 100
 - 120
 - 90
-

Sual: На основании физиологических норм в среднем человек сколько грамм масла должен потреблять? (Çəki: 1)

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

Sual: На сколько групп по назначению делится майонез? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 5
 - 6
 - 3
-

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из нижеуказанных рядов правильно указаны жирность и кислотность обыкновенного катыка? (Çəki: 1)

- жирность-3,0%; кислотность-130 градуса Т
- жирность-4,0%; кислотность-90-130 градуса Т
- жирность-3,2%; кислотность-110-120 градуса Т
- жирность-3,5%; кислотность-100-120 градуса Т
- жирность-6%; кислотность-95-110 градуса Т

Sual: Диетические кисломолочные продукты как последний бродильный продукт делятся на сколько группы? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 6
 - 5
 - 2
-

Sual: При органолептической оценке качества сливки какие показатели определяет? (Çəki: 1)

- массовая доля жира, кислотности, сухое вещества
 - кислотности, внешний вид, вкус и запах
 - внешний вид, цвет, консистенция кислотности
 - внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах
 - цвет, массовый доля жира, консистенция, вкус и запах
-

Sual: В зависимости от сырья сливки производится на скольких сортах? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Пищевая ценность сливки из содержание каких компонентов зависят? (Çəki: 1)

- от содержания молочного жира, пищевой ценности белка, жира и витаминов
 - от содержания жира, липидов, воды и минеральных веществ
 - от содержания воды, белков, жиров и пектиновых веществ
 - от содержания жиров, витаминов, воды и углеводов
 - от содержания витаминов, ценных белков, жиров и жирных кислот
-

Sual: Укажите в крестьянском твороге содержание в процентах влажности и кислотности? (Çəki: 1)

- влажность -80%, кислотность -220 градуса Т
 - влажность -70%, кислотность-190 градуса Т
 - влажность-75%, кислотность-200 градуса Т
 - влажность-60%, кислотность-210 градуса Т
 - влажность-75%, кислотность-220 градуса Т
-

Sual: Что такое творог и в их приготовление из какой молоко используется? (Çəki: 1)

- творог является жирный, кисломолочный продукт, сырой молоко заквасится и из них удаляется одной части сыворотки?
 - творог является минерализованный молочный продукт, нежирная молоко заквасится и из них удаляется одной части сыворотки
 - творог является белковый кисломолочный продукт, пастеризованная молоко заквасится и из них удаляется одной части сыворотки
 - творог витаминизированный кисломолочный продукт и заквасится нежирная молоко и из них удаляется одной части жира
 - творог является углеводный молочный продукт, заквасится жирная молоко и из них удаляется одной части сливки
-

Sual: Сухое молока путем переработки при каких температурах производится и их жирность сколько процентов составляют? (Ҷаќи: 1)

- 75 градуса С и 2-3%
 - 80 градуса С и 4-5%
 - 95 градуса С и 4-6%
 - 60 градуса С и 1-2%
 - 70 градуса С и 3-4%
-

Sual: На сколько групп делится маргарин по рецептом и назначению? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 4
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: С какими бальными системами оценивают органолептические показатели качество майонеза? (Ҷаќи: 1)

- 20
 - 50
 - 10
 - 30
 - 100
-

Sual: Укажите кулинарные жиры? (Ҷаќи: 1)

- сана, она, хаят, айсель, айсун
 - хаят, яйла, айсун, финал, бахар
 - бахар, тексун, хаят, соя сунн, супер сунн
 - сана, бахар, она, тексун, хаят
 - бахар, тексун, она, сана, супер сун
-

Sual: Укажите невысыхающие растительные масла? (Ҷаќи: 1)

- лен, горчичное, подсолнечное, соя
 - оливки, горчичное, миндаль, орех
 - оливки, горчичное, пальма, соя
 - миндаль, хлопок, кукуруза, рапс
 - соя, конопля, миндаль, горчичное
-

Sual: Укажите полусухое растительное масла? (Ҷаќи: 1)

- какао, пальма, хлопок, соя
 - подсолнечное, ореховое масла, лен, горчичное
 - подсолнечное, хлопок, соя, кукуруза
 - лен, мак, горчичное, соя
 - порчичное, оливки, миндаль, рапс
-

Sual: Сколько должен быть жирность высокожирного Катыка согласно требованиям Госстандарта? (Ҷаќи: 1)

- более 3,2%
- не менее 6%

- более 1,5%
 - более 2,5%
 - более 3%
-

Sual: Какие показатели определяется при экспертизы физико-химических показателей сухого молока? (Ҷаќи: 1)

- количество жира, консистенция, вкус и запах
 - внешний вид, консистенция, вкус и влажность
 - вкус, запах, кислотность, растворимость, влажной
 - влажность, количество жира, кислотность и растворимость
 - влажность, растворимость, вкус и запах
-

Sual: Какими методами определяют качество кофе? (Ҷаќи: 1)

- физико-химическими
 - гистологическими
 - бактериологическими
 - органолептическими, физико-химическими
 - гистологическими, бактериологическими
-

Sual: Какими методами не определяют качество кофе? (Ҷаќи: 1)

- физико-химическими
 - гистологическими
 - бактериологическими
 - органолептическими, физико-химическими
 - гистологическими, бактериологическими
-

Sual: Как классифицируются вкусовые товары в зависимости от того из каких частей они получены? (Ҷаќи: 1)

- от семян, плодов, цветков, листьев, корней, кожуры
 - от стеблей, почек, ветвей, корней
 - от ростов, цветков, плодов, листьев
 - от сушеного листа, почек, цветов
 - от неспелого плода, корней, ветви, отростков, цвета, листьев
-

Sual: Какие органолептические показатели определяют качества чая ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, цвет, аромат и вкус, влажность
 - внешний вид, содержание танина, вкус и аромат
 - внешний вид, цвет, вкус и аромат, запах, цвет после заварки и открытие листа
 - цвет, вкус и аромат, содержание танина, внешний вид, запах
 - содержание экстракта, кофеина и танина
-

Sual: Из каких источников добывается поваренная соль ? (Ҷаќи: 1)

- из солончаков
 - путем испарения
 - соли из бассейна
 - каменная соль
 - йодированная соль
-

Sual: Какая операция не применяется при производстве черного байхового чая ? (Çəki: 1)

- заваливание чайного листа
- применение пара для чайного листа
- ферментация чайного листа
- скручивание листа
- сушка листа

Sual: Какой из нижеуказанных сортов кофе не относят к Американским кофейным группам ? (Çəki: 1)

- Сантос
- Мокко
- Рио
- Бахия
- Виктория

Sual: Какой продукт является сырьем для изготовления шоколада и какао порошка? (Çəki: 1)

- сахар
- какао бобы
- жир
- желчеобразующие вещества
- патка

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Из каких компонентов состоит сухой, нежирных остаток молока? (Çəki: 1)

- казеин, молочный жир, белки, молочный сахар
- лактоза, органические кислоты, жир, вода
- казеин, лактоза, сывороточный белок, минеральные вещества
- сывороточный белок, лактоза, жир, вода
- минеральные вещества, лактоза, жир, вода

Sual: В нижеуказанных изготовление крестьянских творогов какой правильно считается? (Çəki: 1)

- изготавливается из жирный молоко и с добавлением 5%-ой жирного сметана
- изготавливается без жирного молоко и с добавлением 10%-ной жирного сметана
- изготавливается жирного молоко и с добавлением 3%-ной жирного сметана
- изготавливается из пастеризованной молоко и с добавлением сметана 8%-го жира
- изготавливается нежирного молоко и с добавлением 5%-ной жирного сметана

Sual: Из каких сырьё используют при производстве сливки? (Çəki: 1)

- свежего сушеного сметана, сухой молоко и творога

- свежего сметана, сухого сметана, сухой жирной и обезжиренного молока
 - свежего сухого сметана, обезжиренного молока и маргарина
 - сухого сметана, обезжиренного молока и маргарина
 - сухого сметана, сухого и стерилизованного молока
-

Sual: При производстве обыкновенного катыка какой дрожь используется? (Ҷаќи: 1)

- подготовленный из термофильных стафилоковых бактерий
 - подготовленный из термофильных стрептококковых бактерий
 - подготовленный из бактерий кисломолочного брожения
 - подготовленный из термофильных бактерий кисломолочного брожения
 - подготовленный из бактерий термофильных болгарской палочки
-

Sual: Какой из нижеуказанном рядов, продукты смещенного брожения указаны правильно? (Ҷаќи: 1)

- Катык, ацидофильная молоко, ацидофилин
 - йогурт, Катык Мечникова, сливки
 - кефир, кумыс, йогурт
 - молоко, кумыс, кефир
 - кефир, сливочное масло, кумыс
-

Sual: В нижнем каком ряду указаны сычужные твердые сыры? (Ҷаќи: 1)

- стежной, угличский чанах
 - Литва, Тушинский, Кобийский
 - Литва, Голландия, Чеддер
 - Алтайский, Брынза, Каунасский
 - Минский, Рокфор, Дорогобужский
-

Sual: В нижнем каком ряду указаны сычужные мягкие сыры? (Ҷаќи: 1)

- Швецкий, Рокфор, Степной
 - Рокфор, Закусочная, Мо
 - Рокфор, Каунасский, Эстонский, Минский
 - Голландский, Чеддер, Каунасский, Угличский
 - Каунасский, Швецкий, стяжной, Эстонский
-

Sual: Органолептические показатели плавленых сыров оценивают в сколькими балльными системами? (Ҷаќи: 1)

- 50
 - 100
 - 25
 - 30
 - 20
-

Sual: В нижнем каком ряду указаны основные виды мороженное? (Ҷаќи: 1)

- молочные, сливочные, мёдовые, цитрусовые, Пингвинный
 - ароматный, цитрусовый, плодоягодный, молочные
 - молочные, сливочные, Пломбир, ароматный, фруктово-ягодный
 - сливочные, мёдовые, молочные, цитрусовые, Пингвинный
 - пломбир, молочные, мёдовые, цитрусовые, сливочные
-

Sual: Органолептические показатели качества мороженые оцениваю сколькими балльными системами? (Ҷаќи: 1)

- 25
 - 20
 - 30
 - 100
 - 50
-

Sual: Что такое штаф масло? (Ҷаќи: 1)

- полимеризация мощного жира с увеличением кислотности, перексидного число и растворимых азотистых веществ
 - отделенная жидкой фракции масло и распространении в поверхности кристаллов жира с мелкими кристаллическими структурами
 - специфической вкус и запах переходивших в масло, в том числе алкалоидов и эфиров из норма
 - хранение сливок в луженых принятого посудах и аппаратах и растворение солей железо и меда в плазме масла
 - в результате жизнедеятельности при котором изменился состав сливочном масло
-

Sual: При 10 градуса С сколько часов можно сохранять бактерицидное свойства? (Ҷаќи: 1)

- 48
 - 36
 - 3
 - 24
 - 6
-

Sual: Какой большой системой определяются качества по органолептическим показателям? (Ҷаќи: 1)

- 30
 - 100
 - 95
 - 50
 - 10
-

Sual: Сколько процентов тара содержится в сырах с меньше количество жира? (Ҷаќи: 1)

- 45-60%
 - более 60%
 - 25-45%
 - 10-12%
 - меньше 10%
-

Sual: Сколько содержится жира в сырах с полным содержанием жира? (Ҷаќи: 1)

- 45-60%
 - более 60%
 - 25-45%
 - 10-12%
 - меньше 10%
-

Sual: Сколько содержится жира в высоко жирных сортах сыра? (Çəki: 1)

- 45-60%
 более 60%
 25-45%
 10-12%
 меньше 10%
-

Sual: Сколько содержится жира в полужирных сортах сыра? (Çəki: 1)

- 45-60%
 более 60%
 25-45%
 10-12%
 меньше 10%
-

Sual: При экспертизы мороженого из мелкоштучный фасфаловиной мороженого? (Çəki: 1)

- 2-5%
 2-10%
 0,1-0,2%
 1-2%
 5%
-

Sual: Согласно стандарту производимый черного байхового чая экстрактивные вещества сколько процент должна ? (Çəki: 1)

- 20-25
 25-28
 43-45
 30-40
 41-44
-

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: В нижнем каком ряде человек с средним возрасте за день и за год сколько грамм и килограмма потребление мяса правильно указаны? (Çəki: 1)

- за день -170 г, за год – 70-75 кг
 за день -180 г, за год – 90-95 кг
 за день -150 г, за год – 60-75 кг
 за день -140 г, за год – 50-60 кг
 за день -160 г, за год – 80-85 кг
-

Sual: Говядина нижеуказанном каком соотношение имеет высокий вкус? (Çəki: 1)

- 1:5

- 1:4
 - 1:2
 - 1:3
 - 1:1
-

Sual: Свирина нижеуказанном каком соотношение имеет высокий вкус? (Ҷаќи: 1)

- 1:3:2
 - 1:2:3
 - 1:1:2
 - 1:2:5
 - 1:3:1
-

Sual: Ниже указанном в каком ряде органолептические показатели мяса правильно указаны? (Ҷаќи: 1)

- цвет мяса, вкус, прозрачность бульона, аминные кислоты
 - цвет мяса, вкус, количество кокков и палочка
 - внешний вид мяса, цвет, консистенции, запах состояние жира, прозрачность бульона, запах
 - консистенции, запах, вкус, цвет, прозрачность бульона, цвета летучих жирных кислот
 - цвет мяса, запах, вкус, состояние жира, цвета
-

Sual: При оценка физико-химических показателей мяса какие показатели определяют? (Ҷаќи: 1)

- массовая доля жира, содержание кислотности, летучих жирных кислот
 - содержание нелетучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульона
 - содержание жирных кислот растворимые в воде, кислотности
 - содержания летучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульона
 - содержание кислотности, кокков и палочки
-

Sual: Химический состав мяса птицы зависит от каких факторов? (Ҷаќи: 1)

- от возраста птицы, продуктивности, жирности мяса, части туши
 - от корма птицы, содержания белков и жиров
 - от вида птицы, корма, возраста, упитанности, выращивание
 - от возраста птицы, вида, корма, содержание белки и жира
 - от содержание жира, белки, минеральных веществ и углеводов
-

Sual: В зависимости от применяемого основного сырья копченые мясные продукты делятся на сколько типов? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 1
 - 5
-

Sual: На сколько группы делятся по переработке мясные полуфабрикаты? (Ҷаќи: 1)

- 4
- 6
- 7

- 5
 - 3
-

Sual: Ниже указанном каком ряде правильно указаны мелко кусковые полуфабрикаты? (Ҷаќи: 1)

- грудная мяса, мяса без костей
 - гуляш, азу, мяса для шашлыка грудная мяса лангет
 - азу, гуляш, лангет, бифштекс, рагу
 - азу, гуляш, мяса для шашлыка рагу, бифстроган
 - натуральный котлет, лангет, рагу, азу, антрекодная мяса
-

Sual: При оценке органолептических показателей качества мясных консервов какие показатели определяют? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, запах, процентное содержание жира и мяса массой нетто
 - консистенций, вкус, запах, цвет бульона и содержание поваренной соли
 - внешний вид, вкус, запах, консистенции
 - вкус, запах, цвет бульона, содержание жира
 - внешний вид, вкус, запах, содержание тяжелых солей металла
-

Sual: При оценке физико-химических показателей качества мясных консервов, какие показатели определяют? (Ҷаќи: 1)

- содержание летучих жирных кислот, тяжелых металлов и влажности
 - герметичности банок, содержание поваренной соли и солей тяжелых металлов
 - содержание влажности, крахмала и поваренной соли
 - содержание летучих жирных кислот, влаги сухих веществ
 - содержание кислотности, влаги и солей тяжелых металлов
-

Sual: По свежести и качеству яиц делятся на сколько видов? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Укажите продуктов переработки яиц? (Ҷаќи: 1)

- белки яиц, желток яиц
 - белок яиц, скорлупа яиц
 - жиры яиц, белки яиц
 - меланж яиц, порошок яиц
 - меланж яиц, жиры яиц
-

Sual: Какие яйца относятся к столовым? (Ҷаќи: 1)

- масса лине 40 грамма, хранившихся менее 7 дней
 - масса нежнее 43 грамма, хранившихся более 7 дней
 - масса более 44 грамма, хранившихся менее 5 дней
 - масса менее 45 грамма, хранившихся менее 3 дня
 - масса более 48 грамма, хранившихся менее 6 дней
-

Sual: По физиологическим нормам в среднем человек за год сколько килограмм должен потреблять рыба? (Ҷаќи: 1)

- 25 кг
 - 18,2 кг
 - 15 кг
 - 13,8 кг
 - 19,8 кг
-

Sual: По условиям и образа жизни рыбы делятся на сколько группы? (Ҷаќи: 1)

- 4
 - 3
 - 5
 - 2
 - 6
-

Sual: Укажите количество методов посолов рыбы? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 4
 - 5
 - 6
 - 3
-

Sual: Какие показатели определяют при оценки органолептических показателей качества охлажденных рыбы? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенции
 - внешний вид, качество разделенной части, консистенции, запах и вкус
 - внешний вид, вкус, запах, пероксидное числа, консистенции
 - внешний вид, качества разделанной части, йодное число, консистенции, вкус и запах
 - консистенции, число омыления, внешний вид, вкус и запах
-

Sual: Какие показатели качества определяют при оценке органолептических показателей качества замороженный рыбы? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, запах, хороший развариваемости, консистенции
 - внешний вид, температура замерзания, кислотности, консистенции
 - внешний вид, температура замерзания, разделения на части, консистенции, запах
 - внешний вид, температура, разделения на части, консистенции, температура плавления
 - внешний вид, температура замерзания, разделения на части, температура плавления, консистенции
-

Sual: Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленных рыб? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, запах, температура замерзания, консистенции, цвет
 - внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенции и запах
 - внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенции, качества соленной воды
 - внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрыта чешуей
 - покрыта чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенции
-

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, цвет, запах, вкус, жирности, консистенции
 - внешний вид, цвет, запах, степени варенности, консистенции
 - внешний вид, цвет, запах, вкус, качества упаковки, качества сока, консистенция
 - внешний вид, цвет, запах, качества сока, кислотное число, консистенция
 - внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенции, качества сока, вкус
-

Sual: С целью замораживания рыбы в холодной растворе используются ли химические растворы? (Çəki: 1)

- NaCl
 - KNO₃
 - H₂SO₄
 - Ba L₂
 - H₃PO₄
-

Sual: Какими приборами определяют количество спиртов в составе напитков? (Çəki: 1)

- спиртометром
 - рефрактометром
 - поляриметром
 - овоскопом
 - сентрафугой
-

Sual: Какой балльной системой оценивают органолептические показатели пива? (Çəki: 1)

- 80
 - 30
 - 25
 - 100
 - 50
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите составе мяса количество незаменимых аминокислот. (Çəki: 1)

- 9
 - 7
 - 6
 - 8
 - 5
-

Sual: В зависимости от технологической переработки мяса птицы делятся на сколько частей? (Çəki: 1)

- 2

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько групп делятся мяса птицы в зависимости от термической состоянии?
(Ҷаќи: 1)

- 5
 - 4
 - 3
 - 2
 - 6
-

Sual: В ниже указанном в каком ряде оценка органолептических показателей качества мяса птицы правильно указаны? (Ҷаќи: 1)

- цвет ткани под кожи, внутри организма, вкус, консистенции, кислотное число
 - свежести жира, качества бульона, консистенции, вкус, запах и пероксидное число
 - цвет ткани пепро подкожи и внутри организма, вкус, запах, консистенции, свежести жира, качества бульона
 - цвет ткани, жира подкожи и внутри организма, вкус, запах, консистенции, свежесть жира, продукты первичного белка
 - цвет ткани жира, вкус, запах, консистенции кислотное и преоксидное число
-

Sual: В нижнем в каком ряде правильно указаны оценка колбасных изделий органолептических показателей качества? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, запах, консистенции, содержание влаги
 - внешний вид, консистенции, запах, вкус, состояние влажности и формы
 - консистенции, внешний вид, вид поперечного среза, вкус, запах, содержание поваренной соли
 - внешний вид, консистенции, запах, вкус, вид поперечного среза, консистенции и формы
 - внешний вид, консистенции, вид поперечного среза, свежести жира
-

Sual: В зависимости от термической обработки копченые мясные продукты делятся на сколько группы? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 2
-

Sual: По виду используемой мяса мясные полуфабрикаты делятся на сколько группы?
(Ҷаќи: 1)

- 3
 - 4
 - 7
 - 5
 - 2
-

Sual: Укажите отличительные черты мясных консервов от других мясных продуктов.

(Çəki: 1)

- богатством жиром, белками, углеводами
 - высокой энергетической ценностью, длительности хранения, пригодностью транспортировки
 - с приготовлением субпродуктов, колбас, жирами и зернобобовых растений
 - нежной консистенцией, высокой энергетической ценностью, неустойчивый к хранению и нестерилизованности
 - высокой энергетической ценностью, длительности хранения и богатством белками
-

Sual: Укажите название прибора определяющий свежести яйца. (Çəki: 1)

- диафоноскоп
 - пурка
 - фаринатом
 - рефрактометр
 - овоскоп
-

Sual: Какой мясо рыбы считается охлажденной мясом рыбы? (Çəki: 1)

- в мышцах около позвоночника температура от 1 градуса С до +5 градуса С
 - в мышцах около позвоночника температура от 0,5 градуса С до +8 градуса С
 - в мышцах около позвоночника температура от 1 градуса С до +7 градуса С
 - в мышцах около позвоночника температура от 2 градуса С до +5 градуса С
 - в мышцах около позвоночника температура от 3 градуса С до +8 градуса С
-

Sual: В какой нижних рядах правильно указаны методы замораживания рыбы? (Çəki: 1)

- в мелких смешанных мёдах, холодной морской воде и искусственной холодной воздухе
 - в искусственном холодном воздуха, холодных растворах, углекислом газе и растворах азота
 - в холодной морской воде, холодных растворах соли и искусственной холодной воздухе
 - в искусственном холодном воздухе, холодной растворе и мелких смешанных мёдах
 - в холодной морской воде, растворе соли и холодных растворах
-

Sual: В зависимости от температурного условия, укажите количества методов посола рыбы? (Çəki: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 6
 - 5
-

Sual: Укажите количество методов сушки рыбы? (Çəki: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 4
 - 2
-

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы? (Ҷәкі: 1)

- кислотное число, йодные число, с помощью число Неслера содержание амонйака, сулфида водорода
 - содержание сулфида водорода, кислотные число, фермента пероксидазы
 - аммонйак, с помощью число Неслера содержание амонйака и сулфида водорода
 - содержание с помощью число Неслера амонйака и сулфида водорода
 - амонйак, сулфида водород, йодное число и содержание азотных веществ
-

Sual: Укажите число способ копчения рыбы в зависимости от температурного режима? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: По переработку и технологии производства рыбные консервы классифицируются на сколько группы? (Ҷәкі: 1)

- 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
-

Sual: Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов. (Ҷәкі: 1)

- жарится в масле и хранится в комнатных условиях
 - не стерилизуются и хранится в холоде
 - стерилизуются и хранится в растворе соли
 - пастеризуется и хранится в комнатных температурах
 - непастерузуется и хранится в холодильнике
-

Sual: Укажите число видов икры полученных от рыбы относящийся к семейству асетровые. (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 2
-

Sual: От каких золотых рыб получают красные икры? (Ҷәкі: 1)

- от золотой рыбы западного Сибира
 - от золотой рыбы Каспийского моря
 - от Дальневосточного золотой рыбы
 - от золотой рыбы Черного моря
 - от золотой рыбы Балтийского моря
-

БöLMә: 0803

Ad

0803

Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов? (Ҷәкі: 1)

- содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистые вещества?
- содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сульфида-водорода
- содержание бензойных кислот, пероксидное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание бензойных кислот, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов

Sual: В нижнем какой ряде правильно указан в зависимости от температуры сроки вяление мелких рыб? (Ҷәкі: 1)

- в 20-35 градуса С 10-20 дней
- в 20-30 градуса С 10-25 дней
- в 22-28 градуса С 10-17 дней
- в 22-34 градуса С 10-22 дней
- в 24-35 градуса С 10-28 дней

Sual: В нижнем каком ряду в зависимости от температурного режима правильно указаны способы копчения? (Ҷәкі: 1)

- в 50 градуса С – холодная копчения, 90 градуса С – неполная горячая копчения, 70-180 градуса С горячая копчения
- в 40 градуса С – холодная копчения, 80 градуса С – неполная горячая копчения, 80-170 градуса С горячая копчения
- в 60 градуса С – холодная копчения, 100 градуса С – неполная горячая копчения, 90-180 градуса С горячая копчения
- в 70 градуса С – холодная копчения, 90 градуса С – неполная горячая копчения
- в 60-190 градуса С горячая копчения

Sual: Нижних каких рядах правильно указаны рыбные продукты? (Ҷәкі: 1)

- икра, рыбные консервы, конченые рыбы, замороженные рыбы
- в ямные рыбы, икра, охлажденные рыбы, грудь осетрины
- спина осетрина, боковые части осетрины, грудь осетрины, спина кеты
- спина осетрины, бока осетрины, икра, копченые рыбы
- грудь осетрины, спина кеты, рыбные консервы, икра

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленых рыб? (Ҷәкі: 1)

- содержание жира, липидов, сульфида-водорода
- содержание жира и соли, степени созревания
- содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- содержание жира, йодное число и соли
- содержание липидов, число омыления и жира

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей замороженных рыб? (Ҷаќи: 1)

- содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сульфида-водорода
 - содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
 - йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых летучих оснований
 - содержания липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов
 - содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
-

Sual: Укажите температуры сушки рыбы холодным методом и сроков сушки. (Ҷаќи: 1)

- 20-30 градуса С и 10-15 дней
 - 15-20 градуса С и 8-12 дней
 - 20-40 градуса С и 8-10 дней
 - 10-20 градуса С и 5-7 дней
 - 20-25 градуса С и 10-12 дней
-

Sual: В какой нижних рядах правильно указаны методы охлаждения рыбы? (Ҷаќи: 1)

- в смешанных мелких лёдах, холодной морской воде и искусственных холодных воздухах
 - в мелких смешанных лёдах, холодной морской воде и холодной растворах соли
 - в холодной искусственных холодных воздухах
 - в холодной морской воде, углекислом газе и растворах азота
 - в мелких смешанных лёдах, холодных растворах и углекислых растворах
-

Sual: Живые рыбы в водяной транспорте в зависимости от температуры сколько дней можно хранить? (Ҷаќи: 1)

- от 3 дней (18-24 градуса С) до 20 (0-15 градуса С)
 - от 5 дней (10-12 градуса С) до 15 (0-18 градуса С)
 - от 3 дней (18-24 градуса С) до 10 (0-10 градуса С)
 - от 6 дней (15-20 градуса С) до 10 (0-12 градуса С)
 - от 7 дней (20-25 градуса С) до 12 (0-15 градуса С)
-

Sual: Ниже указанном каком ряде крупно кусковые натуральные мясные полуфабрикаты правильно указаны? (Ҷаќи: 1)

- шашлычная мяса, гуляш, азу, мяса без костей
 - грудная мяса, мяса для котлета, антрекотная мяса
 - мяса без костей, мяса котлетная, грудная мяса
 - грудная мяса, котлетная мяса, шашлычная мяса
 - мяса котлетная, грудная мяса, мяса без костей
-

Sual: Укажите копченые мясные продукты. (Ҷаќи: 1)

- бифштекс, котлет, лангет, мяса без костей, азу
 - лангет, мяса без костей, азу, мяса ляжки
 - бужанина, корейка, сырой копченный лопаток, лангет, бекон
 - бужанина, корейка, рулет, мяса ляжки, сырой копченный лопаток, бекон
 - бужанина, корейка, рулет, котлет, рагу, бекон
-

Sual: При оценке физико-химических показателей колбасных изделий какие показатели определяют? (Ҷаќи: 1)

- летучие жирные кислоты, кислотное число, йодное число

- содержание влаги, крахмала, поваренной соли
 - содержание влаги, крахмала и жира
 - содержание влаги, летучих жирных кислот, поваренной соли
 - содержание влаги, крахмала и хлеба
-

Sual: Насколько групп делятся колбасные изделия в зависимости от сырья, качества и технологии производства? (Ҷаќи: 1)

- 10
 - 12
 - 8
 - 9
 - 11
-

Sual: Укажите число стадия технология производства колбасных изделий. (Ҷаќи: 1)

- 4
 - 5
 - 6
 - 8
 - 9
-

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей качества мяса птицы? (Ҷаќи: 1)

- массовая доля жира, бульона реакцимед-2 сульфата, содержание аминно-амонячного азота
 - кислотное число, пероксидное число, амонячная реакция с реактивом неслера и реакция бензидином
 - кислотное число, йодное число омыление, содержание азотистых веществ
 - йодное число, число омыление, кислотное число, содержания азотных и исроксидазных ферментов
 - кислотное число, йодные число, с реактивом Неслера амонячная реакция, содержание азотистых веществ
-

Sual: Укажите отличительные черта птицы от животных. (Ҷаќи: 1)

- быстрым ростом, питанием зерной, крупности мышечной ткани, части тушки
 - плодовитости, малым питанием водой, степени упитанности, жирности мяса
 - быстрым ростом, плодовитости, нежности мышечной ткани, качествий и энергией мяса
 - степени упитанности, вкусоности мяса, многим питанием пищей, малом калориям
 - питанием зерной, быстрым ростом, плодовитости, нежности мышечной ткани
-

Sual: Какой балльной системой оценивают органолептические показатели пива? (Ҷаќи: 1)

- 80
 - 30
 - 25
 - 100
 - 50
-

Sual: Наибольшие содержание этилового спирта в пива сколько процент составляют ? (Ҷаќи: 1)

- 2,8

- 3
 5
 7
 9

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какие продовольственные товары входят в гастрономическую группу? (Çəki: 1)

- сыры, колбасы
 мясо, мука, крахмал
 сыры, колбасы, мясо, копчености, консервы, алкогольные напитки, балычные изделия, молочные продукты, масло, сметана
 консервы, алкогольные напитки
 балычные изделия, молочные продукты

Sual: Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится? (Çəki: 1)

- 45-50 градуса C
 55-57 градуса C
 63-98 градуса C
 101-105 градуса C
 106-125 градуса C

Sual: В зависимости от технологической сущности консервирования делятся на сколько методов? (Çəki: 1)

- 6
 8
 9
 5
 4

Sual: Какие показатели растительных масел определяют органолептическим методом? (Çəki: 1)

- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадок
 прозрачность, влажность, кислотность
 прозрачность, влажность, цвет
 консистенция, количество осадок, йодное число
 количество летучих жирных кислот, температура плавление и замерзания, коэффициент преломления

Sual: Сколькими балльными системами оцениваются показатели сливочного масла? (Çəki: 1)

- 25
 - 30
 - 100
 - 50
 - 10
-

Sual: Жиры на какие группы делятся по происхождению ? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 5
 - 6
-

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие вещества дают в составе продовольственных товаров энергию? (Çəki: 1)

- вода
 - белки, жиры, углеводы
 - минеральные вещества
 - красящие вещества
 - дубильные вещества
-

Sual: Как называется тара дающая потребителю с товарами? (Çəki: 1)

- инвентарная тара
 - деревянная тара
 - полимерные тары
 - металлические тары
 - потребительская тара
-

Sual: Какие мероприятия не влияют на сохранения качества плодов-овощей? (Çəki: 1)

- правила маркировки
 - упаковка
 - условия хранения
 - сроки хранения
 - транспортирования
-

Sual: На сколько классов предусматривается деление твердой пшеницы по стандартом? (Çəki: 1)

- 9
- 5
- 7
- 11

○ 8

Sual: Что является основным сырьем для мясных консервов? (Çəki: 1)

- горох, крупа, макаронные изделия, поваренная соль
- разные виды пряностей и поваренная соль
- крупа, фасоль, горох и макаронные изделия
- лук, чеснок, разные виды пряностей и поваренная соль
- мясо крупности мелкого скота, свинины, мясо птицы, животный жир и вкусовые добавки

Sual: Какие животные жиры правильно указаны в ниже перечисленных вариантах? (Çəki: 1)

- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- свиной, бараний, говяжий, сливочное масло
- свиной, бараний, рыбий
- бараний, сборный, сливочное масло
- соевая, оливковое, мускатное, какао

Sual: На какие группы по консистенции делятся растительные жиры? (Çəki: 1)

- жидкие, твердые жиры
- соляные, смешанные жиры
- невысыхающие, твердые жиры
- жидкие, сухие жиры
- полусухие, твердые жиры

Sual: Какие показатели жира определяют органолептическими методами? (Çəki: 1)

- запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- йодное число, температура плавления и замерзания, цвет, вкус
- консистенция, прозрачности, кислотное число, запах
- плотности, кислотное число, прозрачности, коэффициент преломления
- число омыления, пероксидное число, консистенция

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Согласно учебной классификации все продовольственные товары объединены в скольких основных группах? (Çəki: 1)

- 6
- 8
- 7
- 9
- 2

Sual: Какие микроэлементы считаются вредными в составе продовольственных товаров? (Ҷаќи: 1)

- P, S
 - Mn, Co
 - Mo, Ba
 - Br, O
 - AS, Pb, Hg, Zn
-

Sual: В каких соотношениях должны быть Ca и P в составе употребляемых продовольственных товаров для нормального развития человеческого организма? (Ҷаќи: 1)

- 1: 1,8
 - 1: 2,0
 - 1: 1,5
 - 2:1
 - 1,5: 2
-

Sual: Какие органы чувств участвуют при органолептических методах оценки качества товаров? (Ҷаќи: 1)

- сенсорные, запах, вкус
 - зрение, слух, вкус
 - аудиометод, визуальные
 - внешний вид, нос, глаз, ухо
 - визуальные, осязания, обоняния, вкусовые, аудиометод
-

Sual: На сколько групп подразделяются копченые колбасы по способам выработки? (Ҷаќи: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Как называется основная и ценная ткань мясо? (Ҷаќи: 1)

- жировая
 - костная
 - лимфатическая
 - мышечная
 - кровянная
-

Sual: Какое из нижеследующих продуктов относится к субпродуктам? (Ҷаќи: 1)

- лопаточный отруб, темный отруб, голова
 - грудной отруб, спиной отруб, отруб, вытья
 - левый и правый лопаточный отруб, тазобедренный отруб
 - грудной отруб, лопаточный отруб, голова, хвост
 - второстепенный продукты убоя скота пригодные к употребленному внутреннее органы, ноги, хвост, голова и вытья
-

Sual: Какими методами исследования можно обнаружить замены мясо растительными добавками (чаще всего соя) при производстве колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- органолептическими
 - гистологическими
 - бактериологическими
 - микробиологическими
 - физико-химическими
-

Sual: Антрекот - это (Ҷаќи: 1)

- кусок мясо освобожденное от жира и сухожилий из внутренней части спиной и лопаточной части туши
 - 2 куса без жира флейная вырезка одинакового размера и массы толщиной 1-1,2 см и 125 грама веса
 - 2 куса мясо овальной формы полученного из спиной и лопаточной части баранины одинакового размера и массы толщиной 1-1,5 см и весом 125 грам
 - мягкий кусок мясо овальной формы толщиной 2-3 см и массы 125 грам
 - кусок овольнопродолговатой формы мякоти из длиннейшего мускула спинной части толщиной 15-20 мм и весом 125 грам
-

Sual: Сколько лет можно хранить мясные консервы приготовленные в лакированных жестяных банках и хранившихся в складах с регулируемой температуре? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Самый высококалорийный ткань мясо какое? (Ҷаќи: 1)

- мышечная
 - соединительная
 - жировая
 - костная
 - хрящевая
-

Sual: Самый низкокалорийный ткань мясо какое? (Ҷаќи: 1)

- мышечная
 - соединительная
 - жировая
 - костная
 - хрящевая
-

Sual: Какой должен быть поверхностная оболочка колбасы? (Ҷаќи: 1)

- серого цвета, с отверстиям и клейстеризованным
 - оболочка грязня, плесневая и слизистая
 - сухое, крепкое, эластичное, без тесты и крепко сжатой и форму
 - форма мягкий и рассыпчатый, поверхности серыми пятнами
 - цвет формы при разрезе и возле оболочке без серых пятен
-

Sual: Какие показатели растительных масел определяют физико-химическим методом? (Ҷаќи: 1)

- объем массы, коэффициент преломления, консистенция
 - плотность, коэффициент преломления, плавление, температура замерзания, летучие жиры
 - температура плавления и замерзания, ацетиловое и эфирное число, консистенция, прозрачность
 - кислотное число, пероксидное число, консистенция
 - цвет, количества осадок, плотность, вкус, запах
-

Sual: В каком ряду правильно указаны полувывсыхающие жиры? (Çәki: 1)

- кукурузные, конопляные, пальмовые, кокосовые
 - кукурузные, соевые, подсолнечные, хлопковые масла
 - какао, миндальные, оливковые, конопляные
 - касторовые, мускатные, кокосовые, соевые
 - хлопковые, пальмовые, пальма- ядровые, мускатные
-

Sual: В каком ряду правильно указаны высыхающие жиры? (Çәki: 1)

- льняные, конопляные
 - миндальные, конопляные
 - касторовые, кукурузные, оливковые
 - пальмо-ядровые, кокосовые, мускатные
 - соевые, оливковые, мускатные, какао
-

Sual: Какие показатели животных жиров оценивают физико-химическим методом? (Çәki: 1)

- консистенция, запах, вкус, цвет, пероксидное число
 - йодное число, число омыления, пероксидное число, консистенция
 - йодное число, плотности, цвет, консистенция
 - кислотное число, коэффициент преломления, количество золы, пероксидное число
 - консистенция, вкус, количество золы, влажность
-

Sual: Маргарина впервые в каких странах производили ? (Çәki: 1)

- России
 - США
 - Франции
 - Азербайджана
 - Германии
-

ВÖLMӘ: 1001

Ad	1001
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько группы по химическому составу зерновые культуры делятся? (Çәki: 1)

- 5
- 3

- 4
 - 6
 - 8
-

Sual: На сколько классов по качеству делят зерно ржи? (Ҷаќи: 1)

- 4
 - 5
 - 7
 - 10
 - 12
-

Sual: В скольких товарных сортах выпускают рис шлифованный? (Ҷаќи: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 7
 - 9
-

Sual: В каких анатомических частях зерна белки больше накапливаются? (Ҷаќи: 1)

- в плодовой оболочке
 - в семенной оболочке
 - в зародыше
 - в эндосперме
 - в ядре
-

Sual: В какой области промышленности мука больше применяется? (Ҷаќи: 1)

- в кулинарии
 - в кондитерских
 - в производстве макарон
 - в хлебопечении
 - в производстве сладостей
-

Sual: Из какой пшеницы получают макаронную муку? (Ҷаќи: 1)

- сильная
 - твердая
 - мягкая
 - слабая
 - смешанная
-

Sual: При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия? (Ҷаќи: 1)

- 65%
 - 70%
 - 80%
 - 85%
 - 80%
-

Sual: Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров? (Ҷаќи: 1)

- зерномучные, плодоовощные
 - сахар, крахмал, мёд и кондитерские
 - вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
 - зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мёд, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные
 - мясные, рыбные, молочные
-

Sual: Количество фосфора в хлебных изделиях (в мг/100г)? (Çәki: 1)

- 80
 - 90
 - 120
 - 150
 - 170
-

Sual: Какие зерна зерновых культур богаты крахмалом (г в 100 г продукта)? (Çәki: 1)

- пшеница 54
 - рожь 54
 - кукуруза 59,8
 - ячмень 48,1
 - горох 44
-

Sual: Как называется белок в составе молока? (Çәki: 1)

- казеин
 - альбумин
 - глобулин
 - гардеин
 - глиадин
-

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько семейств подразделяются зерновые культуры по ботаническим признакам? (Çәki: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 7
 - 9
-

Sual: На сколько типов делят пшеницу и характеру культуры по ботаническим признакам? (Çәki: 1)

- 6
- 7

- 8
 - 9
 - 10
-

Sual: Сколько сильных сортов относится к озимое пшенице? (Ҷаќи: 1)

- 50
 - 49
 - 55
 - 35
 - 28
-

Sual: Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице? (Ҷаќи: 1)

- 79
 - 65
 - 81
 - 63
 - 53
-

Sual: До скольких лет продлевается срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса С и ниже)? (Ҷаќи: 1)

- до 3
 - до 2
 - до 15
 - до 3,5
 - до 1
-

Sual: При каких температурах и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются? (Ҷаќи: 1)

- 15-16 градуса С и 60%
 - 14-17 градуса С и 50%
 - 20-25 градуса С и 75%
 - 18-19 градуса С и 65%
 - 14-15 градуса С и 55%
-

Sual: Какой из ниже указанных является молочным сахаром? (Ҷаќи: 1)

- сахароза
 - глюкоза
 - лактоза
 - фруктоза
 - инвертный сахар
-

Sual: Какой вид молока используют при производстве сычужного сыра («мотал пендири»)? (Ҷаќи: 1)

- коровье молоко
 - буйволиное молоко
 - овечий молоко
 - козье молоко
 - верблюжий молоко
-

Sual: Сколькими балльными системами определяют органолептические показатели майонеза? (Çəki: 1)

- 50
- 100
- 25
- 30
- 10

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака? (Çəki: 1)

- 5
- 6
- 8
- 3
- 7

Sual: На сколько классов предусматривается деление мягкой пшеницы по стандарту? (Çəki: 1)

- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Sual: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором её определяют? (Çəki: 1)

- 2 л объема зерна в граммах и фаринотомом
- 5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом
- 1 л объема зерна в граммах и пуркой
- 10 л объема зерна в граммах и пуркой
- 15 л объема зерна в граммах и ареометром

Sual: На сколько видов делится на основании международной классификаций пшеница? (Çəki: 1)

- 15
- 18
- 22
- 25
- 26

Sual: В последние годы из каких государств крупы больше привозят? (Çəki: 1)

- США
 - Турция
 - Российская Федерация
 - Германии
 - Грузия
-

Sual: Какие вещества в составе крупы содержатся больше? (Ҷаќи: 1)

- белки
 - жиры
 - вода
 - витамины
 - углеводы
-

Sual: До скольких потоков муки получают крупок при размоле? (Ҷаќи: 1)

- до 40
 - до 35
 - до 32
 - до 15
 - 14
-

Sual: Какова энергетическая ценность 100 грама хлеба из пшеничной муки высшего сорта? (Ҷаќи: 1)

- 800
 - 975
 - 850
 - 900
 - 950
-

Sual: Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий? (Ҷаќи: 1)

- 800
 - 600
 - 700
 - 1000
 - 900
-

Sual: В каких условиях хранится рыбная икра? (Ҷаќи: 1)

- при температуре -4 градуса С, относительный влажности 80%
 - при температуре -5 градуса С, относительный влажности 75%
 - при температуре -0 градуса С, относительный влажности 70-75%
 - при температуре –от 2 градуса С до 6 градуса С, относительный влажности 80-85%
 - при температуре –от 6 градуса С до 10 градуса С, относительный влажности 70-80%
-

Sual: Что такое пресервы? (Ҷаќи: 1)

- «Сайра тушенное в масле»
 - рыбные продукты с особым вкусом и ароматом под заливок и герметично укупоренных в банках пряны маринованного посола
 - «Шпроты в масле»
 - натуральные рыбные продукты из печени трески
 - «Тупес в масле»
-

Sual: На сколько колеблется содержание воды в мякоти рыбы? (Ҷаќи: 1)

- от 5,4- до 26,8%
 - от 46,1-до 92,9%
 - от 0,1-до 3,0%
 - от 10,5-до 55,5%
 - от 0,8-до 54%
-

Sual: На сколько колеблется содержание жира в рыбе? (Ҷаќи: 1)

- от 10,5%-до 55,5%
 - от 46,1-до 92,9%
 - от 0,1-до 54%
 - от 5,4-до 26,8%
 - от 0,1-до 3,0%
-

Sual: На сколько колеблется содержание азотистых веществ в рыбе? (Ҷаќи: 1)

- от 0,1-до 3%
 - от 0,1-до 54%
 - от 46,1-до 92,9%
 - от 5,4-26,8%
 - от 10,5-до 55,5%
-

Sual: На сколько колеблется содержание минеральных веществ в рыбе? (Ҷаќи: 1)

- 10,5-55,5%
 - 46,1-92,9%
 - 0,1-54%
 - 5,4-26,8%
 - 0,1-3%
-

Sual: Сколько в рыбе экстрактивных веществ которое при варке переходит растворяются в бульон и дает ему виде и аромат? (Ҷаќи: 1)

- 10,5-55,5%
 - 46,1-92,9%
 - 2,3-4,5%
 - 5,4-26,8%
 - 0,1-3%
-

Sual: Как показывают себя гниение рыбных продуктов в процессе производстве и хранения? (Ҷаќи: 1)

- не созревший, сырой рыбий вкус и неготовый не употреблению продукт
 - гниение в разных местах и в целом в мышечной ткани (язвой, побитой) рыбы
 - начальное стадии порчи рыбы в местах сбора крови, в том числе ближе к позвоночника
 - неприятным запахом
 - запах тести с образованием тести в жабрах
-

Sual: При какой температуре нужно хранить пресервы? (Ҷаќи: 1)

- при 0 градуса С
- при 15-20 градуса С

- при -8 градуса С –до 0 градуса С
 - при 0 градуса С -15 градуса С
 - при -2 градуса С –до 0 градуса С
-

Sual: Из каких рыб готовят пресервы? (Çәki: 1)

- акула, скат, жерех, омуль
 - килка, салака, мелькая селдь, хамса
 - ласось, осетр, комбала, минного
 - карп, сазан, нагга, судах
 - скумбрия, тунец, селдь, кефаль
-

Sual: Сколько способов посола рыбы? (Çәki: 1)

- 3
 - 5
 - 2
 - 6
 - 4
-

Sual: Что такой майонез? (Çәki: 1)

- растительное масло твердой консистенции
 - продукт полученный и сырого жиры и костей полученный от первичной переработки в мяскокомбинатах
 - высокопосорийный пищевой продукт полученный из растительного масло с добавлением вкусовых добавок
 - продукт полученный из гидроценизированного растительного масло
 - высокодисперсный эмульсия жира в воде
-

Sual: Какой цель преследует определение массовых составов отдельных частей рыбы? (Çәki: 1)

- окружение фактической усвояемости
 - для экспертизы качества
 - для определение питательной ценности
 - для окружающие соответствие показателей качества по требованием Госстандартов и др. Н.Т.Д.
 - установите количественной выхода полуфабрикатов и готовой продукции с целью окружения себестоимости и цены рыбных продуктов
-

ВӨЛМӘ: 1101

Ad	1101
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Из ниже указанных показателей качества плодов-овощей какие относится к основным показателем качества? (Çәki: 1)

- запах, вкус, кислотность, внешний вид и цвета

- внешний вид, крупности, болезни, характер переработки
 - крупности, вкус, щелочности, внешний вид
 - кислотности, сахаристость, вкус и запах
 - внешний вид, крупности, сахаристости, цвет
-

Sual: Организм человека витаминную недостаточность обеспечивает за счет каких пищевых продуктов? (Ҷәкі: 1)

- мясных продуктов
 - яичных продуктов
 - молочный продуктов
 - рыбных продуктов
 - плодоовощных продуктов
-

Sual: Какими методами плоды-овощи не замораживают? (Ҷәкі: 1)

- нижних, минусовых погодных условиях
 - быстро замораживающих аппаратах
 - методами флюдизации в кипяченных пластах
 - турбоохлаждающих машинах охлажденными
 - в холодной воде
-

Sual: Из картофеля сколько разнообразных блюд изготавливают? (Ҷәкі: 1)

- 120
 - 100
 - 90
 - 110
 - 115
-

Sual: Какие из нижеуказанных относятся к показателям безопасности сливочного масла ? (Ҷәкі: 1)

- жиры, белки
 - углеводы, минеральные вещества
 - токсичные элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды
 - вода, целлюлоза, сахароза
 - крахмал, соль, кислоты
-

Sual: Сколькими балльными системами определяют органолептические показатели сливочного масла? (Ҷәкі: 1)

- 25
 - 30
 - 100
 - 50
 - 10
-

Sual: Сырь, изготовленный из свежего молоко, через сколько дней может переданы в продажу ? (Ҷәкі: 1)

- 20
- 30
- 40
- 50

● 60

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Для хранения плодов-овощей в РГС (Çəki: 1)

- плоды-овощи хранятся в укупоренной таре
 - в под тару плодов-овощей ставятся подтоварники
 - в камере хранения изменяется газовый состав воздуха
 - в камере хранения воздух меняется по чаще
 - плоды-овощи покрывают специальными материалами
-

Sual: В свежих плодах вода сколько процентов составляет? (Çəki: 1)

- 60-70
 - 65-69
 - 72-90
 - 55-57
 - 40-50
-

Sual: В чесноке белок сколько процентов содержится? (Çəki: 1)

- 7,6
 - 6,5
 - 8,6
 - 6,2
 - 7,2
-

Sual: В мякоти маслин жиры до сколько их процентов составляют? (Çəki: 1)

- 65
 - 60
 - 55
 - 70
 - 45
-

Sual: Один килограмм отварного картофеля обеспечивает организм на сколько процентов витамином С и калием? (Çəki: 1)

- 100
 - 150
 - 200
 - 250
 - 180
-

Sual: В клубнях топинамбура сколько процентов содержится полисахарид инулин? (Ҷаќи: 1)

- 10-12
 - 8-10
 - 25-30
 - 15-22
 - 30-35
-

Sual: Количество сахаров у винограда до сколько процентов составляют? (Ҷаќи: 1)

- до 20
 - до 18
 - до 28
 - 24
 - 25
-

Sual: По степени созревания яблоки на какие сорта делятся? (Ҷаќи: 1)

- раннеспелые, среднеспелые, позднеспелые
 - высший, 1-ый, 2-ой
 - гомологические, анологические и дикорастущие
 - летний, осенний, зимний
 - летний, высший, зимний
-

Sual: Бомбажи в плодовоовощных консервах при хранении делится на сколько групп? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Замороженные овощи и плоды, их смеси при каких температурах и относительной влажности воздуха хранятся? (Ҷаќи: 1)

- 13 градуса С и 70-75%
 - 15 градуса С и 60-65%
 - 18 градуса С и 90-95%
 - 16 градуса С и 80-85%
 - 14 градуса С и 68-72%
-

Sual: Сырь, изготовленный из пастеризованного молоко, через сколько дней может переданы в продажу ? (Ҷаќи: 1)

- 20
 - 30
 - 40
 - 50
 - 60
-

Sual: В каких температурах определяют вкус масла ? (Ҷаќи: 1)

- 10°C
- 15°C

- 20°C
 30°C
 25°C

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На основании действующих стандартах в составе овощных консервах жидкая часть сколько процентов должна быть? (Çəki: 1)

- 30-35%
 40-45%
 45-50%
 55-60%
 60-65%

Sual: Слива сорта венгерки при 0-1 градуса С до скольких месяцев сохраняется? (Çəki: 1)

- до 5
 до 3
 до 6
 до 5
 до 4

Sual: Ниже указанном каком ряде правильно указаны Корнеплодные овощи? (Çəki: 1)

- картофель, морковь, батат, шавел
 морковь, свекла, рапс, редис
 укроп, свекла, батат, картофель
 редис, рапс, кинза, морковь
 картофель, батат, капуста

Sual: При рациональном питании человек в день должен потреблять сколько разнообразных видов плодов и овощей? (Çəki: 1)

- 7
 10
 8
 9
 6

Sual: Сколько видов овощей и плодов поступают на переработку? (Çəki: 1)

- 30-и 10
 40 и 12
 45 и 15
 60 и 20
 50 и 16

Sual: В ядрах орехов жиры до сколько их процентов составляют? (Çəki: 1)

- до 45
 до 65
 до 50
 до 48
 до 55

Sual: Минеральных веществ в овощах и плодах сколько процентов содержится? (Çəki: 1)

- 0,1-0,5
 0,2-2
 0,1-0,7
 0,1-0,6
 0,1-0,8

Sual: Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно? (Çəki: 1)

- через 3 дня после сбора в холодильных камерах
 через 3 часа после приема в торговой сети
 после сбора в транспортные склады для перевозки
 при сборе плодов-овощей на месте
 в домашних холодильниках после покупки

Sual: Какая культура является основным источником марганца в питании человека? (Çəki: 1)

- картофель, помидор, перец
 дыни, арбузы, кабачки
 огурцы, патиссоны, баклажаны
 топинамбур, капуста, лук
 злаковые, бобовые, орехи

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, запах, количество поваренной соли
 консистенция, запах, вкус, количество хлеба и поваренной соли
 количество приправы, влажность, кислотность, поваренной соли, хлеба
 вкус, запах, консистенция, количество приправы
 количество поваренной соли, влажность, кислотность, консистенция

Sual: Какие показатели качества определяют при экспертизе колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- биохимические, физические
 - органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасности
 - физиологические, микробиологические
 - безопасности, микробиологические
 - органолептические, физиологические
-

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных консервов? (Ҷаќи: 1)

- количество меда, олова, вкус и запах, точный вес
 - консистенция, количество тяжелых металлов
 - герметичность банки, точный вес, количество поваренной соли, олова, свинца и меда
 - количество железа, золота, платина
 - количество цинка, поваренной соли, ртути и серы
-

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества колбасных изделий? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, вкус, количество поваренной соли
 - консистенция, запах, вкус, влажность
 - форма, внешний вид, запах, количества фосфора
 - внешний вид, запах, вкус, вид поперечного среза, консистенция, форма
 - вид поперечного среза, количество крахмала и нитрита
-

Sual: Какими показателями оценивают качество мяса? (Ҷаќи: 1)

- физическими, химическими, бактериологическими
 - физико-химическими, биологическими, гистологическими
 - органолептическими, физико-химическими
 - органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
 - гистологическими, физическими, физиологическими
-

Sual: Какими мерками обозначают кислотность молока? (Ҷаќи: 1)

- процентом
 - граммом
 - ккал
 - градусом Тернера
 - градусом цельсий
-

Sual: Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества продуктов переработки яиц? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 5
 - 7
 - 8
 - 10
-

Sual: Каким прибором определяют свежесть яиц? (Ҷаќи: 1)

- пуркой

- рефрактометром
- овоскопом
- поляриметром
- пикнометром

Sual: По каким показателям определяют экспертизу качества яиц (Çəki: 1)

- органолептическими, физиологическими, гистологическими
- физико-химическими, биологическими, высоко пищевой ценностью
- органолептическими, гистологическими, физическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими и безопасность
- показатели безопасности, микробиологическими, физиологическими, гистологическими

Sual: Как называется прибор для определения свежести яйца? (Çəki: 1)

- микроскоп
- рефрактометр
- линейка
- колориметр
- овоскоп

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько групп подразделяют углеводы по химическому строению? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Какие показатели определяют бактериологическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- количество поваренной соли, влажность и кислотность
- запах, вкус, внешний вид, количество кокков
- количество общих бактерий, кишечные палочки, бактерий (сальмонеллы)
- влажность, количество бактерий вызывающие болезни
- кишечные палочки, количество хлеба и приправы

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- органолептические, физиологические, химические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности

- физико-химические, гистологические, высокой жирности
 - микробиологические, высокой пищевой ценности, гистологические
 - органолептические, физико-химические, гистологические, биохимические
-

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных консервов? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, количество тяжелых металлов, консистенция, вкус, количество олова
 - консистенция, вкус, количество олова
 - внешний вид, вкус, запах, герметичность, состояние банки
 - вкус, запах, количество меда и свинца
 - внешний вид, вкус, запах, консистенция
-

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы? (Ҷаќи: 1)

- белки, жиры, полисахариды
 - аминокислоты, щелочи, кислоты
 - крахмал, органические кислоты, токсические элементы
 - токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
 - углеводы, жиры, минеральные вещества
-

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мяса птицы? (Ҷаќи: 1)

- кислотное и пероксидное число жира, запах, вкус
 - прозрачность бульона, состояние жира, пероксидное число жира
 - внешний вид, запах, вкус, прозрачность бульона, состояние клюва
 - внешний вид, вкус, запах, в бензине реакция пероксидазы
 - вкус, запах, остатки ткани в поле зрения микроскопа
-

Sual: Какие показатели яичного порошка оценивают физико-химическим методом? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, влажность, растворимость
 - влажность, растворимость, кислотность, количество золы, жира и белков
 - консистенция, кислотность, удельный вес
 - цвет, запах, кислотность, количество золы
 - цвет, запах, удельный вес, количество золы
-

Sual: Какие показатели яиц определяют органолептическим методом? (Ҷаќи: 1)

- индекс яичного желтка, удельный вес
 - масса яиц, вкус, белка и желтка, запах
 - внешний вид, целостность скорлупы яиц, запах, цвет
 - высота воздушной камеры, удельный вес
 - свежесть яиц, масса яиц
-

Sual: Какие показатели яиц оценивают физико-химическим методом? (Ҷаќи: 1)

- вкус, запах, кислотность
 - свежесть, масса, удельный вес, индекс желтка
 - консистенция, влажность, кислотность
 - плотность, коэффициент преломления, йодное число, масса
 - цвет, прозрачность, кислотное число, йодное число
-

Sual: Какая ткань мяса имеет пищевую ценность ? (Çəki: 1)

- эпителиальная
- соединительная
- нервная
- мышечная
- костная

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, кислотность, жир
- кислотность, вкус, запах, количество хлеба
- консистенция, вкус, количество хлеба, влажность
- вкус, запах, количество поваренной соли, влажность
- внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид поперечного среза

Sual: Какие показатели качества определяют физико-химическим методом при оценке колбасных изделий? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, размер грудной куски и жира
- запах, вкус, консистенция, количество фосфора
- количество влажности, поваренной соли, крахмала и фосфора
- консистенция, запах, вкус, количество поваренной соли
- внешний вид, запах, вкус, количество поваренной соли и нитритов

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом? (Çəki: 1)

- консистенция мышечной ткани, кислотное и пероксидное число жира
- запах бульона, прозрачность, вкус
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
- количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- в бензине реакция пероксидазы , состояние жира, состояние клюва

Sual: Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом? (Çəki: 1)

- состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- кислотное число жира, состояние жира, цвет
- амоньячная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и пероксидное число
- кислотное число жира и пероксидное число, консистенция, состояние клюва
- кислотное и пероксидное число жира

Sual: Какие показатели яичного порошка определяют органолептическим методом? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, влажность, растворимость
 - внешний вид, кислотность, количество золы
 - цвет, вкус, запах, консистенция
 - консистенция, удельный вес, масса
 - кислотность, количество золы
-

Sual: Какими показателями определяют качества мяса при экспертизе ? (Ҷаќи: 1)

- физическими, химическими
 - физико-химическими, биологическими
 - органолептическими, физическими, химическими
 - органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическим и
 - гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
-

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяются физико-химическими методами ? (Ҷаќи: 1)

- состояние внешнего вида туши, состояние бульона
 - кислотное число, состояние и цвет жира
 - реакция аммиака реактивом Неслера, пероксидазная реакция бензидином, кислотное число и пероксидное число жира
 - кислотное и пероксидное число жира, консистенция, состояние клюва
 - кислотное и пероксидное число жира
-

Sual: Количество каких веществ определяют при экспертизе показателей безопасности мяса птицы ? (Ҷаќи: 1)

- белки, жиры, полисахариды
 - аминокислоты, щелочи, кислоты
 - крахмал, органические кислоты, токсичные элементы
 - токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
 - углеводы, жиры, минеральные вещества
-

Sual: Какие показатели качества определяют органолептическим методом при экспертизе мяса птицы? (Ҷаќи: 1)

- кислотное и пероксидное число жира, запах, вкус
 - прозрачность бульона, состояние жира, пероксидное число жира
 - внешний вид, запах, вкус, прозрачность бульона, состояние жира и клюва
 - состояние жира, запах, вкус, пероксидазная реакция, бензидином
 - вкус, запах, остатки ткани в поле зрения микроскопа
-

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяют при бактериологической экспертизе ? (Ҷаќи: 1)

- консистенция мышечной ткани, кислотное и пероксидное число жира
 - запах бульона, вкус и прозрачность
 - остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
 - количество кокков и палочковидных микробов, остатков ткани в поле зрения микроскопа
 - пероксидная реакция бензидином, состояние жира и клюва
-

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое сыре является основным при производстве шоколада? (Çəki: 1)

- бобы какао
- масло какао, сахар
- порошок какао, вода
- сахар, вода, порошок какао
- порошок какао, жир

Sual: Как определяют запах и вкус вина? (Çəki: 1)

- титрованием
- запахом
- дегустацией
- хранением в сушильном шкафу
- технической переработкой

Sual: Ирис на какой вид кондитерских изделий похоже ? (Çəki: 1)

- на кара мел
- на конфет
- на пастила
- на мармелада
- на халву

Sual: В составе кондитерских товаров какие вещества содержит больше ? (Çəki: 1)

- мед
- сахар
- патка
- молоко
- масло

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое основные вещество составляет в дубильном веществе чая? (Çəki: 1)

- катехин
 - каротиноид
 - танин
 - флавоны
 - хромопротеид
-

Sual: Сколько способов имеются в производстве этилового спирта? (Ҷэкі: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Как называются погашенное вещество образованного при химическом взаимодействии между веществом и продуктами? (Ҷэкі: 1)

- капиллярная конденсация
 - адсорбция
 - хемосорбция
 - абсорбция
 - десорбция
-

Sual: Каких пищевых продуктах содержание эфирных масел самое большое? (Ҷэкі: 1)

- в плодах
 - в пряностях
 - овощах
 - в жирах
 - рыбных продуктах
-

Sual: Что такое букет вина? (Ҷэкі: 1)

- показатель качества характеризующие места, способа производства и сорта вина, которое формируют органолептические показатели как виде, хромат и внешние вид вина
 - ощущение вкуса рецепторами слизистой оболочки языка и варку нелетучих компонентов вина
 - наблюдение показателей окраски вина при спектральном отражении света
 - сложный эфир выдержанного и созревшего вина
 - характерный запах винограда переходящих виноградный в сок и вина
-

Sual: Что такое пиво? (Ҷэкі: 1)

- алкогольный напиток
 - безалкогольный напиток
 - слабоалкогольный напиток
 - напиток полученный из обработанного забреженного виноградного сока
 - настой полученных из эфиромасличного сырья
-

Sual: По какой балльной системной оцениваются органолептические показатели вин? (Ҷэкі: 1)

- 100
- 10

- 25
- 30
- 53

Sual: Какие показатели качества плодово-ягодных кондитерских изделий определяют органолептическим методом? (Ҷәкі: 1)

- форма, внешний вид, внешний вид среза, цвет, вкус, запах и консистенция
- внешний вид, внешний вид среза
- цвет, вкус, форма, влажность
- сухие вещества, сахара, количество плодов
- серная кислота, сахара, количество сухих веществ

Sual: По каким основным группам классифицируются напитки? (Ҷәкі: 1)

- безалкогольные напитки, слабоалкогольные и алкогольные напитки
- виноградные вино, минеральные воды, негазированные безалкогольные напитки
- минеральные воды, сиропы, экстракты, алкогольные напитки
- безалкогольные напитки, медовые напитки, плодовые сиропы
- газированные воды, овощные сиропы, квас, слабоалкогольные напитки

Sual: Какая мука используется при производстве мучных кондитерских изделий? (Ҷәкі: 1)

- соевая
- пшеничная
- ржаная
- кукурузная
- пшено

Sual: В товароведных классификациях кондитерские товары делятся на сколько группы ? (Ҷәкі: 1)

- 2
- 4
- 5
- 6
- 7

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Причина мутности заварного чая? (Ҷәкі: 1)

- несоблюдение технологии производства и повышение влажности чая при хранении
- чай собранный в мае и июне и высушенное длительное время
- плохая сортировка чая и потеря однородности при купаже черного чая
- длительная ферментация чая

ферментация и сушка чая в длительное время, а также не соблюдение технологических процессов производстве

Sual: Как называется нехватка в организме одного витамина? (Ҷәкі: 1)

- гиповитаминоз
 - моноавитаминоз
 - гипервитаминоз
 - авитаминоз
 - полиавитаминоз
-

Sual: Что такое понятие среднего образца при экспертизы качества муки? (Ҷәкі: 1)

- нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях
 - количество муки для определения отдельных показателей качества муки
 - общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки
 - количество муки взятое от однородной партии муки
 - количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смеси и поступившее и принимаемых по одному документу муки
-

Sual: Как называются поглощение веществ поверхностного продукта? (Ҷәкі: 1)

- капиллярная конденсация
 - хемосорбция
 - абсорбция
 - адсорбция
 - десорбция
-

Sual: Как называются переход веществ из поверхностного слоя в окружающую среду? (Ҷәкі: 1)

- хемосорбция
 - капиллярная конденсация
 - абсорбция
 - адсорбция
 - десорбция
-

Sual: Что такое коньяк? (Ҷәкі: 1)

- напиток приготовленное с добавлением спирта рективикат
 - тип красного вина приготовленного из красных сортов винограда
 - крепкий алкогольный напиток выдержанный коньячного спирта в дубовых бочках
 - напиток приготовленных из сортов Мадтар, Алеатино, белых, Розовых, черных и фиолетовых сортов винограда
 - напиток приготовленных с добавлением постоев пряностей и сахарных спиртов в винного материала
-

Sual: Какие из ниже указанных относятся к показателям безопасности? (Ҷәкі: 1)

- жиры, белки, токсические элементы
 - углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
 - токсические элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды
 - вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
 - крахмал, соли, кислоты, микотоксины
-

Sual: Из ниже указанных какие являются ассортиментами карамели с начинкой? (Çəki: 1)

- плодово-ягодные начинки, начинки с ликером, помадные начинки
- марципановые, твикс, молочные, начинки с орехами
- помадные, молочные, ликерные, грильяжные
- плодово-ягодные начинки, ликерные, твикс
- плодово-ягодные начинки, ликерные, твикс, начинки с орехами

Sual: Какие из ниже указанных относятся к плодово-ягодным кондитерским изделиям? (Çəki: 1)

- мармелад, повидло, варенье, карамель
- джем, цукат, желе, пастила, шоколад
- конфеты, шоколад, песок, какао
- мармелад, пастила, повидло, варенье, джем, цукат, желе
- повидло, желе, шоколад

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Из ниже указанных какие относятся к основным показателем качества плодов овощей? (Çəki: 1)

- внешний вид, крупность, стекловидность, золы
- золы, болезни, допустимые дефекты
- внешний вид, крупность, болезни, золы
- характер переработки, болезни, натура
- внешний вид, крупность, допустимые дефекты, болезни, характер переработки

Sual: Сколько процентов составляют минеральные вещества в овощах и плодах? (Çəki: 1)

- 0,01- 0,1%
- 0,03- 0,04%
- 0,04- 0,05%
- 0,2- 2%
- 0,02- 0,04%

Sual: На какие группы делят свежие плоды? (Çəki: 1)

- семечковые, косточковые
- ягоды, тропические
- семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические
- субтропические, семечковые
- орехоплодные, ягоды

Sual: Сколько процентов жиров соответственно содержится в мякоти маслин и ядрах орехов? (Ҷаќи: 1)

- до 55- 65%
 - до 40- 43%
 - до 35- 39%
 - до 45- 48%
 - до 50- 54%
-

Sual: Сколько месяцев хранится большинство зимних сортов яблок? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Сколько месяцев хранится груши осенних сортов? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Сколько месяцев хранится груши зимних сортов? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Сколько разнообразных блюд можно приготовить из картофеля? (Ҷаќи: 1)

- более 50
 - более 60
 - более 65
 - более 100
 - более 80
-

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм белками? (Ҷаќи: 1)

- 20
 - 10
 - 15
 - 12
 - 14
-

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм углеводами? (Ҷаќи: 1)

- 15
- 40
- 50

- 60
 - 45
-

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм витаминами В1 и РР? (Ҷәкі: 1)

- 60
 - 40
 - 70
 - 85
 - 55
-

Sual: На сколько процентов 1 кг отварного картофеля обеспечивает организм витамином Е? (Ҷәкі: 1)

- 80
 - 90
 - 250
 - 200
 - 300
-

Sual: Сколько процентов составляют наличие прилипшей земли клубня картофеля? (Ҷәкі: 1)

- 0,5%
 - 1%
 - 0,6%
 - 0,7%
 - 0,8%
-

Sual: Сколько грамм составляет в среднем масса клубня топинамбура? (Ҷәкі: 1)

- 10- 30
 - 20- 50
 - 60- 70
 - 40- 45
 - 40- 50
-

Sual: Какие болезни лечат клубни топинамбура? (Ҷәкі: 1)

- гастрит
 - язвы желудка
 - головная боль
 - диабетические болезни
 - сердечно-сосудистой системы
-

Sual: На какие сорта делят виноград по срокам созревания? (Ҷәкі: 1)

- ранние, поздние
 - средние, ранние
 - поздние, ранние
 - средне поздние
 - ранние, средние, поздние
-

Sual: Сколько миллиграмм составляют витамин «С» в мякоти цитрусовых? (Ҷаќи: 1)

- 10- 20
 - 40- 60
 - 15- 25
 - 30- 35
 - 35- 37
-

Sual: Сколько граммов составляют в среднем масса плоды граната? (Ҷаќи: 1)

- 150- 200
 - 300- 500
 - 100- 200
 - 150- 220
 - 230- 250
-

Sual: Сколько процентов составляют белки в орехах? (Ҷаќи: 1)

- 9- 12%
 - 12- 18%
 - 15,5- 22%
 - 14- 16%
 - 18- 25%
-

Sual: Сколько процентов минеральные вещества содержится в орехах? (Ҷаќи: 1)

- 1- 1,15%
 - 2- 3%
 - 0,8- 0,9%
 - 0,9- 1,0%
 - 1,5- 1,8%
-

Sual: При каких температурах плоды замораживают целыми или резанными? (Ҷаќи: 1)

- 15 градуса С
 - 17 градуса С
 - 25 градуса С
 - 14 градуса С
 - 18 градуса С
-

Sual: Какой ценный белок имеется в клубнях картофеля? (Ҷаќи: 1)

- глицин
 - аланин
 - Валин
 - туберин
 - серен
-

Sual: Какие органолептические показатели определяют при экспертизе чая? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, цвет, аромат, вкус и влажность
 - внешний вид, содержание танина, вкус и аромат
 - внешний вид, цвет, вкус, запах, аромат, цвет после заварки и открытие листа
 - цвет, вкус, аромат, содержание танина, внешний вид, запах
 - содержание экстракта, кофеина и танина
-

Sual: Как называется тара дающие потребителю с товарами ? (Çəki: 1)

- инвентарная тара
 - деревянные тары
 - металлические тары
 - полимерные тары
 - потребительная тара
-

Sual: В различных сортах картофеля крахмал в среднем каких процентах может быть ? (Çəki: 1)

- 1-5%
 - 6-11%
 - 12-22%
 - 23-30%
 - 31-35%
-

BÖLMƏ: 0602

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

Sual: Какой уровень показывает сорт товара? (Çəki: 1)

- качество
 - оценка
 - код
 - вид
 - ассортимент
-

Sual: На сколько групп делятся генеративные или плодовые овощи? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: В каком ряду правильно указаны классификация свежих овощей? (Çəki: 1)

- вегетативные, генеративные
 - корень, стебель
 - цветок, листья
 - семена, цветок
 - плоды, семена
-

Sual: Какими болезнями поражаются корнеплоды? (Çəki: 1)

- серой, белой гнилью, черной
- черной, сердцевинной (фомоз), серой

- бактериозом, серой гнилью, черной
 - белой, серой, черной, фомоз, бактериозом
 - белой, черной, бактериозом
-

Sual: Какие минеральные вещества имеются в составе моркови? (Ҷаќи: 1)

- натрий, кальций, магний, медь
 - фосфор, железо, медь, фтор
 - йод, фтор, мышьяк, фосфор
 - калий, натрий, медь, железо
 - калий, натрий, медь, железо
-

Sual: Сколько процентов жиры составляют в орехах? (Ҷаќи: 1)

- 20- 25
 - 40- 70
 - 80- 90
 - 30- 60
 - 50- 55
-

Sual: Какие признаки принимают во внимание при экспертизе качества плодов и овощей? (Ҷаќи: 1)

- форму величину, внутреннее строение
 - окраску, свежесть, болезни
 - степень зрелости, механические повреждения
 - сельскохозяйственные вредители, свежесть
 - форму величину, внутреннее строение, окраску, свежесть, болезни, степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные вредители
-

Sual: Сколько групп объединяют по ряду биологических признаков плодово-ягодные растения? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На какие сорта делят виноград по применению? (Ҷаќи: 1)

- столовые, зрелые
 - технические, свежие
 - сушительные, ароматные
 - свежие, созревшие
 - столовые, технические, сушительные
-

Sual: Сколько процентов сахара (глюкозы, фруктозы) содержится в винограде? (Ҷаќи: 1)

- 12- 24%
 - 8- 14%
 - 9- 17%
 - 10- 18%
 - 7- 13%
-

Sual: Какие основные показатели качества определяют при экспертизе? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, допустимые отклонения
 - размер (величина), вкус
 - запах, размер (величина)
 - вкус, допустимые отклонения
 - внешний вид, размер (величина), запах, вкус, допустимые отклонения
-

Sual: Сколько месяцев хранится слива Венгерки при 0- 1градуса С? (Ҷаќи: 1)

- до 1 мес.
 - до 1,5 мес.
 - до 3 мес.
 - до 2 мес.
 - до 2,5 мес.
-

Sual: На сколько групп подразделяют по сходству биологических и хозяйственных особенностей овощные культуры? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 7
 - 6
-

Sual: На какие сорта по назначению делят картофель условно? (Ҷаќи: 1)

- столовые
 - технические
 - кормовые
 - универсальные
 - столовые, технические, кормовые, универсальные
-

Sual: В каких овощах фитонцидов содержится больше? (Ҷаќи: 1)

- в красном перце, в корнях хрене
 - в корнях хрене, луке
 - в чесноке, красном перце
 - в луке, чесноке, красном перце, в корнях хрене
 - в корнях хрене, чесноке
-

Sual: Сколько процентов составляют органические кислоты в плодах и овощах? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Сколько процентов воды содержат плоды и овощи? (Ҷаќи: 1)

- от 60 до 95%
- от 50 до 55%
- от 54 до 57%
- от 56 до 58%

от 45 до 50%

Sual: Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации % каких температурах проводится ? (Çəki: 1)

- 45-50°C
 55-60°C
 69-98°C
 100-120°C
 103-125°C

Sual: Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразна ? (Çəki: 1)

- через 3 дня после сбора в холодильные камеры
 через 3 часа после приема в торговой сети
 после сбора в транспортные склады для перевозки
 при сбора плодов овощей на месте
 в домашних холодильнике после покупки

Sual: Какими методами плоды-овощи не замораживают ? (Çəki: 1)

- нижних, минусовых погодных условиях
 быстро замораживающих аппаратах
 методами флудизация в кипяченных пластах
 турбоохлаждающих машинах в охлажденном воздуха
 в холодной воде

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что такое кислотные число жиров? (Çəki: 1)

- количество миллиграммов едкого калия требующеюся для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в одном грамм жира
 плотность и объемная масса жиров
 количество миллиграммов одного калия, необходимого для нейтрализации как свободных, так и связанных с глицерином жирных кислот, содержащихся в одном грамме жира
 количество граммов йоде, которое может присоединиться к 100 г жира
 коэффициент преломления жира

Sual: Из чего получают сборный жир? (Çəki: 1)

- из говяжьего жира
 из курдючного бараньего жира
 растоплением свиного сала
 из остатков шквары полученные при производстве животных жиров внешнего и первого сортов

из свежих костей

Sual: Какие качественные показатели плодов-овощей определяют физико-химическими методами? (Ҷаќи: 1)

- кислотность, влажность, количество сахара, количество золы, крахмал, витамин С
 - дубильные и красительные вещества, внешний вид, форма
 - кислотность, цвет, вкус, консистенция, влажность
 - углеводы, белки, жиры, минеральные вещества, вкус
 - минеральные вещества, жиры, белки, вкус, кислотность
-

Sual: На сколько групп делятся вегетативные овощи? (Ҷаќи: 1)

- 5
 - 6
 - 7
 - 9
 - 10
-

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе квашенных овощей? (Ҷаќи: 1)

- показатели безопасности, товарные сорта
 - общие показатели, товарные сорта
 - специфические показатели, товарные сорта
 - товарные сорта, общие показатели
 - нормативные документы, показатели безопасности, общие показатели, специфические показатели, товарные сорта
-

Sual: Какие витамины содержит белокочанная капуста? (Ҷаќи: 1)

- витамин С, В₁
 - В₂, С, РР, К, U
 - В₆, РР, С, К, U
 - В₁, К, В₂, С, U
 - РР, К, С, В₁, В₂, В₆, U
-

Sual: Какие имеются сорта моркови? (Ҷаќи: 1)

- Парижская каротель, Нантская, Валерия
 - Геранда, Шантенэ, Нантская, Валерия
 - Валерия, Воробьевская, Парижская каротель
 - Нантская, Валерия, Геранда, Шантенэ
 - Нантская, Парижская каротель, Валерия, Геранда, Воробьевская, Шантенэ
-

Sual: При какой температуре и относительной влажности воздуха на какой срок хранят замороженные овощи и плоды? (Ҷаќи: 1)

- 15 градуса С, 80- 85%, 6- 7 мес.
 - 18 градуса С, 90- 95%, 9- 12 мес.
 - 10 градуса С, 70- 75%, 5- 6 мес.
 - 12 градуса С, 70- 80%, 7- 8 мес.
 - 16 градуса С, 75- 85%, 6- 8 мес.
-

Sual: Какие плоды относят к субтропическим? (Ҷаќи: 1)

- лимоны, апельсины, фейхоа
 - мандарины, грейпфруты, маслины
 - гранаты, инжир, хурма
 - бананы, ананасы, мандарины
 - лимоны, апельсины, фейхоа, мандарины, грейпфруты, маслины, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы
-

Sual: Какие показатели качества безопасности определяют свежих плодов? (Çəki: 1)

- токсичные элементы, микроорганизмы
 - пестициды, микроорганизмы
 - микотоксины, бактерии
 - радионуклиды, пестициды
 - токсичные элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды
-

Sual: По каким признакам различают помологические сорта сливы? (Çəki: 1)

- по форме, величине
 - по краске кожицы, мякоти
 - по вкусу, срокам созревания
 - по технологическим свойствам, форме
 - по форме, величине, окраске кожицы, мякоти, вкусу, срокам созревания, технологическим свойствам
-

Sual: В основном какими болезнями чаще всего заболевают картофель? (Çəki: 1)

- фузариумом, паршой
 - фитофторой, мокрой гнилью
 - мокрой гнилью, фузариумом
 - кольцевой гнилью, фитофторой
 - паршой, фузариумом, фитофторой, мокрой гнилью, кольцевой гнилью
-

Sual: Бомбажи в плодо-овощных консервах при хранении делится на сколько группы ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при бактериологической экспертизе мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- кислотность, содержание поварной соли, влажности

- запах, вкус, содержание кокков, внешний вид
- общее количество бактерий, кишечные палочки, содержание болезнетворных «салмонеллы» бактерий
- содержание влажности, количество болезнетворных бактерий
- содержание кишечных палочек, хлеба, приправы

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе мясных консервов ? (Çəki: 1)

- внешний вид, содержание тяжелых металлов
- консистенцию, вкус, содержание олова
- внешний вид, консистенцию, вкус, запах, прозрачность мясного бульона
- вкус, запах, содержание олова и меда
- внешний вид, консистенцию, вкус, запах, содержание фосфора

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при органолептической экспертизе мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, кислотность, жиры
- вкус, запах, кислотность, содержание спирта
- консистенция, вкус, содержание влажности
- вкус, запах, влажность, содержание поваренной соли
- внешний вид, запах, вкус, консистенция

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, запах, содержание поваренной соли
- консистенция, запах, вкус, содержание хлеба и поваренной соли
- содержание влажности, кислотности, поваренной соли, хлеба, приправы
- запах, вкус, консистенция, содержание приправы
- консистенция, содержание поваренной соли, влажности, кислотности

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом экспертизы мясных консервов ? (Çəki: 1)

- содержание олова, меда, вкус, запах
- консистенцию, содержание тяжелых металлов
- содержание поваренной соли, олова, свинца, меда
- содержание железа, золота, платины
- содержание цинка, ртути и серы

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе качества колбасных изделий ? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, жир и размер грудных кусочков
- запах, вкус, консистенцию, содержание фосфора
- содержание фосфора, поваренной соли, нитритов, крахмала, влажности
- консистенцию, запах, вкус, содержание поваренной соли
- внешний вид, запах, вкус, содержание нитрита и поваренной соли

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе колбасных изделий ? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, содержание поваренной соли
- консистенцию, запах, вкус, влажность
- формы, внешний вид, запах, содержание фосфора
- внешний вид, запах, вкус, вид поперечного разреза, консистенцию, формы
- вид поперечного разреза, крахмал, содержание нитрита

Sual: Какими показателями определяются экспертиза качества колбасных изделий ? (Çəki: 1)

- биохимические, физические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасность
- обогатенность белками и жирами
- приятный вкус, и запах
- органолептические, физиологические

BÖLMƏ: 1303

Ad	1303
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какими показателями определяют экспертизу качества мясных полуфабрикатов ? (Çəki: 1)

- органолептическими, физиологическими, химическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, показателями безопасности
- физико-химическими, гистологическими, высокой жирностью
- микробиологическими, гистологическими, высокой пищевой ценностью
- органолептическими, физиологическими, гистологическими, биохимическими

Sual: Какой процент средней пробы берут из общих товарных партий для экспертизы качества мясных полуфабрикатов? (Çəki: 1)

- 3
- 8
- 12
- 5
- 10

Sual: Почему рекомендуется снижение производство и потребление колбасных изделий ? (Çəki: 1)

- экономически не выгодно
- из сырья мало выхода готовых продуктов
- из за плохого усвоения в организме
- из-за не устойчивости в хранении
- из-за возникновения экологической болезни в организма

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы физико-химическим методом? (Çəki: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
- запах, вкус, количество аммиака, разделение на части
- массовый состав, количество аммиака, летучие вещества азотной основы, сульфида водорода, вкус, запах
- летучие вещества азотной основы, сульфида водорода, вкус, запах
- количество аммиака, летучие вещества азотной основы, сульфида водорода

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества охлажденной рыбы? (Çəki: 1)

- органолептические, физиологические, химические
- высокая пищевая ценность, гистологические, физические
- физико-химические, жирность, показатели безопасности
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- показатели безопасности, гистологические, жирность, пищевая ценность

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе соленых и маринованных рыб ? (Çəki: 1)

- консистенция, запах, вкус, содержание поваренной соли
- внешний вид, разделение на части, содержание уксуса и поваренной соли
- внешний вид, разделение на части, консистенцию, запах, вкус и цвет
- консистенцию, сущности тузлука, содержание уксуса и поваренной соли
- цвет, вкус, запах, содержание жира и белков

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе качества замороженной рыбы ? (Çəki: 1)

- органолептические, химические, физиологические
- высокая пищевая ценность, гистологические, физические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасность
- физико-химические, показатели жирности и безопасности
- показатели жирности, безопасности и пищевой ценности, гистологические

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества безопасности замороженной рыбы? (Çəki: 1)

- вкус, запах, количество аммиака и пестицида
- внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
- количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов
- количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
- количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества охлажденной рыбы физико-химическим методом? (Çəki: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
- разделение на части, запах, вкус, количество аммиака
- вкус, запах, количество летучих веществ и основы азота, количество гидросульфида водорода
- запах, вкус, количество сульфида водорода и аммиака
- массовый состав, содержание аммиака, сульфида водорода и летучих веществ на азотистой основе

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе сушеных рыб ? (Çəki: 1)

- внешний вид, вкус, запах, кислотность, содержание пероксидного и йодного числа
- консистенция, вид рыбы, содержание фенола, кислотности
- кислотность, содержание фенола и йода, консистенция, запах
- кислотность, содержание пероксидного и йодного числа, содержание йода и фенола
- запах, вкус, содержание пероксида, йода, фенола , кислотность

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе соленных и маринованных рыб ? (Çəki: 1)

- запах, вкус, консистенцию, содержание поваренной соли и уксусной кислоты
- содержание поваренной соли и уксусной кислоты, жира и белков
- консистенцию, запах, вкус, содержание поваренной соли и уксусной кислоты
- внешний вид, разделение на части, содержание жира и белков
- разделение на части, содержание жира и поваренной соли, консистенцию

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе замороженной рыбы? (Çəki: 1)

- разделение на части, содержание летучих веществ на азотистой основе и липидов
- внешний вид, разделение на части, запах, вкус

- запах, консистенция, массовый состав рыбы, вкус
- вкс, запах, содержание аммиака и сульфида водорода
- содержание лепидов и летучих веществ на азотистой основе

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе замороженной рыбы ? (Çәki: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
- запах, вкус, содержание аммиака, разделение на части
- содержание массового состава, аммиака, летучих веществ на азотистой основе, сульфиде водорода
- содержание аммиака, летучих веществ на азотистой основе, сульфиде водорода
- внешний вид, запах, вкус, разделение на части

Sual: Какими показателями определяют экспертизу качества охлажденной рыбы ? (Çәki: 1)

- органолептическими, физиологическими и химическими
- высоко пищевой ценностью, гистологическими, физическими
- физико-химическими, жирностью, безопасностью
- органолептически.мн. физико-химическими и микробиологическими
- гистологическими, безопасность, жирность, пищевую ценность

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы? (Çәki: 1)

- органолептические, химические, физиологические
- высокая пищевая ценность, гистологические, физические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- гистологические, безопасность, жирность и пищевая ценность
- физико-химические, жирность, показатели безопасности

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества безопасности охлажденной рыбы? (Çәki: 1)

- вкус, запах, количество аммиака и пестицида
- внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
- количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
- количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов
- количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе показателей качества охлажденной рыбы ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, разделение на части, массовый состав рыбы
 - разделение на части, вкус, содержание аммиака
 - вкус, запах, содержание сульфида водорода и летучих веществ на азотистой основе
 - массовый состав, содержание аммиака, сульфида водорода и летучих веществ на азотистой основе
 - запах, вкус, содержание аммиака и сульфида водорода
-

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе показателей безопасности замороженной рыбы ? (Ҷаќи: 1)

- вкус, запах, содержание пестицидов и аммиака
 - вкус, запах, внешний вид, содержание микроорганизмов, стафилококков и салмонеллы
 - содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов
 - содержание пестицидов, токсических элементов, летучих веществ на азотистой основе и аммиака
 - содержание радионуклидов, аммиака и сульфида водорода
-

Sual: Какие показатели определяют микробиологическим методом при экспертизе замороженной рыбы ? (Ҷаќи: 1)

- внешний вид, запах, вкус, содержание аммиака
 - разделение на части, содержание летучих веществ на азотистой основе, вкус, запах
 - содержание дизентерийных микроорганизмов из группы салмонеллы, содержание сульфида водорода
 - содержание микроорганизмов, из группы стафилококков, дизентерийных и салмонеллы
 - содержание стафилококков, палочковидных микробов и липидов
-

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе сушеных рыб ? (Ҷаќи: 1)

- содержание жира и фенола, внешний вид, консистенцию, методы термической переработки
 - внешний вид, консистенцию, кислотность и пероксидное число
 - внешний вид, методы термической переработки, вид рыбы, консистенцию, запах, вкус
 - вкус, запах, внешний вид, консистенция йода, фенола
 - консистенцию, запах, кислотность и пероксидное число
-

Sual: В Азербайджане какие водные бассейны имеют больше значение в рыболовстве ? (Ҷаќи: 1)

- Гё'к-гель
 - Мараль гель
 - Каспийское море
 - Река Кура
 - Мингечаурская водохранилища
-

Sual: В Азербайджане в среднем на душу населения физиологическая норма питания рыбы и рыбных продуктов сколько килограмм составляют ? (Ҷаќи: 1)

- 8
- 10

- 2
 25
 17

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе качества рыбных консервов ? (Çəki: 1)

- органолептические, гистологические, физические
 органолептические, физико-химические, микробиологические
 физико-химические, физиологические, безопасность
 гистологические, физико-химические, высокая пищевая ценность
 микробиологические, гистологические, физиологические, показатели жирности

Sual: Какие показатели определяют органолептическим методом при экспертизе копченых рыб ? (Çəki: 1)

- консистенция, содержание жира и фенолов, внешний вид, термический переработка
 кислотность, содержание пероксида и жира, вкус, запах
 вкус, запах, консистенция, содержание пероксидного и йодного числа
 внешний вид, вкус, запах, консистенцию, методы термической переработки
 внешний вид, консистенцию, содержание йодных, фенольных и пероксидных чисел

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе копченых рыб ? (Çəki: 1)

- кислотность, содержание йодного и пероксидного числа, содержание жира и фенолов
 внешний вид, содержание йодного и пероксидного числа
 консистенцию, содержание кислотности и фенолов
 вкус, запах, кислотность, содержание йодного числа и фенолов
 содержание кислотности, йодного и пероксидного числа, консистенцию, запах

Sual: Какие показатели определяют физико-химическим методом при экспертизе рыбных консервов ? (Ҷаќи: 1)

- герметичность рыбных консервов, соотношение составных частей, цвет, запах и вкус рыбного бульона
 - внутреннее состояние консервных банок, консистенцию, содержание поваренной соли и жира
 - герметичность рыбных консервов, содержание поваренной соли, жира и солей тяжелых металлов, содержание бензойных кислот
 - герметичность рыбных консервов, внутреннее состояние консервных банок
 - внутреннее состояние консервных банок, соотношение составных частей, цвет, запах и вкус рыбного бульона
-

