

Test: AAA\_1113#01#Q16#01.Eduman

Fenn: 1113 Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

Sual sayı: 700

1) **Sual:**Südün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır?

1029 kq/m<sup>3</sup>

A) .

1028 kq/m<sup>3</sup>

B) ..

1027 kq/m<sup>3</sup>

C) ...

1025 kq/m<sup>3</sup>

D) ....

1030 kq/m<sup>3</sup>

E) .....

2) **Sual:**Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

A) 2

B) 3

C) 1

D) 4

E) 5

3) **Sual:**Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

**4) Sual:**Kərə yağının istehsal üsulunun sayını qeyd edin.

A) 1

**B) 2**

C) 3

D) 4

E) 5

**5) Sual:**Kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal:

A) süd

**B) qaymaq**

C) kəsmik

D) heyvanın piyi

E) süd zərdabı

**6) Sual:**Kərə yağının insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə faizini göstərin.

A) 100%

**B) 97%**

C) 82,5%

D) 79%

E) 52,5%

**7) Sual:**Qüvvədə olan standartta görə ənənəvi kərə yağının tərkibində neçə % yağ olur?

A) 67,4 %

B) 72,5%

C) 75,7%

**D) 82,5%**

E) 98,3%

**8) Sual:**Orta yaşlı insanın gün ərzində qəbul etməli olduğu yağın qramlarla miqdarını qeyd edin.

- A) 80-100 qram
- B) 130-150 qram
- C) 30-50 qram
- D) 150-180 qram
- E) 180-200 qram

**9) Sual:**Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- A) yağlılıq
- B) qələviliyi
- C) turşuluğu
- D) təzəliyi**
- E) köhnəliyi

**10) Sual:**Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- B) yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi
- C) turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meyssel ədədi**
- D) Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq
- E) turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma ədədi

**11) Sual:**Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- A) mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- B) mal, qoyun, xam piy, kərə yağı**
- C) qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy
- D) qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy
- E) xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

**12) Sual:**Qurumayan bitki yağlarını göstərin.

- A) kətan, xardal, günəbaxan, soya
- B) zeytun, xardal, badam, qoz**
- C) zeytun, xardal, palma, soya

- D) badam, pambıq, qarğıdalı, raps
- E) soya, çətənə, badam, xardal

**13) Sual:** Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

- A) kakao, palma, pambıq, soya
- B) günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal
- C) günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı
- D) kətan, xaş- xaş, xardal, soya
- E) xardal, zeytun, badam, raps

**14) Sual:** Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- A) hidrotasiya, dezodorasiya
- B) sintetik sterilizasiya
- C) bioloji, kimyəvi
- D) presləmə, ekstraksiya
- E) presləmə, hidrotasiya

**15) Sual:** Aşağıdakı variantların hansında yarımquruyan bitki yağı göstərilməmişdir?

- A) günəbaxan yağı
- B) pambıq yağı
- C) soya yağı
- D) qarğıdalı yağı
- E) zeytun yağı

**16) Sual:** Mənşəyinə əsasən yeyinti yağlarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

**17) Sual:**Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- A) 2- atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
- B) 2- atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvi turşulardır
- C) 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- D) 3- atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşuların birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir.
- E) 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

**18) Sual:**Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ istehlak etməlidir?

- A) 70- 100
- B) 60- 80
- C) 80- 100
- D) 100- 150
- E) 50- 100

**19) Sual:**Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 25
- B) 30
- C) 100
- D) 50
- E) 10

**20) Sual:**Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

- A) yağlar, zülallar, toksiki elementlər
- B) karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
- C) toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklitlər
- D) su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər
- E) nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər

**21) Sual:**Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər?

- A) konsistensiyasına görə
- B) daha çox (70-80%) təbii bitki yağı olmasına görə**

- C) daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- D) tərkibindəki mineral maddələrin sayına görə
- E) saxlanmaya davamsızlığına görə

**22) Sual:**Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- A) Rusiyada
- B) ABŞ
- C) Fransada
- D) Azərbaycanada
- E) Almaniyada

**23) Sual:**Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

- A) tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- B) tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları
- C) tərkibindəki doymamış yağ turşularına hidrogen birləşdirilərək bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları
- D) aşağı mənfi temperaturda saxlanılan bitki yağları
- E) tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları

**24) Sual:**Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- A) kətan
- B) tunq
- C) gənəgərçək
- D) peril
- E) soya

**25) Sual:**Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- A) 4
- B) 3
- C) 2
- D) 5

E) 1

**26) Sual:**Maye yağların yod ədədi neçədir?

A) 28- 40

B) 50- 70

C) 75- 100

**D) 120- 200**

E) 220- 300

**27) Sual:**Yağlılığına görə kəsmik neçə faizli istehsal olunur?

A) 16%, 8%, 3%

B) 12%, 5%, 7%

**C) 18%, 9%, 5%**

D) 19%, 10%, 7%

E) 18%, 7%, 6%

**28) Sual:**Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

A) 6

B) 4

**C) 3**

D) 5

E) 7

**29) Sual:**Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

A) iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası

B) yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı

C) konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi

D) sıxlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı

E) sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası

**30) Sual:**Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir?

- A) daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- B) daha çox bitki yağı olmasına görə
- C) tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- D) konsistensiyasına görə
- E) saxlanmaya davamlılığına görə

**31) Sual:**Marqarin istehsalı hansı texnoloji üsullarla aparılır?

- A) presləmə üsulu ilə
- B) ekspulsion üsulu ilə
- C) fasiləli və fasiləsiz üsulla
- D) ekstraksiya üsulu ilə
- E) çökdürülmə üsulu ilə

**32) Sual:**Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

- A) benzoy və asetat turşusu
- B) xörək duzu və sirkə turşusu
- C) askorbin və benzoy turşusu
- D) benzoy turşusu və xörək duzu
- E) askorbin və sirkə turşusu

**33) Sual:**Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş sayılır?

- A) tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- B) tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları
- C) təzə sümükdən alınan sümük yağı
- D) tərkibindəki doymamış yağ turşularını hidrogenlə doyduraraq bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları**
- E) aşağı temperaturda saxlanılan bitki yağları

**34) Sual:**Aşağıdakılardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- A) günəbaxan, pambıq
- B) kətan, çətənə
- C) zeytun, badam



- D) kakos, palma
- E) gənəgərçək, soya

**35) Sual:**Aşağıdakı yağ toxumalardan hansı texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- A) günəbaxan
- B) soya
- C) kətan
- D) qarğıdalı
- E) pambıq

**36) Sual:**Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- A) triqliseridlər
- B) fosfatidlər**
- C) tokoferol
- D) boya maddələri
- E) sərbəst yağ turşuları

**37) Sual:**Yağların sıxlığı aşağıda göstərilən hansı cihazla ölçülür?

- A) refraktometr
- B) laktodensimetr
- C) piknometr**
- D) aurometr
- E) spirtometr

**38) Sual:**Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşularına aiddir?

- A) olein
- B) linolen
- C) klupanadon
- D) laurin**
- E) ritsinol

**39) Sual:**Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aiddir?

- A) kaprin
- B) palmitin
- C) stearin
- D) eruk**
- E) araxin

**40) Sual:**Hansı variantda qurumayan bitki yağı göstərilməmişdir?

- A) badam yağı
- B) xardal yağı
- C) zeytun yağı
- D) qoz yağı
- E) arqan yağı**

**41) Sual:**Mövcud standarta müvafiq olaraq kərə yağı orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 10
- B) 30
- C) 50
- D) 70
- E) 100**

**42) Sual:**Yağlarda ..... refraktometr vasitəsilə təyin edilir.

- A) yod ədədi
- B) turşuluq ədədi
- C) sabunlaşma ədədi
- D) şüasındırma əmsalı**
- E) nisbi sıxlıq

**43) Sual:**Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- A) 12-13%
- B) 20-25%

- C) 75%
- D) 55%**
- E) 70 %

**44) Sual:**Göstərilənlərdən hansı quruyan yağlara aid edilir? 1.qarğıdalı; 2.zeytun; 3.kətan; 4.soya; 5.badam

- A) yalnız 3**
- B) yalnız 1
- C) 2,4
- D) 3,5
- E) yalnız 5

**45) Sual:**Zeytunun çəyirdəyindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- A) 12-13%**
- B) 20-25%
- C) 75%
- D) 55%
- E) 70%

**46) Sual:**Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- A) suda həll olan karbohidratların miqdarı
- B) suda həll olan yağların miqdarı
- C) turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı
- D) suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı**
- E) qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı

**47) Sual:**Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- A) suda həll olan turşuların miqdarı
- B) suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı**
- C) yağda həll olan qələvilərin miqdarı
- D) qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı
- E) turşuda həll olan yağların miqdarı

**48) Sual:**Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- A) 3
- B) 4
- C) 2
- D) 5
- E) 6

**49) Sual:**Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram yağ yeməlidir?

- A) 80- 100 qr
- B) 50- 70 qr
- C) 30- 50 qr
- D) 40- 60 qr
- E) 20- 40 qr

**50) Sual:**Orqanoleptiki üsulla kərə yağının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- A) dad və ətri, konsistensiyası, rəngi
- B) dad və ətri, turşuluğu, rəngi
- C) konsistensiyası, ətri, rəngi, sabunlaşma ədədi
- D) rəngi, dadı, ətri, turşuluğu, şəffaflığı
- E) şəffaflığı, dadı, rəngi, suyun və uçucu yağların miqdarı

**51) Sual:**ən- ənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- A) 85,2%
- B) 83,5%
- C) 84,2%
- D) 83,2%
- E) 82,5%

**52) Sual:**Kərə yağı əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- A) 3

- B) 2
- C) 1
- D) 5
- E) 4

**53) Sual:**Quru yağsız süddə ən çox neçə faiz su vardır?

- A) 5 %
- B) 7%
- C) 9%
- D) 11%
- E) 13%

**54) Sual:**Bərpa edilmiş südün turşuluğu neçə dərəcə T - dir?

- A) 23- 25 dərəcə T
- B) 25- 27 dərəcə T
- C) 27- 29 dərəcə T
- D) 29- 31 dərəcə T
- E) 20- 22 dərəcə T

**55) Sual:**Qoyun yağının ərimə temperaturu neçədir?

- A) 39- 42 dərəcə C
- B) 25- 28 dərəcə C
- C) 48- 52 dərəcə C
- D) 49- 54 dərəcə C
- E) 44- 45 dərəcə C

**56) Sual:**Heyvanat yağların istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- A) 3
- B) 6
- C) 7
- D) 4

E) 5

**57) Sual:**Orqanoleptiki üsulla heyvanat yağların hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- A) dadı, rəngi, iyi, turşuluq ədədi və əridilmiş halda şəffaflığı
- B) dadı, rəngi, iyi, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluq ədədi
- C) dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı,
- D) dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası və əridilmiş halda şəffaflığı**
- E) dadı, rəngi, iyi, suyun, uçucu maddələrin miqdarı

**58) Sual:**Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür?

- A) 3**
- B) 5
- C) 4
- D) 6
- E) 7

**59) Sual:**Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- A) 400qr**
- B) 200qr
- C) 300qr
- D) 100qr
- E) 50 qr

**60) Sual:**Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 13**
- B) 15
- C) 10
- D) 20
- E) 18

**61) Sual:**Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 8
- B) 3
- C) 5
- D) 10
- E) 13

**62) Sual:** Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 5
- B) 8
- C) 10
- D) 12
- E) 3

**63) Sual:** Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 3
- B) 5
- C) 8
- D) 10
- E) 7

**64) Sual:** Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- A) presləmə
- B) soyuq presləmə
- C) hidratasiya
- D) ekstraksiya
- E) dezodorasiya

**65) Sual:** Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

- A) isti presləmə
- B) soyuq presləmə
- C) hidratasiya

- D) ekstraksiya
- E) dezodorasiya

**66) Sual:**Standarta əsasən günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

- A) 3 növdə
- B) 4 növdə
- C) 5 növdə
- D) 2 növdə
- E) 1 növdə

**67) Sual:**Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

- A) 170-ə qədər
- B) 180-ə qədər
- C) 190-a qədər
- D) 185-ə qədər
- E) 195-ə qədər

**68) Sual:**Südün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır?

- A) 77,8%
- B) 87,5%**
- C) 92%
- D) 69,9%
- E) 73,8%

**69) Sual:**Süd konservləri neçə üsulla alınır?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 1



**70) Sual:**100 qram inək südü neçə kC enerji verir?

- A) 289
- B) 330
- C) 350
- D) 250
- E) 310

**71) Sual:**Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?

- A) 2,5 və 3,2%
- B) 3,5 və 4%
- C) 3,6- 3,8%
- D) 3,7- 4,0%
- E) 3,6- 4,1

**72) Sual:**Pasterizə edilmiş südün 1 ml- də nə qədər bakteriya ola bilər?

- A) 300000
- B) 200000**
- C) 350000
- D) 250000
- E) 230000

**73) Sual:**Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıvcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- A) 3
- B) 4
- C) 5
- D) 6
- E) 2**

**74) Sual:**Hazırda istehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- A) 42%
- B) 45%**

- C) 40%
- D) 30%
- E) 22%

**75) Sual:**ərgin südü neçə dərəcə temperaturda emal etməklə alınır və yağılılığı neçə faizdir?

- A) 75 dərəcə C- də, 2- 3%
- B) 80 dərəcə C- də, 4- 5%
- C) 95 dərəcə C- də, 4- 6%**
- D) 60 dərəcə C- də, 1- 2%
- E) 70 dərəcə C- də, 3- 4%

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

- A) 40- 50 %
- B) 25- 35%
- C) 35- 50%
- D) 35- 53%**
- E) 28- 45%

**77) Sual:**SYQQ hansı komponentlərdən təşkil edilmişdir?

- A) kazein, süd yağı, zülallar, süd şəkəri
- B) laktoza, üzvi turşular, yağ, su
- C) kazein, laktoza, zərdab zülalı, mineral maddələr**
- D) zərdab zülalı, laktoza, yağ, su
- E) mineral maddələr, laktoza, yağ, su

**78) Sual:**Südün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin.

- A) 50
- B) 70
- C) 100
- D) 120**
- E) 90

**79) Sual:**Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- A) faiz
- B) qram
- C) kkal
- D) dərəcə Terner**
- E) dərəcə Selsi

**80) Sual:**Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

- A) fosfatidlər
- B) xolesterin**
- C) mineral maddələr
- D) üzvi turşular
- E) süd şəkəri

**81) Sual:**Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- A) erqosterin**
- B) lesitin
- C) kefalin
- D) xolesterin
- E) sterin

**82) Sual:**Süd məhsullarının konsistensiyası suyun hansı formasından asılıdır?

- A) sərbəst su
- B) əlaqəli su
- C) kristal halında olan su
- D) şişdirmə su**
- E) dondurulmuş su

**83) Sual:**Mövcud standarta görə bərpa edilmiş südün turşuluğunu göstərin.

- A) 16-18 dərəcə Terner

- B) 25- 27 dərəcə Terner
- C) 27- 29 dərəcə Terner
- D) 20-22 dərəcə Terner**
- E) 29- 31 dərəcə Terner

**84) Sual:**Göstərilənlərdən hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- A) qatıq
- B) yoqurt
- C) kəsmik**
- D) asidofilin
- E) qımız

**85) Sual:**Konsistensiyasına görə turş süd məhsullarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- A) 2**
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

**86) Sual:**Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının qiymətləndirildiyi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- A) məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı və konsistensiyası**
- B) məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- C) məhsulun dadı, iyi, konsistensiyası və yağlılığı
- D) məhsulun rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və quru maddəsi
- E) məhsulun iyi, dadı, konsistensiyası, yağlılığı və turşuluğu

**87) Sual:**Qarışıq qıçqırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarının göstəriləndiyi variantı seçin.

- A) qatıq, yoqurt
- B) kəsmik, asidofilin
- C) kefir, qımız**
- D) ryajenka, qımız

E) kəsmik, xama

**88) Sual:** Yalnız süd turşusuna qıçqırma gedən məhsulların göstərildiyi sıranı seçin.

A) qatıq, asidofilin, ryajenka

B) qatıq, yoqurt, qımız

C) yoqurt, ryajenka, kefir

D) qatıq, kefir, qımız

E) kəsmik, xama, kefir

**89) Sual:** Pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti və qıçqırılmadan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

**90) Sual:** Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

A) termofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış

B) mezofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış

C) süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalardan hazırlanmış

D) termofil süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalardan hazırlanmış

E) termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalardan hazırlanmış

**91) Sual:** Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

A) yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi

B) turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi

C) xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi

D) xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi

E) rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi

**92) Sual:** Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- A) 10%- dən 35%- ə qədər
- B) 15%- dən 40%- ə qədər
- C) 10%- dən 45%- ə qədər
- D) 10%- dən 40%- ə qədər**
- E) 20%- dən 40%- ə qədər

**93) Sual:**Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- A) 3
- B) 4
- C) 2
- D) 1
- E) 5**

**94) Sual:**Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

- A) təzə, quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- B) təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən**
- C) təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən
- D) quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən
- E) quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən

**95) Sual:**Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- A) zülallarla, üzvi turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə
- B) həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə**
- C) karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə
- D) zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə
- E) həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə

**96) Sual:**Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- A) 9%, 11%, 15% və 35%- li
- B) 10%, 18%, 25% və 40%- li
- C) 8%, 10%, 20%- li**

D) 25%, 20%, 30%- li

E) 15%, 18%, 30- 35%-li

**97) Sual:**Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin?

A) nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə T

B) nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə T

C) nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə T

D) nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə T

E) nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə T

**98) Sual:**Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

A) yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

**B) yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə**

C) üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

D) üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

E) pastemizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

**99) Sual:**Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür?

A) 5

B) 2

C) 6

**D) 3**

E) 4

**100) Sual:** Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

A) kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

B) kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağsız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

**C) kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pastemizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə**

D) kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə

E) kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə

**101) Sual:** Yağsız kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

- A) 15 dərəcə C
- B) 16 dərəcə C
- C) 18 dərəcə C**
- D) 20 dərəcə C
- E) 14 dərəcə C

**102) Sual:** Yağlı kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

- A) 20 dərəcə C
- B) 12 dərəcə C**
- C) 15 dərəcə C
- D) 18 dərəcə C
- E) 14 dərəcə C

**103) Sual:** Yarım yağlı kəsmik məmulatının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- A) 8%**
- B) 6%
- C) 9%
- D) 7%
- E) 10%

**104) Sual:** Yüksək yağlı kəsmik məmulatında yağlılıq neçə faiz olmalıdır?

- A) 15- 20%
- B) 20- 26%**
- C) 25- 30%
- D) 15- 18%
- E) 23- 27%

**105) Sual:** Şirin kəsmik məmulatında şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- A) 12- 25%
- B) 13- 26%**



- C) 14- 20%
- D) 15- 25%
- E) 18- 25%

**106) Sual:**Standarta əsasən süzmənin turşuluğu neçə dərəcə terner olmalıdır?

- A) 190- 200 dərəcə T
- B) 180- 190 dərəcə T
- C) 175- 178 dərəcə T
- D) 185- 195 dərəcə T
- E) 170- 180 dərəcə T

**107) Sual:**Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- A) 16%
- B) 20%
- C) 18%
- D) 15%**
- E) 25%

**108) Sual:**Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir?

- A) 70%
- B) 60%
- C) 65%
- D) 72%
- E) 75%

**109) Sual:**Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- A) 3,2%
- B) 4,5%
- C) 3,8%
- D) 3,6%**
- E) 3,5%

**110) Sual:**əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə faiz olan pastemizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- A) 6, 9, 15, 25%
- B) 12, 18, 24, 30%
- C) 8, 10, 20 və 35%
- D) 5, 15, 25, 35%
- E) 7, 9, 11 və 25%

**111) Sual:**Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

- A) 9% və 5%
- B) 4% və 9%
- C) 15% və 10%
- D) 13% və 9%
- E) 17% və 13%

**112) Sual:**Kəsmik və kəsmik məmulatlarını 10 gün saxlamaq üçün hansı temperaturda və nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır?

- A) 5- 7 dərəcə C- də, 70- 75%
- B) 3- 4 dərəcə C- də, 68- 74%
- C) 7- 8 dərəcə C- də, 68- 72%
- D) 3- 5 dərəcə C- də, 85- 89%
- E) 0- 2 dərəcə C- də, 80- 85%

**113) Sual:**Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanın gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq olmalıdır?

- A) 170 qram
- B) 250 qram
- C) 330 qram
- D) 400 qram
- E) 500 qram

**114) Sual:**Göstərilənlərdən hansı xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilmir?

- A) turşuluğu

- B) rəngi
- C) konsistensiyası
- D) xarici görünüşü
- E) dadı və iyi

**115) Sual:** Hazırlanmış dondurmalar -20 dərəcə Selsidə neçə aya qədər saxlanıla bilər?

- A) 6 aya qədər
- B) 7 aya qədər
- C) 3 aya qədər
- D) 5 aya qədər
- E) 8 aya qədər

**116) Sual:** Orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə görə dondurma neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 10 ball
- B) 25 ball
- C) 30 ball
- D) 50 ball
- E) 100 ball

**117) Sual:** Marqarinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirən zaman aşağıda qeyd edilən hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstoferə görə turşuluq və ərimə temperaturu
- B) suyun, duzun miqdarı, turşuluq, konsistensiya, rəng, dad və qoxu
- C) yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı, konsistensiya və dad
- D) ərimə temperaturu, turşuluq, yağlılıq, şəffaflıq və sıxlıq
- E) suyun, duzun miqdarı, sıxlıq, emulsiyanın davamlılığı, şəffaflıq və qoxu

**118) Sual:** Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- A) 4
- B) 2
- C) 3
- D) 5

E) 6

**119) Sual:**Markalı marqarinin neçə yarımqrupu var?

A) 5

B) 2

C) 3

D) 4

E) 6

**120) Sual:**Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

A) 3

B) 2

C) 5

D) 4

E) 6

**121) Sual:**Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

A) 10 ball

B) 30 ball

C) 50 ball

D) 60 ball

E) 100 ball

**122) Sual:**Marqarin yağlarını seçin. 1.Nova; 2.Sana; 3.Aseel; 4.Möcüzə; 5.Final; 6.Soya Sun; 7.Super Sun; 8.Həyat; 9.Ona; 10.Yayla; 11.Paşa; 12.Bahar; 13.Teksun

A) 1,3,4

B) 2,5,8

C) 6,7,9

D) 2,9,10

E) 11,12,13

**123) Sual:**Marqarinin reseptinə və təyinatına görə bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- A) 3
- B) 2
- C) 5
- D) 4
- E) 6

**124) Sual:**Mətbəx yağı istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- A) 3
- B) 2**
- C) 4
- D) 6
- E) 5

**125) Sual:**Mətbəx yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və şəffaflığı
- B) yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu**
- C) şəffaflığı, konsistensiyası, xörək duzu və suyun miqdarı
- D) yağın, turşuluğun, suyun miqdarı, iyi, dadı, ərimə və donma temperaturu
- E) rəngi, şəffaflığı, turşuluğu və uçucu maddələrin miqdarı

**126) Sual:**Mətbəx yağları orqanoleptiki qiymətləndirilərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və şəffaflığı**
- B) suyun miqdarı, turşuluğu, ərimə və donma temperaturu
- C) rəng, iyi, şəffaflığı, konsistensiyası və yağın miqdarı
- D) rəngi, iyi, xörək duzunun miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- E) rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu

**127) Sual:**Zülal südün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

- A) 2,5% və 1,0%**
- B) 3,5% və 0,5%

- C) 1,5% və yağısız
- D) 1,0% və 0,5%
- E) 3,0% və 1,5%

**128) Sual:** Sterilizə edilmiş südün yağlılığı necə % olmaqla buraxılır?

- A) 2,5% və 3,2%
- B) 1,0% və 1,5%
- C) 0,5% və 1,5%
- D) 3,2% və 4,0%
- E) 3,5% və 6,0%

**129) Sual:** əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağlılığı neçə %-dən az və turşuluğu neçə dər. T-dən çox olmamalıdır?

- A) 3,2%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- B) 3,5%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- C) 4,0%-dən az, 32 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- D) 3,2%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- E) 3,5%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

**130) Sual:** əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % şəkər olur?

- A) 12%
- B) 15%
- C) 18%
- D) 20%
- E) 22%

**131) Sual:** Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu neçə% olmalıdır?

- A) 4-8%
- B) 14-18%
- C) 10-14%
- D) 15-19%
- E) 20-24%

**132) Sual:**Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağlılığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- A) 45 %
- B) 50 %
- C) 55 %
- D) 20%
- E) 25%

**133) Sual:**Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- A) 56%
- B) 46%
- C) 66%
- D) 76%
- E) 86 %

**134) Sual:**Motal pendiri yalnız hansı süddən hazırlanır?

- A) yalnız qoyun südündən
- B) yalnız inək südündən
- C) yalnız keci südündən
- D) yalnız camış südündən
- E) yalnız at südündən

**135) Sual:**Standarta görə südün konsistensiyası necə olmalıdır?

- A) bircinsli, çöküntüsüz və seliksiz
- B) bircinsli, çöküntülü və seliksiz
- C) bircinsli, çöküntüsüz və selikli
- D) ikicinsli, çöküntüsüz və seliksiz
- E) ikicinsli, çöküntülü və seliksiz

**136) Sual:**Dondurmanın müxtəlif çeşidini hansı kütlədə hazırlayırlar (qramla)?

- A) 50, 80, 100qr

- B) 20, 50, 60 qr
- C) 35, 65, 105 qr
- D) 60, 90, 120 qr
- E) 80, 100, 120 qr
- F) 50, 80, 100 qr

**137) Sual:**Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- A) çijələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
- B) çijələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- C) moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- D) qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilaslı
- E) qozlu, şokoladlı, limonlu, gilaslı

**138) Sual:**Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- A) qozlu, şokoladlı, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- B) moruqlu, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- C) qozlu, şokoladlı, üzümlü, gilaslı
- D) qəhvəli, karamelli, çijələkli, gilaslı, qozlu
- E) şokoladlı, üzümlü, çijələkli, gilaslı, qozlu

**139) Sual:**Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- A) vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- B) qəhvəli, karamelli, çijələkli, gilaslı
- C) moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- D) çiyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- E) çiyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu

**140) Sual:**Süd məhsullarının (süd hesabı ilə) gündəlik istehlak norması nə qədərdir?

- A) 500- 600
- B) 700- 800
- C) 980- 1050



D) 1100- 1200

E) 600- 700

**141) Sual:** 1 qram yağ orqanizmdə mənimsənilədikdə nə qədər enerji verir?

A) 15,7

B) 16,7

C) 25,6

D) 32,3

E) 37,7

**142) Sual:** Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik- fiziki xassələlərə aid deyil?

A) istilik tutumu

B) istilik keçirmə əmsalı

C) xüsusi istilik tutumu

D) temperatur-keçirmə əmsalı

E) enerji dəyəri

**143) Sual:** Aşağıdakı kağızlardan hansılar yağı çəkəndir?

A) perqament

B) podperqament

C) perqamin

D) kraft kisələr

E) sellofan kisələr

**144) Sual:** Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

A) 3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

B) 2 atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvü turşulardır

C) 2 atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir

D) 3 atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşularının birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

E) 3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

**145) Sual:**Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- A) presləmə, ekstraksiya
- B) sintetik, sterilizasiya
- C) bioloji, kimyəvi
- D) hidratasiya, dezodarasiya
- E) presləmə, hidrotasiya

**146) Sual:**Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

- A) günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı
- B) günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal
- C) kakao, palma, pambıq, soya
- D) kətan, xaş- xaş, xardal, soya
- E) xardal, zeytun, badam, raps

**147) Sual:**Qurumayan bitki yağlarını göstərin

- A) zeytun, xardal, badam, qoz
- B) kətan, xardal, günəbaxan, soya
- C) zeytun, xardal, palma, soya
- D) badam, pambıq, qarğıdalı, raps
- E) soya, çətənə, badam, xardal

**148) Sual:**Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- A) mal, qoyun, donuz, sümük, yağma yağı
- B) mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- C) mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
- D) qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy
- E) xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

**149) Sual:**Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meyssel ədədi
- B) yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi

- C) peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- D) Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq
- E) turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma əmsalı

**150) Sual:**Heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri Peroksid ədədi ilə təyin edilir?

- A) təzəliyi
- B) qələviliyi
- C) turşuluğu
- D) yağlılıq
- E) köhnəliyi

**151) Sual:**Heyvanat yağlarında Polensk ədədi ilə hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- B) suda həll olan yağların miqdarı
- C) turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı
- D) suda həll olan karbohidratların miqdarı
- E) qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı

**152) Sual:**Heyvanat yağlarında hansı göstəricilər Reyxert-Meyssel ədədi ilə təyin edilir?

- A) suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
- B) suda həll olan turşuların miqdarı
- C) yağda həll olan qələvilərin miqdarı
- D) qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı
- E) turşuda həll olan yağların miqdarı

**153) Sual:**Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B) 4
- C) 3
- D) 5
- E) 6

**154) Sual:**Süd yağı hansı formadadı?

- A) kürəcik formada
- B) üçbucaq formada
- C) dördbucaq formada
- D) altibucaq formada
- E) yastıbucaq formada

**155) Sual:**Süd yağının ərimə temperaturu necə derecedi?

- A) 27-34 dərəcə S
- B) 10-17 dərəcə S
- C) 17-24 dərəcə S
- D) 35-42 dərəcə S
- E) 4-10 dərəcə S

**156) Sual:**Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nəqədərdir?

- A) 1%-ə qədər
- B) 3%-ə qədər
- C) 5%-ə qədər
- D) 7%-ə qədər
- E) 9%-ə qədər

**157) Sual:**Süddə külün miqdarı neçə %-dir?

- A) 0,7%
- B) 1,7%
- C) 2,1%
- D) 2,7%
- E) 1,3%

**158) Sual:**Bunlardan hansı aşxana mayonezinin 3-7 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

- A) 30-45 gün

- B) 10-20 gün
- C) 45-55 gün
- D) 57-77 gün
- E) 60-70 gün

**159) Sual:**Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu ne qədərdir?

- A) PH -1 6,47-6,67-dir
- B) PH -1 5,47- 5,67-dir
- C) PH-1 4,47-5,67-dir
- D) PH -1 3,47 – 4,67-dir
- E) Ph -1 2,47 – 3,67-dir

**160) Sual:**Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin 90 faizi hansı pendirin payına düşür?

- A) Brınza
- B) İsveç
- C) Holland
- D) Parmezan
- E) Kamamber

**161) Sual:**Aşağıdakılardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- A) Brınza Pendiri
- B) Holland pendiri
- C) Rokfor pendiri
- D) İsveç pendiri
- E) Minsk Pendiri

**162) Sual:**Yağlılığı 45% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- A) dairəvi formada
- B) səkkizbucaqlı formada
- C) kvadrat formada
- D) düzbucaqlı formada

E) üçbucaqlı formada

**163) Sual:** Yağlılığı 50% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

A) kvadrat formada

B) üçbucaqlı formada

C) dairəvi formada

D) səkkizbucaqlı formada

E) düzbucaqlı formada

**164) Sual:** Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

A) 20

B) 35

C) 50

D) 75

E) 100

**165) Sual:** Qursağ mayalı bərk pendirlərin qruplarının sayı:

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

**166) Sual:** Qursağ mayalı pendirlərin bölündüyü yarım siniflərin düzgün sayını qeyd edin.

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

E) 6

**167) Sual:** Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

- A) Qarabağ, Gəncə, Ləzgi motalı
- B) Gəncə, Ləzgi, Lənkəran motalı
- C) Qarabağ, Şəmkir, Quba motalı
- D) Lənkəran, Şəmkir, Ləzgi motalı
- E) Qarabağ, Şamaxı, Quba motalı

**168) Sual:**Standarta əsasən Holland pendirində yağlılıq nə qədərdir?

- A) 57 %
- B) 20%
- C) 50%
- D) 35%
- E) 44%

**169) Sual:**Kvadrat formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- A) yağlılığı 50% olan
- B) yağlılığı 45% olan
- C) yağlılığı 40% olan”
- D) yağlılığı 35% olan
- E) yağlılığı 30% olan

**170) Sual:**Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- A) pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- B) sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- C) pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən
- D) duzlu süddən, yaxud çiy süddən
- E) duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş

**171) Sual:**Pendir insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- A) 75-78%
- B) 66-69%
- C) 96-99%

D) 86-90%

E) 80-82%

**172) Sual:**Qursağ mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

A) 2

**B) 3**

C) 5

D) 6

E) 4

**173) Sual:**Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

A) 5

B) 6

C) 2

**D) 3**

E) 4

**174) Sual:**Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

A) 50 %

B) 40 %

C) 55 %

D) 45 %

E) 35 %

**175) Sual:**Qursağ mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

A) 4

**B) 5**

C) 3

D) 6

E) 2



**176) Sual:**Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- A) 5
- B) 3
- C) 6
- D) 2
- E) 4

**177) Sual:**Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- A) 200-220 dərəcə T
- B) 230-250 dərəcə T
- C) 280-300 dərəcə T
- D) 330-340 dərəcə T
- E) 260-280 dərəcə T

**178) Sual:**Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

- A) süddə dəmir, mis duzlarının olması
- B) çox duzlanması
- C) boyaq dozasının artıq olması
- D) südü rəngləmək şərtlərinin pozulması
- E) yetişmənin birinci mərhələsində alçaq temperatur

**179) Sual:**Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

- A) pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- B) turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunması
- C) duzlama mərhələsinə əməl olunmaması
- D) duzlamaq üçün maqnezium və sulfat duzları qatışıdığı olan duz işlədilməsi
- E) heyvanların, südə acı dad verən yemlə yemlənməsi

**180) Sual:**Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

- A) fermentlərin təsiri ilə yağın parçalanması məhsullarının toplanması və qələvi məhsullarının əmələ gəlməsi
- B) pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması

- C) süddə və pendirdə yağ turşusunu qıvcırdan bakteriyaların olması
- D) pendirin həddindən artıq «quru» bişirilməsi
- E) tam yetişməməsi

**181) Sual:** Qeyd edilənlərdən hansı düzgündür?

- A) Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunmasıdır
- B) Standarta əsasən Holland pendirində yağlılıq 30%-dir
- C) Motal pendirində turşuluq 200-230 dər.T-dir
- D) Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb onun çox duzlanmasıdır
- E) Brınza pendiri sterilizə edilmiş süddən hazırlanır

**182) Sual:** Azərbaycanda qüvvədə olan standarta əsasən Motal pendirinin turşuluğu neçə dərəcə T-dir?

- A) 180-200 dərəcə T
- B) 220-240 dərəcə T
- C) 260-280 dərəcə T
- D) 280-300 dərəcə T
- E) 330-340 dərəcə T

**183) Sual:** Mayonezin orqanoleptiki göstəricilərinə hansılar aiddir?

- A) dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və xarici görünüşü
- B) dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və xarici görünüşü
- C) dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və emulsiyanın davamlığı
- D) dadı, iyi, rəngi, emulsiyanın davamlığı və xarici görünüşü
- E) dadı, iyi, xarici görünüşü, emulsiyanın davamlığı

**184) Sual:** Mayonezin orqanoleptiki göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 50
- B) 100
- C) 30
- D) 40
- E) 70

**185) Sual:**Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- A) 5
- B) 3**
- C) 2
- D) 4
- E) 6

**186) Sual:**Mayonezin keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 50
- B) 100
- C) 20
- D) 30**
- E) 25

**187) Sual:**Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri ... ball sistemi ilə qiymətləndirilir.

- A) 10
- B) 30**
- C) 50
- D) 70
- E) 90

**188) Sual:**Aşağıdakı variantların hansında mayonezin istifadə olunmasına görə bölündüyü qrupların sayı qeyd edilmişdir?

- A) 2**
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) bölünmür

**189) Sual:**Şəkərlə qatılaştırılmış üzlü və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- A) dadı, iyi, konsistensiyası və rəngi**

- B) xarici görünüşü, rəngi, iyi və nəmliyi
- C) konsistensiyası, dadı, iyi və yağıllığı
- D) dadı, iyi, yağıllığı və şəkərin miqdarı
- E) rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu

**190) Sual:** Qurut nədir?

- A) qurudulmuş milli süd məhsuludur
- B) at südündən alınan turş süd məhsuludur
- C) turşudulmuş milli süd məhsuludur
- D) bərpa edilmiş süd məhsuludur
- E) qıvcırdılmış süd məhsuludur

**191) Sual:** Süd yağı hansı formadadır?

- A) kürəcik formada
- B) üçbucaq formada
- C) dördbucaq formada
- D) altıbucaq formada
- E) yastıbucaq formada

**192) Sual:** Süd yağının ərimə temperaturu necə derecedir?

- A) 27-34 dərəcə C
- B) 10-17 dərəcə C
- C) 17-24 dərəcə C
- D) 35-42 dərəcə C
- E) 4-10 dərəcə C

**193) Sual:** Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nə qədərdir?

- A) 1%-ə qədər
- B) 3%-ə qədər
- C) 5%-ə qədər
- D) 7%-ə qədər

E) 9%-ə qədər

**194) Sual:**Süddə külün miqdarı necə %-dir?

A) 0,7%

B) 1,7%

C) 2,1%

D) 2,7%

E) 1,3%

**195) Sual:**Aşxana mayonezin 3-7dərəcə C-də saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 30-45 gün

B) 10-25 gün

C) 45-55 gün

D) 55-68 gün

E) 5- 20 gün

**196) Sual:**Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu nə qədərdir?

A) PH -1 6,47-6,67-dir

B) PH -1 5,47- 5,67-dir

C) PH-1 4,47-5,67-dir

D) PH -1 3,47 – 4,67-dir

E) PH -1 2,47 – 3,67-dir

**197) Sual:**Zülallı südün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

A) 2,5% və 1,0%

B) 3,5% və 0,5%

C) 1,5% və yağsız

D) 1,0% və 0,5%

E) 3,0% və 1,5%

**198) Sual:**Sterilizə edilmiş südün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

- A) 2,5% və 3,2%
- B) 1,0% və 1,5%
- C) 0,5% və 1,5%
- D) 3,2% və 4,0%
- E) 3,5% və 6,0%

**199) Sual:**əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağılılığı necə %-dən az və turşuluğu necə dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır?

- A) 3,2%-dən az, 22 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- B) 3,5%-dən az, 28 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- C) 4,0%-dən az, 32 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- D) 3,2%-dən az, 28 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- E) 3,5%-dən az, 22 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır

**200) Sual:**əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % şəkər olur?

- A) 12%
- B) 15%
- C) 18%
- D) 20%
- E) 22%

**201) Sual:**əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % kakao tozu olur?

- A) 2,5%
- B) 3,0 %
- C) 3,5 %
- D) 4,0 %
- E) 1,5 %

**202) Sual:**Südüün tərkibindəki yağ neçə dərəcə Selsi temperaturda əriyir?

- A) 10-15 dərəcə Selsi
- B) 20-25 dərəcə Selsi
- C) 27-34 dərəcə Selsi

- D) 5-10 dərəcə Selsi
- E) 15-20 dərəcə Selsi

**203) Sual:**Qatılaşdırılmış süd konservlərini istehsal olunduğu gündən etibarən 0-10 dərəcə Selsidə nə qədər saxlamaq olar?

- A) 3 ay
- B) 6 ay
- C) 8 ay
- D) 12 ay**
- E) 18 ay

**204) Sual:**Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanıla bilər?

- A) 12 ay**
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 6 ay
- E) 10 ay

**205) Sual:**Peroksid ədədi heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəricisini təyin edir?

- A) təzəliyini**
- B) turşuluğunu
- C) qələviliyini
- D) yod ədədini
- E) yağlılığını

**206) Sual:**Polensk ədədi heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarını təyin edir?

- A) suda həll olan uçucu yağ turşularının
- B) suda həll olmayan uçucu yağ turşularının**
- C) aldehidlərin
- D) ketonların
- E) peroksidlərin

**207) Sual:**Maye heyvanat yağlarının bölündüyü yarımqrupların sayını qeyd edin.

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

**208) Sual:**Xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı şəkildə saxlanılma müddətini qeyd edin.

- A) 24 ay
- B) 12 ay
- C) 14 ay
- D) 8 ay
- E) 18 ay

**209) Sual:**Mal heyvanat yağlarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda neçə ay saxlamaq mümkündür?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**210) Sual:**Qoyun heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanılması mümkündür?

- A) 12 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**211) Sual:**Donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti neçə aydır?



- A) 12 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**212) Sual:**Qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətini göstərin.

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**213) Sual:**Aşağıdakı variantların hansında çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -5-8 dərəcə Selsi temperaturda saxlanılma müddəti verilmişdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**214) Sual:**Verilmiş variantların hansı sümük heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsiyədək saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**215) Sual:**Hansı variant xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddətini göstərir?

- A) 8 ay

- B) 12 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 24 ay

**216) Sual:**Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- A) saflaşdırılmamış
- B) saflaşdırılmış
- C) dezodorasiya
- D) hidratasiya
- E) ekstraksiya

**217) Sual:**Bitki piyi nədən ibarətdir?

- A) bitki yağının hidrogenləşdirilməsindən
- B) hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə donuz yağı qarışığından
- C) hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından
- D) bitki və dəniz heyvanları yağının salomasından
- E) pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından

**218) Sual:**Reyxert-Meyssel ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- A) suda həll olan uçucu yağ turşularının
- B) suda həll olmayan uçucu yağ turşularının
- C) aldehidlərin
- D) ketonların
- E) peroksidlərin

**219) Sual:**Mövcud standartta görə qoyun yağının ərimə temperaturunu qeyd edin.

- A) 34-35 dərəcə Selsi
- B) 27-30 dərəcə Selsi
- C) 30-33 dərəcə Selsi
- D) 44-45 dərəcə Selsi

E) 25-27 dərəcə Selsi

**220) Sual:**Hansı variant qablaşdırılaraq buraxılan pasterizə edilmiş südün yağlılıq faizini əks etdirmir?

- A) 1,2% və 4,7%
- B) 2,5% və 3,2%
- C) 3,5% və 4%
- D) 4% və 6%
- E) 3,2% və 3,5%

**221) Sual:**Pasterizə edilmiş südün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

- A) 2,5; 3,2; 3,5; 4,0 və 6,0
- B) 1,0; 2,5; 3,2; 3,5 və 4,0
- C) 0,5; 1,0; 2,5; 3,5 və 6,0
- D) 2,5; 4,0; 6,0; 8,0 və 10,0
- E) 1,0; 3,5; 4,0; 6,0 və 10,0

**222) Sual:**Fiziki-kimyəvi göstəricilərdən mal yağında 20 dərəcə C-də sıxlıq nə qədərdir?

- A)  $923-933 \text{ kq/m}^3$
- B)  $955-967 \text{ kq/m}^3$
- C)  $823-831 \text{ kq/m}^3$
- D)  $940-955 \text{ kq/m}^3$
- E)  $968-978 \text{ kq/m}^3$

**223) Sual:**Fiziki-kimyəvi göstəricilərdən qoyun yağında 20 dərəcə Selsidə sıxlıq nə qədərdir?

- A)  $932-961 \text{ kq/m}^3$
- B)  $850-877 \text{ kq/m}^3$
- C)  $870-899 \text{ kq/m}^3$
- D)  $830-848 \text{ kq/m}^3$

E) ..... 970-988 kq/m<sup>3</sup>

**224) Sual:**əgər qatığın üzərinə zərdab toplanmışa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?

- A) 0,5%
- B) 1%
- C) 3%
- D) 5%
- E) 7%

**225) Sual:**Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında südün kütləsinin neçə faizi qədər bakterial maya əlavə edilərək südü mayalandırırlar?

- A) 1-5% -i qədər
- B) 5-10% -i qədər
- C) 11-15% -i qədər
- D) 15-17% -i qədər
- E) 17-20% -i qədər

**226) Sual:**Adi qatığın yağıllığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- A) 6% və 140-150 dər.T
- B) 2,5 və 120-130 dər.T
- C) 4% və 130-140 dər.T
- D) 1,5% və 90-100 dər.T
- E) 3,2% və 110-120 dər.T

**227) Sual:**Adi qatığın mayalanması hansı temperaturda və neçə saata başa çatır?

- A) 40-42 dərəcə Selsi və 7 saata
- B) 36-38 dərəcə Selsi və 6 saata**
- C) 25-30 dərəcə Selsi və 2 saata
- D) 46-48 dərəcə Selsi və 6 saata
- E) 50-52 dərəcə Selsi və 5 saata

**228) Sual:**İstehsal olunan süd məhsullarının neçə faizi turşudulmuş süd məhsullarının payına düşür?

- A) 20%
- B) 40%**
- C) 60%
- D) 70%
- E) 80%

**229) Sual:**Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

- A) 3,5%**
- B) 3,9%
- C) 4,2%
- D) 4,5%
- E) 4,9%

**230) Sual:**Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- A) 20%
- B) 15%**
- C) 22%
- D) 25%
- E) 19%

**231) Sual:**Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

- A) 11- 13%
- B) 12- 15%
- C) 15- 20%
- D) 14- 16%
- E) 8- 10%**

**232) Sual:**Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

- A) 12- 15%**
- B) 16- 18%

- C) 19- 21%
- D) 18- 20%
- E) 17- 19%

**233) Sual:**Kəsmik hazırlamaq üçün yağsız süd hansı temperaturda pastemizə olunur?

- A) 70 dərəcə C
- B) 75 dərəcə C
- C) 63 dərəcə C
- D) 80 dərəcə C**
- E) 78 dərəcə C

**234) Sual:**Yağsız kəsmik məmulatı neçə dərəcə temperaturda saxlanılmalıdır?

- A) -18 dərəcə C**
- B) -14 dərəcə C
- C) -15 dərəcə C
- D) -17 dərəcə C
- E) -20 dərəcə C

**235) Sual:**Yağlı kəsmik məmulatını neçə dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır?

- A) -8 dərəcə C
- B) -10 dərəcə C
- C) -12 dərəcə C**
- D) -15 dərəcə C
- E) -13 dərəcə C

**236) Sual:**Kəsmik məmulatında turşuluq neçə dərəcə terner olmalıdır?

- A) 190- 200 dərəcə T**
- B) 160- 170 dərəcə T
- C) 170- 180 dərəcə T
- D) 140- 150 dərəcə T
- E) 180- 190 dərəcə T

**237) Sual:**Standarta görə süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- A) 13%
- B) 12%
- C) 15%**
- D) 18%
- E) 20%

**238) Sual:**Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan istifadə olunur?

- A) termofil çöpləri
- B) maya göbələkləri
- C) asidofil çöpləri
- D) mezofil çöpləri**
- E) spirtə qıvcırdan maya göbələkləri

**239) Sual:**Kəsmik hazırlamaq üçün ayrılmış yağsız süd hansı temperaturda pastemizə olunur?

- A) 60 dərəcə C- də
- B) 75 dərəcə C- də
- C) 80 dərəcə C- də**
- D) 85 dərəcə C- də
- E) 90 dərəcə C- də

**240) Sual:**Kəsmik neçə üsulla istehsal edilir?

- A) 3
- B) 2**
- C) 4
- D) 1
- E) 5

**241) Sual:**Yağlılığı neçə faizli yağlı kəsmik istehsal olunur?

- A) 18%**

- B) 20%
- C) 10%
- D) 9%
- E) 22%

**242) Sual:** Qatılaşıdırılıb konservləşdirilmiş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

- A) 0 dərəcə Selsidən aşağı temperaturda
- B) 1-5 dərəcə Selsi temperaturda
- C) 5-10 dərəcə Selsi temperaturda
- D) 10-15 dərəcə Selsi temperaturda
- E) 15-20 dərəcə Selsi temperaturda

**243) Sual:** Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışığından hansı öz tərkibinə görə ana südünə yaxındır?

- A) "Malyutka"
- B) "Vitalakt"
- C) "Heinz"
- D) "Laduška"
- E) "Malış"

**244) Sual:** Malış quru süd qarışığının tərkibindəki yağın miqdarını (%-lə) göstərin.

- A) 25%-dək
- B) 30%-dək
- C) 35%-dək
- D) 40%-dək
- E) 45%-dək

**245) Sual:** Pəhriz xamasının tərkibində neçə % yağ və turşuluq olmalıdır?

- A) 10% və 75-95 dərəcə Terner
- B) 5% və 50-75 dərəcə Terner
- C) 15% və 80-105 dərəcə Terner
- D) 3% və 60-80 dərəcə Terner



E) 7% və 50-72 dərəcə Ternər

**246) Sual:** Yağlılığı 20% və 35%-li qaymağı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pastemizə edirlər?

A) 78-80 dərəcə C və 15-30 saniyə

B) 70-72 dərəcə C və 10-20 saniyə

C) 65-67 dərəcə C və 30-40 saniyə

**D) 85-87 dərəcə C və 15-30 saniyə**

E) 120-122 dərəcə C və 5 saniyə

**247) Sual:** Yağlılığı 8% və 10%-li qaymağı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pastemizə edirlər?

A) 78-80 dərəcə C və 15-30 saniyə

B) 70-72 dərəcə C və 10-20 saniyə

C) 65-67 dərəcə C və 30-40 saniyə

D) 85-88 dərəcə C və 10-15 saniyə

E) 120-122 dərəcə C və 5 saniyə

**248) Sual:** Yağlılığı 35%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluq olmalıdır?

A) 18 dərəcə Ternər

B) 16 dərəcə Ternər

C) 15 dərəcə Ternər

D) 10 dərəcə Ternər

E) 25 dərəcə Ternər

**249) Sual:** Yağlılığı 20%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluq olmalıdır?

A) 18 dərəcə Ternər

B) 16 dərəcə Ternər

C) 15 dərəcə Ternər

D) 10 dərəcə Ternər

E) 25 dərəcə Ternər

**250) Sual:** Yağlılığı 8% və 10%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluğu olmalıdır?

- A) 19 dərəcə Terner
- B) 16 dərəcə Terner
- C) 15 dərəcə Terner
- D) 10 dərəcə Terner
- E) 25 dərəcə Terner

**251) Sual:**əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pastemizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- A) 8%,10%, 20 və 35%
- B) 5%,17%, 20 və 35%
- C) 8%, 20%, 25% və 40%
- D) 3,2% 5,0% 10 % və 20%
- E) 5,0% 10% 20 və 30%

**252) Sual:** Malyutka süd qarışığı necə aylıq uşaqların qidası üçün istifadə edilir?

- A) yeni doğulmuş uşaqların 1-ci günündən başlayaraq 3 ayınadək olan uşaqlar üçün
- B) 2-4 aylıq uşaqlar üçün
- C) 4-6 aylıq uşaqlar üçün
- D) 3-8 aylıq uşaqlar üçün
- E) 6 ayından 1yaşınadək olan uşaqlar üçün

**253) Sual:**Tozlandırma üsulu ilə alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- A) 49-59%
- B) 57-64%
- C) 60-75%
- D) 74-85%
- E) 89-99%

**254) Sual:**Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- A) 50%
- B) 50-60%
- C) 65-70%

**D) 70-85%**

E) 100%

**255) Sual:** Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

A) 1

**B) 2**

C) 3

D) 4

E) 5

**256) Sual:** Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

A) pasterizə edilmiş süd dadı

**B) qaynanmış süd dadı**

C) çiy süd dadı

D) turş süd dadı

E) qıvcırmış süd dadı

**257) Sual:** Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq mal yağı hansı əmtəə sortuna ayrılır?

A) əla və 1-ci əmtəə sortuna

B) 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna

C) əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna

D) ancaq 1-ci əmtəə sortuna

E) heç bir əmtəə sortuna ayrılmır

**258) Sual:** Quruda yaşayan heyvanlardan alınan maye konsistensiyalı yağın tərkibində əsasən hansı yağ turşusu olur?

A) olein turşusu

B) kapril turşusu

C) linolen turşusu

D) stearin turşusu

E) kapron turşusu

**259) Sual:**Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- A) 2 ay
- B) 6 ay
- C) 8 ay
- D) 10 ay
- E) 12 ay

**260) Sual:**Hansı variant düzgün deyil?

- A) Xardal yağı saflaşdırılmamış üsulla istehsal edilir
- B) Xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən saxlanılma müddəti 8 aydır
- C) Xardal yağı saflaşdırılmış üsulla istehsal edilir
- D) Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsidə 24 ay saxlanıla bilir
- E) Sümük heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsidə 10 ay saxlanıla bilir

**261) Sual:**Göstərilən variantlardan hansı düzgündür?

- A) Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsidə 12 ay saxlanıla bilir
- B) Qoyun heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda 18 ay saxlanıla bilir
- C) Mal heyvanat yağlarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda 10 ay saxlanıla bilir
- D) Donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda 24 ay saxlanıla bilir
- E) Sümük heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsidə 10 ay saxlanıla bilir

**262) Sual:**Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

- A) 1-1,5 ay
- B) 1,5-2 ay
- C) 2-3 ay
- D) 3,5-4 ay**
- E) 5-6 ay

**263) Sual:**Səhv variant hansıdır?

- A) Motal pendiri 2 aya yetişir
- B) Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər 6 qrupa bölünür

- C) Ərgin pendirlər müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dərəcə Selsidə 20-30 dəqiqə əritməklə hazırlanır  
D) Qarabağ motal pendiri konsistensiyasının yumşaq olması ilə digər motal pendirlərindən fərqlənir  
E) Qarabağ motal pendiri duzlu olmasına görə digər motal pendirlərindən seçilir

**264) Sual:**Çiy süddən hazırlanan Brınza pendiri neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- A) 15-20 gündən sonra  
B) 20-30 gündən sonra  
C) 40 gündən sonra  
D) 45-50 gündən sonra  
E) 60 gündən sonra

**265) Sual:**Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- A) 90%  
B) 80%  
C) 70%  
D) 60%  
E) 50%

**266) Sual:**Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- A) refraktometr  
B) psixrometr  
C) butrometr  
D) piknometr  
E) densimetr

**267) Sual:**İsveç pendiri kütləsi neçə kq olur?

- A) 15-20 kq  
B) 20-30 kq  
C) 30-35 kq  
D) 30-40 kq  
E) 50-100 kq

**268) Sual:** İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir?

- A) 2-2,5 aya
- B) 2-3 aya
- C) 3-4 aya
- D) 4-5 aya
- E) 6-8 aya

**269) Sual:** Aşağıdakılardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- A) Holland pendiri
- B) İsveç pendiri**
- C) Kaunas pendiri
- D) Litva pendiri
- E) Minsk pendiri

**270) Sual:** Bunlardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- A) Holland pendiri
- B) Rokfor pendiri**
- C) Altay pendiri
- D) Kaunas pendiri
- E) Pribaltika pendiri

**271) Sual:** Bunlardan hansı qursaq mayalı yarımbərk pendirdir?

- A) Pikant pendiri**
- B) Holland pendiri
- C) İsveç pendiri
- D) Altay pendiri
- E) Rokfor pendiri

**272) Sual:** Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- A) İsveç pendiri

- B) Altay pendiri
- C) Holland pendiri
- D) Pikant pendiri
- E) Latviya pendiri

**273) Sual:**DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- A) 40%, 50% və 45%
- B) 20%, 30% və 50%
- C) 25%,35% və 55%
- D) 5%,15% və 20%
- E) 55%,60% və 25%

**274) Sual:**DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərinin nəmliyinin faizlə miqdarını göstərin.

- A) 49-50% və 56% -ədək
- B) 39-40% və 46% -ədək
- C) 29-30% və 66% -ədək
- D) 19-20% və 76% -ədək
- E) 59-60% və 86% -ədək

**275) Sual:**Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

- A) ikinci qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal edilməməsi, düzgün qəliblənməməsi
- B) yüksək turşuluğu olan süddən istifadə olunması
- C) südün yüksək yağlılığı
- D) pendir kütləsinin yüksək turşuluğu
- E) yelini mastit xəstəliyinə tutulmuş inəklərin südündən istifadə olunması

**276) Sual:**Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

- A) dənənin səliqəsiz, natamam emalı, pendir kütləsində rütubətin çox olması
- B) qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal olunmaması
- C) südün yüksək yağlılığı
- D) pendir layının düzgün əmələ gəlməməsi

E) pendir kütləsinin yüksək turşuluğu

**277) Sual:**Düzgün variantı qeyd edin.

A) Pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq 5 sinfə bölünür

**B)** Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər 6 qrupa bölünür

C) Pendir insan orqanizmində 70-75% mənimsənilir

D) Motal pendirin turşuluq dərəcəsi 220-240 dərəcə T-dir

E) Qursağ mayalı pendirlər 5 yarım sinfə bölünür

**278) Sual:**Hansı variantda qursağ mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə görə bölündüyü qrupların sayı düzgün göstərilmişdir?

A) 2

B) 3

C) 4

**D) 5**

E) 6

**279) Sual:**Yarımquruyan yağların qeyd edildiyi variantı seçin. 1. qarğıdalı; 2.zeytun; 3.kətan; 4.badam; 5.gənəgərçək

A) yalnız 1

B) yalnız 4

C) 2,3

D) 1,5

E) 3,4

**280) Sual:**Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

A) 1

B) 2

C) 3

**D) 4**

E) 5

**281) Sual:**Tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarını göstərin. 1.kakos; 2.çətənə; 3.kakao; 4.palmanüvə; 5.muskat; 6.palma;



7.kətan; 8.badam

- A) 1,4
- B) 4,8
- C) 6,7
- D) 3,5**
- E) 2,7

**282) Sual:**Tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını seçin. 1.kakos; 2.palma; 3.muskat; 4.kakao; 5.palmanüvə; 6.badam

- A) 1,5**
- B) 4,5
- C) 3,4
- D) 2,6
- E) 1,4

**283) Sual:**Bitki yağlar neçə % qliseridlərdən təşkil olunmuşdur?

- A) 98-99%**
- B) 95-96%
- C) 92-93%
- D) 90-91%
- E) 88-89%

**284) Sual:**ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

- A) təzə palma yağında**
- B) təzə günəbaxan yağında
- C) təzə zeytun yağında
- D) təzə badam yağında
- E) təzə kətan yağında

**285) Sual:**Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- A) şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş**
- B) şəffaflaşdırılmış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

- C) şəffaflaşdırılmamış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- D) hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
- E) şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və presləmə

**286) Sual:**Tərkibində neçə % yağı olan jmix üyüdüür və kakao tozu əldə olur?

- A) 18-20%
- B) 15-17%
- C) 12-14%
- D) 22-24%
- E) 10-12%

**287) Sual:**Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

- A) 45-65%
- B) 25-45%
- C) 55-75%
- D) 70-85%
- E) 20-35%

**288) Sual:**Qurumayan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- A) zeytun və badam yağı
- B) günəbaxan və pambıq yağı
- C) kətan və çətənə yağı
- D) gənəgərçək və pambıq yağı
- E) pambıq və badam yağı

**289) Sual:**Yarımquruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- A) zeytun və badam yağı
- B) kətan və çətənə yağı
- C) gənəgərçək və soya yağı
- D) günəbaxan və pambıq yağı
- E) soya və günəbaxan yağı

**290) Sual:**Quruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- A) kətan və çətənə yağı
- B) zeytun və badam yağı
- C) günəbaxan və pambıq yağı
- D) kətan və çətənə yağı
- E) gənəgərçək və çətənə yağı

**291) Sual:**Ritsinol turşulu yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- A) pambıq
- B) zeytun
- C) günəbaxan
- D) soya
- E) gənəgərçək

**292) Sual:**Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- A) 3
- B) 2**
- C) 1
- D) 5
- E) 4

**293) Sual:**Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- A) 2**
- B) 3
- C) 5
- D) 4
- E) bölünmür

**294) Sual:**Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- A) 4

- B) 5
- C) 2
- D) 3
- E) bölünmür

**295) Sual:**Bərk konsistensiyalı heyvanat yağları yağ turşusu tərkibinə görə neçə yarımqrupa bölünür?

- A) 2
- B) 3
- C) 6
- D) 4
- E) 5

**296) Sual:**Orqanoleptiki üsulla bitki yağlarının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- A) iyi, dadı, rəngi, ərimə və donma temperaturu
- B) iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı və çöküntüsü**
- C) iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, şüasındırma əmsalı
- D) iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, ərimə temperaturu
- E) iyi, dadı, rəngi, sabunlaşma ədədi

**297) Sual:**Bitki yağlarının iyini hansı temperaturda təyin edirlər?

- A) 15- 20 dərəcə C
- B) 20- 25 dərəcə C
- C) 10- 15 dərəcə C
- D) 5- 10 dərəcə C
- E) 7- 12 dərəcə C

**298) Sual:**Bitki yağlarının dadını hansı temperaturda təyin edirlər?

- A) 25 dərəcə C
- B) 30 dərəcə C
- C) 10 dərəcə C
- D) 2 dərəcə C**

E) 9 dərəcə C

**299) Sual:** Yağın şəffaflığını təyin etmək üçün 100 ml yağ ağzı bağlanıla bilən silindrə tökülüb 20 dərəcə C temperaturda neçə saat saxlanılır?

- A) 24 saat
- B) 12 saat
- C) 36 saat
- D) 6 saat
- E) 18 saat

**300) Sual:** Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi göstəriciləri hansılardır?

- A) sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu
- B) sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi
- C) sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, iyi, dadı
- D) sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, şəffaflığı, sabunlaşma ədədi
- E) sıxlığı, ərimə temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi

**301) Sual:** ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən aşağı olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

- A) 90- 91%
- B) 88- 89%
- C) 85- 86%
- D) 97- 98%
- E) 80- 85%

**302) Sual:** ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən yüksək olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

- A) 89- 97%
- B) 80- 88%
- C) 72- 80%
- D) 66- 72%
- E) 69- 75%

**303) Sual:** Zeytun meyvəsində neçə faiz yağ vardır?

- A) 15- 22%
- B) 23- 49%**
- C) 50- 72%
- D) 70- 89%
- E) 50- 58%

**304) Sual:**Hansı variantda maye bitki yağlarının tərkibindəki yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq ayrıldığı yarımqrupların sayı düzgün olaraq verilmişdir?

- A) 4**
- B) 5
- C) 2
- D) 3
- E) 6

**305) Sual:**Hansı yağ turşuları qurumayan yağların tərkibində miqdarca üstünlük təşkil?

- A) olein**
- B) linolen
- C) linol
- D) araxidon
- E) kapron

**306) Sual:**Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- A) boya maddələrinin**
- B) fosfatidlərin
- C) mumların
- D) zülalların
- E) selikli maddələrin

**307) Sual:**Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

- A) 33- 57%**
- B) 58- 75%

- C) 75- 90%
- D) 18- 31%
- E) 60- 75%

**308) Sual:**Pambıq çiyidində neçə faiz yağ vardır?

- A) 30- 42%
- B) 43- 55%
- C) 56- 72%
- D) 35- 60%
- E) 16- 29%

**309) Sual:**Qarğıdalı nüvəsində neçə faiz yağ vardır?

- A) 30- 48%
- B) 18- 28%
- C) 49- 62%
- D) 63- 79%
- E) 50- 62%

**310) Sual:**Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- A) 5
- B) 4**
- C) 8
- D) 6
- E) 7

**311) Sual:**Hansı proses zamanı sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- A) yağın oksidləşməsi zamanı
- B) yağların hidrolizi zamanı**
- C) yağın acılaşması zamanı
- D) yağların birləşməsi zamanı
- E) yağların parçalanması zamanı

**312) Sual:** Yağların qaxsımasının qarşısını almaq məqsədilə onlara nə əlavə edilir?

- A) turşu
- B) duz
- C) su
- D) vitaminlər
- E) antioksidantlar

**313) Sual:** Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

**314) Sual:** Bərk yağların yod ədədi neçədir?

- A) 120-200
- B) 50-60
- C) 75-100
- D) 28-40
- E) 80-90

**315) Sual:** Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- A) 2
- B) 5
- C) 6
- D) 4
- E) 7

**316) Sual:** Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- A) boya maddələri



- B) fosfatidlər
- C) mumlar
- D) zülallar
- E) selikli maddələr

**317) Sual:** Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- A) saflaşdırma
- B) hidratasiya
- C) çökdürülmə
- D) dezodorasiya
- E) vinterezasiya

**318) Sual:** Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

- A) süd şəkərin süd turşusuna qıçqırması
- B) olein turşusunun oksidləşməsindən dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi**
- C) yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması
- D) süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi
- E) plazmanın həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması

**319) Sual:** Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir?

- A) yağda kənar mikrofloranın inkişafı
- B) heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması
- C) yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
- D) yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması**
- E) qaymaq və kərədə süd turşusuna qıçqırdan mikrofloranın çox olması

**320) Sual:** Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aid deyil?

- A) linol
- B) linolen
- C) olein
- D) arahidon

E) miristin

**321) Sual:** Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər?

- A) saflaşdırma
- B) hidratasiya
- C) dezodorasiya
- D) vinterezasiya
- E) deaerasiya

**322) Sual:** Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- A) 10 dərəcə C
- B) 15 dərəcə C
- C) 20 dərəcə C
- D) 25 dərəcə C
- E) 30 dərəcə C

**323) Sual:** Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

- A) A
- B) D
- C) C
- D) K
- E) E

**324) Sual:** Yağların iyini neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- A) 15- 20 dərəcə C
- B) 20- 22 dərəcə C
- C) 10- 15 dərəcə C
- D) 8- 10 dərəcə C
- E) 25- 30 dərəcə C

**325) Sual:** Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

- A) A, D, E, K
- B) B, C, D, K
- C) A, B, E, K,
- D) A, B, C, B<sub>6</sub>
- E) B<sub>1</sub>, B<sub>12</sub>, PP,

**326) Sual:**Şpatel ilə kərə yağının hansı orqanoleptiki göstəricisi təyin edilir?

- A) dadı
- B) rəngi
- C) şəffaflığı
- D) konsistensiyası
- E) iyi

**327) Sual:**Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammal olan qaymağın tərkibində ən azı neçə faiz yağ olmalıdır?

- A) 15
- B) 20
- C) 25
- D) 30
- E) 35

**328) Sual:**Kərə yağının sabunlaşma ədədi nə qədərdir?

- A) 223- 233
- B) 123- 210
- C) 323- 433
- D) 110- 120
- E) 440- 500

**329) Sual:**Aşağıdakı hansı sırada heyvanat yağları düzgün göstərilmişdir?

- A) mal, qoyun, donuz, sümük, yığma yağ
- B) donuz, qoyun, mal, kərə yağları

- C) donuz, qoyun, balıq
- D) qoyun yağı, yığıma yağ, kərə yağı
- E) donuz yağı, mətbəx yağları, marqarin

**330) Sual:** Quruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- A) kətan, çətənə yağları
- B) badam yağı, çətənə yağları
- C) gənəgərçək, qarğıdalı, zeytun yağları
- D) palma- nüvə, kakos, muskat yağları
- E) soya, zeytun, muskat, kakao yağları

**331) Sual:** Göstərilənlərdən hansılar mətbəx yağlarıdır?

- A) Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun
- B) Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar
- C) Bahar, Teksun, Həyat, Soya Sun, Super Sun
- D) Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat
- E) Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun

**332) Sual:** Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
- B) dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
- C) turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
- D) rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
- E) rəngi, dadı, turşuluğu, yağlılığı, iyi

**333) Sual:** Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu
- B) dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası
- C) yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı
- D) yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- E) turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası

**334) Sual:** Şirin və turş qaymaqdan hazırlanan kərə yağı hansı temperaturda pastemizə olunur?

- A) 85- 90 dərəcə C
- B) 80- 85 dərəcə C
- C) 75- 80 dərəcə C
- D) 70- 73 dərəcə C
- E) 83- 86 dərəcə C

**335) Sual:**Marqarin yağlarının orqanoleptik (sensor) keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 10
- B) 30
- C) 50
- D) 100**
- E) 20

**336) Sual:**Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- A) yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- B) suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- C) yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu**
- D) ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, rəngi, şəffaflığı
- E) suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlığı

**337) Sual:**Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

- A) kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
- B) heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos
- C) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos**
- D) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos
- E) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos

**338) Sual:**100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

- A) 900- 901 kkal

- B) 898- 899 kkal
- C) 770- 771 kkal
- D) 805- 806 kkal
- E) 780- 781 kkal

**339) Sual:**Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmixin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- A) 1%- ə qədər
- B) 3%- ə qədər
- C) 2%- ə qədər
- D) 4%- ə qədər
- E) 5%- ə qədər

**340) Sual:**İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmixin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- A) 9- 10%
- B) 11- 12%
- C) 7- 8%
- D) 13- 14%
- E) 15- 16%

**341) Sual:**Süd qaymağından hazırlanan kərə yağları neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

**342) Sual:**Kərə yağının mövcud sortlarını göstərin.

- A) əla və 1-ci sort
- B) əla, 1-ci və 2-ci sort
- C) 1-ci və 2-ci sort
- D) 1-ci, 2-ci və 3-cü sort

E) heç bir sorta ayrılmaz

**343) Sual:**Bunlardan hansı qurumayan yağlara aid edilir? 1.soya; 2.badam; 3.günəbaxan; 4.çətənə; 5.qarğıdalı

A) yalnız 2

B) 1,3

C) yalnız 5

D) 2,3

E) 4,5

**344) Sual:**Mayonezin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirən zaman hansı göstəricilər müəyyən edilir?

A) yağın, suyun miqdarı, turşuluq və emulsiyanın davamlılığı

B) suyun, duzun miqdarı, turşuluq, konsistensiya və rəng

C) yağın, suyun, qələviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılığı və şəffaflıq

D) ərimə temperaturu, turşuluq, yağılıq, konsistensiya və qoxu

E) suyun, duzun miqdarı, sıxlıq, emulsiyanın davamlılığı, dad və qoxu

**345) Sual:**Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

A) 2

B) 4

C) 5

D) 6

E) 3

**346) Sual:**Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin?

A) heyvanat yağı, zülallı maddələr, xörək duzu, yumurta tozu

B) kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar

C) bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər

D) bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr

E) heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr

**347) Sual:**100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- A) 727
- B) 527
- C) 827
- D) 627**
- E) 701

**348) Sual:**Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz zülal və karbohidratlar vardır?

- A) 3,1% ; 2,6%**
- B) 3,6% ; 2,9%
- C) 4,2% ; 3,2%
- D) 1,7% ; 0,7%
- E) 1,9% ; 0,8%

**349) Sual:**Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz yağ və su vardır?

- A) 67% ; 25%**
- B) 69% ; 30%
- C) 50% ; 35%
- D) 77% ; 22%
- E) 70% ; 33%

**350) Sual:**Desert mayonezlərin tərkibini göstərin.

- A) bitki yağı, limon turşusu, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr**
- B) kərə yağı, bitki yağı, zülali maddələr, ətirli- dadlı əlavələr
- C) heyvanat yağı, sirkə turşusu, şəkər, karbohidrat
- D) zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər
- E) şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı, karbohidrat

**351) Sual:**Mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı**
- B) rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
- C) suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi



D) emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

E) suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi

**352) Sual:**Mayonezlərin sensor keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

A) 55

B) 10

C) 65

**D) 30**

E) 20

**353) Sual:**Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin.

A) bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr

B) kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar

C) bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər

D) heyvanat yağı, zülali maddələr, xörək duzu, yumurta tozu

E) heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr

**354) Sual:**Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

A) 3

B) 4

C) 5

D) 6

E) 2

**355) Sual:**Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

A) 3

B) 5

C) 2

D) 4

E) 6

**356) Sual:**Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- B) dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası
- C) yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı
- D) turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu
- E) turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası

**357) Sual:**Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
- B) dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
- C) turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
- D) rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
- E) rəngi, dadı, turşuluğu, yağlılığı, iyi

**358) Sual:**Mətbəx yağlarını göstərin.

- A) Bahar, Teksun, Həyat, Soya sun, Super Sun
- B) Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar
- C) Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun
- D) Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat
- E) Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun

**359) Sual:**Hermetik tarada donuz heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 12 ay
- E) 18 ay

**360) Sual:**Hermetik tarada mal heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**361) Sual:**Hermetik tarada qoyun heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**362) Sual:**Hermetik tarada mal heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**363) Sual:**Hermetik tarada donuz heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**364) Sual:**Hermetik tarada qoyun heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma

müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**365) Sual:**Çəllək və yeşikdə antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**366) Sual:**Çəllək və yeşikdə antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 24 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 12 ay

**367) Sual:**Çəkilib-bükülmüş antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**368) Sual:**Çəkilib-bükülmüş antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal qünündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 3 ay
- B) 6 ay
- C) 8 ay
- D) 4 ay
- E) 10 ay

**369) Sual:**-10-dan o dər.S-ədək antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 9 ay
- B) 12 ay
- C) 10 ay
- D) 14 ay
- E) 18 ay

**370) Sual:**1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 9 ay
- C) 8 ay
- D) 10 ay
- E) 12 ay

**371) Sual:**5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 3 ay
- B) 4 ay
- C) 6 ay
- D) 8 ay
- E) 12 ay

**372) Sual:**11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 1,5 ay

- B) 3,5 ay
- C) 6,5 ay
- D) 7,5 ay
- E) 4,5 ay

**373) Sual:**-10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 9 ay
- B) 12 ay
- C) 10 ay
- D) 14 ay
- E) 18 ay

**374) Sual:**1-dən 4 ər.S-dək antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 9 ay
- C) 8 ay
- D) 10 ay
- E) 12 ay

**375) Sual:**5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 3 ay
- B) 4 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**376) Sual:**11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 1,5 ay
- B) 3,5 ay
- C) 6,5 ay
- D) 8,5 ay

E) 2,5 ay

**377) Sual:** 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 1,5 ay

B) 3,5 ay

C) 6,5 ay

D) 8,5 ay

E) 2,5 ay

**378) Sual:** -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 9 ay

B) 12 ay

C) 10 ay

D) 11 ay

E) 18 ay

**379) Sual:** 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 6 ay

B) 7 ay

C) 8 ay

D) 10 ay

E) 12 ay

**380) Sual:** 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 3 ay

B) 4 ay

C) 6 ay

D) 7 ay

E) 10 ay

**381) Sual:** 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 2 ay
- B) 4 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**382) Sual:**-10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 4 ay
- C) 9 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**383) Sual:**1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 4 ay
- B) 8 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**384) Sual:**11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 1 ay
- B) 8 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**385) Sual:**-10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 9 ay



D) 7 ay

E) 10 ay

**386) Sual:** 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 4 ay

B) 8 ay

C) 6 ay

D) 7 ay

E) 10 ay

**387) Sual:** 5-dən 10 dər.S-a qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 2 ay

B) 4 ay

C) 6 ay

D) 7 ay

E) 10 ay

**388) Sual:** 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 1 ay

B) 8 ay

C) 6 ay

D) 7 ay

E) 5 ay

**389) Sual:** -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 6 ay

B) 4 ay

C) 9 ay

D) 7 ay

E) 10 ay

**390) Sual:**1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 4 ay
- B) 8 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 12 ay

**391) Sual:**5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 2 ay
- B) 4 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**392) Sual:**11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 1 ay
- B) 8 ay
- C) 6 ay
- D) 7 ay
- E) 10 ay

**393) Sual:**Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin nəmliyi necə %-dir?

- A) 49-50%
- B) 39-40%
- C) 29-30%
- D) 19-20%
- E) 59-60%

**394) Sual:**Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- A) pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- B) sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən

- C) pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən
- D) duzlu süddən, yaxud çiy süddən
- E) duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş

**395) Sual:**əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- A) 8%,10%, 20 və 35%
- B) 5%,17%, 20 və 35%
- C) 8%, 20%, 25% və 40%
- D) 3,2% 5,0% 10 % və 20%
- E) 5,0% 10% 20 və 30%

**396) Sual:**əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə necə % kakao tozu olur?

- A) 2,5%
- B) 3,0 %
- C) 3,5 %
- D) 4,0 %
- E) 1,5 %

**397) Sual:**Südü yağsız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir?

- A) kozein, laktoza, zərdab zülalı, mineral maddələr
- B) laktoza, üzvü turşular, yağ, su
- C) kozein, süd yağı, zülallar, süd şəkəri
- D) zərdab zülalı, laktoza, yağ, su
- E) mineral maddələr, laktoza, yağ, su

**398) Sual:**Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- A) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos
- B) heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos
- C) kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
- D) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos
- E) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos.

**399) Sual:**Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
- B) suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- C) yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- D) ərimə temperaturu, turşuluğu, yağılılığı, rəngi, şəffaflığı
- E) suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlığı

**400) Sual:**Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- A) 10
- B) 30
- C) 50
- D) 40
- E) 20

**401) Sual:**Marqarin yağlarını göstərin.

- A) Sana, Ona, Yayla, Final, Aysun, Paşa, Möcüzə
- B) Soya Sun, Super Sun, Yayla, Ona
- C) Teksun, Yayla, Final, Ona, Sana
- D) Bahar, Teksun, Sana, Ona, Yayla
- E) Aysun, Teksun, Bahar, Həyat, Ona

**402) Sual:**100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibində zülalın miqdarı nə qədərdir?

- A) 15qr
- B) 20 qr
- C) 25 qr
- D) 30 qr
- E) 35 qr
- F) 15 qr

**403) Sual:**100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibində yağın miqdarı nə qədərdir?

- A) 25qr
- B) 30 qr
- C) 35 qr
- D) 40 qr
- E) 45 qr
- F) 25 qr

**404) Sual:** Malış quru süd qarışığının tərkibində səkərin miqdarı necə % ola bilər?

- A) 23%
- B) 25%
- C) 28%
- D) 30%
- E) 32%

**405) Sual:** Malış quru süd qarışığının tərkibində yağın miqdarı necə %dək ola bilər?

- A) 25%-dək
- B) 30%-dək
- C) 35%-dək
- D) 40%-dək
- E) 45%-dək

**406) Sual:** Pəhriz xamasının tərkibində necə % yağ və dərəcə T turşuluğu olmalıdır?

- A) 10% və 75-95 dərəcə T
- B) 5% və 50-75 dərəcə T
- C) 15% və 80-105 dərəcə T
- D) 3% və 60-80 dərəcə T
- E) 7% və 50-72 dərəcə T

**407) Sual:** Yağlılığı 20% və 35%-li qaymağı necə dərəcə S-də və saniyə pasteurizə edirlər?

- A) 78-80 dərəcə S və 15-30 saniyə
- B) 70-72 dərəcə S və 10-20 saniyə

- C) 65-67 dərəcə S və 30-40 saniyə
- D) 85-87 dərəcə S və 15-30 saniyə**
- E) 120-122 dərəcə S və 5 saniyə

**408) Sual:**Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- A) 3**
- B) 4
- C) 2
- D) 5
- E) 6

**409) Sual:**Şəkərli qatılaştırılmış üzvlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- A) 43,5%**
- B) 46,7%
- C) 33,3%
- D) 49,2%
- E) 38, 4%

**410) Sual:**Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz su var?

- A) 20%
- B) 25%
- C) 30%**
- D) 40%
- E) 35%

**411) Sual:**Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- A) 44%**
- B) 48%
- C) 50%
- D) 49%
- E) 47%

**412) Sual:**Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz su vardır?

- A) 29,3%
- B) 27,5%**
- C) 30,1%
- D) 31,6%
- E) 29,8%

**413) Sual:**Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- A) 47,5%
- B) 48,5%
- C) 49,5%
- D) 43,5%**
- E) 50,5%

**414) Sual:**Quru üzlü süddə neçə faiz su olur?

- A) 4- 7%**
- B) 8- 10%
- C) 1- 3%
- D) 9- 11%
- E) 10- 12%

**415) Sual:**Quru üzlü süddə neçə faiz yağ olur?

- A) 30%- ə qədər
- B) 25%- ə qədər**
- C) 35%- ə qədər
- D) 40%- ə qədər
- E) 45%- ə qədər

**416) Sual:**Qısa müddətli pasterizə 15- 20 saniyə ərzində hansı temperatuda edilir?

- A) 68- 70 dərəcə C**

- B) 77- 79 dərəcə C
- C) 80- 82 dərəcə C
- D) 66- 69 dərəcə C
- E) 72- 76 dərəcə C**

**417) Sual:**Ani pastemizə saxlanılmadan neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- A) 85 dərəcə C**
- B) 89 dərəcə C
- C) 92 dərəcə C
- D) 95 dərəcə C
- E) 87 dərəcə C

**418) Sual:**Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südün neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?

- A) 140- 160 dərəcə C
- B) 90- 110 dərəcə C
- C) 100- 115 dərəcə C
- D) 120- 130 dərəcə C**
- E) 145- 150 dərəcə C

**419) Sual:**Uşaqlar üçün sayılan Малыш - da rütubət neçə faizdən artıq olmamalıdır?

- A) 5
- B) 8
- C) 4**
- D) 3
- E) 2

**420) Sual:** Hipp 1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- A) 3
- B) 10
- C) doğulan gündən 6 ayadək**
- D) 1 yaşınadək



E) 1 yaşından 3 yaşınadək

**421) Sual:**Quru süddə piyvəri tam qüsuru hansı halda yaranır?

- A) istehsal prosesi düzgün aparılmadıqda
- B) istehsalında yağlı süddən istifadə edildikdə
- C) süd yağı oksidləşdikdə
- D) germetik tarada saxlanmadıqda
- E) yüksək temperaturda qurudulduqda

**422) Sual:**Yağlılığı 8% və 10% olan qaymaqda neçə dərəcə T (dərəcə terner) turşuluq olmalıdır?

- A) 19 dərəcə
- B) 23 dərəcə
- C) 25 dərəcə
- D) 21 dərəcə
- E) 27 dərəcə

**423) Sual:**Süddə orta hesabla ... faiz su olur.

- A) 77,5
- B) 80,7
- C) 87,5
- D) 94,5
- E) 95,7

**424) Sual:**Mineral maddələr südün ümumi miqdarının neçə faizə qədərini təşkil edir?

- A) 1
- B) 3
- C) 5
- D) 7
- E) 10

**425) Sual:**Süd yağının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitaminə çevrilir?

- A) A
- B) B
- C) K
- D) D**
- E) E

**426) Sual:**Südün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- A) 140-155 dərəcə C
- B) 130-140 dərəcə C
- C) 135-150 dərəcə C**
- D) 138-145 dərəcə C
- E) 140-150 dərəcə C

**427) Sual:**Südün ani pasterizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- A) 90 dərəcə C
- B) 79 dərəcə C
- C) 80 dərəcə C
- D) 85 dərəcə C**
- E) 75 dərəcə C

**428) Sual:**Aşağıdakı sıralardan hansı südün sıxlığına uyğun gəlir?

- A) 1,027-1,030**
- B) 1,028-1,035
- C) 1,025-1,030
- D) 1,025-1,030
- E) 1,020-1,025

**429) Sual:**Nə zaman süd bakterisid xassəyə malik olur?

- A) südün soyudulduğu dövr
- B) mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr**
- C) südün sağıldığı dövr

D) südün keyfiyyəti yoxlandığı dövr

E) südün tərkibində mikroorqanizmlərin sayı 5000-dən çox olmadığı dövr

**430) Sual:**Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

A) 80-85%

**B) 83-89%**

C) 75-80%

D) 85-90%

E) 82-86%

**431) Sual:**Aşağıdakı sıralardan hansı südün qısamüddətli pasterizasiyasını göstərir?

A) 62-65

B) 70-75

C) 65-69

**D) 72-76**

E) 75-85

**432) Sual:**Aşağıdakı sıralardan hansı südün uzunmüddətli pasterizasiyasını göstərir?

A) 72-74 dərəcə C

B) 63-69 dərəcə C

**C) 63-65 dərəcə C**

D) 59-62 dərəcə C

E) 60-65 dərəcə C

**433) Sual:**Sd yağıının ərimə temperaturu neçədir?

A) 22- 26 dərəcə C

B) 35- 40 dərəcə C

**C) 27- 34 dərəcə C**

D) 35- 40 dərəcə C

E) 18- 23 dərəcə C

**434) Sual:**Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- A) 98- 99%
- B) 92- 93%
- C) 94- 95%
- D) 90- 92%
- E) 95- 96%

**435) Sual:**Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

- A) 16- 18 dərəcə T
- B) 19- 21 dərəcə T
- C) 22- 24 dərəcə T
- D) 25- 27 dərəcə T
- E) 20- 22 dərəcə T

**436) Sual:**Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

- A) 100,5 dərəcə C
- B) 100,6 dərəcə C
- C) 100,2 dərəcə C
- D) 100,7 dərəcə C
- E) 100,4 dərəcə C

**437) Sual:**Şəkərli qatılaştırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz su vardır?

- A) 28%
- B) 29%
- C) 30,5%
- D) 26,5%
- E) 18,7%

**438) Sual:**Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

- A) südü uzun müddət aşağı temperaturda saxladıqda
- B) heyvanın yemində yovşan otu olduqda

- C) süd turşusu bakteriyalarının inkişafı zamanı
- D) bağırsaq çöplərinin inkişafı zamanı
- E) yelinin bəzi xəstəlikləri zamanı

**439) Sual:**Südün yağsız quru qalığı ibarətdir:

- A) kazein + laktoza + zərdab zülalı + mineral maddələr
- B) laktoza + üzvü turşular + yağ + su
- C) kazein + süd yağı + zülal + süd şəkəri
- D) zərdab zülalı + laktoza + yağ + su
- E) kazein + mineral maddələr + yağ + su

**440) Sual:**Südün qısa müddətli pasterizasiyasının aparıldığı temperaturu və müddəti qeyd edin.

- A) 63-65 dər.Selsidə 3-5 dəq.
- B) 63-65 dər.Selsidə 15-20 san.
- C) 72-76 dər.Selsidə 3-5 dəq
- D) 72-76 dər.Selsidə 15-20 san**
- E) 85 dər.Selsidə ani olaraq

**441) Sual:**Südün uzun müddətli pasterizasiyasının həyata keçirildiyi temperaturu və müddəti qeyd edin.

- A) 63-65 dər.Selsidə bir neçə dəq.
- B) 63-65 dər.Selsidə bir neçə san
- C) 72-76 dər.Selsidə bir neçə dəq.
- D) 72-76 dər.Selsidə bir neçə san.
- E) 85 dər.Selsidə ani olaraq

**442) Sual:**Süd sağılıandan sonra normal şəraitdə immun cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların inkişaf etməsinə maneçilik göstərir?

- A) 2 saat ərzində
- B) 3 saat ərzində
- C) 6 saat ərzində**
- D) 8 saat ərzində
- E) 10 saat ərzində

**443) Sual:**Düzgün variantı qeyd edin.

- A) Sütün tərkibində 220 komponent olur
- B) Ani pastemizə saxlanılmadan 70 dərəcə Selsidə həyata keçirilir
- C) Qısa müddətli pastemizə 15- 20 saniyə ərzində 80-85 dərəcə Selsidə həyata keçirilir
- D) Süddə mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr bakteriosid faza adlanır
- E) Süd yağının ərimə temperaturu 27-34 dərəcə Selsidir

**444) Sual:**Düzgün olmayan variantı qeyd edin.

- A) Sütün sterilizasiyası 90-95 dərəcə Selsi temperaturda həyata keçirilir
- B) Sütün ümumi miqdarının 1% -ə qədərini mineral maddələr təşkil edir
- C) Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südü 120-130 dərəcə Selsi temperaturda sterilizə edirlər
- D) Sütün ani pastemizasiyası 85 dərəcə Selsi temperaturda aparılır
- E) Sütün tərkibindəki erqosterin raxit xəstəliyinin qarşısını alır

**445) Sual:**Kimyəvi tərkibi dəyişdirilmiş süd necə adlanır?

- A) normallaşdırılmış
- B) bərpa edilmiş
- C) sublimə edilmiş
- D) homogenizə edilmiş
- E) göstərilənlərdən heç biri

**446) Sual:**Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

- A) 1,8%
- B) 2,0 %
- C) 2,2%
- D) 2,5%
- E) 1,6%

**447) Sual:**Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

- A) 50-200 mq%

- B) 100-250 mq%
- C) 150-300 mq%
- D) 200-350 mq%
- E) 250-400 mq%

**448) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterizasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 12 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 24 ay

**449) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 3 ay
- B) 6 ay
- C) 8 ay
- D) 10 ay
- E) 12 ay

**450) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 10 ay
- D) 12 ay
- E) 18 ay

**451) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfındığı yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 3 ay
- C) 8 ay

D) 10 ay

E) 12 ay

**452) Sual:**Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

A) 1,5 ay

B) 2,5 ay

C) 3,5 ay

D) 4,5 ay

E) 1,0 ay

**453) Sual:**Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram heyvanat yağı yeməlidir?

A) 40

B) 30

C) 50

**D) 20**

E) 60

**454) Sual:**Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram bitki yağı yeməlidir?

A) 35

**B) 25**

C) 55

D) 45

E) 60

**455) Sual:**Lipidlər neçə qrupa bölünür?

A) 3

B) 2

C) 4

D) 5

E) 6



**456) Sual:**Mal yağının ərimə temperaturu neçədir?

- A) 25- 27 dərəcə C
- B) 32- 35 dərəcə C
- C) 35- 39 dərəcə C
- D) 22- 31 dərəcə C**
- E) 38- 40 dərəcə C

**457) Sual:**Maye yağların hidrogenlə doydurularaq, emal edilib bərk yağa çevrilməsi prosesi necə adlandırılır?

- A) hidrogenləşdirmə**
- B) homogenləşdirmə
- C) samogenləşdirmə
- D) fotogenləşdirmə
- E) litogenləşdirmə

**458) Sual:**100 qram marqarin çeşidindən asılı olaraq neçə kkal enerji verir?

- A) 748- 810 kkal
- B) 812- 880 kkal
- C) 882- 930 kkal
- D) 637- 746 kkal**
- E) 760- 905 kkal

**459) Sual:**Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B) 4
- C) 5
- D) 6
- E) 3**

**460) Sual:**Marqarinin orqanoleptiki üsulla hansı göstəriciləri təyin edilir?

- A) xarici görünüşü, konsistensiyası, dadı və iyi**
- B) xarici görünüşü, konsistensiyası, suyun və duzun miqdarı

- C) xarici görünüşü, konsistensiyası, yağın miqdarı
- D) xarici görünüşü, dadı, iyi, suyun və duzun miqdarı
- E) xarici görünüşü, konsistensiyası, duzun miqdarı

**461) Sual:**Çeşidindən asılı olaraq marqarində suyun miqdarı nə qədərdir?

- A) 18- 20%
- B) 20- 22%
- C) 22- 24%
- D) 22- 24%
- E) 19- 23%

**462) Sual:**Kərə yağı istehsalında qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi qatılır?

- A) karotinoid
- B) orlean**
- C) ultramarin
- D) indiqo
- E) koler

**463) Sual:**Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- A) iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdarı
- B) şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu
- C) sıxlığı, nəmliyi, rəngi
- D) konsistensiyası, çöküntünün miqdarı, yod ədədi
- E) uçucu yağ turşularının miqdarı, ərimə, donma temperaturu, şüasındırma əmsalı

**464) Sual:**Bitki yağlarında fiziki- kimyəvi üsulla hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- A) həcm kütləsi, şüasındırma əmsalı, konsistensiyası
- B) sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə, donma temperaturu, uçucu yağ turşusunun miqdarı, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi**
- C) ərimə- donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı
- D) turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
- E) rəngi, çöküntünün miqdarı, sıxlıq, dadı, iyi

**465) Sual:** Bitki yağları konsistensiyasına görə hansı qruplara bölünür?

- A) maye, bərk yağlar
- B) duzlu qarışıq yağlar
- C) qurumayan, bərk yağlar
- D) maye, quruyan yağlar
- E) yarımquruyan, bərk yağlar

**466) Sual:** Yarımquruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- A) qarğıdalı, çətənə, palma, kokos yağları
- B) qarğıdalı, soya, günəbaxan, pambıq yağları**
- C) kakao, badam, zeytun, çətənə yağları
- D) gənəgərçək, muskat, kokos, soya yağları
- E) pambıq, palma, palma- nüvə, muskat yağları

**467) Sual:** Yağların hansı göstəricisi refraktometrlə təyin edilir?

- A) yod ədədi
- B) şüasındırma əmsalı**
- C) turşuluq ədədi
- D) sabunlaşma ədədi
- E) Reyxert-Meyssel ədədi

**468) Sual:** Duzsuz kərə yağının tərkibində neçə faiz rütubət vardır?

- A) 89%
- B) 82,5%**
- C) 85,5%
- D) 83,7
- E) 84,5%

**469) Sual:** Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?

- A) 20%

- B) 27%
- C) 30%
- D) 25%**
- E) 23%

**470) Sual:**Pəhriz kərə yağının rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- A) 20%
- B) 26%**
- C) 25%
- D) 21%
- E) 23%

**471) Sual:**Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdir?

- A) 25%**
- B) 30%
- C) 20%
- D) 27%
- E) 23%

**472) Sual:**Kərə yağının rənginin ağ və solğun olması nöqsanına səbəb nədir?

- A) iri duzdan istifadə olunması
- B) boyağın olmaması və ya kərə yağı rəngləyəndə rəngin az vurulması, süd yağında piqmentlərin çatışmaması**
- C) maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
- D) iri damcılar olanda kərə yağda nəməkovun qeyri- müntəzəm dispersləşməsi
- E) kərənin tələsik emal olunması

**473) Sual:**Kərə yağında, en kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

- A) kərə yağının kifayət qədər yuyulması və emal olunması**
- B) qatılan duzun standartdan çox olması
- C) duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
- D) emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

E) kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi

**474) Sual:**Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

A) qaymağı yetişdirəndə, emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

B) lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri

C) kərəyə kif sporların düşməsi

D) kərənin çox duzlanması

E) yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi

**475) Sual:**100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

A) 545-600

B) 345-450

C) 296-400

**D) 637-746**

E) 475-598

**476) Sual:**Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralarda hansına uyğun gəlir?

A) zülal və boya maddələri

B) fermentlər və su

C) doymuş yağ turşuları və mumlar

**D) əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar**

E) tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular

**477) Sual:**Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

A) sərbəst yağ turşuları ilə sterollar

B) doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər

C) triqliseridlər və boyaq maddələri

D) doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

**E) yağla suyun yüksək dispersiyası**

**478) Sual:**Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- A) hidrogenin alınması və təmizlənməsi
- B) katalizatorun hazırlanması
- C) yağların saflaşdırılması
- D) yağların hidrogenlə doydurulması
- E) hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi

**479) Sual:** Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- A) lipaza fermenti
- B) fosfataza fermenti
- C) reduktaza fermenti
- D) katalaza fermenti
- E) peroksidaza fermenti

**480) Sual:** Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- A) doymuş yağ turşuları
- B) fermentlər**
- C) doymamış yağ turşuları
- D) fosfatidlər
- E) mumlar

**481) Sual:** Yağların qaxsımasının (acımasının) qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- A) antioksidantlar
- B) qələvi
- C) su
- D) turşu
- E) duz

**482) Sual:** Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- A) yağın oksidləşməsi
- B) yağın acılaşması
- C) yağların hidrolizi**

- D) yağların birləşməsi
- E) yağların parçalanması

**483) Sual:** Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- A) 4
- B) 5
- C) 2**
- D) 6
- E) 3

**484) Sual:** Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- A) steroidlər
- B) triqliseridlər
- C) poliqliseridlər
- D) qliseridlər
- E) lipidlər**

**485) Sual:** Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- A) qipidlər
- B) lipoidlər**
- C) dipoidlər
- D) sipoidlər
- E) slipoidlər

**486) Sual:** Marqarin yağı ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

- A) 1893- cü ildə
- B) 1899- cu ildə
- C) 1871- ci ildə**
- D) 1879- cu ildə
- E) 1880- ci ildə

**487) Sual:**Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- A) 85- 87,7%
- B) 94, 96,7%**
- C) 83- 84,8%
- D) 100%
- E) 75- 80%

**488) Sual:**Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

- A) yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması zamanı
- B) temperatur rejiminə düzgün əməl etmədikdə**
- C) süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi zamanı
- D) süd yağının polimerləşməsi zamanı
- E) proteaza fermentinin təsiri ilə zülalların hidrolizi zamanı

**489) Sual:**Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın temperaturu neçə olmalıdır?

- A) -4-dən... -6 dərəcə Selsiyə qədər
- B) -6-dən... -8 dərəcə Selsiyə qədər
- C) -8-dən... -10 dərəcə Selsiyə qədər
- D) -10-dən... -12 dərəcə Selsiyə qədər
- E) -12-dən... -18 dərəcə Selsiyə qədər**

**490) Sual:**Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortuna aid edilir?

- A) ən azı 41 ball
- B) ən azı 40 ball
- C) ən azı 30 ball
- D) ən azı 37 ball**
- E) ən azı 32 ball

**491) Sual:**Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortuna aid edilir?

- A) ən azı 41 balla**
- B) ən azı 46 balla



- C) ən azı 39 balla
- D) ən azı 37 balla
- E) ən azı 32 balla

**492) Sual:**Aşağıdakı variantların hansında zərdab kərə yağının növləri qeyd edilmişdir?

- A) duzsuz və duzlu
- B) şirin və turş
- C) duzlu, duzsuz, şirin və turş
- D) meyvəli, kakaolu və qəhvəli
- E) pastemizə edilmiş, sterilizə edilmiş və əridilmiş

**493) Sual:**Qeyd edilənlərdən hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- A) yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması
- B) çökdürmə, filtrasiya, dondurulma
- C) hidratasiya, neytrallaşdırma
- D) dezodorasiya, dondurulma, çökdürülmə
- E) mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, filtrasiya

**494) Sual:**Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- A) hidratasiya, neytrallaşdırma
- B) hidratasiya, çökdürülmə
- C) dezodorasiya, dondurulma
- D) filtrasiya, dezodorasiya
- E) yağın ağardılması, çökdürülməsi

**495) Sual:**Göstərilənlərdən hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aid edilir?

- A) çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə
- B) mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, hidratasiya, çökdürmə
- C) yağın ağardılması, hidratasiya, dezodorasiyası
- D) hidratasiya, neytrallaşdırma, dondurulma
- E) yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması

**496) Sual:**Aşağıdakı sıraların hansında bitki yağlarının alınma üsulları düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- A) presləmə, ekstraksiya
- B) sintetik, sterilizasiya
- C) bioloji, kimyəvi
- D) presləmə, hidratasiya
- E) hidratasiya, dezodorasiya

**497) Sual:**Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- A) fiziki-kimyəvi, sitoloji, histoloji
- B) kimyəvi, biokimyəvi, biofiziki
- C) fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- D) fiziki, kimyəvi, biokimyəvi
- E) fiziki, fiziki-kimyəvi, sitoloji

**498) Sual:**Hansı fermentin təsiri ilə bitki yağının turşuluq ədədi yüksəlir?

- A) lipaza
- B) fosfataza
- C) reduktaza
- D) katalaza
- E) peroksidaza

**499) Sual:**Mövcud standartla görə pəhriz kərə yağının tərkibindəki bitki yağının %-lə miqdarını göstərin.

- A) 15%
- B) 20%
- C) 35%
- D) 25%**
- E) 30%

**500) Sual:**Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- A) 100-ə qədər

- B) 100-150
- C) 150-190
- D) 190-220**
- E) 250-dən çox

**501) Sual:**Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

- A) 100-145**
- B) 100-ə qədər
- C) 150-200
- D) 210-230
- E) 250-dən çox

**502) Sual:**Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

- A) 100-ə qədər**
- B) 150-200
- C) 200-250
- D) 250-300
- E) 300-dən çox

**503) Sual:**Yağların tərkibində biokimyəvi proseslərin baş verməsinə nə səbəb olur?

- A) fermentlər**
- B) doymuş yağ turşuları
- C) doymamış yağ turşuları
- D) fosfatidlər
- E) mumlar

**504) Sual:**Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur? 1.olein; 2.linol; 3.linolen; 4.stearin; 5.oksiturşular

- A) yalnız 5**
- B) 2,3
- C) 1,5
- D) 3,4

E) 2,4

**505) Sual:**Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın daxilində nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

- A) 85%
- B) 80%
- C) 75%
- D) 70%
- E) 68%

**506) Sual:**Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- A) saflaşdırma
- B) hidratasiya
- C) dezodarasıya
- D) çökdürmə
- E) vinterezasiya

**507) Sual:**Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- A) fosfatidlərdən
- B) triqliseridlərdən
- C) tokoferoldan
- D) boya maddələrindən
- E) sərbəst yağ turşularından

**508) Sual:**Mövcud standartta əsasən kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- A) 15%
- B) 20%
- C) 25%
- D) 32%
- E) 35%

**509) Sual:**Axın xəttində kərə yağının istehsalı zamanı tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- A) 25%
- B) 45%
- C) 60,5%
- D) 73,5%
- E) 82,5%

**510) Sual:**Çalxalanma üsulu ilə kərə yağının istehsalında tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- A) 25-45%
- B) 52-54%
- C) 35-65%
- D) 65-70%
- E) 80-82,5%

**511) Sual:**Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortuna aid edilir?

- A) 100-88 balla
- B) 100-97 balla
- C) 97-80 balla
- D) 87-80 balla
- E) 78-60 balla

**512) Sual:**Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortuna aid edilir?

- A) 100-88 balla
- B) 90-85 balla
- C) 86-81 balla
- D) 87-80 balla
- E) 79-70 balla

**513) Sual:**Bitki yağlarında fiziki-kimyəvi üsulla müəyyən edilməyən keyfiyyət göstəricisini qeyd edin

- A) konsistensiyası
- B) şüasındırma əmsalı
- C) sabunlaşma ədədi

- D) donma temperaturu
- E) turşuluq ədədi

**514) Sual:** Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla müəyyən edilməyən keyfiyyət göstəricisini qeyd edin.

- A) rəngi və iyi
- B) konsistensiyası və dadı
- C) şəffaflığı
- D) çöküntünün miqdarı
- E) ərimə temperaturu

**515) Sual:** Marqarin yağının tərkibi:

- A) yağ və suyun yüksək dispersiyası
- B) sərbəst yağ turşuları və sterollar
- C) doymuş yağ turşuları və boyaq maddələri
- D) triqliseridlər və vitaminlər
- E) doymamış yağ turşuları və stearin turşusu

**516) Sual:** Hansı variantda bitki yağlarında fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilən göstəricilər qeyd edilmişdir?

- A) sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə, donma temperaturu, uçucu yağ turşusunun miqdarı, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi
- B) həcm kütləsi, şüasındırma əmsalı, konsistensiyası, rəngi
- C) ərimə- donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı, iyi
- D) turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası, rəngi
- E) rəngi, çöküntünün miqdarı, sıxlıq, dadı, iyi

**517) Sual:** Göstərilən variantların hansı bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilən keyfiyyət göstəricilərini əks etdirir?

- A) şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu
- B) sıxlığı, nəmliyi, rəngi, şüasındırma əmsalı
- C) konsistensiyası, çöküntünün miqdarı, yod ədədi
- D) uçucu yağ turşularının miqdarı, ərimə, donma temperaturu
- E) iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdarı

**518) Sual:**Qüvvədə olan standarta müvafiq olaraq duzsuz kərə yağının nəmlik faizini qeyd edin.

- A) 89%
- B) 82,5%**
- C) 85,5%
- D) 83,7
- E) 84,5%

**519) Sual:**Aşağıdakı variantların hansında günəbaxan tumunun tərkibindəki mumun faizlə miqdarı düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- A) 1,8%**
- B) 2,2%
- C) 2,5%
- D) 2,8%
- E) 3,2%

**520) Sual:**Standarta görə təzə palma yağında neçə mq% karotin olur?

- A) 50-200 mq%**
- B) 200-250 mq%
- C) 250-300 mq%
- D) 300-350 mq%
- E) 350-400 mq%

**521) Sual:**Azərbaycanda qüvvədə olan standarta əsasən pəhriz kərə yağında nəmliyin faizlə miqdarını qeyd edin.

- A) 15%
- B) 17%
- C) 20%
- D) 22%
- E) 26%**

**522) Sual:**Hansı sırada marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün şəkildə göstərilmişdir?

**A) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas**

- B) təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, soya, qarğıdalı yağlarından alınan salomas
- C) donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas
- D) hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kakos, zeytun, badam yağlarından alınan salomas
- E) kərə yağı, heyvanat yağı, bitki yağı, qaymaq, xama

**523) Sual:**Hansı məhsullar mayonez istehsalında emulqator kimi istifadə edilir?

- A) süd kazeini və yumurta sarısı
- B) yumurta və xardal
- C) yumurta ağı və sirkə
- D) süd kazeini və qıtıqotu
- E) yumurta və bitki yağı

**524) Sual:**Hansı sırada mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- A) saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- B) bitki və heyvanat yağı, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, kornişon, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- C) saflaşdırılmış bitki və hevanat yağı, yumurta tozu, quru süd, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- D) bitki yağı, donuz piyi, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- E) saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta, quru süd, qıtıqotu, ədviyyələr, müxtəlif dad və ətirverici maddələr

**525) Sual:**Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına müvafiq gəlir?

- A) tsiklik yağ turşuları + doymamış hidrositurşular
- B) əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları + fosfatidlər + mumlar
- C) sərbəst yağ turşuları + sterollar
- D) fermentlər + su
- E) doymuş yağ turşusu + stearin turşusu

**526) Sual:**100 qram marqarinin qəbulu zamanı orqanizm nə qədər enerji alır?

- A) 379-415 kkal
- B) 475-546 kkal
- C) 537-629 kkal
- D) 637-746 kkal



E) 673-764 kkal

**527) Sual:**Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənir?

- A) tərkibində daha çox heyvanat yağının olmasına görə
- B) tərkibində daha çox bitki yağının olmasına görə
- C) tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- D) tərkibindəki vitaminlərin miqdarına görə
- E) saxlanmaya daha davamlı olduğuna görə

**528) Sual:**Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma 1-ci növə aid edilir?

- A) 65-70 balla
- B) 70-72 balla
- C) 72-75 balla
- D) 75-80 balla
- E) 80-90 balla

**529) Sual:**Ticarət şəbəkəsində dondurmanı -12 dərəcə Selsidən yüksək olmayan temperaturda neçə gündən çox saxlamaq olmaz?

- A) 1 gündən
- B) 2 gündən
- C) 3 gündən
- D) 4 gündən
- E) 5 gündən

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

- A) 35- 53%
- B) 25- 35%
- C) 35- 50%
- D) 40- 60%
- E) 28- 45%

**531) Sual:**Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- A) kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- B) kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağsız südü turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- C) kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- D) kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə
- E) kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə

**532) Sual:** Texnologiya və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə qrupa bölünür?

- A) 3
- B) 2
- C) 6
- D) 5
- E) 4

**533) Sual:** Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- A) yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5% yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- B) yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5% yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- C) üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10 % yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- D) üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3 % yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- E) pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8 % yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

**534) Sual:** Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- A) 8%, 10%, 20%- li
- B) 10%, 18%, 25 və 40%- li
- C) 9%, 11%, 15 və 35%- li
- D) 25%, 20%, 25 və 30%- li
- E) 15%, 18%, 30- 35%- li

**535) Sual:** Hazırda ticarət şəbəkəsində ən çox hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- A) 30%- li
- B) 15%- li
- C) 40%- li

D) 20%- li

E) 8%- li

**536) Sual:**Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

A) həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə

B) zülallarla, üzvü turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə

C) karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə

D) zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə

E) həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə

**537) Sual:**Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

A) təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü süddən

B) təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən

C) təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən

D) quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən

E) quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən

**538) Sual:**Xamanın qidalılıq dəyəri hansı komponentlərin miqdarından asılıdır?

A) süd yağının, tam dəyərli zülalların, yağların və vitaminlərin miqdarından

B) yağların , lipidlərin, su və mineral maddələrin miqdarından

C) su, zülalların, yağların və pektin maddələrin miqdarından

D) yağların, vitaminlərin, su və karbohidratların miqdarından

E) vitaminlərin, dəyərli zülalların, yağların və yağ turşularının miqdarından

**539) Sual:**Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

A) 5

B) 4

C) 2

D) 1

E) 3

**540) Sual:**Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- A) 10%- dən 40%- ə qədər
- B) 15%- dən 40%- ə qədər
- C) 10%- dən 45%- ə qədər
- D) 10%- dən 35%- ə qədər
- E) 20%- dən 40%- ə qədər

**541) Sual:**Hazırda istehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- A) 40%
- B) 45%
- C) 42%
- D) 30%
- E) 22%

**542) Sual:**Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı, iyi
- B) turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
- C) xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu
- D) yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
- E) rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı, iyi

**543) Sual:**Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıvcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- A) 2
- B) 4
- C) 5
- D) 6
- E) 3

**544) Sual:**Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- A) mezofil streptokokk bakteriyalaradan hazırlanmış
- B) termofil streptokokk bakteriyalaradan hazırlanmış

- C) süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan hazırlanmış
- D) termofil süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalaradan hazırlanmış
- E) termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalaradan hazırlanmış

**545) Sual:**Aşağıdakı hansı sırada adi qatığın yağılılığı və turşuluğu düzgün göstərilmişdir?

- A) yağılılığı- 3,2%; turşuluğu- 110- 120 dərəcə Ternerdir
- B) yağılılığı- 4,0%; turşuluğu- 90- 130 dərəcə Ternerdir
- C) yağılılığı- 3,0%; turşuluğu- 100- 130 dərəcə Ternerdir
- D) yağılılığı- 3,5%; turşuluğu- 100- 120 dərəcə Ternerdir
- E) yağılılığı- 6%; turşuluğu- 95- 110 dərəcə Ternerdir

**546) Sual:**Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

- A) nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə Ternər
- B) nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə Ternər
- C) nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə Ternər
- D) nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə Ternər
- E) nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə Ternər

**547) Sual:**Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- A) 100
- B) 20
- C) 30
- D) 25
- E) 50

**548) Sual:**Aşağıdakı hansı sırada kərə yağının tərkibi daha dolğun göstərilmişdir?

- A) süd yağı, zülallar, mineral maddələr, süd şəkəri, vitaminlər
- B) karbohidratlar, yağlar, mineral maddələr, aldehidlər
- C) zülallar, yağlar, xolestrin, lesitin, aromatik maddələr
- D) süd şəkəri, süd yağı, yağlar, laktoza, karbohidratlar
- E) karbohidratlar, zülallar, yağlar, mineral maddələr

**549) Sual:**Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- A) vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- B) qəhvəli, karamelli, çijələkli, gilaslı
- C) moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- D) çijələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- E) çijələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu

**550) Sual:**Südəmə uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı necə % yağ olur?

- A) 25%
- B) 20%
- C) 15%
- D) 10%
- E) 8%

**551) Sual:**Südəmə uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən çoxu necə % su olur?

- A) 3%
- B) 5 %
- C) 8 %
- D) 7%
- E) 9%

**552) Sual:**Südəmə uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı necə % laktoza olur?

- A) 51%
- B) 41%
- C) 31%
- D) 21%
- E) 11%

**553) Sual:** Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitaminin miqdarı necə mq %-di?

- A) 0,15

- B) 0, 25
- C) 0, 20
- D) 0.25
- E) 0,30

**554) Sual:-**10-dan 0 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 75 gün
- B) 80 gün
- C) 85 gün
- D) 95 gün
- E) 90 gün

**555) Sual:**0-dan 4 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 60 gün
- B) 75 gün
- C) 50 gün
- D) 70 gün
- E) 90 gün

**556) Sual:**4-dən 10 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 45 gün
- B) 60 gün
- C) 55 gün
- D) 75 gün
- E) 85 gün

**557) Sual:**10-dan 15 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 30 gün
- B) 60 gün
- C) 55 gün
- D) 70 gün

E) 40 gün

**558) Sual:**-10-dan dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 45 gün
- B) 65 gün
- C) 55 gün
- D) 70 gün
- E) 85 gün

**559) Sual:**0-dan 4 dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 30 gün
- B) 40 gün
- C) 50 gün
- D) 70 gün
- E) 60 gün

**560) Sual:**4-dən 10 dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 20 gün
- B) 60 gün
- C) 50 gün
- D) 70 gün
- E) 30 gün

**561) Sual:**-10-dan 0 dər.S-ə qədər folqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 60 gün
- B) 75 gün
- C) 85 gün
- D) 70 gün
- E) 65 gün

**562) Sual:**0-dan 4 dər.S-ə qədər folqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?



- A) 45 gün
- B) 65 gün
- C) 50 gün
- D) 70 gün
- E) 55 gün

**563) Sual:**4-dən 10 dər.S-ə qədər falqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 30 gün
- B) 60 gün
- C) 50 gün
- D) 70 gün
- E) 40 gün

**564) Sual:**Çəllək və yeşikdə sümük heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**565) Sual:**Çəllək və yeşikdə sümük heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**566) Sual:**Çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**567) Sual:**Çəllək və yeşikdə qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**568) Sual:**Çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 12 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**569) Sual:**Çəllək və yeşikdə qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 12 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**570) Sual:**Çəllək və yeşikdə mal heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə

qədərdir?

- A) 12 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 6 ay
- E) 10 ay

**571) Sual:**Çəllək və yeşikdə mal heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 4 ay
- D) 2 ay
- E) 10 ay

**572) Sual:**Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma əla növə aid edilir?

- A) 81-85 balla
- B) 85-87 balla
- C) 87-91 balla
- D) 79-81 balla
- E) 91-95 balla

**573) Sual:**Pereeterifikasiya nədir?

- A) triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekul daxili dəyişməsi reaksiyasıdır
- B) triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır**
- C) triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
- D) yağ turşularının molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
- E) yağların istehsalı zamanı yağ turşularının dəyişməsi reaksiyasıdır

**574) Sual:**Marqaquselin necə hazırlanır?

- A) Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% donuz yağı istifadə etməklə

- B) Bitki salomasından başqa 20% donuz yağı istifadə etməklə
- C) Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% balıq yağı istifadə etməklə
- D) Bitki salomasından başqa 20% dəniz heyvanlarının yağı istifadə etməklə
- E) Bitki salomasından başqa 10% maye heyvanat yağı və 20% donuz yağı istifadə etməklə

**575) Sual:**Ukrayna yağı necə hazırlanır?

- A) bitki və dəniz heyvanları yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- B) pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından hazırlanır
- C) maye bitki yağı ilə hidrogenləşdirilmiş yağın qarışığından hazırlanır
- D) dəniz heyvanları yağının saloması və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- E) bitki yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır

**576) Sual:**Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıvcırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- A) kefir, qımız, yoğurt
- B) yoqurt, Meçnikov qatığı, xama
- C) qatıq, asidofilli süd, asidofilin
- D) süd, qımız, kefir
- E) kefir, kərə yağı, qımız

**577) Sual:**Heyvanat yağlarının tərkibində minimum neçə faiz doymuş yağ turşuları olur?

- A) 67%
- B) 47%**
- C) 60%
- D) 70%
- E) 74%

**578) Sual:**-18 dərəcə Selsidə heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 10 ay
- D) 12 ay

E) 18 ay

**579) Sual:**Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- A) balina yağı
- B) delfin yağı
- C) mal yağı
- D) qaraciyər yağı
- E) süd yağı

**580) Sual:** Oleo-yağ necə alınır?

- A) Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-70 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- B) Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-70 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- C) Yaş üsulla xam piy əvvəlcə 60-70 dərəcə Selsidə, sonra isə 100 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- D) Quru üsulla xam piy əvvəlcə 60-70 dərəcə Selsidə, sonra isə 100 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- E) Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-80 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar

**581) Sual:**Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

- A) 5 dəq
- B) 15 dəq**
- C) 30 dəq
- D) 40 dəq
- E) 60 dəq

**582) Sual:**Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- A) 89%
- B) 95%
- C) 98%**
- D) 78%
- E) 92%

**583) Sual:**Yığıma yağ necə istehsal edilir?

- A) əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir
- B) dəniz heyvanlarından alınan yağların əridilməsindən istehsal edilir
- C) balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir
- D) ancaq əla sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir
- E) dəniz və balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir

**584) Sual:**Göstərilənlərdən hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- A) süd yağı
- B) donuz yağı
- C) mal yağı
- D) sümük yağı
- E) balina yağı

**585) Sual:**Heyvanat yağlarının tərkibində maksimum neçə faiz doymuş yağ turşuları olur?

- A) 47%
- B) 60%**
- C) 74%
- D) 80%
- E) 85%

**586) Sual:**Heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

- A) şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlıq, yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, Polensk ədədi
- B) Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlıq
- C) yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi
- D) yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi**
- E) sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlıq

**587) Sual:**Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilmir?

- A) Qımız istehsalında asidofil və termofil çöpləri istifadə edilir
- B) Qımız at südündən hazırlanır
- C) Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar reduktaza fermenti ifraz edirlər

- D) Sütün təkibində olan reduktaza fermenti 75 dərəcə Selsi temperaturda inaktivləşir  
E) Sütün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar katalaza fermenti ifraz edirlər

**588) Sual:**Süd haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı səhvdir?

- A) Lipaza fermenti süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır  
B) Sütün sıxlığı laktodensimetr ilə müəyyən edilir  
C) Sütü 60 dərəcəyədək qızdırdıqda reduktaza öz aktivliyini itirir  
D) Sütün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur  
E) Sütün turşuluğu dərəcə Ternerlə ifadə olunur

**589) Sual:**Hansı variantda ərgin südün emal edildiyi temperatur və yağlılıq faizi göstərilmişdir?

- A) 85 dərəcə Selsi, 2% və 3% yağlılıq  
B) 95 dərəcə Selsi, 4% və 6% yağlılıq  
C) 65 dərəcə Selsi, 1% və 2% yağlılıq  
D) 59 dərəcə Selsi, 2% və 4% yağlılıq  
E) 70 dərəcə Selsi, 3% və 5% yağlılıq

**590) Sual:**Bərpa edilmiş südün hazırlanması üçün götürülmüş 130 kq quru süd neçə kq su ilə qarışdırılmalıdır?

- A) 456 l  
B) 557 l  
C) 688 l  
D) 749 l  
E) 886 l

**591) Sual:**Süd zülalının əsasını təşkil edir:

- A) kazein + aktomiozin + prolamin  
B) albumin + qlobulin + qllyutelin  
C) kazein + albumin + qlobulin  
D) qllyutelin + kazein + avenin  
E) kazein + miozin + leykozin

**592) Sual:**Pəhriz turş sūd məhsulları mayalanma xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- A) 4
- B) 2**
- C) 3
- D) 5
- E) 1

**593) Sual:**Sūdün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- A) sūd yağının dondurulması
- B) sūd yağının yüksək temperaturda əridilməsi
- C) sūd yağının bir yerə toplanması
- D) süddə yağ kürəciklərinin xırdalanması və sūdün hər tərəfinə bərabər yayılması**
- E) sūd yağının yığılması

**594) Sual:**Soyudulmamış sūdü bağlı qabda saxladıqda aerob və sūd turşusu mikrobları çoxaldıqda süddə hansı qüsurlar olur?

- A) acı dad
- B) sarımsaq- soğan qoxusu
- C) çürümə**
- D) dərman iyi
- E) selikli

**595) Sual:**Bəzi sūd turşusu bakteriyaları, bağırsağ bakteriyası, yelinin iltihabında sūdə mastit streptokokkunun yığılması süddə hansı konsistensiya qüsuru yaradır?

- A) çox sarı rəngli
- B) abı və göy rəngli
- C) kəsmikvari**
- D) selikli
- E) acıma

**596) Sual:**Qımız istehsalında hansı sūd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- A) bolqar çöpləri və maya göbələkləri



- B) mezofil və termofil çöpləri
- C) asidofil və maya göbələkləri
- D) termofil və bolqar çöpləri
- E) asidofil və termofil çöpləri**

**597) Sual:** Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- A) camış südü
- B) zebr südü
- C) at südü**
- D) keçi südü
- E) inək südü

**598) Sual:** Südü neçə dərəcədə qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

- A) 65 dərəcə C
- B) 70 dərəcə C
- C) 60 dərəcə C
- D) 75 dərəcə C**
- E) 72 dərəcə C

**599) Sual:** Südün tərkibində karotin su ilə birləşib hansı vitaminə çevrilir?

- A) D vitamininə
- B) C vitamininə
- C) E vitamininə
- D) A vitamininə**
- E) B 12 vitamininə

**600) Sual:** Hansı heyvanın südündə süd şəkəri çox olur?

- A) inək südündə
- B) at südündə**
- C) camış südündə
- D) keçi südündə

E) dəvə südündə

**601) Sual:**S d  yaşlı inəklərin s d  v  ağız s d n n qarışdırılması, yelinin iltihabı süddə hansı qüsurları yaradır?

A) acı dadı

B)  r m 

C) kəskin dadlı

**D) duzlu**

E) metal dadı

**602) Sual:**Südün tərkibində olan bəzi bağırsaq bakteriyaları, maya göbələkləri, yağı turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

A) dərman iyi

B) balıq iyi

C) ammonyak qoxulu

**D) k p kl nm **

E)  ox sulu

**603) Sual:**Hansı cavab variantında südün tərkibindəki reduktaza fermentinin inaktivasiya temperaturu qeyd edilmişdir?

A) 50 dərəcə Selsi

B) 55 dərəcə Selsi

C) 60 dərəcə Selsi

D) 65 dərəcə Selsi

**E) 75 dərəcə Selsi**

**604) Sual:** Südün tərkibindəki hansı ferment s d  yağını qliserinə v  yağı turşularına parçalayır?

A) fosfataza fermenti

B) reduktaza fermenti

C) katalaza fermenti

**D) lipaza fermenti**

E) peroksidaza fermenti

**605) Sual:**Hansı fermentin təsiri ilə südün pasterizə olub- olmamasını təyin edirlər?

- A) fosfataza fermenti
- B) peroksidaza fermenti
- C) katalaza fermenti
- D) reduktaza fermenti
- E) lipaza fermenti

**606) Sual:**Südün sıxlığı hansı cihazla təyin olunur?

- A) refraktometr
- B) ariometr
- C) laktodensimetr
- D) spirtometr
- E) yağölçən

**607) Sual:**Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

- A) amilaza fermenti
- B) katalaza fermenti
- C) reduktaza fermenti
- D) peroksidaza fermenti
- E) fosfataza fermenti

**608) Sual:**Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır?

- A) südün sağıldığı dövr
- B) mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr**
- C) südün soyudulduğu dövr
- D) südün tərkibində mikrobların sayı 5 mindən çox olmadığı dövr
- E) südün keyfiyyəti yoxlanılan dövr

**609) Sual:**Uzunmüddətli pasterizə bir neçə dəqiqə ərzində hansı temperaturda edilir?

- A) 50- 53 dərəcə C
- B) 63- 65 dərəcə C**
- C) 68- 70 dərəcə C

D) 56- 58 dərəcə C

E) 58- 61 dərəcə C

**610) Sual:**Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanın gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq olmalıdır?

A) 300 qr

B) 250 qr

C) 500 qr

D) 550 qr

E) 420 qr

**611) Sual:**Səhv variantı göstərin.

A) Südü 75 dərəcəyədək qızdırdıqda reduktaza öz aktivliyini itirir

B) Südün sıxlığı laktodensimetr ilə müəyyən edilir

C) Südün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur

D) Südün turşuluğu dərəcə Ternerlə ifadə olunur

E) Südün tərkibindəki fosfataza fermenti süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır

**612) Sual:**Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

A) 3-7 saata qədər

B) 6-12 saata qədər

C) 9-18 saata qədər

D) 12 saatdan 1 günə qədər

E) 12 saatdan 3 günə qədər

**613) Sual:**Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə olmalıdır?

A) 16 dər.T-dən çox və 1,032 q/kub.sm -dən az olmayan

**B) 19 dər.T- dən çox və 1,028 q/kub.sm -dən az olmayan**

C) 17 dər.T- dən çox və 1,030 q/kub.sm -dən az olmayan

D) 21 dər.T- dən az və 1,028 q/kub.sm -dən az olmayan

E) 23 dər.T- dən az və 1,025 q/kub.sm -dən az olmayan

**614) Sual:**Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- A) süd turşusuna qıcqırdan mezofil streptokokklardan
- B) psixrofil streptokokk bakteriyalardan
- C) süd turşusuna qıcqırdan termofil bakteriyalardan və bolqar çöplərindən
- D) asidofil və bolqar çöplərindən
- E) asidofil çöpləri və stafilokokklardan

**615) Sual:**Turşudulmuş süd məhullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- A) südün qəbulu→südün yağılılığının normallaşdırılması→südün pasterizə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- B) südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi→südün yağılılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- C) südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün yağılılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- D) südün qəbulu→südün yağılılığının normallaşdırılması →südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- E) südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün yağılılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→yetidirmə →soyutma və saxlanılma

**616) Sual:**Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- A) 16- 18%
- B) 14- 15%**
- C) 18- 20%
- D) 19- 21%
- E) 17- 19%

**617) Sual:**Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- A) 17- 19%
- B) 18- 20%
- C) 19- 21%
- D) 20- 22%**

E) 15- 16%

**618) Sual:**Orqanoleptiki qaydada dondurmanın dad və ətri maksimum neçə balla qiymətləndirilir?

- A) 60
- B) 70
- C) 65
- D) 75
- E) 80

**619) Sual:**Dondurmanın istehsalının ümumi texnoloji əməliyyatları neçə mərhələdə başa çatır?

- A) 5
- B) 7**
- C) 6
- D) 8
- E) 4

**620) Sual:**Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- A) dondurulmuş süddən
- B) sterilizasiya olunmuş süddən
- C) ərgin süddən
- D) pasterizə edilmiş süddən**
- E) zülallı süddən

**621) Sual:**Kefir və asedofil qatığının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- A) 1,8%
- B) 3,2%**
- C) 2,5%
- D) 4,6%
- E) 3,9%

**622) Sual:**Kefir və qımızın tərkibində qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatı aparmaq lazımdır?

- A) 30 dərəcə C- dək qızdırmalı
- B) 15- 20 dərəcə C istiliyi olan su əlavə etməli
- C) su hamamında 35- 40 dərəcə C- dək isidib və yenidən 20 dərəcə C -dək soyutmalı
- D) 20 dərəcə C- dək isidib, soyutmalı
- E) 63- 65 dərəcə C- dək su hamamında 20 dəqiqəyə saxlamalı

**623) Sual:** Yoqurt istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- A) mezofil çöpləri və maya göbələyi
- B) azidofil və laktobasil çöpləri
- C) termofil, streptokokklar və bolqar çöplərindən
- D) termofil çöpləri və maya göbələkləri
- E) laktobasil və mezofil çöpləri

**624) Sual:** Aşağıdakılardan hansı xamanın orqanoleptiki qiymətləndirilməsinə aid deyil?

- A) rəngi
- B) konsistensiyası
- C) dadı
- D) iyi
- E) turşuluğu

**625) Sual:** Xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hansılardır?

- A) qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dad və iyi
- B) qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, turşuluğu
- C) qablaşması, dad və iyi, turşuluq ədədi, rəngi
- D) iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı
- E) iyi, dad və rəngi, turşuluğu, xarici görünüşü

**626) Sual:** Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

- A) qablaşmış taranın xarici görünüşü, suyun və uçucu maddələrin miqdarı
- B) qablaşmış taranın xarici görünüşü, məhsulun rəngi, konsistensiyası, iyi və dadı
- C) iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası, məhsulun rəngi

- D) iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı, qablaşmış taranın xarici görünüşü
- E) qablaşmış taranın xarici görünüşü, iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı

**627) Sual:**Desert mayonezin tərkibi:

- A) heyvanat yağı, şəkər, bitki yağı, dad və tamverici əlavələr
- B) zülali maddələr, bitki yağı, sirkə və ətirli-dadlı əlavələr
- C) zülali maddələr, karbohidratlar, dad və tamverici əlavələr
- D) limon turşusu, şəkər, bitki yağı və ətirli-dadlı əlavələr**
- E) yumurta tozu, sirkə turşusu, bitki yağı və ətirli-dadlı əlavələr

**628) Sual:**4-18 dərəcə Selsi temperaturda aşxana mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 10 gün**
- B) 15 gün
- C) 20 gün
- D) 25 gün
- E) 30 gün

**629) Sual:**4-18 dərəcə Selsi temperaturda ədviyyəli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 10 gün**
- B) 15 gün
- C) 20 gün
- D) 25 gün
- E) 30 gün

**630) Sual:**4-18 dərəcə Selsi temperaturda tərəvəzli, göbələkli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 3 gün**
- B) 5 gün
- C) 10 gün
- D) 12 gün
- E) 14 gün



**631) Sual:**3-7 dərəcə Selsi temperaturda tərəvəzli, göbələkli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 8 gün
- B) 12 gün
- C) 14 gün
- D) 16 gün
- E) 10 gün

**632) Sual:**3-7 dərəcə Selsi temperaturda aşxana mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 30-45 gün
- B) 46-55 gün
- C) 50-65 gün
- D) 55-70 gün
- E) 60-75 gün

**633) Sual:**3-7 dərəcə Selsi temperaturda ədviyyəli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- A) 30 gün
- B) 60 gün
- C) 50 gün
- D) 70 gün
- E) 40 gün

**634) Sual:**Aşağıdakı variantların hansında desert mayonezlərinin tərkibi düzgün göstərilmişdir?

- A) heyvanat yağı, sirkə turşusu, şəkər, karbohidrat
- B) kərə yağı, bitki yağı, zülali maddələr, ətirli- dadlı əlavələr
- C) limon turşusu, bitki yağı, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr
- D) zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər
- E) şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı, karbohidrat

**635) Sual:**Hansı variantda mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri göstərilmişdir?

- A) rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
- B) yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı

- C) suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi
- D) emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı
- E) suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi

**636) Sual:**Mayonezlərin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- A) 20
- B) 50
- C) 10
- D) 30**
- E) 100

**637) Sual:**Yağın tərkibindən asılı olaraq 100 qram pendirdə olan enerji ehtiyatı nə qədərdir?

- A) 200-400 kkal
- B) 100-200 kkal
- C) 470-550 kkal
- D) 580-600 kkal
- E) 600-630 kkal

**638) Sual:**Səkkizbucaqlı formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- A) yağılılığı 30% olan
- B) yağılılığı 35% olan
- C) yağılılığı 40% olan
- D) yağılılığı 45% olan**
- E) yağılılığı 50% olan

**639) Sual:**ərgin pendirlər necə hazırlanır?

- A) müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dərəcə Selsidə 20-30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- B) müxtəlif pendirləri, süd məhsullarını 90-100 dərəcə Selsidə 30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- C) müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dərəcə Selsidə 30-40 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- D) müxtəlif pendirləri, kəsmiyi 100-120 dərəcə Selsidə 30-40 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- E) müxtəlif pendirləri, qaymağı, xamanı 90-110 dərəcə Selsidə 30-35 dəqiqə əritməklə hazırlanır

**640) Sual:**Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

- A) konsistensiyasının yumşaq və az duzlu olması
- B) konsistensiyasının bərk və duzlu olması
- C) konsistensiyasının ovulan və çox duzlu olması
- D) duzlu olması və çox saxlanıla bilməsi
- E) konsistensiyasının yumşaq və çox saxlanıla bilməsi

**641) Sual:**Orqanoleptiki göstəricilərinə görə ümumi ball qiyməti neçə olan pendir satışa verilmir?

- A) ümumi ball 75-dən az olan
- B) ümumi ball 65-dən az olan
- C) ümumi ball 58-dən az olan
- D) ümumi ball 47-dən az olan
- E) ümumi ball 85-dən az olan

**642) Sual:**Bunlardan hansı pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- A) Rokfor pendiri
- B) Gəlincik pendiri
- C) Qəlyanaltı pendiri
- D) Yol pendiri
- E) Kalinin pendiri

**643) Sual:**Bunlardan hansı pendirin səthində inkişaf edən kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir

- A) Doroqobuj pendiri
- B) Gəlincik pendiri
- C) Ağ desert pendiri
- D) Yumşaq duzlu pendir
- E) Yol pendiri

**644) Sual:**Pendirin tərkibində neçə faiz mineral maddələr olur?

- A) 3,5% -ə qədər

- B) 4,5% -ə qədər
- C) 5% -ə qədər
- D) 5,7% -ə qədər
- E) 6% -ə qədər

**645) Sual:**Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu neçə % olmalıdır?

- A) 4-8%
- B) 14-18%
- C) 10-14%
- D) 15-19%
- E) 20-24%

**646) Sual:**Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin nəmliyi neçə %-dir?

- A) 49-50%
- B) 39-40%
- C) 29-30%
- D) 19-20%
- E) 59-60%

**647) Sual:**Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin yağlılığı neçə %-dir?

- A) 40% və 50%
- B) 20% və 30%
- C) 25% və 35%
- D) 5% və 15 %
- E) 55 % və 60%

**648) Sual:**Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Brınza pendirin yağlılığı neçə %-dir?

- A) 50% və 40%
- B) 30% və 20%
- C) 20% və 10%
- D) 35% və 25%

E) 25% və 15%

**649) Sual:**Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağlılığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

A) 45%

B) 50%

C) 55%

D) 20%

E) 25%

**650) Sual:**Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

A) 56%

B) 46%

C) 66%

D) 76%

E) 86%

**651) Sual:**Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

A) camış südü

B) inək südü

C) dəvə südü

D) at südü

E) qoyun südü

**652) Sual:**Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

A) 20

B) 30

C) 40

D) 50

E) 60

**653) Sual:**Pendirin tərkibində olan zülalın faizlə miqdarını göstərin

- A) 25% -ə qədər
- B) 30% -ə qədər
- C) 35% -ə qədər
- D) 40% -ə qədər
- E) 47% -ə qədər

**654) Sual:**Brınza pendirində duzun miqdarı neçə faiz arasındadır?

- A) 3-7
- B) 9-11
- C) 13-15
- D) 1,5-2,6
- E) 2,5-2,8

**655) Sual:**Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışı verilə bilər?

- A) 20
- B) 80
- C) 40
- D) 70
- E) 60

**656) Sual:**Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş pendir satışı verilmir?

- A) 34 baldan az
- B) 37 baldan az
- C) 24 baldan az
- D) 50 baldan az
- E) 44 baldan az

**657) Sual:**Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu nə qədərdir?

- A) 7-10%
- B) 10-12%
- C) 3-7%

D) 12-14%

E) 13-17%

**658) Sual:**Brınza pendirində duzun maksimal faizini qeyd edin.

A) 3%

B) 4%

C) 5%

**D) 7%**

E) 9%

**659) Sual:**Göstərilənlərdən hansı yanlıştır?

A) Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dir

B) Çanax pendirində nəmlik 49-50%-dir

C) Brınza pendirində duzun miqdarı 3-7%-dir

**D) Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirində yağlılıq 50%-dir**

E) Quru maddəyə görə Çanax pendirində yağlılıq 50%-dir

**660) Sual:**Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

A) 30 və 60 gün

B) 40 və 50 gün

**C) 60 və 90 gün**

D) 90 və 120 gün

E) 120 və 130 gün

**661) Sual:**Bunlardan hansı pendir silizinin və kifin iştirakı ilə yetişən qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

A) Kalinin pendiri

**B) Qəlyanaltı pendiri**

C) Rokfor pendiri

D) Ağ desert pendiri

E) Gəlincik pendiri

**662) Sual:**Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

- A) 19-69%
- B) 22-75%
- C) 25-65%
- D) 30-73%
- E) 34-79%

**663) Sual:**Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

- A) pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, pendir kütləsinin yağlılığı, pendir kütləsində duzun miqdarı
- B) yağsız pendirdə suyun miqdarı, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- C) yağlı pendirdə yağın miqdarı, yağsız pendirdə suyun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- D) pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin konsistensiyası
- E) pendir kütləsində suyun miqdarı, pendir kütləsində duzun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri

**664) Sual:**Düzgün variantı qeyd edin.

- A) Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu 13-17%-dir
- B) Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir 20 gündən sonra satışa verilə bilər
- C) Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dən çox ola bilər
- D) Çanax pendirində duzluluq 10-15% olmalıdır
- E) Çanax pendirində nəmlik 50%-dən çox ola bilər

**665) Sual:**Aşağıdakılardan hansı düzgündür?

- A) Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir 10 gündən sonra satışa verilə bilər
- B) Müvafiq standartla görə Brınza pendirinin duzluluğu 10-12%-dir
- C) Çanax pendirində duzluluq 10-15% olmalıdır
- D) Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dən çox ola bilər
- E) Çanax pendirində nəmlik 50%-dən çox olmamalıdır

**666) Sual:**Südəmə uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % yağ olur?

- A) 25 %
- B) 20 %



- C) 15 %
- D) 10 %
- E) 8 %

**667) Sual:**Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % laktoza olur?

- A) 3 %
- B) 5 %
- C) 8 %
- D) 7 %
- E) 9%

**668) Sual:**Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitaminin miqdarı neçə mq %-dir?

- A) 0,15
- B) 0, 25
- C) 0, 20
- D) 0,25
- E) 0,30

**669) Sual:**Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- A) 1,5 ay
- B) 2,5 ay
- C) 3,5 ay
- D) 4,5 ay
- E) 1,0 ay

**670) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfindığı yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 3 ay
- C) 8 ay
- D) 10 ay
- E) 12 ay

**671) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- A) 6 ay
- B) 8 ay
- C) 10 ay
- D) 12 ay
- E) 18 ay

**672) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- A) 3 ay
- B) 6 ay
- C) 8 ay
- D) 10 ay
- E) 12 ay

**673) Sual:**Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterizasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- A) 12 ay
- B) 14 ay
- C) 16 ay
- D) 18 ay
- E) 24 ay

**674) Sual:**Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür?

- A) 3
- B) 5
- C) 4
- D) 6
- E) 7

**675) Sual:**Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- A) 400q
- B) 200q
- C) 300q
- D) 100q
- E) 50q

**676) Sual:** Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 13
- B) 15
- C) 10
- D) 15
- E) 18

**677) Sual:** Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 8
- B) 3
- C) 5
- D) 10
- E) 13

**678) Sual:** Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 5
- B) 8
- C) 10
- D) 12
- E) 3

**679) Sual:** Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- A) 3
- B) 5
- C) 8

D) 10

E) 7

**680) Sual:**Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

A) 45-65%

B) 25-45%

C) 55-75%

D) 70-85%

E) 20-35%

**681) Sual:**Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

A) presləmə

B) soyuq presləmə

C) hidratasiya

D) ekstraksiya

E) dezodorasiya

**682) Sual:**Tərkibində neçə % yağı olan jmix üyüdüür və kakao tozu əldə olur?

A) 18-20%

B) 15-17%

C) 12-14%

D) 22-24%

E) 10-12%

**683) Sual:**Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

A) isti presləmə

B) soyuq presləmə

C) hidratasiya

D) ekstraksiya

E) dezodorasiya

**684) Sual:**Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- A) saflaşdırılmamış
- B) saflaşdırılmış
- C) dezodorasiya
- D) hidratasiya
- E) ekstraksiya

**685) Sual:**Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- A) şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş
- B) şəffaflaşdırılmış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- C) şəffaflaşdırılmamış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- D) hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
- E) şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və presləmə

**686) Sual:**Standarta əsasən Günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

- A) 3 növdə
- B) 4 növdə
- C) 5 növdə
- D) 2 növdə
- E) 1 növdə

**687) Sual:**Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

- A) 50-200 mq%
- B) 100-250mq%
- C) 150-300mq%
- D) 200-350mq%
- E) 250-400mq%

**688) Sual:**ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

- A) təzə palma yağındadır
- B) təzə günəbaxan yağındadır

- C) təzə zeytun yađında
- D) təzə badam yađındadır
- E) təzə kətan yađındadır

**689) Sual:**Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

- A) 1,8%
- B) 2,0 %
- C) 2,2%
- D) 2,5%
- E) 1,6%

**690) Sual:**Bitki yađlarda n  qədər yađ turşusu məlumdur?

- A) 170-  qədər
- B) 180-  qədər
- C) 190-a qədər
- D) 185-  qədər
- E) 195-  qədər

**691) Sual:**Ařađıdaki variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarıřıđının tərkibindəki zülalın qramlarla miqdarı g st rilmiřdir?

- A) 15q
- B) 24
- C) 37
- D) 31
- E) 35
- F) 15

**692) Sual:**Ařađıdaki variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarıřıđının tərkibindəki yađın qramlarla miqdarı g st rilmiřdir

- A) 25q
- B) 34
- C) 25
- D) 44

E) 31

F) 17

**693) Sual:** Malış quru süd qarışığının tərkibində şəkərin miqdarı neçə % ola bilər?

A) 23%

B) 25%

C) 28%

D) 30%

E) 32%

**694) Sual:** Qatılaştırılmış sterilizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda 10 gün saxlamaq lazımdır?

A) 5 dərəcə Selsi

B) 10 dərəcə Selsi

C) 20 dərəcə Selsi

D) 17 dərəcə Selsi

E) 37 dərəcə Selsi

**695) Sual:** Kakao ilə qatılaştırılmış süd hazırladıqda 1 kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

A) 73-74,5 qram

B) 60-65,3 qram

C) 50-54,5 qram

D) 43-47,6 qram

E) 30-32,5 qram

**696) Sual:** Quru üzlü süddə neçə % su və yağ olur?

A) 10-12% su və 15% yağ

B) 4-7% su və 25% yağ

C) 5-9% su və 30% yağ

D) 3-10% su və 10% yağ

E) 8-13% su və 17% yağ

**697) Sual:**1-10 dərəcə Selsidə hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddətini qeyd edin.

- A) 2 ay
- B) 5 ay
- C) 8 ay
- D) 12 ay
- E) 18 ay

**698) Sual:**Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin.

- A) quru südün sıxılıb kəsəkləşməsi
- B) südün qurudulması zamanı temperaturun aşağı olması
- C) südün qurudulması zamanı temperaturun yüksək olması
- D) quru südün uzun müddət qeyri-hermetik tarada saxlanması
- E) quru südün rütubətli yerdə saxlanması

**699) Sual:**Hansı variantda quru üzsüz süddə suyun və quru maddənin % -i düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- A) 12% su və 88% quru maddə
- B) 8% su və 92% quru maddə
- C) 15% su və 85% quru maddə
- D) 10% su və 90% quru maddə
- E) 5% su və 95% quru maddə

**700) Sual:**Sterillik yoxlanılan zaman qatılaşıdırılmış sterelizə edilmiş süd 37 dərəcə Selsidə neçə gün saxlanılmalıdır?

- A) 10 gün
- B) 15 gün
- C) 20 gün
- D) 5 gün
- E) 3 gün