

**TEST: 2929#01#Y14#01 500 QIYABI**

Test	2929#01#Y14#01 500 qiyabi
Fənn	2929 - Qida məhsullarını ümumi texnologiyası - 1
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	160 (32 %)
Suallardan	500
Bölmələr	33
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	34
Maksimal faiz	34
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Konservləşdirmə üsulları neçə prinsipdə birləşdirilir? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 5  
 6  
 8

Sual: Göstərilənlərdən biri konservləşdirmə üsullarını əks etdirən prinsplər aiddir (Çəki: 1)

- anabioza
  - sellüloza
  - arabinoza
  - mannoza
  - ksiloza
- 

Sual: Bunlardan hansı “ bioza” prinsipini əks etdirir? (Çəki: 1)

- xammalın xırdalanması və preslənməsi
  - xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
  - Müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq;
  - müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq
  - mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
- 

Sual: Bunlardan hansı “ anabioza” prinsipini əks etdirir? (Çəki: 1)

- xammalın xırdalanması və preslənməsi
  - müxtəlif fiziki və ya kimyəvi amillərlə təsir etmək yolu ilə mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətini boğmaq
  - müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikro orqanizmləri çoxaltmaq
  - mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
  - xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
- 

Sual: Göstərilənlərdən hansı , konservləşdirmək üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- findıq
  - qovun
  - şabalıd
  - soğan
  - qoz
- 

Sual: Konservləşdirmək məqsədi ilə istifadə olunan tərəvəzlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 7
- 

Sual: Bunlardan biri meyvəli tərəvəzlər qrupuna aiddir (Çəki: 1)

- badımcın
  - kartof
  - baş kələm
  - soğan
  - batat
-

Sual: Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunur (Çəki: 1)

- qabığından
  - kökündən
  - özəyindən
  - meyvə və toxumlardan
  - saplağından
- 

Sual: Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunmur (Çəki: 1)

- meyvələrindən
  - toxumlarından
  - lət hissəsindən
  - kökündən
  - şirəsindən
- 

Sual: Konserv məhsulları istehsal etmək məqsədi ilə meyvələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 5
  - 6
  - 8
- 

Sual: Bunlardan biri tumlu meyvələrə aid edilmir (Çəki: 1)

- alma
  - üzüm
  - armud
  - nar
  - heyva
- 

Sual: Hansı meyvə cəyirdəklilərə aid olunmur? (Çəki: 1)

- gavalı
  - gilə
  - üzüm
  - zoğal
  - ərik
- 

Sual: Meyvələrin neçə yetişkənlik dərəcəsi mövcuddur? (Çəki: 1)

- 2
  - 4
  - 5
  - 7
  - 8
-

Sual: Bunlardan biri həqiqi giləmeyvələrə aid edilir: (Çəki: 1)

- moruq
  - böyürtkən
  - yabani çiyələk
  - mərcangilə
  - bag cicəyi
- 

Sual: Bunlardan biri mürəkkəb giləmeyvələrə aiddir. (Çəki: 1)

- böyurykən
  - yabani ciyələk
  - bağ çiçəyi
  - quşüzümü
  - qarağat
- 

Sual: Qida sənayesində istehsal edilən meyvə -tərəvəz konservləri necə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
  - 8
  - 12
  - 14
  - 16
- 

Sual: Bu xammalların birindən təbii tərəvəz konservləri istehsal edilmir (Çəki: 1)

- qarğıdalı
  - göy noxud
  - yerkökü
  - moruq
  - pomidor
- 

Sual: Konservləşdirmək üçün noxudun hansı dənlərindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- yetişmiş dənlərindən
  - yetişməmiş dənələrindən
  - soyulmamış dənələrindən
  - doğranmış dənələrindən
  - üyüdülmüş dənələrindən
- 

Sual: Əla çeşidli " göy noxud" konservi istehsalı üçün hansı ölçülü dənərdən istifadə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- 2-3 mm
  - 4-5mm
  - 6-7 mm
  - 8-9 mm
  - 9-10 mm
-

Sual: I növ " göy" konservi istehsalı üçün noxud dənlərinin sıxlığı hansı kəmiyyətdən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 1020
  - 1040
  - 1060
  - 1080
  - 1090
- 

Sual: Göy noxudun 15-20% həll olan quru maddə miqdarının neçə faizi şəkərlərin payına düşür? (Çəki: 1)

- 2-3%
  - 5-8%
  - 9-10%
  - 11-12%
  - 13-14%
- 

Sual: Dənələnmiş göy noxud dənləri xammal meydançasında neçə saat saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

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

Sual: "Göy noxud" konservi istehsalında dən çıxımı yaşıl kütlənin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15- 20%
  - 13-14%
  - 10-12%
  - 6-8%
  - 2-5%
- 

Sual: Göy noxud dənələrini sovuran maşında 3-cü xəlbirin torunun dəlikləri hansı ölçüdə olur? (Çəki: 1)

- 1,5 -2,0mm
  - 25-3,0mm
  - 3,5- 4,0mm
  - 4,5-5,0mm
  - 5,5- 6,0 mm
- 

Sual: Göy noxud dənələrin sovuran maşında neçə xəlbir quraşdırılır? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4

5

---

Sual: Təbii " G6y noxud" konservi istehsalında noxud d6nl6rinin diametrinə g6r6 neç6 çeşid6 ayırırlar? (Ç6ki: 1)

- 2  
 4  
 5  
 6  
 8
- 

Sual: Konserv istehsalı uę6n g6y noxud d6nl6ri hansı temperaturda p6rtl6dilir? (Ç6ki: 1)

- 97-98° C  
 90-92° C  
 87-89° C  
 84-85° C  
 75-76° C
- 

Sual: Bu xammalların biri kompot istehsalı uę6n istifadə olunmur (Ç6ki: 1)

- yemişan  
 d6rgil  
 quşüzümü  
 zoğal  
 6rik
- 

Sual: Meyv6l6rin s6thindəki 6zvi birl6şm6l6ri v6 pestisidl6ri k6narlaşdırmaq uę6n onları kaustik soda m6hlulu il6 hansı m6dd6td6 emal edirl6r? (Ç6ki: 1)

- 1 d6qiq6  
 3 d6qiq6  
 5 d6qiq6  
 7 d6qiq6  
 10 d6qiq6
- 

Sual: Kompot istehsalı uę6n xammalın 1-2 d6qiq6 6rzində 30-35%-li q6l6vi m6hlulunda qaynadılıb sonra soyuq suda yuyulması hansı xammal n6v6 uę6n xarakterikdir? (Ç6ki: 1)

- armud  
 qarpız  
 heyva  
 zoğal  
 6rik
- 

Sual: Kompot istehsalı uę6n t6sad6f6n istifadə edil6n naringi meyv6l6ri diliml6kdikd6n sonra 0,8-1,0%-li kaustik soda m6hlulunda hansı temperaturda p6rtl6dilir? (Ç6ki: 1)

- 50° C

- 65°C  
 70°C  
 80°C  
 85°C
- 

Sual: Şərbət məhlulunu şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə 100 kq şəkərə neçə qram albumin əlavə edirlər? (Çəki: 1)

- 15 qram  
 12 qram  
 8 qram  
 4 qram  
 1 qram
- 

Sual: Bunlardan biri subtropik meyvələrə aiddir (Çəki: 1)

- nar  
 zoğal  
 armud  
 gilə  
 şaftalı
- 

Sual: Bunlardan biri subtropik meyvələrə aid deyil: (Çəki: 1)

- feyxoa  
 naringi  
 portağal  
 nar  
 zoğal
- 

### **BÖLMƏ: 0102**

Ad	0102
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Meyvə - tərəvəz xammalının vacib keyfiyyət göstəricisi sayılır (Çəki: 1)

- Boyaq maddələrinin miqdarı  
 Karbohidratların miqdarı  
 Vitaminlərin miqdarı  
 Quru maddələrin miqdarı  
 Pektinin miqdarı
-

Sual: Onlardan hansı meyvə - tərəvəz xammalının sitoplazma qlafını xarakterizə edir (Çəki: 1)

- Keçiricilik
  - Yarımkeçiricilik
  - Qeyri keçiricilik
  - Məhlullar üçün keçiricilik
  - Bütün yuxarıda sadalananlar
- 

Sual: Şəkərlərin hansı qatılığı plazmoliz yaradır və hüceyrəni məhv edir? (Çəki: 1)

- 5,0 %
  - 10,0 %
  - 20,0 %
  - 30,0 %
  - 0 %
- 

Sual: Bunlardan biri yalnız giləmeyvələrlə aiddir. (Çəki: 1)

- moruq
  - mərcangilə
  - yabanı çiyələk
  - böyürtkən
  - qarağat
- 

Sual: Təbii tərəvəz konservlərini istifadə etməzdən qabaq hansı əməliyyata məruz qoymaq lazım gəlir? (Çəki: 1)

- soyutmaq
  - qızdırmaq
  - bişirmək
  - calxalamaq
  - filtirləmək
- 

Sual: “ Göy noxud” konservi istehsalı üçün dənələrin normal sıxlığı hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 900 kq/ m<sup>3</sup>
  - 950 kq/m<sup>3</sup>
  - 980 kq/m<sup>3</sup>
  - 1000 kq/ m<sup>3</sup>
  - 1020 kq/m<sup>3</sup>
- 

Sual: Göy noxud dənələri neçə faiz həll olan quru maddə miqdarına malik olur? (Çəki: 1)

- 4-6 %
  - 10 -12%
  - 15 -20%
  - 22-24%
  - 25-30%
-



Sual: Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı 1 N= li dənələr hansı ölçüyə malik olur?  
(Çəki: 1)

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

Sual: Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı 2N= li dənələr hansı ölçüyə malik olur?  
(Çəki: 1)

- 7-8 mm
  - 5-6 mm
  - 3-4 mm
  - 2-3 mm
  - 1-2 mm
- 

Sual: Bunlardan biri göy noxud dənələrini yumaq üçün istifadə edilən maşının adını əks etdirir. (Çəki: 1)

- kurbas
  - xitaçı
  - standart
  - labirint
  - panasonic
- 

Sual: Konserv istehsalı üçün göy noxud dənələri hansı rejimdə pörtülür? (Çəki: 1)

- 1 dəqiqə ərzində 0°C istilikdə
  - 2-5 dəqiqə ərzində 97-98°C istilikdə
  - 6-8 dəqiqə ərzində 90-95°C istilikdə
  - 2-5 dəqiqə ərzində 70°C istilikdə
  - 6-8 dəqiqə 60°C istilikdə
- 

Sual: Göy noxud dənələrinin son müayinə əməliyyatı hansı məqsədlə icra olunur?  
(Çəki: 1)

- məhsulun soyudulması
  - çox bişmiş və səthində çat əmələ gəlmiş dənələrin ayrılması
  - dənələrin ölçülərinin eyniləşdirilməsi
  - dənələrin rənginin eyniləşdirilməsi
  - göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: Taraya qablaşdırılmış göy noxud üzərinə töküləcək məhlulun istiliyi hansı temperaturdan az olmalıdır? (Çəki: 1)

- 80°C
- 70°C
- 60°C

- 50°C  
 40°C
- 

Sual: Meyvə - giləmeyvə kompotlarının maye hissəsi hansı məhluldan ibarət olur? (Çəki: 1)

- duz məhlulu  
 sirkə məhlulu  
 limon turşusu  
 şəkər məhlulu  
 göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Kompot istehsal etmək məqsədi ilə hansı yetişkənlik dərəcəsinə malik xammaldan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- süd yetişkənliyi  
 fizioloji yetişkənlik  
 texniki yetişkənlik  
 istehsal yetişkənliyi  
 göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Bütöv halda kompot hazırlamaq üçün istifadə edilən xammalın ölçüləri hansı ölçüdə çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 45 mm- dən çox olmamalıdır  
 45 mm- dən az olmamalıdır  
 mütləq 45 mm olmalıdır  
 15 mm- dən çox olmamalıdır  
 15 mm-dən az olmamalıdır
- 

Sual: Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri kaustik soda məhlulunda hansı müddət ərzində pörtlədilir? (Çəki: 1)

- 30-40 saniyə  
 60 saniyə  
 1,5-2,0 dəq  
 3,0 dəq  
 10 dəq
- 

### **BÖLMƏ: 0103**

Ad	0103
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Göy noxud dənlərinin sorulması əməliyyatı hansı məqsədlə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- noxud dənlərinin yumşaldılması məqsədi ilə
- dən kütləsində mövcud olan qatışıqların ayrılması məqsədi ilə
- noxud dənlərinin yuyulması məqsədi ilə
- dən kütləsində mövcud olan qatışıqların isladılması məqsədi ilə
- noxud dənlərinin yetişməsi məqsədi ilə

Sual: Göy noxud konservi istehsalında pörtüldükdən sonra göy noxud dənləri hansı əməliyyata məruz qoyulurlar? (Çəki: 1)

- təmizləmə
- qablaşdırma
- seçmə
- soyutma
- sterilləşdirmə

Sual: Kompot istehsalı üçün istifadə edilən xammalların tərkibindəki həll olan quru maddələrin miqdarı yüksək olarsa; (Çəki: 1)

- istifadə olunan şəkərin miqdarı
- istifadə olunan xammalın miqdarı çox olar
- istifadə olunan şəkərin miqdarı az olar.
- istifadə olunan taranın miqdarı az olar
- istifadə olunan taranın miqdarı çox olar

Sual: Kompot istehsalında şəkərin meyvə hüceyrəsinin daxilinə diffuziyasını asanlaşdırmaq məqsədi ilə hansı əməliyyat yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- əzmə
- həl bişirmə
- iynələmə
- çox qızdırma
- dərhal soyutma

Sual: Şərbəst məhlulu əlavə edildikdən sonra məhsul dolu taralar dərhal hansı əməliyyata məruz qoyulur? (Çəki: 1)

- soyutma
- homogenləşdirmə
- hermetikləşdirmə
- sterilləşdirmə
- etiketləşmə

## **BÖLMƏ: 0201**

Ad 0201

Suallardan 21

Maksimal faiz 21

Sualları qarışdırmaq



Sual: Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsir etmir? (Çəki: 1)

- duz
- sirkə
- çay
- ədvviyyələr
- spirtsiz içkilər

Sual: Sadalananlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir? (Çəki: 1)

- şərab
- zəfəran
- xardal
- Na qlutamat
- kişmiş toxumu

Sual: Qeyd olunanlardan hansı fizioloji təsire malik deyil (Çəki: 1)

- rom
- viski
- qəhvə
- tamlı qatmalar
- spirtsiz içkilər

Sual: Ticarət xüsusiyyətlərinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Çay bitkisinin vətəni haradır? (Çəki: 1)

- çin
- hindistan
- vyetnam
- birma
- cənubi amerika

Sual: Yer kürəsində neçə çay cinsi məlumdur? (Çəki: 1)

- 25
- 380
- 23
- 320
- 27

---

Sual: Yer kürəsində neçə çay növü məlumdur? (Çəki: 1)

- 480
  - 380
  - 38
  - 48
  - 500- dən çox
- 

Sual: Bu çayların hansı tipləri mövcud deyil? (Çəki: 1)

- presə bənzər çay
  - kərpic çay
  - plitka çay
  - həbşəkilli çay
  - konus şəkilli çay
- 

Sual: Bunlardan hansı mövcuddur. (Çəki: 1)

- məxməri çay
  - preslənmiş çay
  - ekstraktlaşdırılmış çay
  - qramillaşdırılmış çay
  - bunlardan hamısı
- 

Sual: Soldurulmanın neçə üsulu mövcuddur? (Çəki: 1)

- 1
  - 4
  - 2
  - 5
  - 6
- 

Sual: Soldurulmadan sonra çay yarpağında neçə faiz nəmlik olmalıdır? (Çəki: 1)

- 75-80
  - 63-65
  - 30-35
  - 43-54
  - 57-60
- 

Sual: Soldurulmanı neçə saat ərzində aparırlar? (Çəki: 1)

- 18-24 s
  - 10-12s
  - 5-6s
  - 16-28s
  - 25-27s
-

Sual: Təbii soldurma prosesi üçün qətimal temperatur neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20- 22 °C
  - 24- 25° C
  - 34- 35° C
  - 18- 20° C
  - 15-16° C
- 

Sual: Eşilmə neçə mərhələdə aparılır? (Çəki: 1)

- 2
  - 5
  - 3
  - 1
  - 6
- 

Sual: Eşilmənin hər mərhələsi neçə dəqiqə ərzində aparılır.? (Çəki: 1)

- 30- 35 dəq
  - 35- 40 dəq
  - 50-55 dəq
  - 100- 105 dəq
  - 20 -25 dəq
- 

Sual: Fermentasiya prosesi neçə vaxt davam edir? (Çəki: 1)

- 2-3 s
  - 3-6 s
  - 7-8 s
  - 10 s
  - 2-2,5s
- 

Sual: Bu çayların hansı tipi mövcud deyil? (Çəki: 1)

- ağ çay
  - qırmızı çay
  - bənövşəyi çay
  - firuzəyi çay
  - sarı çay
- 

Sual: Sadalanan vitaminlər hansı çayın tərkibində yoxdur (Çəki: 1)

- "C "
  - " P "
  - "B"
  - "E"
  - K
- 

Sual: Bunlardan biri çayın tərkibində olmur (Çəki: 1)

- "A "  
 " Pp "  
 " B2 "  
 " C "  
 "V"
- 

Sual: Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 4  
 5  
 1
- 

Sual: Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 1  
 4  
 6
- 

### **BÖLMƏ: 0202**

Ad	0202
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Bunlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir? (Çəki: 1)

- kakao içkiləri  
 çay  
 çay içkiləri  
 qəhvə  
 sadalananlardan hamısı
- 

Sual: Çin çayı növünə hansı çaylar aiddir? (Çəki: 1)

- Assam  
 Luşay  
 Manipur  
 Seylon  
 hec biri
- 

Sual: Hind çayı növünə hansı çaylar aid deyil? (Çəki: 1)

- sinqlo
  - birma
  - nahahill
  - çin
  - luşay
- 

Sual: Eşilmə prosesin məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- nəmliyi azaltmaq
  - yarpaqların çəkisin azaltmaq
  - çay yarpağının toxumalarını dağıtmaq
  - hüceyrə şirəsinin qatılığını artırmaq
  - hazır məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.
- 

Sual: Fermentasiya prosesinin normal getməsi üçün havanın optimal parametrləri neçə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 18- 20°C və nisbi rütubət 96-98%
  - 28-30° C və nisbi rütubət 80-85%
  - 22-26°C və nisbi rütubət 80-89%
  - 22-26°Cvə nisbi rütubət 96- 98%
  - 30-35°C və nisbi rütubət 90 – 95 %
- 

Sual: Qurudulmuş çay nəyə aid edilir? (Çəki: 1)

- konsentrat
  - hazır məhsul
  - yarımfabrikat
  - əlavələrsiz çay
  - rənglənməmiş çay
- 

Sual: Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur? (Çəki: 1)

- qablaşdırılır
  - müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
  - rəng maddələri əlavə edilir
  - aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır
  - xırdalanır
- 

Sual: Preslənmiş çay istehsalı üçün hansı xammaldan istifadə olunmur; (Çəki: 1)

- Köhnəlmiş kobud çay yarpaqları
  - kolların budalanması zamanı əldə edilən yarpaqlar
  - zəif zoglar
  - çay istehsalında ələkdən keçməyən zoglar
  - fleşdən
- 

**BÖLMƏ: 0203**



Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Aşağıda sadalanan çay tipindən hansı dünya bazarında mövcud deyil? (Çəki: 1)

- qara nəxməri çay
- yaşıl məxməri çay
- qırmızı məxməri çay
- sarı məxməri çay
- bənövşəyi məxməri çay.

Sual: Qara məxməri çayın istehsalında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin : 1- çay yarpaqlarının yığılması və saxlanması; 2- yaşıl sortlaşma; 3 -çayın qurudulması ;4- çay yarpaqlarının eşilməsi; 5- çay yarpaqlarınının soldulması; 6- fermentasiya; 7- qurudulmuş çayın sortlaşması 8- hazır məhsulun qablaşdırılması (Çəki: 1)

- 1,2,5,6,4,3,7,8
- 1,5,4,2,6,3,7,8
- 1,4,3,5,2,6,7,8
- 1,3,5,7,8,6,4,2
- 1,4,5,2,3,6,7,8

Sual: Çayın soldurulmasının məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- çay yarpaqlarından artıq nəmliyin kənarlaşdırılması
- hüceyrə şirəsinin qatılığının artırmaq
- quru maddə miqdarının artırmaq
- biokimyəvi dəyişikliklərin intensiv getməsi üçün
- yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Yaşıl sortlaşma əməliyyatın məqsədi nədir? (Çəki: 1)

- fresin zərifin hissələrinin yarpağın gobud hissəsindən ayırmaq üçün
- əzilmiş yarpaqları ayırmaq üçün
- tünd yarpaqları ayırmaq üçün
- qurudulmuş yarpaqları ayırmaq üçün
- biokimyəvi prosesləri dayanmamaq üçün

Sual: Fermentasiya prosesin məqsədinə uyğun deyil : (Çəki: 1)

- mürəkkəb kimyəvi dəyişikliklər baş verir
- oksidləşdirici proseslər baş verir
- çay yarpağı lazım olan formanı alır
- çay yarpağı mis qırmızı rəng alır

çay yarpağına acılıq verən maddələr dəyişir

---

Sual: Qurudulmanın məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- Fermentasiya prosesinin dayandırılması
  - Ferment sisteminin inaktivləşdirilməsi
  - Yarpaqdan artıq nəmliyin kənarlaşdırılması
  - Hazır çayın keyfiyyətinin son formalaşdırılması
  - Yuxarıda sadalananlardan hamısı
- 

Sual: Yaşıl çayın istehsal texnologiyası, qara çayın istehsal texnologiyasından hansı əməliyyatlarına görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- qurudulma prosesinə görə
  - istehsalın I mərhələsində oksidləşdirici prosesləri istisna etmək
  - eşilmə proseslərinə görə
  - yarımfabrikatların sortlaşma əməliyyatlarına görə
  - hec bir amillərinə görə
- 

### **BÖLMƏ: 0301**

Ad	0301
Suallardan	33
Maksimal faiz	33
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Pivə istehsalında istifadə olunur: (Çəki: 1)

- Buğda səməni
  - Arpa səməni
  - Qarğıdalı səməni
  - Soya səməni
  - Yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Pivə hansı məhsullar qrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- Lətli şirə
  - Şəffaflaşdırılmış şirə
  - Zəif alqaqollu içki
  - Alkoqolsuz içki
  - Nektar
- 

Sual: Pivənin tərkibində hansı komponent olmur? (Çəki: 1)

- Fermentlər
- Vitaminlər
- Karbohidratlar

- Zülallar
  - Üzvi turşular
- 

Sual: Pivə istehsalında şəffaflaşdırılmış pivə horrası pivə mayaları ilə hansı temperaturda qıçqırılır? (Çəki: 1)

- 3 – 5° C
  - 6 – 9°C
  - 10 – 13°C
  - 14 – 16° C
  - 17 – 20° C
- 

Sual: “Piqa” və “Moskva” pivələrinin tam qıçqırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir? (Çəki: 1)

- 21 sutka
  - 30 sutka
  - 42 sutka
  - 90 sutka
  - 120 sutka
- 

Sual: Metal çəlləklərə doldurulmuş pivəni hansı temperaturda saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- müsbət 4° C- də
  - müsbət 8°C-də
  - müsbət 12° C-də
  - müsbət 16° C-də
  - müsbət 20°C-də
- 

Sual: Qıçqırma məhsulların istehsalında hansı növ mikroorqanizmlərdən istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- mayalardan
  - bakteriyalardan
  - kif göbələkdən
  - yosunlardan
  - bakteriyalar və kif göbələkləri
- 

Sual: Hansı istehsal mayaların həyat fəaliyyətinə əsaslanmır? (Çəki: 1)

- pivə
  - şərab
  - çörəkbişmə
  - etil spirti
  - aseton-butil istehsalı
- 

Sual: Hansı istehsal kif göbələklərin həyat fəaliyyətinə əsaslanmır? (Çəki: 1)

- limon turşusu

- fumar turşusu
  - yağ turşusu
  - itakon turşusu
  - qlükol turşusu
- 

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı qıvcırmanın tətbiqinə əsaslanmır ? (Çəki: 1)

- çörəkbişmə mayaların istehsalı
  - yağlar
  - şəkərlər
  - vitaminlər
  - zülallar
- 

Sual: 1 l tünd pivənin enerji dəyərinə qədərdir (Çəki: 1)

- 1700-2200
  - 1500-2200
  - 2200-3300
  - 3400 yuxarı
  - 3400 qədər
- 

Sual: SP-54 markalı pardaxlayıcı maşının məhsuldarlığını göstərin (Çəki: 1)

- 2 ton /saat
  - 1000 kq/saat
  - 3000 kq/saat
  - 3 ton/saat
  - 5=6 ton/saat
- 

Sual: Arpa necə vallı dəyirman dəzqahda xırdalanır (Çəki: 1)

- 6 vallı
  - 8 vallı
  - 4 və 8 vallı
  - 4 vallı
  - 2 vallı
- 

Sual: Şəkərləşmiş maya necə üsulla filtlənir? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 1
  - 5
  - 4
- 

Sual: Filtrləyici aparatda filtrləmə prosesi necə saat davam edir? (Çəki: 1)

- 3,5
- 5,5
- 4,5

- 5,5 saatdan az
  - 3,5 saatdan az
- 

Sual: Horranın qıcırmasının ikinci mərhələsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- əsas qıcırma
  - tam qıcırma
  - turş qıcırma
  - spirt qıcırma
  - sərbəst qıcırma
- 

Sual: Tam qıcırma zavodun hansı şöbəsində aparılır? (Çəki: 1)

- qıcırma şöbəsində
  - qəbul şöbəsində
  - tankda
  - düşərgə şöbəsində
  - bunkerdə
- 

Sual: Qıcırma aparatları hansı materiallardan hazırlanır? (Çəki: 1)

- poladdan
  - misdən
  - alüminidən
  - betondan
  - poladdan və aliminiumdan
- 

Sual: Silindrşəkilli aparatlar necə adlanır? (Çəki: 1)

- tank
  - bunker
  - düşərgə
  - qazan
  - vakuum qazan
- 

Sual: 9-11% olan horradan alınan pivə növləri üçün əsas qıcırma müddəti neçə gün təşkil edir? (Çəki: 1)

- 3-4
  - 3-5
  - 5-7
  - 7-9
  - 9-12
- 

Sual: Qıcırmanın maksimum istiliyi neçə dərəcə temperatur təşkil edir? (Çəki: 1)

- 3°C az olmalıdır
- 9° çox olmalıdır
- 9°C çox olmamalıdır
- 12°C çox olmalıdır

15°C çox olmalıdır

---

Sual: Hansı prosesin pivənin tam qıçqırması proseslərinə aid deyil? (Çəki: 1)

- karbon qazı
  - şəffaflaşdırılması
  - yetişməsi
  - CO<sub>2</sub> qazı ilə doyması
  - SO<sub>2</sub> qazı ilə doyması
- 

Sual: Tam qıçqırmada əsas proses hansı sayılır? (Çəki: 1)

- spirt qıçqırması
  - maya qıçqırması
  - süd turşusu qıçqırması
  - yağ turşusu qıçqırması
  - sirkə qıçqırması
- 

Sual: Yetişmiş yaşıl pivə neçə faiz karbon qazına malik olur? (Çəki: 1)

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

Sual: Pivə hansı şəraitdə qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- izotermik
  - parsial
  - izobarik
  - atmosfer təzyiqdə
  - vakum şəraitində
- 

Sual: Səməni hansı istehsalın əsas xammalarıdır? (Çəki: 1)

- araq
  - pivə
  - şərab
  - alkoqolsuz içkilər
  - tekile
- 

Sual: Hansı istehsal sahəsində səmənidən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- çörək bişirmə sahələrində
  - qənnadı istehsalda
  - nişasta istehsalında
  - şəkər istehsalında
  - kosmetoloji sənayesində
-

Sual: Səməninin hansı göstəricisi əsasdır? (Çəki: 1)

- küllük
  - nəmlik
  - ekstraktivlik
  - mineral maddələrin miqdarı
  - şəkərlərin miqdarı
- 

Sual: Spirt zavodlarında səməninin hansı dəndən hazırlayıblar? (Çəki: 1)

- arpa
  - yulaf
  - dən
  - çovdar
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Kvas istehsalı üçün hansı növ səmənidən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- qırmızı
  - yaşıl
  - ağ
  - rəngsiz
  - qəhvəyi
- 

Sual: Tünd səməninin becərilməsi müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 5
  - 7
  - 12
  - 9
  - 15
- 

Sual: Qida məhsullarını xarab olmadan uzun müddət saxlamaq üçün emal edilməsi prosesi necə adlanır? (Çəki: 1)

- həzm
  - bişirmə
  - parçalanma
  - konservləşdirmə
  - göstərilənlərdən heç biri.
- 

Sual: Aşağıdakı istehsalatlardan hansı qıçqırma prosesinin istifadəsinə əsaslanır? (Çəki: 1)

- çörək-bulka məmulatlarının istehsalatı
  - şərəbin istehsalatı
  - pivənin istehsalatı
  - çörəkbişirmə istehsalatı
  - zəif alkoqollu içkilərin istehsalatı
-

## **BÖLMƏ: 0302**

Ad	0302
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Pivə istehsalında səməninin əsas keyfiyyət göstəricisi sayılır: (Çəki: 1)

- Ekstraktivlik
- Rəng
- Parlaqlıq
- Su saxlamaq qabiliyyəti
- Turşuluq

Sual: Şəffaf pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir? (Çəki: 1)

- 3400 – 3800 kC/kq
- 2600 – 3200 kC/kq
- 1700 – 2500 kC/kq
- 1200 – 1600 kC/kq
- 750 – 1150 kC/kq

Sual: Tünd pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir? (Çəki: 1)

- 3700 kC/kq
- 3400 kC /kq
- 2700 kC/kq
- 2200 kC/kq
- 1700 kC/kq

Sual: Pivə istehsalı zamanı hazırlanmış maya hansı temperatur və hansı müddət ərzində şəkərləşdirilir? (Çəki: 1)

- 56° C-də 3 dəqiqədən 5 dəqiqəyədək
- 65° C-də 5 dəqiqədən 10 dəqiqəyədək
- 76°C-də 10 dəqiqədən 15 dəqiqəyədək
- 85° C-də 20 dəqiqədən 25 dəqiqəyədək
- 96°C-də 30 dəqiqədən 35 dəqiqəyədək

Sual: “Jiquli” pivəsinin tam qıçqırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir? (Çəki: 1)

- 21 sutka
- 30 sutka
- 42 sutka
- 90 sutka



120 sutka

---

Sual: Pivənin istehsalı üçün nədən istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- göbələklərdən
  - səmənindən
  - arpadan
  - mayalardan
  - mayaotundan
- 

Sual: ZD-100 A markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

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

Sual: ZD-100 Ü markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1,3-2,0 ton
  - 1,1- 1,2 ton
  - 3,0 -3,5 ton
  - 3,2-3,5
  - 3,5-40
- 

Sual: Pivə horrasının qıcırmasının birinci mərhələsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- əsas qıcırma
  - tam qıcırma
  - sərbəst qıcırma
  - turş qıcırma
  - qapalı qıcırma
- 

Sual: Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı azalır? (Çəki: 1)

- üzvi turşular
  - ali spirtlər
  - aldehidlərin
  - efirlərin
  - siviş yağların
- 

Sual: Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı çoxalır? (Çəki: 1)

- efirlərin
- aldehidlərin
- siviş yağların
- turşuların

fermentlərin

---

Sual: Pivənin şəffaflaşdırılmasında hansı filtr təbəqələrdən istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- pambıq parçadan  
 diatomitlərdən  
 asbest kütləsindən  
 kömürdən  
 yanmayan kağızdan
- 

Sual: Filtrləmə zamanı hazır məhsulun neçə faizi itkiyə gedir? (Çəki: 1)

- 1%  
 3%  
 17%  
 0,02%  
 3,5%
- 

Sual: Səmənidə zülal miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 9-12%  
 5-7%  
 4-7%  
 13-15%  
 17 -21%
- 

Sual: Tünd səməninin qurudulmasının kimyəvi fazası hansı temperaturda və nəmlikdə başlayır? (Çəki: 1)

- 75°C və 3-5 %  
 80°C və 1,2 -1,4%  
 105°C və 1,5 -2,5 %  
 75°C və 1,5 -2,5 %  
 85°C və 1,5 %
- 

### **BÖLMƏ: 0303**

Ad	0303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Mayalardan azad edilən "cavan" pivə tam qıvcırma (yetişmə) prosesi zamanı nə ilə doydurulur? (Çəki: 1)

- Oksigenlə  
 Karbon qazı ilə

- Hidrogenlə
  - Azotla
  - Doydurulmur
- 

Sual: Pivə yetişərkən hansı komponentin miqdarı yüksəlir? (Çəki: 1)

- Aldehid
  - Efir
  - Ali spirt
  - Turşular
  - Aromatlı maddələr
- 

Sual: Spirtə qıvcırma hansı tənliklə ifadə oluna bilər (Çəki: 1)

- $C_6H_{12}O_6 = C_2H_5OH + 2CO_2 + 117 \text{ kcoul}$
  - $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2 + 117 \text{ kcoul}$
  - $C_6H_{12}O_6 = C_2H_5OH + CO_2 + 117 \text{ kcoul}$
  - $C_6H_{12}O_6 = C_2H_6OH + 2CO_2 + 117 \text{ kcoul}$
  - $C_6H_{12}O_6 = C_2H_5 + 2CO_2 + 117 \text{ kcoul}$
- 

Sual: Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1) horranın maya otu ilə qaynadılması 2- kütlənin mayalanması, 3-spirtləşmiş horranın şəffaflaşdırılması, 4- qarışığın filtrlənməsi, 5-horranın soyudulması (Çəki: 1)

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

Sual: Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1-taxılın xırdalanması; 2-taxılın pardaxlanması;3-xırdalanan arpanın su ilə qarışdırılması; 4-qarışığın optimal temperaturda saxlanması (Çəki: 1)

- 4; 3; 2; 1
  - 2; 3; 1;4
  - 2; 1; 3; 4
  - 2; 3; 4; 1
  - 4; 1;2; 3
- 

Sual: Pivənin şəffaflaşdırılmasında proseslərin düzgün ardıcılığını göstərin (Çəki: 1)

- pivənin filtrlənməsi, pivənin soyudulması
  - pivənin soyudulması, filtrlənməsi
  - pivənin separasiyası, pivənin soyudulması
  - pivənin filtrlənməsi, separasiyası, soyudulması
  - pivənin qızdırılması, çökdürülməsi
-

Sual: Pivə səmənisinin hazırlanmasında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığı göstərir ; 1- qurudulması; 2- - dənin isladılması və becərilməsi; 3- cücərtinin ayrılması; 4- səmənin yetişməsi; 5- arpa təmizlənməsi və nəql etdirilməsi. (Çəki: 1)

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

Sual: Səməni hazırlanmasında dənin cücərdilməsinin məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- fermentlərin toplanması
  - yumşaltmaq üçün
  - dənin divarların dağılması
  - nişasta zülal və digər maddələrin artması üçün
  - yuxarıda sadalanların hamısı
- 

Sual: Tünd səmənin becərilməsinin temperaturu hansıdır? (Çəki: 1)

- 18°C
  - 16°C
  - 24°C
  - 12°C
  - 21°C
- 

Sual: Səmənin qurudulmasının məqsədi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- nəmliyin kənarlaşdırılması
  - ekstraktiv maddələrin toplanması
  - aromatləşdirici maddələrin toplanması
  - rəngləyici maddələrin toplanması
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Pivə istehsalının texnoloji əməliyyatını ardıcılığını göstərin: 1) pivə horrasının hazırlanması 2) əsas qızcırma 3) horranın şəffəfləşdirilməsi və soyudulması 4) pivənin yetişməsi 5) qablara tökülməsi 6) pivənin şəffəfləşdirilməsi (Çəki: 1)

- 1,3,2,5,6,5, 4
  - 3,5,1,6,5,4,2
  - 1,3,2,4,6,5
  - 1,2,3,4,5,6
  - 1,3,2,5,4,6
- 

### **BÖLMƏ: 0401**

Ad	0401
Suallardan	32
Maksimal faiz	32

---

Sual: Oynaq üzüm şərabı nə ilə doydurulur? (Çəki: 1)

- Oksigenlə
- Hidrogenlə
- Kükürlə
- Karbon qazı ilə
- Azotla

Sual: Üzüm şərabı üçün hansı xammal sayılır? (Çəki: 1)

- Üzüm giləsinin qabığı
- Üzüm şirəsi
- Üzüm çəyirdəyi
- Üzüm salxımı
- Yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Üzüm horrasını bulantıdan ayırmaq (təmizləmək) üçün hansı proses tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- Filtrləmə
- Çökdürmə
- Süzmə
- Membranlarda ayırma
- Elektroliz

Sual: Kükürd anhidridi ilə işlənmiş üzüm horrası hansı müddətdən sonra çöküntüdən ayrılır? (Çəki: 1)

- 2 – 16 saat
- 18 – 36 saat
- 38 – 50 saat
- 60 – 72 saat
- 120 saat

Sual: Üzüm horrasını axında qıçqırtmaq üçün istifadə edilən aparat necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- Batareya
- Rezervuar
- Çən
- Seperator
- Buxer

Sual: Şərab materiallarından və şəkərdən reaktorda hazırlanmış likyor bu konsentrasiyada olur: (Çəki: 1)

- 50 %
  - 60 %
  - 65 %
  - 70 %
  - 80 %
- 

Sual: Bu amillərdən biri hazır konyakın keyfiyyətinə güclü təsir göstərir: (Çəki: 1)

- Ambarın hərarəti
  - Ambardakı havanın nisbi nəmliyi
  - Butulkanın rəngi
  - Üzümün növü
  - Yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Konyakın aromat və dad keyfiyyəti hansı müddət ərzində formalaşır? (Çəki: 1)

- 1 – 6 ay
  - 0,5 – 2,5 il
  - 3 – 20 il
  - 20 – 30 il
  - 25 – 30 il
- 

Sual: Fenol maddələri ilə daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ağ süfrə
  - qırmızı süfrə
  - Kaxet şərabı
  - Cəhrayı süfrə
  - şampan şərab materialı
- 

Sual: Kəməşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur? (Çəki: 1)

- 2-5%
  - 3-8%
  - 2-4%
  - 10-12%
  - 8-10%
- 

Sual: Antosianlarla daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır? (Çəki: 1)

- ağ süfrə
  - çəhrayı süfrə
  - şampan şərab materialı
  - qırmızı süfrə
  - konyak şərab materialı
- 

Sual: Hansı şərabların hazırlanma texnologiyasında SO<sub>2</sub>-dən istifadə etmək məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- şampan şərab materialı

- konyak şərab materialı
  - Çəhrayı süfrə şərabı
  - ađ süfrə şərabı
  - zəif k m irin süfrə şərabı
- 

Sual: Őirin desert Ő rablarına hansı Ő rablar aid deyilir? (  ki: 1)

- Kaqor
  - Malaqa
  - Marsala
  - Xeres
  - Malaqa ve Kaqor
- 

Sual: K m irin desert Ő rablarında Ő k r faizi n  qədər olmalıdır? (  ki: 1)

- 3-5
  - 5-10
  - 0-5
  - 10-15
  - 15-20
- 

Sual: Őirin desert Ő rabların tərkibində Ő k r faizi ne e olmalıdır? (  ki: 1)

- 8-10
  - 10-15
  - 16-20
  - 12-14
  - 14-16
- 

Sual: Tokay Ő rabının vətəni hansı ölkə sayılır? (  ki: 1)

- Fransa
  - Macarıstan
  - Almaniya
  - İtaliya
  - İspaniya
- 

Sual: Kaqor Ő rabının vətəni hansı ölkə sayılır? (  ki: 1)

- Fransa
  - Macarıstan
  - Gürcüstan
  - İtaliya
  - Rusiya
- 

Sual: Respublikamızda yüksək keyfiyyətli hansı kaqor Ő rabları istehsal olunur? (  ki: 1)

- Qarabađ
- Őamaxı

- Mil
  - Qara-Çanax
  - Azərbaycan
- 

Sual: Likör desert şerablarında şəkərli neçə faizdən artıq olur? (Çəki: 1)

- 15%-dən
  - 16%-dən
  - 18%-dən
  - 20%-qədər
  - 20%-dən artıq
- 

Sual: Malaqa şerabının vətəni hansı ölkə sayılır? (Çəki: 1)

- Fransa
  - Rusiya
  - Almaniya
  - Portuqaliya
  - İspaniya
- 

Sual: Ətirləşdirilmiş şerablar başqa cür necə adlanır? (Çəki: 1)

- Tokay
  - Kaqor
  - Muskat
  - Malaqa
  - Madera
- 

Sual: Tünd şerabların klassifikasiyasına hansı şerablar aid deyildi? (Çəki: 1)

- madera
  - xeres
  - malaqa
  - marsala
  - portveyn
- 

Sual: Portveyn şerabı ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur? (Çəki: 1)

- İtaliya
  - Portuqaliya
  - Rusiya
  - İspaniya
  - Fransa
- 

Sual: Respublikamızda hansı məşhur portveyn şerabları istehsal olunmuşdur? (Çəki: 1)

- "Mil"
- "Ağdam"
- "Qarabağ"



- "Qara Çanaq"  
 "Sevgilim"
- 

Sual: Marsala ş rabının vətəni hansı ölkə sayılır? ( eki: 1)

- Rusiya  
 Portuqaliya  
 İtaliya  
 İspaniya  
 Fransa
- 

Sual: Fransa qanunvericiliyinə görə şərablar keyfiyyətinə görə ne  kateqoriyaya bolunur: ( eki: 1)

- 4  
 2  
 3  
 5  
 7
- 

Sual: Uzun bunker  boşaldıqdan sonra novb ti mərhələ nədir? ( eki: 1)

- darağın ayrılması və əzilməsi  
 qıqcırma tutumuna göndərilməsi  
  zilm si  
 darağın ayrılmaması  
 yuxarıda sadalananın hamısı
- 

Sual:  zilm d n sonra ađ sortların  zintisi xususi nasosla dərhal hara verilir? ( eki: 1)

- qıqcırma tutumuna  
  t r c y   
 bunker   
 presl nm y   
 yuxarıda sadalananın hamısı
- 

Sual: Mayaları tərpənməz vəziyyətə gətirmək ucun istifadə olunan usulları şərti olaraq ne  tip  bolurl r? ( eki: 1)

- 4  
 2  
 6  
 3  
 5
- 

Sual: Şərabın yetiřm  mərhələsində hansı metalların azalması muřahid  olunur? ( eki: 1)

- Au, Na, Ca

- Ag, K, Mn
- Na, Au, K
- Mg, Mn, Se
- K, Ca, Mn

---

Sual: Şərabın köhnəlmə mərhələsindən sonra şərabın hansı mərhələsi başlayır? (Çəki: 1)

- formalaşması
- qıcırması
- yetişməsi
- puç olması
- yuxarıda sadalananların heç biri

---

Sual: Bu əməliyyatda məqsəd şərab materialının saxlanması və yetişdirilməsi zamanı əmələ gələn cöküntüyü ayırmaq, həmçinin şərabın formalaşması və yetişməsi üçün optimal oksigen rejimi təmin etməkdir. (Çəki: 1)

- kupaj
- qıcırma
- şərabın bir qabdan başqa qaba köçürülmə
- köhnəlmə
- puç olma

---

### **BÖLMƏ: 0402**

Ad	0402
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Bu əməliyyatlardan biri üzüm şərabları istehsalında tətbiq edilmir? (Çəki: 1)

- Xırdalama
- Presləmə
- Buxarlandırma
- Sulfitləşdirmə
- Qıcırtma

---

Sual: Onlardan biri şərab istehsalında üzüm horrasını şəffaflaşdırmaq üçün tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- Vakuüm – buxarlandırma qurğusu
- Batareya
- Süzücü
- Seperator
- VNIİKOP – 2 aparatı

---

Sual: Təmiz maya hüceyrələrinin fasiləsiz üsulla çoxaldılması üçün olan qurğu neçə ardıcıl birləşdirilmiş maya generatorundan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 3
  - 5
  - 7
  - 9
  - 10
- 

Sual: Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə saxlanması üçün ilk illərində hansı birləşmələrin miqdarı artıq? (Çəki: 1)

- Ali spirtlərin
  - Alifalitik aldehidlərin
  - Doymuş yağ turşularının
  - Doymamış yağ turşularının
  - Karbohidratların
- 

Sual: Desert şərablarının istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- üzvi turşular
  - şəkərlər
  - fenol maddələri
  - zülallar
  - fermentlər
- 

Sual: Kaqor şərablarının tərkibində hansı fenol maddələri daha çox olurlar? (Çəki: 1)

- Katexinlər
  - Antosianlar
  - Leykoantosianlar
  - Melaninlər
  - Flavanollar
- 

Sual: Malaqa şərablarının spirti ilə şəkərliyi nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 14h% spirt, şəkərlik 16 %
  - 15h% spirt, şəkərlik 20 %
  - 16h% spirt, şəkərlik 18 %
  - 16h% spirt, şəkərlik 24-30 %
  - 16h% spirt, şəkərlik 16-20 %
- 

Sual: Xeres şərabı istehsalında hansı texnologiyadan istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- pərdəli
  - daxili xeresləşmə
  - günəçli meydançalarda
  - pərdəsiz
  - daxili pərdəli
-

Sual: Marsala şerablarının ətiri, dadı hansı şerablara daha yaxındır? (Çəki: 1)

- Portveyn
  - Madera
  - Qırmızı süfrə
  - Kəməşirin süfrə
  - Ağ süfrə
- 

Sual: Tünd şerabların tərkibində hansı şəkər daha çox olur? (Çəki: 1)

- saxaroza
  - qlükoza
  - nişasta
  - riboza
  - arabinoza
- 

Sual: İlkin şerabçılığın vacib olan daha bir texnoloji mərhələsi nədir? (Çəki: 1)

- şirənin durulmasıdır
  - əzintinin oksidləşməsidir
  - əzinti və şirənin oksigendən qorunmasıdır
  - şirənin oksidləşməsidir
  - yuxarıda sadalananın hamısı
- 

Sual: Şirə durulduqdan sonra istilik mübadiləedici sistemdən keçirilməklə hara verilir? (Çəki: 1)

- əzilir və qıcqırtma tutumlarına
  - soyudulur və qıcqırtma tutumlarına
  - oksidləşir və qıcqırtma tutumlarına
  - daraqayırıcıdan ayrılır və qıcqırtma tutumlarına
  - yuxarıda sadalananın heç biri
- 

Sual: Son illər şerabçılıqda, o cümlədən şirəni də durultmaq üçün nisbətən hansı yeni durulma üsulu tətbiq tapmışdır? (Çəki: 1)

- aerasiya
  - flotasiya
  - dezodorasiya
  - defekasiya
  - heç biri
- 

Sual: Şirənin qıcqırmasının qarşısını almaq üçün sakit saxlanmadan əvvəl hansı əməliyyatlar aparılır? (Çəki: 1)

- sızdırıcıya ötürmə
  - bentonitlə şəffaflaşdırma
  - oksidləşdirmə
  - sulfidləşdirmə və soyutma
  - heç biri
-

Sual: İlk dəfə kim fruktoza - 1,6 difosfatın qliserin aldehidi və dioksiasetona parçalanmasını göstərmişdir? (Çəki: 1)

- A.N.Lebedev
  - L.Paster
  - E.Buxner
  - S.P.Kostiçev
  - heç biri
- 

Sual: Şirəyə vurulan mayalar hansı mərhələdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- sakit qızcırma
  - sabitləşdirmə
  - şiddətli qızcırma
  - kupaj zamanı
  - heç biri
- 

Sual: Şərab hazırlanmasının neçə mərhələsi fərqləndirilir? (Çəki: 1)

- dörd
  - üç
  - beş
  - altı
  - yeddi
- 

Sual: Şərab hazırlanmasının hansı mərhələləri fərqləndirilir? (Çəki: 1)

- şərabın əmələ gəlməsi
  - formalaşma
  - yetişmə
  - kohnəlmə və puc olma
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Erişə görə, spirt qızcırmasında mayalar, amin turşuları deaminləşdirərək, yalnız ayrılan nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- azotdan
  - ammoniyakdan
  - havadan
  - hidrogendən
  - yuxarıda sadalananlardan heç biri
- 

Sual: Qızcırmanın əvvəl və sonunda şirə və şərabda nəyin olması, fenol maddələrinin intensiv oksidləşməsi və çökməsinə səbəb olur? (Çəki: 1)

- hidrogenin
  - azotun
  - oksigenin
  - ammoniyakın
  - yuxarıda sadalananların heç biri
-

Sual: Şərabın formalaşma mərhələsində gedən proseslər arasında alma-süd turşu qıçqırması nəticəsində .....əsaslı alma turusu, .....əsaslı süd turşusuna çevrilir? (Çəki: 1)

- bir, üç
  - iki, bir
  - üç, iki
  - iki, beş
  - beş, iki
- 


Sual: Əsas hansı proseslərə, asılqan hissəciklərin cəkməsi və ucucu komponentlərin şərabdan buxarlanması aiddir? (Çəki: 1)

- kimyəvi
  - mikrobioloji
  - istilik
  - fiziki
  - biokimyəvi
- 

Sual: Şərabın durultma mərhələsində fiziki üsula nə aiddir? (Çəki: 1)

- çökdürmə
  - suzmə (filtrasiya)
  - sentrifüqadan kecirilmə
  - termiki işlənmə (isti və soyuqla)
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

### **BÖLMƏ: 0403**

Ad	0403
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Qırmızı şərab istehsalında üzüm horrasının əzilmiş üzüm kütləsindən ayrılmadan qıçqırılması hansı məqsədlə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- Məhsulun kütləsini artırımaq məqsəd ilə
  - Piqment maddələrinin tam çıxarılması məqsədi ilə
  - Zülali maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
  - Piyli maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
  - Vitaminlərin tam çıxarılması məqsədi ilə
- 

Sual: Bu amillərdən biri hazır konyak məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərmir: (Çəki: 1)

- Şərab materiallarının distillə üsulu

- Konyak spirtinin saxlanma davamiyyəti
  - Şüşə taranın forması
  - Konyak spirtinin saxlanma şəraiti
  - Üzümün növü
- 

Sual: Konyak spirtinin aromasını şərtləndirən birləşmələr konyakın tərkibində hansı konsistensiyalarda mövcud olur? (Çəki: 1)

- 0,1 – dən 1,0 mq/l – dək
  - 1,0 – dən 5,0 mq/l –dək
  - 5,0 – dən 10,0 mq/l – dək
  - 10,0 – dan 15,0 mq/l – dək
  - 15,0 – dən 20,0 mq/l – dək
- 

Sual: Konyakın aroması və dadı formalaşarkən alifatik aldehidlər asetalları əmələ gətirərək hansı komponentlərlə birləşməyə daxil olurlar? (Çəki: 1)

- Fermentlər və yağlar
  - Aminturşuları və doymamış yağ turşuları
  - Spirtlər və fenollar
  - Doymuş yağ turşuları və ketonlar
  - C vitamini və D vitamini
- 

Sual: Tünd şərabların istehsal texnologiyasının süfrə şərablarından əsas fərqli cəhəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- Şirənin spirtləşdirilməsi
  - Şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olur
  - Şirənin əzinti ilə birlikdə tam qıcırması
  - Şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olmur
  - Şirənin qıcırması
- 

Sual: Ağ üsulla emal olunan şirə və əzintidə olan fermentlərin oksidləşməsinin və nəticədə zərərli mikroorqanizmlərin fəallığının artmasının qarşısını almaq üçün əzinti alınan kimi haraya verilməlidir? (Çəki: 1)

- bunkerə
  - daraqayırıcı
  - sızdırıcıya
  - qıcırma tutumuna
  - yuxarıdakılardan heç biri
- 

Sual: Müəyyən olunmuşdur ki, şirəni aşağı 5-12°C və həmçinin 20°C-dən yüksək temperaturda qıcırtıldıqda şərabda nəyin miqdarı artır, əgər şirə aerob şəraitdə qıcırıldırsa onda bunlar azalır? (Çəki: 1)

- spirtlərin
- yağların
- azotlu maddələrin
- kalsium duzlarının

yuxarıda sadalananların heç biri

---

Sual: Şərabın yetişmə və xususiə kəhnəlmə mərhələsində uzvi turşular etil spirti ilə efir əmələ gəlmə reaksiyasına girirlər və reaksiyanın girmə sürətinə görə uzvi turşular bu ardıcılıqla düzülür: 1- kəhrəba-, 2- sud-, 3- alma-, 4- limon-, 5- şərab-, 6- sirkə turşuları (Çəki: 1)

- 3,2,1,4,5,6  
 4,6,5,1,2,3  
 1,3,2, 5,4,6  
 5,4,6,3,2,1  
 5,4,6,3,1,2
- 

Sual: Şərabı durultmaq ucun aşağıdakı texnoloji usullar tətbiq olunur: (Çəki: 1)

- mikrobioloji, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik  
 istilik, biokimyəvi, kimyəvi, mikrobioloji  
 fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kimyəvi  
 biokimyəvi, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik  
 yuxarıda sadalananların heç biri
- 

### **BÖLMƏ: 0501**

Ad	0501
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Konyakın tündlüyü neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 90 – 40%  
 20 – 25%  
 70%  
 40 – 57%  
 55%
- 

Sual: Konyakın vətəni hara sayılır? (Çəki: 1)

- Malaqo şəhəri  
 Şaranta vilayəti  
 Vermut şəhərində  
 İspaniyada  
 Skandinaviyada
- 

Sual: Konyak üçün əsas üzüm sortları hansıdır? (Çəki: 1)

- Ağ fol



- Kaberne
  - Kaberne-Savinyon
  - Semilyon
  - Bayan-şirə
- 

Sual: Aşağıda sadalananların hansı konyaklara aiddir? (Çəki: 1)

- armanyak
  - brendi
  - vayn brendi
  - vinyak
  - sadalananların hamısı
- 

Sual: Konyak üçün becərilən üzüm sortları üçün ən yaxşı torpaqlar hansı sayılır? (Çəki: 1)

- əhəngli
  - təbaşirli
  - gillicəli-əhəngli
  - daşlı
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Silvaner və Rkasiteli sortundan alınan konyak spirti hansı buketi təşkil edir? (Çəki: 1)

- tütün tonlası
  - muskat tonlası
  - giləmeyvə ətri
  - meyvə cicəyi ətri
  - meyvə ətri
- 

Sual: Fol-blanş sortundan alınan spirt konyaka hansı ətri verir? (Çəki: 1)

- meyvə-cicəyi ətri
  - giləmeyvə ətri
  - meyvə ətri
  - muskat tonları
  - tütün tonları
- 

Sual: Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti konyak üçün istifadə etmək olmaz? (Çəki: 1)

- Alıy terskiy
  - hasiledici hibridlər
  - Kaxet
  - Plavay
  - Fol-blanş
- 

Sual: Şərab hansı temperaturda qızdırdıqda ətirli maddələr parçalanır? (Çəki: 1)

- 120° C
  - 80° C
  - 110° C
  - 90 ° C
  - 100° C
- 

Sual: Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti neytral tonu olan konyak almaq üçün istifadə etmirlər (Çəki: 1)

- Plavay
  - Alıy terskiy
  - Fol-blans
  - Rkasiteli
  - Kaxet
- 

Sual: Konyak şərab materialın qıçqırması hansı temperaturda aparılmalıdır (Çəki: 1)

- 35 °C yuxarı
  - 45°C yuxarı
  - 30°C yuxarı
  - 25°C qədər
  - 25°C yuxarı
- 

Sual: Müasir konyak istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir (Çəki: 1)

- 4
  - 2
  - 3
  - 1
  - 9
- 

Sual: Konyak şərab materialı emalı üçün yönəldilən üzümün şəkərliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10-15%
  - 15-16%
  - 17-20%
  - 21-25%
  - 16%
- 

Sual: Konyak şərab materialında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 7,5% ob az olmalı
  - 7,5% ob çox olmalı
  - 9,5% ob az olmalı
  - 8,9 % ob az olmalı
  - 7,5% ob çox-9,5A% ob az olmalı
-

Sual: Konyak spirtinin alınmasında şərabın distilləsi prosesində hansı komponentlər iştirak edir? (Çəki: 1)

- efirlər
  - asetatlar
  - aldehidlər
  - turşular
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Distillə zamanı şərabdən konyak şərab materialına keçən maddələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
  - 4
  - 5
  - 8
  - 6
- 

Sual: Yüksək temperaturda qaynayan qarışıqlara hansılar aid edilir (Çəki: 1)

- propil
  - furfurool
  - uzoyaq etil
  - izovalesian
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Həcmnin dəyişməsi və spirtin tündlüyünün azalması neçə əsas amildən asılıdır: (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 5
  - 6
  - 1
- 

Sual: Respublikamızda istehsal olunan konyak spirtləri havanın neçə % nisbi rütubətində saxlanılır? (Çəki: 1)

- 65-70%
  - 75-85%
  - 45-50%
  - 40-45%
  - 60-65%
- 

Sual: Konyak spirtləri ölkəmizdə neçə dərəcə temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 15-20°C
  - 10-14 °C
  - 25-30 °C
  - 35-40 °C
  - 5-10 °C
-

Sual: Konyak spirtinin yetişdirilməsi xüsusi yerüstü, yaxud yarimyeraltı binalarda neçə dərəcə temperaturda və neçə % nisbi rütubətdə aparılır? (Çəki: 1)

- 15±3°C və 70-73%
- 20±3°C və 75-80%
- 25±3°C və 65-70%
- 30±3°C və 60-65%
- 35±3°C və 55-60%

Sual: Pasterizasiya üsulunu ilk dəfə müəyyən etmişdir? (Çəki: 1)

- A.N.Lebedev
- L.Paster
- E.Buxner
- S.P.Kostiçev
- heç biri

Sual: Sarı qan duzu ilə işləmə (SQD) şərabdan ağır metal kationlarını, xüsusən nəyi kənar etmək üçün aparılır? (Çəki: 1)

- Cu
- Fe
- Au
- Ag
- yuxarıda sadalananların hamısı

Sual: Kondisiyaya uyğun məhsul almaq məqsədilə müxtəlif şərab materiallarının və digər komponentlərin müəyyən nisbətlərdə qarışdırılması nə adlanır? (Çəki: 1)

- eqalizasiya
- kupaj
- assamlyaj
- filtləmə
- yuxarıda sadalananların heç biri

### **BÖLMƏ: 0502**

Ad	0502
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Titrənən turşuluğun yüksək miqdarı-distillə zamanı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- buket əmələ gətirən maddələrin yaranmasına
- alı spirtlərin miqdarının artmasına
- qızıl rəngin əmələ gəlməsinə

- efirlərin əmələ gəlməsinə
  - ətirli maddələrin parçalanmasına
- 

Sual: Konyakın buket və dadının yaranmasında hansı maddələrin əhəmiyyəti vardır? (Çəki: 1)

- ali spirtlər
  - aşı maddələr
  - ətirli maddələrin
  - azot maddələri
  - fenol maddələrə
- 

Sual: Hansı qrup maddələr şəraba və konyak spirtinə keçir (Çəki: 1)

- ətirli qrup maddələri
  - aşı maddələr
  - fenol maddələr
  - enant efiri
  - amin turşular
- 

Sual: Şərab yüksək temperaturda qızdırdıqda hansı dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- ətirli maddələr parçalanır
  - fenol maddələr əmələ gəlir
  - etil spirt əmələ gəlir
  - enant efiri əmələ gəlir
  - ali spirtlər parçalanır
- 

Sual: Konyak spirtini hansı müddət ərzində palıd çəlləklərdə saxladıqda onun keyfiyyəti yaxşılaşmağa doğru gedir (Çəki: 1)

- 55 il
  - 50 il
  - 60 il
  - 65 il
  - 70 il
- 

Sual: Uçucu maddələrin distilyata keçməsinə nə səbəb olur? (Çəki: 1)

- maddələrin kimyəvi quruluşu
  - məhlulun qaynama temperaturu
  - maddələrdə olan kimyəvi əlaqələrin pozulması
  - distillə qurğunun quruluşu
  - buxarın təzyiqi
- 

Sual: Palıd taxtasına hopma prosesi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- taxtanın məsaməliyindən
- saxlanma temperaturundan
- spirtin tündlüyündən

- çəlləyin xüsusi səthindən  
 yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Şəraba yapışqan (zülal) hansı üzvi maddələri əlavə etdikdə qısa müddətdə durulur və bulanlıqlara qarşı daha davamlı olur? (Çəki: 1)

- jelatin  
 balıq yapışqanı  
 kazein  
 yumurta ağı  
 yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Ferment preparatları (FP) ilə işləmə hansı yüksəkmolekullu birləşmələrin hidrolizini təmin edir? (Çəki: 1)

- pektin  
 züllalar  
 neytral polişəkərlər  
 polişəkərlər  
 yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Melanoidlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir? (Çəki: 1)

- göbələklər  
 oksigen  
 mayalar  
 şəkərlər  
 pH
- 

### **BÖLMƏ: 0503**

Ad	0503
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Konyak şərbab materialında hansı şirədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- yüksək təzyiqlə alınan şirədən  
 aşağı sürətlə alınan şirədən  
 birinci təzyiqlə alınan şirədən  
 diffuziya şirəsindən  
 aşağı təzyiqdə alınan şirədən
- 

Sual: Şərbab materialı hansı tələblərə cavab verməlidir (Çəki: 1)

- yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11% olmalıdır
  - ağır, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11%
  - yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 8-11%
  - yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 18%
  - yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 18%
- 

Sual: Hansı səbəbdən konyak şərab materialını "qırmızı üsulla" emal etmək olmaz (Çəki: 1)

- emal zamanı şirəyə aşı maddələr keçməsin
  - emal zamanı şirəyə azotlu maddələr keçməsin
  - emal zamanı şirəyə fenol maddələr keçməsin
  - emal zamanı şirəyə etil spirti keçməsin
  - emal zamanı şirəyə enant efiri keçməsin
- 

Sual: 25°C yuxarı temperaturda qıvcırmanı apardıqda hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- şəkərin yarımqıvcırması
  - aminturşuları parçalanır
  - spirtlər uçması
  - efirlər uçması
  - pıxtalaşmış zülallar əmələ gəlməsi
- 

Sual: Konyak istehsalının ilk mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- üzüm sortunun seçilməsi
  - konyak spirtinin alınması
  - spirtin rektifikasiyası
  - spirtin distillyasiyası
  - spirtin qarışıqlardan təmizlənməsidir
- 

Sual: Müasir konyak istehsalının texnoloji əməliyyatlarının ardıcılığını göstərin: 1- konyakın kupajı və emalı 2- konyak şərab materialların spirtə distillə edilməsi, 3-konyak şərab materialların hazırlanması 4-palid ağacı ilə təmastə konyak spirtinin saxlanması (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
  - 3,4,2,1
  - 3,2,1,4
  - 1,3,4,2
  - 3,2,4,1
- 

Sual: Konyak şərab materialının və spirtlərin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı şərtlərə istinad etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- fermentləşdirilmiş daraqlarda qıvcırmaqla
- mayalarda saxlanılmaqla
- suslaya qipsi əlavə etməklə artırmaq
- cecədə suslanı sabitləşdirilməsi ilə

yuxarıda qeyd edilənlərin hamısı

---

Sual: Konyak istehsalında distillə üsulundan nə üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- konyak spirtin ayrılması üçün
  - konyak spirtindən arzu edilməz qarışıqların ayrılması üçün
  - yüksək keyfiyyətli konyakdan dadını, buketini, xarakterizə edən maddələrlə və zənginləşməsi üçün
  - qarışıqlardan təmizlənməsi üçün
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Konyak spirtinin uzun müddətli yetişdirilməsi zamanı hansı dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- rəngin dəyişməsi
  - həcmnin azalması
  - tündlüyün azalması
  - nisbi sıxlığın dəyişməsi
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Şərabçılıqda süzücü material hansı tələblərə cavab verməlidir? (Çəki: 1)

- şərab kimyəvi cəhətdən neytral olub, onda həll olmamalıdır
  - bulanlıq əmələ gətirən hissəcikləri və mikroorqanizmləri yüksək səviyyədə sorbsiya etməlidir
  - təzyiq yüksəldikdə belə, yumşaq mikroməsəməli quruluşu saxlamalıdır
  - mexaniki möhkəm olmalıdır
  - yuxarıda sadalananların hamısı
- 

Sual: Şərab turşusunun (şərab daşı) davamsız duzlarının, xüsusilə də turş kalium duzunun çökməsini ləngitmək məqsədilə tətbiq olunur: (Çəki: 1)

- metaşərab turşusu ilə işləmə
  - sarı qan duzu ilə işləmə
  - bentonitlə ilə işləmə
  - polivinilpirrolidinlə ilə işləmə
  - yuxarıda sadalananların heç biri
- 

Sual: Efirlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir? (Çəki: 1)

- aşağı pH
  - yuxarı pH
  - oksigen
  - göbələklər
  - şəkərlər
- 

## **BÖLMƏ: 0601**

Ad

0601

Suallardan

17



---

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

---

Sual: Qablaşdırılmış sulara CO<sub>2</sub> – nin miqdarı suyun kütləsinə nəzərən neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

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

Sual: Hazır çörək kvasında neçə faiz quru maddə olur? (Çəki: 1)

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

Sual: Kvas horrasının qıçqırması üçün nə qədər zaman tələb olunur? (Çəki: 1)

- 12 saat  
 24 saat  
 18 saat  
 36 saat  
 48 saat
- 

Sual: Qablaşdırılmış meyvə sularının tərkibinə nə əlavə edilmir? (Çəki: 1)

- Sorbin turşusu  
 C – vitamini  
 B – vitamini  
 B2 – vitamini  
 Tunuslaşdırıcı maddələr
- 

Sual: Şəkərin kütləsinə görə koler çıxımı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 96 %  
 100 %  
 104 %  
 110 %  
 114 %
- 

Sual: Quru mayaların nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 2 – 3 %

- 5 – 10 %
  - 12 – 15 %
  - 16 – 17 %
  - 18 – 20 %
- 

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı zəif alkoqollu içkisinə aid deyil? (Çəki: 1)

- Braqa
  - Medovuxa
  - limonçella
  - Kvas
  - Paxta
- 

Sual: Bunlardan hansı zəif alkoqollu içkilərə aiddir? (Çəki: 1)

- buza
  - kumis
  - braqa
  - sidr
  - sadalananların hamısı
- 

Sual: Çörək kvası hansı növ dənli bitkilərdən alınmış çörəkdən hazırlanır. (Çəki: 1)

- buğda çörəyi
  - kəpəkli çörək
  - çovdar çörəyi
  - qarabaşaq çörəyi
  - yulaf çörəyi
- 

Sual: Xırdalanmış çovdar səməni və çovdar unu su ilə hansı nisbətdə qarışdırılır? (Çəki: 1)

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

Sual: Qarışıq hansı təzyiqdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 0,02 MPa
  - 0,01 MPa
  - 0,03 MPa
  - 0,05 MPa
  - 0,3MPa
- 

Sual: Horranın konsentratdan hazırlanması zamanı konsentrant su ilə qarışdırılır, suyun temperaturu neçə dərəcədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 30-35° C

- 20-30° C
  - 45° C
  - 45° C yuxarı
  - 35° C yuxarı
- 

Sual: Kvas horrasında oksidləşmiş şəkərlərin miqdarı nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 0,6 -0,8%
  - 0,5%
  - 1-1,9
  - 2-2,5 %
  - 1,8 -2%
- 

Sual: "Moskva" kvası hazırladıqda hansı yolla o, qazlaşdırılır? (Çəki: 1)

- qıvcırma əməliyyatı tətbiq olunur
  - sumpunlaşma üsulundan istifadə olunur
  - qazlaşdırılmış içkilər texnologiyası tətbiq olunur
  - braya və bakteriyaların hesabına qıvcırdılır
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Hazır kvasda quru maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 5,4%
  - 3,8%
  - 11,7%
  - 7,3%
  - 6,9%
- 

Sual: Butikalara qablaşdırılmış kvas neçə saatdan sonra karbon qazı ilə doymuş olur? (Çəki: 1)

- 34 – 40 saat
  - 24 saat
  - 12 saat
  - 48 saat
  - 20- 25 saat
- 

Sual: Mayaların və süd bakteriyaların birgə təsirindən nə əmələ gəlir (Çəki: 1)

- aldehidlər
  - üzvi turşular
  - etil spirti
  - uçucu turşular
  - fermentlər.
- 


### **BÖLMƏ: 0602**

Ad

0602

Suallardan

4

Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Kvas horrası konsentratının tərkibini göstərin: (Çəki: 1)

- 90 % qırmızı və 10 % yaşıl çovdar çovdar səmənişi
- 80 % qırmızı və 20 % yaşıl çovdar səmənişi
- 70 % qırmızı və 30 % yaşıl çovdar səmənişi
- 60 % qırmızı və 40 % yaşıl çovdar səmənişi
- 50 % qırmızı və 50 % yaşıl çovdar səmənişi

Sual: Daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə, qıvcırıldıqdan sonra əmələ gələn "cavan" kvası hansı temperaturadək soyudurlar? (Çəki: 1)

- 20° C-dək
- 14°C-dək
- 8° C-dək
- 4° C-dək
- 1°C-dək


Sual: Koler hazırlayarkən şəkər şərbətini hansı şəraitdə karamelləşdirirlər? (Çəki: 1)

- 3 saat ərzində 100° C- də
- 5 saat ərzində 140°C- də
- 6 saat ərzində 160° C-də
- 7 saat ərzində 190° C-də
- 9 saat ərzində 210° C-də

Sual: Kvas içkisi hazırlamaq üçün xammal kimi nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- yaşıl səmənidən
- qırmızı çovdar səmənisindən
- yulaf səmənisindən
- buğda səmənisindən
- sadalananların hamısından

### **BÖLMƏ: 0603**

Ad	0603
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kvas hazırlamaq məqsədi ilə kvas çöreyinin bişirilməsi üçün hansı tərkib doğru sayılır? (Çəki: 1)

- 50 % çovdar səməni + 25 % arpa səməni + 25 % arpa unu
  - 25,5 % buğda səməni + 30 % arpa səməni + 44,5 % buğda unu
  - 64,5 % çovdar səməni + 10,5 % arpa səməni + 25 % çovdar unu
  - 70,5 % çovdar səməni + 5,0 % arpa səməni + 24,5 % buğda unu
  - 50,0 % buğda səməni + 25,0 çovdar səməni + 25,0 % arpa səməni
- 

Sual: Qıvcırdıldıqdan sonra daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə "cavan" kvas müəyyən temperaturadək soyudulur və bu müddət ərzində duruldulur: (Çəki: 1)

- 2 saat
  - 5 saat
  - 7 saat
  - 10 saat
  - 12 saat
- 

Sual: Kvas horrasının tərkib hissələrini faizlərlə göstərin. (Çəki: 1)

- 70% quru qırmızı çovdarsəməni ilə fermentlərə malik 10 % nəm çovdar səməni qarişığıdır
  - 80 % quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 20% nəm çovdar səməni qarişığından ibarətdir
  - 90% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 10 % nəm çovdar səməni qarişığından ibarətdir
  - 75% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 25 % nəm çovdar səməni qarişığından ibarətdir
  - 50% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 50% nəm çovdar səməni qarəşəği
- 

Sual: Kvas içkisi istehsalının əsas texnoloji mərhələsinin ardıcılığını göstərin : 1- xammal və yarım fabrikatların saxlanması ; 2- xammal və yarımfabrikatların qəbulu: 3 – kvas horrasının qıvcırması 4- kvas horrasının hazırlanması: 5- kvasın kupaj edilməsi: 6- kvasın qablaşdırılması : 7 – hazır məhsulun saxlanması (Çəki: 1)

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

### **BÖLMƏ: 0701**

Ad	0701
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Südün tərkibinə neçə faizinə yaxın zülallar olur? (ki: 1)

- 1,2% -  yaxın
  - 2,3% - yaxın
  - 3,4%- yaxın
  - 4,5 %- yaxın
  - 5,6%-  yaxın
- 

Sual: Südün tərkibində mineral dzların midarı n qədər təşkil edir? (ki: 1)

- 0,2%- yaxın
  - 0,7% -  yaxın
  - 0,9 %-  yaxın
  - 1,3 %- yaxın
  - 2,0 %- yaxın
- 

Sual: Buxarlandırılmış suyun midarından asılı olaraq, süddən neçə növ məhsul istehsal olunur? (ki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Südün tərkib hissələrinin ayrılıqda emalına əsaslanmayan məhsul hansıdır? (ki: 1)

- qaymaq
  - kr
  - pasterizə olunmu sd
  - kəsmik
  - pendir
- 

Sual: Sd konservləri istehsal edən sd sənayesi sahəsi neçə növ sd məhsulu istehsal edir? (ki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Standart yağlılıq göstəricisi neçə faiz qəbul edilir? (ki: 1)

- 1,3%
- 2,3%
- 2,9%

3,2%

5,0%

---

Sual: Normallaşdırılmış südün yağlılığa neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

2,3%

3,2%

4,3%

5,4%

6,3%

---

Sual: İçməli süd istehsalında normallaşdırmanın neçə halı ola bilər? (Çəki: 1)

2

3

4

5

6

---

Sual: Südü normallaşdırmaq üçün neçə üsul mövcuddur? (Çəki: 1)

2

3

4

5

6

---

Sual: 4- 6 °C istiliyədək soyudulmuş süd hansı növ taraya qablaşdırılır? (Çəki: 1)

ağac taraya

tekstil taraya

tənəkə taraya

şüşə taraya

polimer taraya

---

Sual: Yağlılığı 10 % olan qaymağı 78-80°C istilikdə hansı müddət ərzində pasteurizə edirlər? (Çəki: 1)

10 san

15 san

20 san

25 san

30 san

---

Sual: 35% -li qaymağı hansı temperaturda pasteurizə edirlər? (Çəki: 1)

85-87°C

80 -83°C

76-78°C

72-75°C

65- 70°C

---

Sual: " Pəhriz" xamasının yağlılığı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

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

Sual: 5% yağsızlaşdırılmış maya əlavə etdikdən sonra 30 %- li xama almaq üçün mayalandırılan qaymaqlarda neçə faiz yağ olmalıdır? (Çəki: 1)

- 25,4 %  
 28,1 %  
 31,6 %  
 35,4 %  
 39,6 %
- 

Sual: Xamanın konsistensiyasının qənaətbəxş olmasını qaymağın hansı istilikdə pasterezə olunması təmin edir? (Çəki: 1)

- 85° C  
 78° C  
 64° C  
 64° C  
 52° C
- 

### **BÖLMƏ: 0702**

Ad	0702
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Sütün tərkibinə, insan orqanizminin düzgün inkişafı üçün zəruri olan hansı komponentlər daxil olur? (Çəki: 1)

- polifenollar  
 boyaq maddələri  
 aşı maddələri  
 Fermentlər  
 əvəzolunmaz amintirşuları
- 

Sual: Sütün tərkibindəki bu komponent, insan orqanizminin enerji mənbəyi rolunda çıxış edir. (Çəki: 1)



- kalium duzu
  - kalsium duzu
  - süd zərdabı
  - süd şəkəri
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Yağsız süd bu məhsullardan hansının istehsalı zamanı alınır? (Çəki: 1)

- əridilmiş pendir
  - qaymaq
  - süzmə
  - ayran
  - kəsmik
- 

Sual: Bunlardan biri təbii südün tərkibinin və xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə təsir göstərmir: (Çəki: 1)

- heyvanların cinsi
  - heyvanların sağılma dövrü
  - heyvanların çəkisi
  - heyvanların yemlənməsi
  - heyvanlara göstərilən zootexniki qulluğun səviyyəsi
- 

Sual: Südün yağlılığı 3,2%- dən az olduqda, normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər : (Çəki: 1)

- qatıq
  - kəsmik
  - qaymaq
  - süzmə
  - pendir
- 

Sual: Südü yağlılığı 3,2% - dən çox olduqda, onu normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər (Çəki: 1)

- qatıq
  - kəsmik
  - qaymaq
  - yağsızlaşdırılmış süd
  - süzmə
- 

Sual: "Həvəskar" xaması yetişmək məqsədi ilə ən azı neçə saat müddətinə soyuducu kamerada saxlanılır? (Çəki: 1)

- 1-5 saat
  - 6-12 saat
  - 15- 20 saat
  - 22-24 saat
  - 36 saat
-

## **BÖLMƏ: 0703**

Ad	0703
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İlin bütün fəsilərində eyni yağılıq faizinə malik süd istehsal etmək üçün onu pasterizə etməzdən əvvəl hansı əməliyyata məruz qoyurlar? (Çəki: 1)

- qatılaşıdırırlar
- durulaşıdırırlar
- çalxalayırırlar
- formalaşıdırırlar
- normallaşıdırırlar

Sual: Qaymağın yağılığı çox olduqca aşağıda göstərilən şərtlərin hansı ödənilir? (Çəki: 1)

- titrlənən turşuluq olmur
- titrlənən turşuluq bir o qədər çox olur
- titrlənən turşuluq bir o qədər az olur
- konsentrasiya sıfıra bərabər olur
- konsentrasiya dəyişilir

Sual: 10% və 20 % -li qaymağı homogenləşdirməklə əsas məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- qablaşdırmanın asanlaşdırılması
- yağ tıxacının yaranmaması
- rəngin eyniləşdirilməsi
- həcmi artırılması
- həcmi azaldılması

## **BÖLMƏ: 0801**

Ad	0801
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qidanın kaloriliyi və bioloji dəyəri , birinci növbədə onun tərkibində olan hansı maddələrin miqdarından asılıdır? (Çəki: 1)

- sd məhsulları
  - t məhsulları
  - balıq məhsulları
  - qənnadı məhsulları
  - rk məhsulları
- 

Sual: Qidanın tərkibində t və t məhsullarının xüsusi çəkisinin artması, hansı göstəricinin ykslmesine səbəb olur? (ki: 1)

- bioloji dyr
  - fizioloji dyr
  - ekoloji dyr
  - enerji dəyəri
  - maddi dəyəri
- 

Sual: t sənayesinin əsas xammal bazasına aid olmayan heyvan hansıdır? (ki: 1)

- qaramal
  - donuz
  - dəvə
  - qoyun
  - ev quşları
- 

Sual: Bu xammallardan biri t sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazasına aid edilir: (ki: 1)

- inək ti
  - dəvə ti
  - donuz ti
  - qoyun ti
  - toyuq ti
- 

Sual: t cıxarı hansı vahidl ifadə olunur? (ki: 1)

- ton
  - sentner
  - kiloqram
  - qram
  - faiz
- 

Sual: t toxumları neçə qrupda birləşir? (ki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: zl toxuması ətin neçə faizini təşkil edir? (ki: 1)

- 20-35%
  - 40-45%
  - 50-70%
  - 75-78%
  - 80-85%
- 

Sual: Sümük toxumları ətın neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 3-5%
  - 10-12%
  - 15-22%
  - 25- 35%
  - 40-50%
- 

Sual: Birləşdirici toxumlar ətın neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 80- 90 %
  - 60-75%
  - 45-55%
  - 20-38%:
  - 9-14%
- 

Sual: Əzələ lifinin uzunluğu hansı ölçüdə olur? (Çəki: 1)

- 1-3 mm
  - 3-5 sm
  - əzələnin uzunluğuna bərabər
  - 1-3 metr
  - 15- 20 sm
- 

Sual: Piş toxumları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
  - 5
  - 2
  - 4
  - 6
- 

Sual: Bu vitaminlərdən biri piş toxumlarının tərkibində mövcud olur: (Çəki: 1)

- vitamin C
  - vitamin B1
  - Vitamin K
  - Vitamin PP
  - Vitamin B6
- 

Sual: Araxidon yağ turşusunun insan orqanizmində sintezi hansı yağ turşusunun məcburi mövcudluğunu tələb edir? (Çəki: 1)

- linol

- linolen
  - miristin
  - palmitin
  - olein
- 

Sual: Birləşdirici toxumaların bütün müxtəliflikləri heyvan bədəninin təqribən neçə faiz kütləsini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 25%
  - 35%
  - 40 %
  - 45%
  - 50%
- 

Sual: Kollagen ət zülallarının təqribən hansı hissəsini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 1/ 2
  - 1/ 3
  - 1/ 4
  - 1/3
  - 1/ 6
- 

Sual: Sarı sümük iliyinin neçə faizini lipidlər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 1-3%
  - 4- 12%
  - 15 -30 %
  - 40 -70 %
  - 84 -95%
- 

Sual: İribuynuzlu heyvanların sümüyündən hansı məhsulun istehsalı üçün istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- Zels
  - Karton
  - yeni unu
  - Jelatin
  - yapışqan
- 

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında ət duzlandıqdan sonra onun yetişməsi hansı temperatur həddində həyata keçir? (Çəki: 1)

- 2- 4° C
  - 5-6 °C
  - 7- 9° C
  - 10- 12° C
  - 14-15° C
-

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında hazır məhsulunu soyudulması hansı müddətdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 1-3 saat
  - 4- 8 saat
  - 10- 14saat
  - 15- 20 saat
  - 24- 36 saat
- 

Sual: Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı temperaturda saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- 30°C
  - 25°C
  - 16° C
  - 8°C
  - 4°C
- 

Sual: Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı müddət ərzində saxlamaq lazımdır? (Çəki: 1)

- 1-24 saat
  - 24-48 saat
  - 48-72 saat
  - 72-96 saat
  - 96-120 saat
- 

Sual: Sosislər istehsalında yarımfabrikatların qızardılması hansı istilik həddində həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 5- 30°C
  - 40-50°C
  - 60-70°C
  - 80-100°C
  - 110-140°C
- 

Sual: Hazır olmuş sosisləri hansı istilik həddində saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 3°C
  - 5°C
  - 8°C
  - 12°C
  - 15°C
- 

Sual: Sosislər istehsalı duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı müddət ərzində başa çatır? (Çəki: 1)

- 2 saat
- 4 saat
- 6 saat
- 8 saat

10 saat

---

Sual: Duzlanmış ət məmullatları istehsalında ətın yetişməsi hansı istilik həddindəbaş verir? (Çəki: 1)

- 2- 4°C  
 5-8°C  
 9-10°C  
 12-16°C  
 18-25°C
- 

Sual: Bütün istilik emallarından sonra kolbasa məmullatları hava və ya soyuq su ilə hansı istiliyədək soyudulur? (Çəki: 1)

- 1-5 °C  
 8-15°C  
 16-25°C  
 30-34°C  
 40-45°C
- 

Sual: Xammalın görünüşünə görə ət konservləri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 4  
 5  
 6
- 

Sual: Duzlanmış ət məmullatı istehsalı neçə istiqamətdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 4  
 5  
 6
- 

### **BÖLMƏ: 0802**

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Əzələ toxumasının ikiqat membrandan ibarət olan qlafı necə adlanır? (Çəki: 1)

- miozin  
 miotin

- sarkolemma
  - tioqamma
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Əzələ lifləri lifin oxuna paralel yerləşən nəyə malikdir? (Çəki: 1)

- ratinə
  - miofibrillərə
  - sarkoplazmaya
  - hemisellülozaya
  - elastinə
- 

Sual: Piylərin bioloji dəyərinin hansı birləşmə təyin edir? (Çəki: 1)

- donmuş yağ turşuları
  - albuminlər
  - qlobulinlər
  - doymamış yağ turşuları
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Sarı sümük iliyinin 4-12%-ni təşkil edən hansı birləşmədir? (Çəki: 1)

- lipid
  - zülal
  - karbohidrat
  - su
  - mineral maddələr
- 

Sual: Sarı sümük iliyinin 1-3 % -ni təşkil edən birləşmə hansıdır? (Çəki: 1)

- lipid
  - zülal
  - karbohidrat
  - su
  - mineral maddələr
- 

Sual: Sarı sümük iliyinin hansı hissəsini zülallar təşkil edir? (Çəki: 1)

- 1-3
  - 4-12
  - 15- 22
  - 25-27
  - 35-40
- 

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında batonların bağlanması hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- xammalın xırdalanması
- ətin duzlanması
- şpikləmə



- bişirmə  
 soyutma
- 

Sual: Bişmiş kolbasalar istehsalında məhsulun qızardılması prosesi hansı müddət ərzində yerinə yetirilir ? (Çəki: 1)

- 60-180 dəq  
 180-240dəq  
 240- 300 dəq  
 300-360 dəq  
 15-60 dəq
- 

Sual: Sosislər istehsalında texnoloji sxeminə əsasən, bişirmə əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- qızartma  
 soyutma  
 dizlama  
 yetişmə  
 xırdalama
- 

Sual: Sosis yarımfabrikatlarının bişirilməsi hansı müddət ərzində həyata keçirilir.? (Çəki: 1)

- 5-10 dəq  
 10-30 dəq  
 30-60 dəq  
 60- 90 dəq  
 120- 150 dəq
- 

Sual: Sosislər istehsalında duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı istilik həddində həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 2-4°C  
 5-8°C  
 9-10°C  
 12-15°C  
 20-30°C
- 

### **BÖLMƏ: 0803**

Ad	0803
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Sümük toxumasının 40% həcmi təşkil edən birləşmə budur: (Çəki: 1)

- kollagen
  - nişasta
  - protopektin
  - pektin
  - sellüloza
- 

Sual: Sümüyün mineral hissəsinin 80 %- ni təşkil edən birləşmə hansıdır? (Çəki: 1)

- kalium hidroksid
  - kalium fosfat
  - kalsium hidroksid
  - kalsium fosfat
  - kalium karbonat
- 

Sual: Duzlanmış ət məmulatları istehsalında xammalın spirtlənməsi nəyin vasitəsilə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- 1-3 %-li qələvi məhlulu
  - 5-8% -li limon turşusu məhlulu
  - 9-10 %- li sirkə turşusu məhlulu
  - 10-15%- li natrium –xlorid məhlulu
  - 15- 20 %-li askorbin turşusu məhlulu
- 

### **BÖLMƏ: 0901**

Ad	0901
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur: (Çəki: 1)

- hidrogen
  - yod
  - fosfor
  - dəmir
  - manqan
- 

Sual: Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

---

Sual: Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür? (Çəki: 1)

- 300
  - 800
  - 1200
  - 1500
  - 2500
- 

Sual: Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir: (Çəki: 1)

- xərçəngəbənzər
  - başıayaqlı molyuskalar
  - dərisitikanlılar
  - xırda buynuzlular
  - onurğasız molyuskalar.
- 

Sual: İlbizlər hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir? (Çəki: 1)

- başıayaqlı molyuskalar
  - onurğasız molyuskalar
  - dərisitikanlılar
  - xərçəngkimilər
  - çüt dırnaqlılar
-

Sual: Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür? (Çəki: 1)

- siyənək
  - treska karp
  - nərə
  - skumbriya
- 

Sual: Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir? (Çəki: 1)

- 0,1 -0,4%-dək
  - 0,5- 0,9 %-dək
  - 1,0-2,0 – dək
  - 2,5- 4,0%- dək
  - 4,1-4,5 %-dək
- 

Sual: Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir? (Çəki: 1)

- 3,5- 9,0%- dək
  - 12-35%- dək
  - 38- 46%-dək
  - 48-85%- dək
  - 88-94%- dək
- 

Sual: Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir? (Çəki: 1)

- 0,1- 0,15%
  - 0,2- 30,0%
  - 31,0 – 44%
  - 45,0 -48%
  - 49,0-55,0 %
- 

Sual: Yüksək yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağın miqdarı hansı variantda göstərilir? (Çəki: 1)

- 1-2%
  - 2-3%
  - 4-5 %
  - 6-7%
  - 8%-dən çox
- 

Sual: Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur: (Çəki: 1)

- 3 sutkadan
  - 5 sutkadan
  - 8 sutkadan
  - 12 sutkadan
  - 15 sutkadan
-

Sual: Soyuq iqlimə malik rayonlarda yerləşən balıq emalı müəssisələrində balıq xammalını bu istilik həddindən çox olmayan istilikdə saxlayırlar (Çəki: 1)

- 4° C-dən
  - 8 C-dən
  - 10 C-dən
  - 15 C dən
  - 19 C- dən
- 

Sual: Müxtəlif balıq növləri üçün krioskopik donma temperaturu bu həddə olur: (Çəki: 1)

- 0,6 - -2,0° C
  - 3,0- - 6,2° C
  - 6,5- - 7,1°C
  - 7,5- - 7,9°C
  - 8,0 - -9,5° C
- 

Sual: Antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsi dondurulub minalanmış balığın saxlanma müddətini nə qədər artırmağa imkan verir? (Çəki: 1)

- 0,5= 1,0 ay
  - 2-3 ay
  - 4-5 ay
  - 8-9 ay
  - 12 ay
- 

Sual: Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- 3
  - 2
  - 7
  - 6
  - 4
- 

Sual: Yaş duzlama zamanı balıq ətini hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 3-4° C
  - 5-6°C
  - 8-12°C
  - 14-20° C
  - 21-30° C
- 

Sual: Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır (Çəki: 1)

- 0,5- 0,8 q/ ml
- 0,9 – 1,1 q/ml
- 1,18 -1,2 q/ml
- 1,25 – 1,29 q/ ml

1,32-1,38q/ml

---

Sual: Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- 90- 100°C  
 120 -140°C  
 150- 170°C  
 250- 280° C  
 250- 260° C
- 

Sual: Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 4  
 5  
 6
- 

Sual: Balığın qaynar hislənməsi prosesinin ikinci mərhələsi bişirmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- 40-50°C  
 60- 80°C  
 85-90°C  
 90 -105° C  
 110-150°C
- 

Sual: Hazırda balıqçılıq sənayesi tərəfindən , təsnifata müvafiq olaraq istehsal olunan konserv məhsulları neçə qrupda birləşdirilir? (Çəki: 1)

- 3  
 4  
 5  
 6  
 7
- 

Sual: Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində aparılır? (Çəki: 1)

- 5-10 dəq  
 15-20 dəq  
 30-40 dəq  
 50-60 dəq  
 110- 120 dəq
- 

Sual: Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir? (Çəki: 1)

- 100° C  
 110° C

- 120°C
  - 130° C
  - 140° C
- 

Sual: Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 50 %- dən
  - 55%- dən
  - 60%-dən
  - 68% -dən
  - 72%-dən
- 

Sual: Qızdırılmış pörtülmüş və qurudulmuş balıqlardan hazırlanan konserv məhsullarında quru maddələrin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 15%-dən
  - 25 %- dən
  - 30 %-dən
  - 20 %-dən
  - 10 %-dən
- 

Sual: Hazır yağda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 35- 40%
  - 45-65%
  - 70-85%
  - 15-30%
  - 5-10%
- 

Sual: Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir? (Çəki: 1)

- 100° C
  - 106° C
  - 112° C
  - 118° C
  - 130° C
- 

Sual: “ Preserv” sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir? (Çəki: 1)

- 100° C- də sterilləşdirilir
  - 100°C- dən yüksək istilikdə sterilləşdirilir
  - 100°C- dən kiçik istilikdə pasterizə edilir
  - sterilləşdirilmir
  - göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir: (Çəki: 1)

- balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması
- balıq zülallarının qismən peptidlərə parçalanması

- balıq zülallarının aminturşularına parçalanması
- balıq zülallarının polipeptidlərə parçalanması
- yuxarıda göstərilənlərdən hec biri

---

**BÖLMƏ: 0902**

Ad	0902
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Dəniz kirpisi hansı qrup su mənşəli qeyri balıq xammallarına aid edilir? (Çəki: 1)

- başıayaqlı molyuskalar
- onurğasız molyuskalar
- dərisitikanlılar
- xərçəngəbənzərlər
- çüt dırnaqlılar

---

Sual: Balıq ətinin, elə ovlandığı gəmilərdə emal edilməsi onun hansı xüsusiyyəti ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- yüksək qidalılıq dəyəri
- tərkibindəki yağın miqdarı
- kicik qidalılıq dəyəri
- tez xarab olma xüsusiyyətli olması
- göstərilənlərdən heç biri.

---

Sual: Krablar hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir? (Çəki: 1)

- başıayaqlı molyuskalar
- onurğasız molyuskalar
- dərisitikanlılar
- xərçəngkimilər
- cüt dırnaqlılar

---

Sual: “ Defrostasiya “ dedikdə balığın hansı emal prosesi başa düşülür? (Çəki: 1)

- balığın tutulması
- balığın yuyulması
- balığın tikələnməsi
- balığın pörtülməsi
- balığın donunun açılması

---

Sual: Sudan çıxarılan balığın tənqənəfəslikdən olması neçə adlanır? (Çəki: 1)

- sublimasiya



- interferensiya
  - dequstasiya
  - denaturasiya
  - asfiksiya
- 

Sual: Bu əməliyyatlardan biri balıq emalının texnoloji prosesini əks etdirmir: (Çəki: 1)

- yuma
  - bölünmə
  - sümükdən təmizləmə
  - duzlama
  - unlama
- 

Sual: Balıq kovservləri istehsalında son texnoloji əməliyyat hansıdır. (Çəki: 1)

- porsiyalandırma
  - pörtmə
  - duzlama
  - hermetikləşdirmə
  - sterilləşdirmə
- 

Sual: Bu yarımfabrikatlardan biri tomat sousunda balıq konservləri istehsalında istifadə edilmir: (Çəki: 1)

- hislənmiş
  - qızardılmış
  - pörtülmüş
  - ciye
  - qurudulmuş
- 

Sual: "Marinada tərəvəzli balıq" konservi istehsalında istifadə olunan marinad məhluluna bu komponentlərdən birini əlavə etnilər: (Çəki: 1)

- duz
  - şəkər tozu
  - sitkə
  - darçın
  - istiot
- 

Sual: Bunlardan biri preservlərə konservant kimi təsir göstərir: (Çəki: 1)

- xlorid turşusu
  - benzoy turşusu
  - formiat turşusu
  - sulfat turşusunun kalsium duzu
  - xlorid turşusunun kalium duzu
- 

**BÖLMƏ: 0903**

Ad

0903

Suallardan

3

---

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

---

Sual: Konservləşdirilməzdən əvvəl balığın yuyulması, pulcuqlardan təmizlənməsi, bölünməsi və porsiyandırılması necə adlanır? (Çəki: 1)

- hidrotermiki emal
  - biokimyəvi emal
  - mexaniki emal
  - mikrobioloji emal
  - fizioloji emal
- 

Sual: Bunlardan biri “ balığın bölünməsi” əməliyyatına aid deyil: (Çəki: 1)

- balığın başının kənarlaşdırılması
  - balığın içalatının kənarlaşdırılması
  - qarın boşluğunun təmizlənməsi
  - balığın porsiyalandırılması
  - balığın yuyulması
- 

Sual: Konserv bankalarının boş qalmış hissələrində , balıq məhsullarının sterilləşdirilməsi prosesində başlıca olaraq hansı maddədən ibarət üçüncü birləşmələr toplanır? (Çəki: 1)

- ammoniyak
  - hidrogen – sulfid
  - natrium- xlorid
  - polifenol birləşmələri
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

### **BÖLMƏ: 1001**

---

Ad	1001
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Müasir biotexnologiyanın yaranması hansı dövrə təsadüf edir? (Çəki: 1)

- bizim eradan əvvələ
- X11-X11 əsrlərə
- XX1 əsrin əvvəllərinə
- X X əsrin ortalarına

XX1 əsrin əvvəllərinə

---

Sual: Müasir biotexnologiya hansı biliklərdən sürətlə inkişaf etmişdir? (Çəki: 1)

- canlı materiya haqqında biliklərdən
  - fəlsəfi biliklərdən
  - biokimyavi biliklərdən
  - riyazi biliklərdən
  - texniki biliklərdən
- 

Sual: Biotexnologiyada bunlardan hansı istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- gen mühəndisliyi
  - hüceyrə mühəndisliyi
  - çoxhüceyrəli orqanizmlərin toxumalarının yetişdirilməsi və çoxaldılması
  - immonokorreksiya
  - hüceyrələrin texniki dəyişməsi
- 

Sual: Onlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır (Çəki: 1)

- bioreaktorların steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
  - biotexnoloji proseslərin miqyaslandırılması
  - biotexnoloji proseslərin modelləşdirilməsi
  - qida mühitlərinin steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
- 

Sual: Biotexnologiya elmi bunlardan biri ilə əlaqədar deyil (Çəki: 1)

- canlıların fiziologiyası
  - sitologiya
  - biofizika
  - sublimasiya
  - molekulyar biologiya
- 

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsinə kim təklif etmişdir? (Çəki: 1)

- Zelinski
  - Xanvink
  - Lomonosov
  - Mitrofanov
  - Zaqibalov
- 

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi biotexnoloqların Avropa assosiasiyasının hansı şəhərdə toplanmış qurultayında həyata keçirilmişdir? (Çəki: 1)

- Münhen
- Drezden
- Drüsseldorf
- Bonn

Berlin

---

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi hansı ildə həyata keçirilmişdir (Çəki: 1)

- 1502
  - 1708
  - 1810
  - 1923
  - 1984
- 

Sual: Hər 1 ton süd zərdabı neçə kq zülalə malik olur? (Çəki: 1)

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

Sual: Bunlardan hansı, süd zərdabını tərkibində mövcud olmur? (Çəki: 1)

- "B" qrup vitaminləri;
  - fitonsidlər;
  - sərbəst aminturşuları kompleksi;
  - zülal;
  - fosfor və kalsium.
- 

Sual: Tərkibində mövcud olan bu komponentlərdən biri, süd zərdabını daha qiymətli edir: (Çəki: 1)

- kalsium;
  - fosfor;
  - sərbəst amin turşular kompleksi;
  - laktoza;
  - zülal
- 

Sual: 1 ton süd zərdabında neçə kq- dək süd şəkəri laktoza mövcud olur? (Çəki: 1)

- 30,0 kq- dək
  - 40,0 kq- dək:
  - 50,0 kq- dək:
  - 70,0 kq –dək;
  - 100,0 kq –dək.
- 

Sual: Süd şəkərinin konveksiya dərəcəsi neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 5,0 %
- 30,5%
- 45,0%
- 60,0%

80,0%

---

Sual: Laktoza –süd şəkərinə laktoza fermentinin təsiri ilə - hansı məhsul istehsalında daha geniş tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- dondurma;
  - sukatlar;
  - meyvə şirəli;
  - kolbasa;
  - kəsmik
- 

Sual: Bolqarıstanda hansı süd məhsulu daha populyardır? (Çəki: 1)

- kefir;
  - qatıq;
  - pendir;
  - kəsmik;
  - süzmə
- 

Sual: Canlı L. Acidophilus bakteriyalarının 1 ml asidofilindəki miqdarı neçə milyondan az olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1;
  - 20;
  - 100;
  - 150;
  - 200;
- 

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

- at
  - qoyun
  - keçi
  - camış;
  - dəvə
- 

Sual: Müasir zamanda pendirçilikdə təqribən neçə faiz mikrob mənşəli "rennin" fermentindən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- 5,0 %;
  - 10 %;
  - 20 %;
  - 22%;
  - 25%
- 

Sual: Bitki xammallarının hazır qida məhsullarına çevrilməsi və emalı zamanı, fotosintez nəticəsində toplanan enerji nə qədər azalır? (Çəki: 1)

- 18
- 22

- 25
- 28
- 30

---

Sual: Ətraf mühitin mudafəsi məqsədi ilə tətbiq edilən biotexnoloji metodlar neçə qrupa birləşdirilir? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 5
- 6
- 9

---

**BÖLMƏ: 1002**

Ad	1002
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Bunlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır (Çəki: 1)

- havanın steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazının yaradılması
- suyun tərkibinin öyrənilməsi
- bioloji varlıqların təsnifatına salınması
- bioloji obyektlərin birləşdirilməsi
- Göstərilən variantlardan heç biri

---

Sual: Biotexnoloji metodların tətbiqi bunlardan birinə böyük təsir göstərir (Çəki: 1)

- mühitin genişləndirilməsi
- mühitin çirklənməsinin qarşısının alınması
- mühitin ölçülərinin dəyişdirilməsi
- mühitin rənginin dəyişdirilməsi
- göstərilənlərdən heç biri

---

Sual: Aşağıda göstərilən məhsullardan birinin istehsalı mikrobiologiya sənayesinin xidməti sayılır (Çəki: 1)

- yem mayaları
  - antibiotiklər
  - vitaminlər
  - aminturşusu
  - karamel kütləsi
-

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki dövrü” hansı illəri əhatə edir? (Çəki: 1)

- bizim eramızdan əvvəl III əsri
  - bizim eranın IV əsri
  - bizim eranın VI əsri
  - 1865-ci ilədək olan dövr
  - 1990-cı ildən sonrakı dövr
- 

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər dövrü” hansı illəri əhatə edir? (Çəki: 1)

- 1900-1920-ci illər
  - 1920-1940 –cı illər
  - 1941-1960-cı illər
  - 1961-1990 illər
  - 1990-cı ildən sonrakı dövr
- 

Sual: Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin 111 dövrü hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- yeni biotexnologiya dövrü
  - idarə olunan biosintez dövrü
  - pasterdən sonrakı dövr
  - antibiotiklər dövrü
  - pasterə qədərki dövr
- 

Sual: Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər” dövrünə təsadüf edir (Çəki: 1)

- süd turşusuna qıvcırmadan istifadə
  - biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
  - kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi
  - bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
  - mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
- 

Sual: Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “İdarə olunan biosintez” dövrünə təsadüf edir (Çəki: 1)

- süd turşusuna qıvcırmadan istifadə
  - biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
  - kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi
  - bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
  - mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
- 

Sual: Laktoza- süd şəkərinə laktaza fermenti təsir etdikdə o, hansı iki monosaxarid molekuluna parçalanır? (Çəki: 1)

- treoza- eritroza;
- alloza- taloza;

- qalaktoza – ribuloza
  - arabinoza- ksiloza;
  - qlükoza- qalaktoza.
- 

Sual: Laktozaya laktoza fermenti təsir etdikdə alınan məhsullar (qlükoza və qalaktoza) qatılan dondurmanın hansı müddətədə saxlamaq mümkündür? (Çəki: 1)

- 15 gün
  - 1,0 ay;
  - 2,0 ay;
  - 3,0 ay;
  - 4,0 ay
- 

Sual: Lactobacillns acidophilns süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları hansı maddəni almaq üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- aspirin;
  - vitamin B1;
  - asidofilin;
  - kumarin;
  - benzidin
- 

Sual: Qızdırılma zamanı asidofil bakteriyaları şəkərləri mənimsəyərək, əsasən hansı turşunu sintez edir? (Çəki: 1)

- qarışqa turşusu
  - alma turşusu;
  - quzuqulağı turşusu;
  - süd turşusu;
  - göstərilənlərin hec biri
- 

Sual: Məhsulun keyfiyyətini yüksəltmək və çeşidini artırmaq məqsədi ilə süd sənayesində daha geniş miqyasda nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- antioksidantlar;
  - fermentlər;
  - vitaminlər;
  - boyaq maddələri;
  - fitonsidlər
- 

Sual: Nəzəriyyəyə görə 100 litr etanoldan nə qədər sirkə turşusu almaq mümkündür? (Çəki: 1)

- 53 litr;
  - 68 litr
  - 85 litr;
  - 103 litr.
- 

Sual: Nəzəriyyəyə görə 103 litr sirkə turşusunu neçə litr etanoldan almaq mümkündür? (Çəki: 1)



- 40 litr;
  - 80 litr;
  - 100 litr;
  - 110 litr;
  - 130 litr.
- 

Sual: Sənayedə biosintez üçün daha çox uyğun gələn mikro mitset hansıdır? (Çəki: 1)

- aspergillus niger
  - aspergillus clavatus
  - penicillum luteum
  - bissaxlamus nivea;
  - mucor pusilus.
- 

Sual: Dietoloqların məlumatlarına görə insan orqanizmi üçün 1 ildə nə qədər enerji tələb olunur? (Çəki: 1)

- 3,5 .10 5 coul;
  - 4,2 .107coul;
  - 5,0 . 108coul;
  - 5,0 .109 coul;
  - 6,0 ş109 coul.
- 

Sual: İnsan orqanizmi üçün 1 ildə tələb olunan enerjinin neçə coulu heyvan mənşəli qida məhsullarının payına düşür? (Çəki: 1)

- 1,9 .10 9 coul;
  - 2,5. 109coul;
  - 3,2 .109 coul;
  - 3,7. 109coul;
  - 4,8 .109 coul.
- 

### **BÖLMƏ: 1003**

Ad	1003
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilmir (Çəki: 1)

- ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- qağıdalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- neft və qaz karbohidrogenlərindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

şəkər çuğunduru tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

---

Sual: Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilir (Çəki: 1)

- qum kütləsindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
  - dəmir emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
  - plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
  - ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
  - şüşə emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- 

Sual: Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin "Pasterə qədərki" dövrünə təsadüf edir (Çəki: 1)

- fermentativ məhsulların alınması
  - viruslu vaksinlərin alınması
  - immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadəsi
  - immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadə olmaması
  - dərin fermentləşdirmə yolu ilə pensilin istehsalı
- 

Sual: Qida turşuları arasında immobilizə edilmiş hüceyrələrin köməyi ilə alınan mikrobioloji məhsul turşu olmuşdur? (Çəki: 1)

- sirkə turşusu;
  - limon turşusu;
  - alma turşusu;
  - yağ turşusu;
  - kəhrəba turşusu.
- 

Sual: Süd kazeinin effektiv qatılaşdırıcı və minimum miqdarda süd zülallarını suda həll olan komponentlərdə parçalayan nədir? (Çəki: 1)

- pektin;
  - peroksidaza;
  - rennin;
  - sellüloza
  - göstərilənlərdən heç biri
- 

### **BÖLMƏ: 1101**

Ad	1101
Suallardan	42
Maksimal faiz	42
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Qabaqcadan emala məruz qoyulmuş və sonra, əvvəlcədən iřl nmiř resept  görə seilmiř müxtəlif xammalların mexaniki qarıřıęı necə adlanır? ( ki: 1)

- Qida əlavələri
  - qida konsentratları
  - qida turřuları
  - qida tullantıları
  - qida komponentləri
- 

Sual: Yulaf unu necə adlandırılır? ( ki: 1)

- yarma
  - malıř
  - Nan
  - tolokno
  - qerkules
- 

Sual: "Tolonko" hansı dənli biykinin ununa deyilir? ( ki: 1)

- buęda
  - qarabařaq
  - yulaf
  - qaręıdalı
  - arpa
- 

Sual: Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyası uyęun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür? ( ki: 1)

- 2
  - 4
  - 6
  - 8
  - 10
- 

Sual: Qida konsentratlarının əvvəllər ayrıca qrupu kimi mövcud olan " unlu məmulatların yarımfabrikatları" qrupu, yeni qəbul olunmuř təsnifata görə , yarımqrup kimi hansı qrupa daxil edilmiřdir? ( ki: 1)

- I qrupa
  - II qrupa
  - IV qrupa
  - V qrupa
  - VI qrupa
- 

Sual: " Q hv  məhsulları" qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir? ( ki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Adi xammallardan “ Ətli vermişel şorbası “ hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur? (Çəki: 1)

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

Sual: Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur? (Çəki: 1)

- “ Ətli vermişel şorbası”
  - “ Ətli pörtülmüş kartof”
  - “Ətli –tərəvəzli şorba”
  - Qarabaşaq sıyığı
  - göstərilənlərdən hec biri.
- 

Sual: 100 qram “ Ukranya borşu “ qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 290 kkal
  - 344 kkal
  - 385 kkal
  - 402 kkal
  - 454 kkal
- 

Sual: 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir? (Çəki: 1)

- 100 qram “Ukranya borçu”
  - 100 qram “ Ətli noxud şorba –püresi”
  - 100 qram “ 20 %-li kəsmik” çörəyi”
  - 100 qram “ Buğda çörəyi”
  - 100 qram “ I kateqoriyalı mal əti”
- 

Sual: I növ buğda unundan bişirilən dəyirmi çörəyin 100 qramının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 225 kkal
  - 130 kkal
  - 190 kkal
  - 300 kkal
  - 440 kkal
- 

Sual: Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 15-17%
- 22-24%

- 18-19%  
 10-12%  
 25-28%
- 

Sual: İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 5  
 4  
 7
- 

Sual: Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər salamaq olar? (Çəki: 1)

- 3 ay  
 6 ay  
 9 ay  
 12 ay  
 15 ay
- 

Sual: Bütöv meyvə və giləmeyvələrin sublimasiya metodu ilə qurutmaq (Çəki: 1)

- məsləhətsizdir  
 ucuz başa gəlir  
 baha gəlir  
 məqsədəuyğundur  
 əlverişli deyil
- 

Sual: Sublimasiya ilə qurudulan ətdə, məhsulun son nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 4-5%  
 6-7%  
 8-9%  
 10-11%  
 12-13%
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər? (Çəki: 1)

- 2  
 3  
 4  
 5  
 6
- 

Sual: Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsi nin neçə üsulu tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir (Çəki: 1)

- bişirilib- qurudulmuş yarmalar
  - soya unu
  - qurudulmuş ət
  - quru meyvə - giləmeyvə püreləri
  - göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: “ ət tozu “ qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 5
  - 6
  - 7
- 

Sual: Atmosfer təzyiqində ətın qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3-40 °C
  - 50-60°C
  - 70-80°C
  - 90-100°C
  - 110-120°C
- 

Sual: Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir? (Çəki: 1)

- karbohidrat
  - ferment
  - zülal
  - fitonsid
  - üzvi turşu
- 

Sual: Qurudulma zamanı ətın tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılmır (Çəki: 1)

- lizin
  - triptofan
  - sistein
  - arginin
  - valin
- 

Sual: Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər? (Çəki: 1)

- 8%
  - 14%
  - 18%
  - 20%
  - Nəmlik buxarlanmaz
- 

Sual: Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil (Çəki: 1)

- sıyıqlar
  - südlü kakao
  - yarmalı aş
  - yarmalı kükülər
  - tərəvəz xörəkləri
- 

Sual: Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etmirlər? (Çəki: 1)

- 15-20%
  - 12-14%
  - 9-10%
  - 6-8%
  - 3-5%
- 

Sual: Mətbəx sousları kim adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırirlar? (Çəki: 1)

- yaş souslar
  - qırmızı souslar
  - quru souslar
  - boş souslar
  - adi souslar
- 

Sual: "Ətli ag sous" konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir? (Çəki: 1)

- 4,0%
  - 8,0%
  - 10,0%
  - 15,0%
  - 20,0%
-

Sual: Mətbəx sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi hansı temperaturda həyata keçirilib? (Çəki: 1)

- 50-60°C
  - 70-80°C
  - 90-100°C
  - 110-120°C
  - 130-150°C
- 

Sual: Qırmızı və tomatlı souslardan başqa qalan bütün sous növləri üçün buğda ununu bu istilikdə emal edirlər (Çəki: 1)

- 50-70°C
  - 80-90°C
  - 100-110°C
  - 120-130°C
  - 140-150°C
- 

Sual: 100-110°C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 2-3%
  - 4-5%
  - 6-7%
  - 8-9%
  - 10-12%
- 

Sual: Meyvə və tərəvəz tozları istehsalı zamanı , qablaşdırma prosesi hansı nisbi nəmliyə malik otaqda aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- 80%
  - 75%
  - 60%
  - 50%
  - 40%
- 

Sual: Homogenləşdirilmiş alma püresinin qurudulması məticəsində , son məhsulun nəmliyi neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 5-6%
  - 7-8%
  - 9-10%
  - 11-12%
  - 13-15%
- 

Sual: Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir (Çəki: 1)

- 4-6 san
- 8-10 san
- 12-18 san
- 20-25 san



30-35 san

---

Sual: Quşüzümü püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti təşkil edir (Çəki: 1)

- 15 san
  - 25 san
  - 35 san
  - 45 san
  - 1 dəq
- 

Sual: Yerkökü tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir (Çəki: 1)

- 4-5%
  - 10-11%
  - 16-17%
  - 20-21%
- 

Sual: Boranı püresi istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir (Çəki: 1)

- 25-30%
  - 21-24%
  - 17-20%
  - 13-16%
  - 9-12%
- 

Sual: Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı həddə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 190-220°C
  - 150-180°C
  - 110-140°C
  - 70-100°C
  - 50-60°C
- 

Sual: Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğularda verilən tomat pasta hansı istiliyədək qızdırılmış olur? (Çəki: 1)

- 50-60°C
  - 70-75°C
  - 80-90°C
  - 95-100°C
  - 130°C-dən çox
- 

Sual: "Malış" südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar? (Çəki: 1)

- 18 °C-dək
- 14°C-dək

- 10°C-dək  
 7°C-dək  
 4°C-dək


---

Sual: “Malış “ südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dğrd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır: (Çəki: 1)

- 67-69°C  
 61,5-65,0°C  
 49,5-54,0°C  
 42-43°C  
 35,5-37,0°C

---

### **BÖLMƏ: 1102**

Ad	1102
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qaynar su əlavə etmək və 5-10 dəqiqəyə sakit saxlamaq, bu məhsullardan hansının hazır olmasını şərtləndirir? (Çəki: 1)

- “Ətli vermişel şorbası”  
 “Ətli pörtülmüş kartof”  
 “Ətli –tərəvəzli şorba”  
 Qarabaşaq sıyığı  
 göstərilənlərdən heç biri.

---

Sual: Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- Qidalı komponentlərin çoxalmasına  
 karbohidratların birləşməsinə  
 zülalların pıxtalaşmasına  
 Qidalı komponentlərin qismən hidrolizinə  
 göstərilənlərdən heç biri

---

Sual: Qida konsentratı istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir (Çəki: 1)

- məhsulun çəkisinin artmasını  
 fermentlərin aktivsizləşməsini  
 fermentlərin aktivləşməsini  
 məhsulun rənginin ağarması  
 məhsuldakı mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini
-

Sual: Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə , hansı bərabərliklə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- A=N+İT
  - N=İ T /N+ P
  - İT= P/ N
  - N= P+ İT
  - N= İT
- 

Sual: Qida konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır? (Çəki: 1)

- N= (100)• (100/(100- İT))
  - N= (10.P) . (100).(İT-100)
  - N= 10.P.(100/(100-İT))
  - N= ( P.İT)/(100-İT)
  - göstərilənlərdən heç biri
- 

Sual: “Sublimasiyalı qurutma” kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır? (Çəki: 1)

- Vulkanizasiya
  - sterilizasiya
  - iohizasiya
  - liogilizasiya
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır. (Çəki: 1)

- yarma həlimlərinin qurudulması
  - qəhvə istehsalı
  - kəsmik istehsalı
  - bişirilmiş yarmalar istehsalı
  - meyvə şirələri istehsalı
- 

Sual: İstiliyin , istilik mənbəyindən şüalanma yolu ilə ötürülməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır? (Çəki: 1)

- konduktiv qurutma
  - radiasiyalı qurutma
  - konvektiv qurutma
  - sublimasiyalı qurutma
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır. (Çəki: 1)

- məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
- məhsulun soyudulması
- məhsulun öz özünə donması
- məhsulun quruması

göstərilənlərin hec biri

---

Sual: Pomidor tozunun hidroskopikliyini azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- qlikoza  
 pektin  
 nişasta  
 sellüloza  
 göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: Bunlardan biri " Malış" quru südlü qarışığın tərkibinə daxil edilmir (Çəki: 1)

- şəkər  
 C- vitamini  
 B6- vitamini  
 xüsusi emal olunmuş pəhriz unu  
 göstərilənlərdən hec biri
- 


Sual: "Malış" südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır (Çəki: 1)

- 67,0-69,0° C  
 61,5-65,0 ° C  
 49,5-54,0 ° C  
 42,0-43,0 ° C  
 35,5-37,0 ° C
- 

Sual: Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır? (Çəki: 1)

- konduktiv  
 radiasiyalı  
 konvektiv  
 sublimasiyalı  
 göstərilənlərdən heç biri
- 

### **BÖLMƏ: 1103**

Ad	1103
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Bunlardan biri qida konsentratlarının digər qida məhsullarından tam ayırmağa imkan verməyən xüsusiyyətdir. (Çəki: 1)

- Qidanın az əmək sərfi ilə asan və tez hazırlanması
  - Qidalı maddələrin kiçik həcm və kütləliyi yüksək qatılığı
  - Qida maddələrinin rəng müxtəlifliyi
  - Qida maddələrinin yüksək məninsənilmə dərəcəsi
  - Daşınma münasibliyi
- 

Sual: Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərməlidir? (Çəki: 1)

- xammalın çəkisi
  - ciy yarmanın çəkisi
  - bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
  - bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi
  - bişirməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
- 

Sual: Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir (Çəki: 1)

- nəmlik bərk haldan maye hala keçir
  - nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
  - nəmlik bərk halda qalır
  - nəmlik maye halda qalır
  - göstərilənlərdən hec biri
- 

Sual: "Malış" südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir. (Çəki: 1)

- iki gövdəli vakuum- buxarlandırıcı
  - dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcı
  - rotasiyalı buxarlandırıcı
  - iki köynəkli qazanda
  - "standart" markalı qurğuda
- 

