

## AAA\_1113#01#Q16#01.Eduman testinin sualları

**Fənn : 1113 Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünashğı və ekspertizası**

1 Mövcud standarta görə qoyun yağının ərimə temperaturunu qeyd edin.

- 25-27 dərəcə Selsi
- 34-35 dərəcə Selsi
- 27-30 dərəcə Selsi
- 30-33 dərəcə Selsi
- 44-45 dərəcə Selsi

2 Reyxert-Meyssel ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- peroksidlərin
- suda həll olan uçucu yağ turşularının
- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının
- aldehidlərin
- ketonların

3 Bitki piyi nədən ibarətdir?

- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından
- bitki yağının hidrogenləşdirilməsindən
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə donuz yağı qarışığından
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından
- bitki və dəniz heyvanları yağının salomasından

4 Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- ekstraksiya
- saflaşdırılmamış
- saflaşdırılmış
- dezodorasiya
- hidratasiya

5 Hansı variant xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddətini göstərir?

- 24 ay
- 8 ay
- 12 ay
- 16 ay
- 18 ay

6 Verilmiş variantların hansı sümük heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsiyədək saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

7 Aşağıdakı variantların hansında çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -5-8 dərəcə Selsi temperaturda saxlanılma müddəti verilmişdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

8 Qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətini göstərin.

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

9 Donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 10 ay
- 12 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

10 Qoyun heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanılması mümkündür?

- 10 ay
- 12 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

11 Mal heyvanat yağlarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda neçə ay saxlamaq mümkündür?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

12 Xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı şəkildə saxlanılma müddətini qeyd edin.

- 18 ay
- 24 ay
- 12 ay
- 14 ay
- 8 ay

13 Maye heyvanat yağlarının bölündüyü yarımqrupların sayını qeyd edin.

- 6  
 2  
 3  
 4  
 5

14 Polensk ədədi heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarını təyin edir?

- peroksidlərin  
 suda həll olan uçucu yağ turşularının  
 suda həll olmayan uçucu yağ turşularının  
 aldehidlərin  
 ketonların

15 Peroksid ədədi heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəricisini təyin edir?

- yağlılığı  
 təzəliyini  
 turşuluğunu  
 qələviliyini  
 yod ədədini

16 Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanıla bilər?

- 10 ay  
 12 ay  
 8 ay  
 4 ay  
 6 ay

17 Sterillik yoxlanılan zaman qatılaşdırılmış sterilizə edilmiş süd 37 dərəcə Selsidə neçə gün saxlanılmalıdır?

- 3 gün  
 10 gün  
 15 gün  
 20 gün  
 5 gün

18 Hansı variantda quru üzsüz süddə suyun və quru maddənin % -i düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- 5% su və 95% quru maddə  
 12% su və 88% quru maddə  
 8% su və 92% quru maddə  
 15% su və 85% quru maddə  
 10% su və 90% quru maddə

19 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin.

- quru südün rütubətli yerdə saxlanması  
 quru südün sıxılıb kəsəkləşməsi  
 südün qurudulması zamanı temperaturun aşağı olması

- südün qurudulması zamanı temperaturun yüksək olması
- quru südün uzun müddət qeyri-hermetik tarada saxlanması

20 1-10 dərəcə Selsidə hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddətini qeyd edin.

- 18 ay
- 2 ay
- 5 ay
- 8 ay
- 12 ay

21 Quru üzli süddə neçə % su və yağ olur?

- 8-13% su və 17% yağ
- 10-12% su və 15% yağ
- 4-7% su və 25% yağ
- 5-9% su və 30% yağ
- 3-10% su və 10% yağ

22 Kakao ilə qatılaştırılmış süd hazırladıqda 1 kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

- 30-32,5 qram
- 73-74,5 qram
- 60-65,3 qram
- 50-54,5 qram
- 43-47,6 qram

23 Qatılaştırılmış sterilizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda 10 gün saxlamaq lazımdır?

- 37 dərəcə Selsi
- 5 dərəcə Selsi
- 10 dərəcə Selsi
- 20 dərəcə Selsi
- 17 dərəcə Selsi

24 Malış quru süd qarışığının tərkibində şəkərin miqdarı neçə % ola bilər?

- 32%
- 23%
- 25%
- 28%
- 30%

25 Aşağıdakı variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibindəki yağın qramlarla miqdarı göstərilmişdir

- 17
- 34
- 25
- 44
- 31

26 Aşağıdakı variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibindəki zülalın qramlarla miqdarı

göstərilmişdir?

- 15
- 24
- 37
- 31
- 35

27 Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

- 195-ə qədər
- 170-ə qədər
- 180-ə qədər
- 190-a qədər
- 185-ə qədər

28 Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

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

29 ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

- təzə kətan yağındadır
- təzə palma yağındadır
- təzə günəbaxan yağındadır
- təzə zeytun yağındadır
- təzə badam yağındadır

30 Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

- 250-400mq%
- 50-200 mq%
- 100-250mq%
- 150-300mq%
- 200-350mq%

31 Standarta əsasən Günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

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

32 Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- şəffəfləşdirilmiş, şəffəfləşdirilməmiş və presləmə
- şəffəfləşdirilmiş, şəffəfləşdirilməmiş və hidratasiya edilmiş
- şəffəfləşdirilmiş, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- şəffəfləşdirilməmiş, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə

33 Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- ekstraksiya  
 saflaşdırılmamış  
 saflaşdırılmış  
 dezodorasiya  
 hidratasiya

34 Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

- dezodorasiya  
 isti presləmə  
 soyuq presləmə  
 hidratasiya  
 ekstraksiya

35 Tərkibində neçə % yağı olan jmix üyüdülmür və kakao tozu əldə olur?

- 10-12%  
 18-20%  
 15-17%  
 12-14%  
 22-24%

36 Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- dezodorasiya  
 presləmə  
 soyuq presləmə  
 hidratasiya  
 ekstraksiya

37 Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

- 20-35%  
 45-65%  
 25-45%  
 55-75%  
 70-85%

38 Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 7  
 3  
 5  
 8  
 10

39 Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 3  
 5

- 8
- 10
- 12

40 Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 13
- 8
- 3
- 5
- 10

41 Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 18
- 13
- 15
- 10
- 15

42 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- 50q
- 400q
- 200q
- 300q
- 100q

43 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür?

- 7
- 3
- 5
- 4
- 6

44 Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterezasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 24 ay
- 12 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

45 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 3 ay
- 6 ay

- 8 ay
- 10 ay

46 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 18 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 10 ay
- 12 ay

47 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfındığı yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 12 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 8 ay
- 10 ay

48 Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

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

49 Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitaminin miqdarı neçə mq %-dir?

- 0,30
- 0,15
- 0,25
- 0,20
- 0,25

50 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % laktoza olur?

- 9%
- 3%
- 5%
- 8%
- 7%

51 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % yağ olur?

- 8%
- 25%
- 20%
- 15%
- 10%

52 Qatılşdırılmış süd konservlərini istehsal olunduğu gündən etibarən 0-10 dərəcə Selsidə nə qədər saxlamaq olar?



- 18 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 12 ay

53 Sütün tərkibindəki yağ neçə dərəcə Selsi temperaturda əriyir?

- 15-20 dərəcə Selsi
- 10-15 dərəcə Selsi
- 20-25 dərəcə Selsi
- 27-34 dərəcə Selsi
- 5-10 dərəcə Selsi

54 əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % kakao tozu olur?

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

55 əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % şəkər olur?

- 22%
- 12%
- 15%
- 18%
- 20%

56 əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağlılığı necə %-dən az və turşuluğu necə dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır?

- 3,5%-dən az, 22 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,2%-dən az, 22 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,5%-dən az, 28 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 4,0%-dən az, 32 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,2%-dən az, 28 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır

57 Sterilizə edilmiş sütün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

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

58 Zülallı sütün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

- 3,0% və 1,5%
- 2,5% və 1,0%
- 3,5% və 0,5%
- 1,5% və yağsız

- 1,0% və 0,5%

59 Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu nə qədərdir?

- PH -1 2,47 – 3,67-dir  
 PH -1 6,47-6,67-dir  
 PH -1 5,47- 5,67-dir  
 PH-1 4,47-5,67-dir  
 PH -1 3,47 – 4,67-dir

60 Aşxana mayonezin 3-7dərəcə C-də saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 5- 20 gün  
 30-45 gün  
 10-25 gün  
 45-55 gün  
 55-68 gün

61 Süddə külün miqdarı necə %-dir?

- 1,3%  
 0,7%  
 1,7%  
 2,1%  
 2,7%

62 Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nə qədərdir?

- 9%-ə qədər  
 1%-ə qədər  
 3%-ə qədər  
 5%-ə qədər  
 7%-ə qədər

63 Süd yağının ərimə temperaturu necə derecedir?

- 4-10 dərəcə C  
 27-34 dərəcə C  
 10-17 dərəcə C  
 17-24 dərəcə C  
 35-42 dərəcə C

64 Süd yağı hansı formada?

- yastıbucaq formada  
 kürəcik formada  
 üçbucaq formada  
 dördbucaq formada  
 altıbucaq formada

65 Qurut nədir?

- qıçqırdılmış süd məhsuludur  
 qurudulmuş milli süd məhsuludur

- at südündən alınan turş süd məhsuludur
- turşudulmuş milli süd məhsuludur
- bərpa edilmiş süd məhsuludur

66 Şəkərlə qatılaşıdırılmış üzli və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- dadı, iyi, konsistensiyası və rəngi
- xarici görünüşü, rəngi, iyi və nəmliyi
- konsistensiyası, dadı, iyi və yağlılığı
- dadı, iyi, yağlılığı və şəkərin miqdarı

67 Kimyəvi tərkibi dəyişdirilmiş süd necə adlanır?

- göstərilənlərdən heç biri
- normallaşdırılmış
- bərpa edilmiş
- sublimə edilmiş
- homogenizə edilmiş

68 Düzgün olmayan variantı qeyd edin.

- Südün tərkibindəki erqosterin raxit xəstəliyinin qarşısını alır
- Südün sterilizasiyası 90-95 dərəcə Selsi temperaturda həyata keçirilir
- Südün ümumi miqdarının 1% -ə qədərini mineral maddələr təşkil edir
- Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südü 120-130 dərəcə Selsi temperaturda sterilizə edirlər
- Südün ani pasterizasiyası 85 dərəcə Selsi temperaturda aparılır

69 Düzgün variantı qeyd edin.

- Süd yağının ərimə temperaturu 27-34 dərəcə Selsidir
- Südün tərkibində 220 komponent olur
- Ani pasterizə saxlanılmadan 70 dərəcə Selsidə həyata keçirilir
- Qısa müddətli pasterizə 15- 20 saniyə ərzində 80-85 dərəcə Selsidə həyata keçirilir
- Süddə mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr bakteriosid faza adlanır

70 Süd sağlandıqdan sonra normal şəraitdə immün cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların inkişaf etməsinə maneçilik göstərir?

- 10 saat ərzində
- 2 saat ərzində
- 3 saat ərzində
- 6 saat ərzində
- 8 saat ərzində

71 Südün uzun müddətli pasterizasiyasının həyata keçirildiyi temperaturu və müddəti qeyd edin.

- 85 dər.Selsidə ani olaraq
- 63-65 dər.Selsidə bir neçə dəq.
- 63-65 dər.Selsidə bir neçə san
- 72-76 dər.Selsidə bir neçə dəq.
- 72-76 dər.Selsidə bir neçə san.

72 Südün qısa müddətli pasterizasiyasının aparıldığı temperaturu və müddəti qeyd edin.

- 85 dər.Selsidə ani olaraq
- 63-65 dər.Selsidə 3-5 dəq.
- 63-65 dər.Selsidə 15-20 san.
- 72-76 dər.Selsidə 3-5 dəq
- 72-76 dər.Selsidə 15-20 san

73 Sütün yağsız quru qalığı ibarətdir:

- kazein + mineral maddələr + yağ + su
- kazein + laktoza + zərdab zülalı + mineral maddələr
- laktoza + üzvü turşular + yağ + su
- kazein + süd yağı + zülal + süd şəkəri
- zərdab zülalı + laktoza + yağ + su

74 Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

- yelinin bəzi xəstəlikləri zamanı
- südü uzun müddət aşağı temperaturda saxladıqda
- heyvanın yemində yovşan otu olduqda
- süd turşusu bakteriyalarının inkişafı zamanı
- bağıracaq çöplərinin inkişafı zamanı

75 Şəkərli qatılaşdırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz su vardır?

- 18,7%
- 28%
- 29%
- 30,5%
- 26,5%

76 Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

- 100,4 dərəcə C
- 100,5 dərəcə C
- 100,6 dərəcə C
- 100,2 dərəcə C
- 100,7 dərəcə C

77 Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

- 20- 22 dərəcə T
- 16- 18 dərəcə T
- 19- 21 dərəcə T
- 22- 24 dərəcə T
- 25- 27 dərəcə T

78 Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 95- 96%
- 98- 99%
- 92- 93%
- 94- 95%
- 90- 92%

79 Sd yaęının ərimə temperaturu ne edir?

- 18- 23 dərəcə C
- 22- 26 dərəcə C
- 35- 40 dərəcə C
- 27- 34 dərəcə C
- 35- 40 dərəcə C

80 AŐaęıdakı sıralardan hansı südün uzunmüddətli pasterizasiyasını göstərir?

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

81 AŐaęıdakı sıralardan hansı südün qısamüddətli pasterizasiyasını göstərir?

- 75-85
- 62-65
- 70-75
- 65-69
- 72-76

82 Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

- 82-86%
- 80-85%
- 83-89%
- 75-80%
- 85-90%

83 Nə zaman sd bakterisid xassəyə malik olur?

- südün tərkibində mikroorqanizmlərin sayı 5000-dən çox olmadıęı dövr
- südün soyudulduęu dövr
- mikroorqanizmlərin inkiŐaf edə bilmədiyi dövr
- südün saęıldıęı dövr
- südün keyfiyyəti yoxlandıęı dövr

84 AŐaęıdakı sıralardan hansı südün sıxlıęına uyęun gəlir?

- 1,020-1,025
- 1,027-1,030
- 1,028-1,035
- 1,025-1,030
- 1,025-1,030

85 Südün ani pasterizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- 75 dərəcə C
- 90 dərəcə C
- 79 dərəcə C
- 80 dərəcə C

85 dərəcə C

86 Sütün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

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

87 Süd yağının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitamınə çevrilir?

- E
- A
- B
- K
- D

88 Mineral maddələr südün ümumi miqdarının neçə faizə qədərini təşkil edir?

- 10
- 1
- 3
- 5
- 7

89 Süddə orta hesabla ... faiz su olur.

- 95,7
- 77,5
- 80,7
- 87,5
- 94,5

90 Yağlılığı 8% və 10% olan qaymaqda neçə dərəcə T (dərəcə terner) turşuluq olmalıdır?

- 27 dərəcə
- 19 dərəcə
- 23 dərəcə
- 25 dərəcə
- 21 dərəcə

91 Quru süddə piyvari tam qüsuru hansı halda yaranır?

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

92 Hipp 1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- 1 yaşından 3 yaşmadək
- 3

- 10
- doğulan gündən 6 ayadək
- 1 yaşınadək

93 Uşaqlar üçün sayılan Малыш - da rütubət neçə faizdən artıq olmamalıdır?

- 2
- 5
- 8
- 4
- 3

94 Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südün neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?

- 145- 150 dərəcə C
- 140- 160 dərəcə C
- 90- 110 dərəcə C
- 100- 115 dərəcə C
- 120- 130 dərəcə C

95 Ani pasteurizə saxlanılmadan neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 87 dərəcə C
- 85 dərəcə C
- 89 dərəcə C
- 92 dərəcə C
- 95 dərəcə C

96 Qısa müddətli pasteurizə 15- 20 saniyə ərzində hansı temperaturda edilir?

- 72- 76 dərəcə C
- 68- 70 dərəcə C
- 77- 79 dərəcə C
- 80- 82 dərəcə C
- 66- 69 dərəcə C

97 Quru üzli süddə neçə faiz yağ olur?

- 45%- ə qədər
- 30%- ə qədər
- 25%- ə qədər
- 35%- ə qədər
- 40%- ə qədər

98 Quru üzli süddə neçə faiz su olur?

- 10- 12%
- 4- 7%
- 8- 10%
- 1- 3%
- 9- 11%

99 Kakao ilə qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- 50,5%
- 47,5%
- 48,5%
- 49,5%
- 43,5%

100 Kakao ilə qatılaşıdırılmış süddün tərkibində neçə faiz su vardır?

- 29,8%
- 29,3%
- 27,5%
- 30,1%
- 31,6%

101 Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaşıdırılmış süddün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- 47%
- 44%
- 48%
- 50%
- 49%

102 Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaşıdırılmış süddün tərkibində neçə faiz su var?

- 35%
- 20%
- 25%
- 30%
- 40%

103 Şəkərli qatılaşıdırılmış üzli süddün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- 38,4%
- 43,5%
- 46,7%
- 33,3%
- 49,2%

104 Aşağıdakılardan hansı düzgündür?

- Çanax pendirində nəmlik 50%-dən çox olmamalıdır
- Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir 10 gündən sonra satışa verilə bilər
- Müvafiq standarta görə Brınza pendirinin duzluluğu 10-12%-dir
- Çanax pendirində duzluluq 10-15% olmalıdır
- Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dən çox ola bilər

105 Düzgün variantı qeyd edin.

- Çanax pendirində nəmlik 50%-dən çox ola bilər
- Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu 13-17%-dir
- Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir 20 gündən sonra satışa verilə bilər
- Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dən çox ola bilər
- Çanax pendirində duzluluq 10-15% olmalıdır



106 Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

- pendir kütləsində suyun miqdarı, pendir kütləsində duzun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, pendir kütləsinin yağlılığı, pendir kütləsində duzun miqdarı
- yağsız pendirdə suyun miqdarı, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- yağlı pendirdə yağın miqdarı, yağsız pendirdə suyun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin konsistensiyası

107 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 34-79%
- 19-69%
- 22-75%
- 25-65%
- 30-73%

108 Bunlardan hansı pendir silizinin və kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Gəlincik pendiri
- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Rokfor pendiri
- Ağ desert pendiri

109 Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanılması üçün son hədd neçə gündür?

- 120 və 130 gün
- 30 və 60 gün
- 40 və 50 gün
- 60 və 90 gün
- 90 və 120 gün

110 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır?

- Quru maddəyə görə Çanax pendirində yağlılıq 50%-dir
- Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dir
- Çanax pendirində nəmlik 49-50%-dir
- Brınza pendirində duzun miqdarı 3-7%-dir
- Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirində yağlılıq 50%-dir

111 Brınza pendirində duzun maksimal faizini qeyd edin.

- 9%
- 3%
- 4%
- 5%
- 7%

112 Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu nə qədərdir?

- 13-17%
- 7-10%
- 10-12%
- 3-7%

12-14%

113 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş pendir satışa verilmir?

- 44 baldan az  
 34 baldan az  
 37 baldan az  
 24 baldan az  
 50 baldan az

114 Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60  
 20  
 80  
 40  
 70

115 Brınza pendirində duzun miqdarı neçə faiz arasındadır?

- 2,5-2,8  
 3-7  
 9-11  
 13-15  
 1,5-2,6

116 Pendirin tərkibində olan zülalın faizlə miqdarını göstərin

- 47% -ə qədər  
 25% -ə qədər  
 30% -ə qədər  
 35% -ə qədər  
 40% -ə qədər

117 Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60  
 20  
 30  
 40  
 50

118 Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südü istifadə olunur?

- qoyun südü  
 camış südü  
 inək südü  
 dəvə südü  
 at südü

119 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirinin nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 86%  
 56%

- 46%
- 66%
- 76%

120 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağlılığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 25%
- 45%
- 50%
- 55%
- 20%

121 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Brınza pendirin yağlılığı neçə %-dir?

- 25% və 15%
- 50% və 40%
- 30% və 20%
- 20% və 10%
- 35% və 25%

122 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin yağlılığı neçə %-dir?

- 55 % və 60%
- 40% və 50%
- 20% və 30%
- 25% və 35%
- 5% və 15 %

123 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin nəmliyi neçə %-dir?

- 59-60%
- 49-50%
- 39-40%
- 29-30%
- 19-20%

124 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu neçə % olmalıdır?

- 20-24%
- 4-8%
- 14-18%
- 10-14%
- 15-19%

125 Pendirin tərkibində neçə faiz mineral maddələr olur?

- 6% -ə qədər
- 3,5% -ə qədər
- 4,5% -ə qədər
- 5% -ə qədər
- 5,7% -ə qədər

126 Bunlardan hansı pendirin səthində inkişaf edən kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir

- Yol pendiri
- Doroqobuj pendiri
- Gəlincik pendiri
- Ağ desert pendiri
- Yumşaq duzlu pendir

127 Bunlardan hansı pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə yetişən qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

- Kalinin pendiri
- Rokfor pendiri
- Gəlincik pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Yol pendiri

128 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə ümumi ball qiyməti neçə olan pendir satışa verilmir?

- ümumi ball 85-dən az olan
- ümumi ball 75-dən az olan
- ümumi ball 65-dən az olan
- ümumi ball 58-dən az olan
- ümumi ball 47-dən az olan

129 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

- konsistensiyasının yumşaq və çox saxlanıla bilməsi
- konsistensiyasının yumşaq və az duzlu olması
- konsistensiyasının bərk və duzlu olması
- konsistensiyasının ovulan və çox duzlu olması
- duzlu olması və çox saxlanıla bilməsi

130 ərgin pendirlər necə hazırlanır?

- müxtəlif pendirləri, qaymağı, xamanı 90-110 dərəcə Selsidə 30-35 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dərəcə Selsidə 20-30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, süd məhsullarını 90-100 dərəcə Selsidə 30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dərəcə Selsidə 30-40 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi 100-120 dərəcə Selsidə 30-40 dəqiqə əritməklə hazırlanır

131 Səkkizbucaqlı formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- yağılılığı 50% olan
- yağılılığı 30% olan
- yağılılığı 35% olan
- yağılılığı 40% olan
- yağılılığı 45% olan

132 Yağın tərkibindən asılı olaraq 100 qram pendirdə olan enerji ehtiyatı nə qədərdir?

- 600-630 kkal
- 200-400 kkal
- 100-200 kkal
- 470-550 kkal
- 580-600 kkal

133 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

134 Yağlılığı 20% və 35%-li qaymağı necə dərəcə S-də və saniyə pastemizə edirlər?

- 120-122 dərəcə S və 5 saniyə
- 78-80 dərəcə S və 15-30 saniyə
- 70-72 dərəcə S və 10-20 saniyə
- 65-67 dərəcə S və 30-40 saniyə
- 85-87 dərəcə S və 15-30 saniyə

135 Pəhriz xamasının tərkibində necə % yağ və dərəcə T turşuluğu olmalıdır?

- 7% və 50-72 dərəcə T
- 10% və 75-95 dərəcə T
- 5% və 50-75 dərəcə T
- 15% və 80-105 dərəcə T
- 3% və 60-80 dərəcə T

136 Malış quru süd qarışığının tərkibində yağın miqdarı necə %dək ola bilər?

- 45%-dək
- 25%-dək
- 30%-dək
- 35%-dək
- 40%-dək

137 Malış quru süd qarışığının tərkibində şəkərin miqdarı necə % ola bilər?

- 32%
- 23%
- 25%
- 28%
- 30%

138 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibində yağın miqdarı nə qədərdir?

- 25 qr
- 30 qr
- 35 qr
- 40 qr
- 45 qr

139 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibində zülalın miqdarı nə qədərdir?

- 15 qr
- 20 qr
- 25 qr
- 30 qr

35 qr

140 Marqarin yağlarını göstərin.

- Aysun, Teksun, Bahar, Həyat, Ona  
 Sana, Ona, Yayla, Final, Aysun, Paşa, Möcüzə  
 Soya Sun, Super Sun, Yayla, Ona  
 Teksun, Yayla, Final, Ona, Sana  
 Bahar, Teksun, Sana, Ona, Yayla

141 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- 20  
 10  
 30  
 50  
 40

142 Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

143 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

144 Sütün yağsız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir?

- mineral maddələr, laktoza, yağ, su  
 kozein, laktoza, zərdab zülalı, mineral maddələr  
 laktoza, üzvü turşular, yağ, su  
 kozein, süd yağı, zülallar, süd şəkəri  
 zərdab zülalı, laktoza, yağ, su

145 əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə necə % kakao tozu olur?

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

146 əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pastərizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- 5,0% 10% 20 və 30%
- 8%,10%, 20 və 35%
- 5%,17%, 20 və 35%
- 8%, 20%, 25% və 40%
- 3,2% 5,0% 10 % və 20%

147 Brnza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- duzlu süddən, yaxud pastemizə edilmiş
- pastemizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- pastemizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən
- duzlu süddən, yaxud çiy süddən

148 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin nəmliyi necə %-dir?

- 59-60%
- 49-50%
- 39-40%
- 29-30%
- 19-20%

149 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 1 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

150 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

151 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

152 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 4 ay
- 9 ay
- 7 ay

153 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 5 ay
- 1 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

154 5-dən 10 dər.S-a qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

155 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

156 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 9 ay
- 7 ay

157 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 1 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

158 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

159 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay



- 4 ay
- 9 ay
- 7 ay

160 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

161 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 3 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

162 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 6 ay
- 7 ay
- 8 ay
- 10 ay

163 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 9 ay
- 12 ay
- 10 ay
- 11 ay

164 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,5 ay
- 1,5 ay
- 3,5 ay
- 6,5 ay
- 8,5 ay

165 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,5 ay
- 1,5 ay
- 3,5 ay
- 6,5 ay
- 8,5 ay

166 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 3 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

167 1-dən 4 ər.S-dək antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 6 ay
- 9 ay
- 8 ay
- 10 ay

168 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 9 ay
- 12 ay
- 10 ay
- 14 ay

169 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

170 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 3 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 8 ay

171 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 6 ay
- 9 ay
- 8 ay
- 10 ay

172 -10-dan 0 dər.S-ədək antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 9 ay
- 12 ay
- 10 ay
- 14 ay

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

- 10 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay

174 Çəkilib-bükülmüş antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal qünündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

175 Çəllək və yeşikdə antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

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

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

177 Hermetik tarada qoyun heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

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

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

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

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

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

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

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

- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

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

- 18 ay
- 24 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 12 ay

183 Mətbəx yağlarını göstərin.

- Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun
- Bahar, Teksun, Həyat, Soya sun, Super Sun
- Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar
- Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun
- Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat

184 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, yağlılığı, iyi
- rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
- dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
- turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı

185 Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin

edilir?

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

186 Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 3
- 5
- 2
- 4

187 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

188 Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin.

- heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr
- bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr
- kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar
- bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər
- heyvanat yağı, zülali maddələr, xörək duzu, yumurta tozu

189 Mayonezlərin sensor keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 20
- 55
- 10
- 65
- 30

190 Mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi
- yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
- suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi
- emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

191 Desert mayonezlərin tərkibini göstərin.

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

- zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər

192 Aşağıdakı variantların hansında mayonezin istifadə olunmasına görə bölündüyü qrupların sayı qeyd edilmişdir?

- bölünmür  
 2  
 3  
 4  
 5

193 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri ... ball sistemi ilə qiymətləndirilir.

- 90  
 10  
 30  
 50  
 70

194 Mayonezin keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 25  
 50  
 100  
 20  
 30

195 Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 6  
 5  
 3  
 2  
 4

196 Mayonezin orqanoleptiki göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 70  
 50  
 100  
 30  
 40

197 Mayonezin orqanoleptiki göstəricilərinə hansılar aiddir?

- dadı, iyi, xarici görünüşü, emulsiyanın davamlığı  
 dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və xarici görünüşü  
 dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və xarici görünüşü  
 dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və emulsiyanın davamlığı  
 dadı, iyi, rəngi, emulsiyanın davamlığı və xarici görünüşü

198 Azərbaycanda qüvvədə olan standartda əsasən Motal pendirinin turşuluğu neçə dərəcə T-dir?

- 330-340 dərəcə T  
 180-200 dərəcə T

- 220-240 dərəcə T
- 260-280 dərəcə T
- 280-300 dərəcə T

199 Qeyd edilənlərdən hansı düzgündür?

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

200 Pendirlərdə acımiş, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

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

201 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

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

202 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

- yetişmənin birinci mərhələsində alçaq temperatur
- süddə dəmir, mis duzlarının olması
- çox duzlanması
- boyaq dozasının artıq olması
- südü rəngləmək şərtlərinin pozulması

203 Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- 260-280 dərəcə T
- 200-220 dərəcə T
- 230-250 dərəcə T
- 280-300 dərəcə T
- 330-340 dərəcə T

204 Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 4
- 5
- 3
- 6
- 2

205 Qursaq mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

206 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- 35 %
- 50 %
- 40 %
- 55 %
- 45 %

207 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 4
- 5
- 6
- 2
- 3

208 Qursağ mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

209 Pendir insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 80-82%
- 75-78%
- 66-69%
- 96-99%
- 86-90%

210 Brnza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş
- pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən
- duzlu süddən, yaxud çiy süddən

211 Kvadrat formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- yağılılığı 30% olan
- yağılılığı 50% olan
- yağılılığı 45% olan
- yağılılığı 40% olan
- yağılılığı 35% olan



212 Standarta əsasən Holland pendirində yağlılıq nə qədərdir?

- 44%  
 57%  
 20%  
 50%  
 35%

213 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

- Qarabağ, Şamaxı, Quba motalı  
 Qarabağ, Gəncə, Ləzgi motalı  
 Gəncə, Ləzgi, Lənkəran motalı  
 Qarabağ, Şəmkir, Quba motalı  
 Lənkəran, Şəmkir, Ləzgi motalı

214 Qursağ mayalı pendirlərin bölündüyü yarımsiniflərin düzgün sayını qeyd edin.

- 6  
 2  
 3  
 4  
 5

215 Qursağ mayalı bərk pendirlərin qruplarının sayı:

- 6  
 2  
 3  
 4  
 5

216 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100  
 20  
 35  
 50  
 75

217 Yağlılığı 50% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- düzbucaqlı formada  
 kvadrat formada  
 üçbucaqlı formada  
 dairəvi formada  
 səkkizbucaqlı formada

218 Yağlılığı 45% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- üçbucaqlı formada  
 dairəvi formada  
 səkkizbucaqlı formada  
 kvadrat formada

- düzbucaqlı formada

219 Aşağıdakılardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- Minsk Pendiri  
 Brınza Pendiri  
 Holland pendiri  
 Rokfor pendiri  
 İsveç pendiri

220 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin 90 faizi hansı pendirin payına düşür?

- Kamamber  
 Brınza  
 İsveç  
 Holland  
 Parmezan

221 Mayonezlərin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100  
 20  
 50  
 10  
 30

222 Hansı variantda mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri göstərilmişdir?

- suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi  
 rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı  
 yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı  
 suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi  
 emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

223 Aşağıdakı variantların hansında desert mayonezlərinin tərkibi düzgün göstərilmişdir?

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

224 3-7 dərəcə Selsi temperaturda ədviyyəli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 40 gün  
 30 gün  
 60 gün  
 50 gün  
 70 gün

225 3-7 dərəcə Selsi temperaturda aşxana mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 60-75 gün  
 30-45 gün

- 46-55 gün
- 50-65 gün
- 55-70 gün

226 3-7 dərəcə Selsi temperaturda tərəvəzli, göbələkli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 gün
- 8 gün
- 12 gün
- 14 gün
- 16 gün

227 4-18 dərəcə Selsi temperaturda tərəvəzli, göbələkli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 14 gün
- 3 gün
- 5 gün
- 10 gün
- 12 gün

228 4-18 dərəcə Selsi temperaturda ədviyyəli mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 30 gün
- 10 gün
- 15 gün
- 20 gün
- 25 gün

229 4-18 dərəcə Selsi temperaturda aşxana mayonezinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 30 gün
- 10 gün
- 15 gün
- 20 gün
- 25 gün

230 Desert mayonezin tərkibi:

- yumurta tozu, sirkə turşusu, bitki yağı və ətirli-dadlı əlavələr
- heyvanat yağı, şəkər, bitki yağı, dad və tamverici əlavələr
- zülali maddələr, bitki yağı, sirkə və ətirli-dadlı əlavələr
- zülali maddələr, karbohidratlar, dad və tamverici əlavələr
- limon turşusu, şəkər, bitki yağı və ətirli-dadlı əlavələr

231 Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu ne qədərdir?

- Ph -1 2,47 – 3,67-dir
- PH -1 6,47-6,67-dir
- PH -1 5,47- 5,67-dir
- PH-1 4,47-5,67-dir
- PH -1 3,47 – 4,67-dir

232 Bunlardan hansı aşxana mayonezinin 3-7 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

- 60-70 gün
- 30-45 gün
- 10-20 gün
- 45-55 gün
- 57-77 gün

233 Süddə külün miqdarı neçə %-dir?

- 1,3%
- 0,7%
- 1,7%
- 2,1%
- 2,7%

234 Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nəqədərdır?

- 9%-ə qədər
- 1%-ə qədər
- 3%-ə qədər
- 5%-ə qədər
- 7%-ə qədər

235 Süd yağının ərime temperaturu necə derecedi?

- 4-10 dərəcə S
- 27-34 dərəcə S
- 10-17 dərəcə S
- 17-24 dərəcə S
- 35-42 dərəcə S

236 Süd yağı hansı formadadı?

- yastıbucaq formada
- kürəcik formada
- üçbucaq formada
- dördbucaq formada
- altıbucaq formada

237 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

238 Heyvanat yağlarında hansı göstəricilər Reyxert-Meyssel ədədi ilə təyin edilir?

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

239 Heyvanat yağlarında Polensk ədədi ilə hansı göstəricilər təyin edilir?

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

240 Heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri Peroksid ədədi ilə təyin edilir?

- köhnəliyi
- təzəliyi
- qələviliyi
- turşuluğu
- yağlılıq

241 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma əmsalı
- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meys sel ədədi
- yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi
- peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

242 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı
- mal, qoyun, donuz, sümük, yağma yağı
- mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
- qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

243 Qurumayan bitki yağlarını göstərin

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

244 Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

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

245 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- presləmə, hidrotasiya
- presləmə, ekstraksiya
- sintetik, sterilizasiya

- bioloji, kimyəvi
- hidratasiya, dezodarasıya

246 Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 2 atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvü turşulardır
- 2 atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
- 3 atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşularının birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

247 Aşağıdakı kağızlardan hansılar yağı çəkəndir?

- sellofan kisələr
- perqament
- podperqament
- perqamin
- kraft kisələr

248 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik- fiziki xassələrə aid deyil?

- enerji dəyəri
- istilik tutumu
- istilik keçirmə əmsalı
- xüsusi istilik tutumu
- temperatur-keçirmə əmsalı

249 1 qram yağ orqanizmdə mənimsəniləndə nə qədər enerji verir?

- 37,7
- 15,7
- 16,7
- 25,6
- 32,3

250 Süd məhsullarının (süd hesabı ilə) gündəlik istehlak norması nə qədərdir?

- 600- 700
- 500- 600
- 700- 800
- 980- 1050
- 1100- 1200

251 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- çiyələkli, giləli, moruqlu, limonlu
- vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- qəhvəli, karamelli, çijələkli, giləli
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- çiyələkli, giləli, qozlu, şokoladlı

252 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- şokoladlı, üzümlü, çijələkli, giləli, qozlu

- qozlu, şokoladlı, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- moruqlu, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- qozlu, şokoladlı, üzümlü, gilaslı
- qəhvəli, karamelli, çijələkli, gilaslı, qozlu

253 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- qozlu, şokoladlı, limonlu, gilaslı
- çijələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
- çijələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilaslı

254 Dondurmanın müxtəlif çeşidini hansı kütlədə hazırlayırlar (qramla)?

- 50, 80, 100 qr
- 20, 50, 60 qr
- 35, 65, 105 qr
- 60, 90, 120 qr
- 80, 100, 120 qr

255 Standarta görə südün konsistensiyası necə olmalıdır?

- ikicinsli, çöküntülü və seliksiz
- bircinsli, çöküntüsüz və seliksiz
- bircinsli, çöküntülü və seliksiz
- bircinsli, çöküntüsüz və selikli
- ikicinsli, çöküntüsüz və seliksiz

256 Motal pendiri yalnız hansı süddən hazırlanır?

- yalnız at südündən
- yalnız qoyun südündən
- yalnız inək südündən
- yalnız keci südündən
- yalnız camış südündən

257 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 86 %
- 56%
- 46%
- 66%
- 76%

258 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağlılığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 25%
- 45 %
- 50 %
- 55 %
- 20%

259 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu neçə% olmalıdır?

- 20-24%  
 4-8%  
 14-18%  
 10-14%  
 15-19%

260 əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % şəkər olur?

- 22%  
 12%  
 15%  
 18%  
 20%

261 əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağlılığı neçə %-dən az və turşuluğu neçə dər. T-dən çox olmamalıdır?

- 3,5%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır  
 3,2%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır  
 3,5%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır  
 4,0%-dən az, 32 dərəcə T-dən çox olmamalıdır  
 3,2%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

262 Sterilizə edilmiş südün yağlılığı necə % olmaqla buraxılır?

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

263 Zülalı südün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

- 3,0% və 1,5%  
 2,5% və 1,0%  
 3,5% və 0,5%  
 1,5% və yağsız  
 1,0% və 0,5%

264 Mətbəx yağları orqanoleptiki qiymətləndirilərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu  
 rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və şəffaflığı  
 suyun miqdarı, turşuluğu, ərimə və donma temperaturu  
 rəng, iyi, şəffaflığı, konsistensiyası və yağın miqdarı  
 rəngi, iyi, xörək duzunun miqdarı, ərimə və donma temperaturu

265 Mətbəx yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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



- şəffaflığı, konsistensiyası, xərək duzu və suyun miqdarı
- yağın, turşuluğun, suyun miqdarı, iyi, dadı, ərimə və donma temperaturu

266 Mətbəx yağı istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 6

267 Marqarinin reseptinə və təyinatına görə bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

268 Marqarini 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

- 11,12,13
- 1,3,4
- 2,5,8
- 6,7,9
- 2,9,10

269 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100 ball
- 10 ball
- 30 ball
- 50 ball
- 60 ball

270 Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

271 Markalı marqarinin neçə yarımqrupu var?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

272 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 6  
 4  
 2  
 3  
 5

273 Marqarinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirən zaman aşağıda qeyd edilən hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, duzun miqdarı, sıxlıq, emulsiyanın davamlılığı, şəffaflıq və qoxu  
 yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstoferə görə turşuluq və ərimə temperaturu  
 suyun, duzun miqdarı, turşuluq, konsistensiya, rəng, dad və qoxu  
 yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı, konsistensiya və dad  
 ərimə temperaturu, turşuluq, yağlılıq, şəffaflıq və sıxlıq

274 Orqanoleptiki keyfiyyət göstəricələrinə görə dondurma neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100 ball  
 10 ball  
 25 ball  
 30 ball  
 50 ball

275 Hazırlanmış dondurmalar -20 dərəcə Selsidə neçə aya qədər saxlanıla bilər?

- 8 aya qədər  
 6 aya qədər  
 7 aya qədər  
 3 aya qədər  
 5 aya qədər

276 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

- qablaşmış taranın xarici görünüşü, iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı  
 qablaşmış taranın xarici görünüşü, suyun və uçucu maddələrin miqdarı  
 qablaşmış taranın xarici görünüşü, məhsulun rəngi, konsistensiyası, iyi və dadı  
 iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası, məhsulun rəngi  
 iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı, qablaşmış taranın xarici görünüşü

277 Xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hansılardır?

- iyi, dad və rəngi, turşuluğu, xarici görünüşü  
 qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dad və iyi  
 qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, turşuluğu  
 qablaşması, dad və iyi, turşuluq ədədi, rəngi  
 iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı

278 Aşağıdakılardan hansı xamanın orqanoleptiki qiymətləndirilməsinə aid deyil?

- turşuluğu  
 rəngi  
 konsistensiyası  
 dadı

iyi

279 Yoqurt istehsalında hansı süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- laktobasil və mezoofil çöpləri
- mezoofil çöpləri və maya göbələyi
- azidofil və laktobasil çöpləri
- termofil, streptokokklar və bolqar çöplərindən
- termofil çöpləri və maya göbələkləri

280 Kefir və qımızın tərkibində qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatı aparmaq lazımdır?

- 63- 65 dərəcə C- dək su hamamında 20 dəqiqəyə saxlamalı
- 30 dərəcə C- dək qızdırmalı
- 15- 20 dərəcə C istiliyi olan su əlavə etməli
- su hamamında 35- 40 dərəcə C- dək isidib və yenidən 20 dərəcə C -dək soyutmalı
- 20 dərəcə C- dək isidib, soyutmalı

281 Kefir və asidofil qatığının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

282 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- zülallı süddən
- dondurulmuş süddən
- sterilizasiya olunmuş süddən
- ərgin süddən
- pasterizə edilmiş süddən

283 Dondurmanın istehsalının ümumi texnoloji əməliyyatları neçə mərhələdə başa çatır?

- 4
- 5
- 7
- 6
- 8

284 Orqanoletiki qaydada dondurmanın dad və ətri maksimum neçə balla qiymətləndirilir?

- 80
- 60
- 70
- 65
- 75

285 Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- 15- 16%
- 17- 19%

- 18- 20%
- 19- 21%
- 20- 22%

286 Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- 17- 19%
- 16- 18%
- 14- 15%
- 18- 20%
- 19- 21%

287 Turşudulmuş süd məhullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→yetidirmə →soyutma və saxlanılma
- südün qəbulu→südün yağlılığının normallaşdırılması→südün pasterizə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- südün qəbulu→südün yağlılığının normallaşdırılması →südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma

288 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- asidofil çöpləri və stafilokokklardan
- süd turşusuna qıvcırdan mezofil streptokokklardan
- psixrofil streptokokk bakteriyalardan
- süd turşusuna qıvcırdan termofil bakteriyalardan və bolqar çöplərindən
- asidofil və bolqar çöplərindən

289 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə olmalıdır?

- 23 dər.T- dən az və 1,025 q/kub.sm -dən az olmayan
- 16 dər.T-dən çox və 1,032 q/kub.sm -dən az olmayan
- 19 dər.T- dən çox və 1,028 q/kub.sm -dən az olmayan
- 17 dər.T- dən çox və 1,030 q/kub.sm -dən az olmayan
- 21 dər.T- dən az və 1,028 q/kub.sm -dən az olmayan

290 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetidirmə müddəti nə qədərdir?

- 12 saatdan 3 günə qədər
- 3-7 saata qədər
- 6-12 saata qədər
- 9-18 saata qədər
- 12 saatdan 1 günə qədər

291 Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz yağ və su vardır?

- 70% ; 33%

- 67% ; 25%
- 69% ; 30%
- 50% ; 35%
- 77% ; 22%

292 Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz zülal və karbohidratlar vardır?

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

293 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 701
- 727
- 527
- 827
- 627

294 Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin?

- heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr
- heyvanat yağı, zülallı maddələr, xörək duzu, yumurta tozu
- kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar
- bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər
- bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr

295 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

296 Mayonezin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirən zaman hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- suyun, duzun miqdarı, sıxlıq, emulsiyanın davamlılığı, dad və qoxu
- yağın, suyun miqdarı, turşuluq və emulsiyanın davamlılığı
- suyun, duzun miqdarı, turşuluq, konsistensiya və rəng
- yağın, suyun, qələviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılığı və şəffaflıq
- ərimə temperaturu, turşuluq, yağlılıq, konsistensiya və qoxu

297 Səhv variantı göstərin.

- Südün tərkibindəki fosfataza fermenti süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır
- Südü 75 dərəcəyədək qızdırdıqda reduktaza öz aktivliyini itirir
- Südün sıxlığı laktodensimetr ilə müəyyən edilir
- Südün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur
- Südün turşuluğu dərəcə Temerlə ifadə olunur

298 Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanın gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq olmalıdır?

- 420 qr
- 300 qr
- 250 qr
- 500 qr
- 550 qr

299 Uzunmüddətli pasterizə bir neçə dəqiqə ərzində hansı temperaturda edilir?

- 58- 61 dərəcə C
- 50- 53 dərəcə C
- 63- 65 dərəcə C
- 68- 70 dərəcə C
- 56- 58 dərəcə C

300 Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır?

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

301 Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

- fosfataza fermenti
- amilaza fermenti
- katalaza fermenti
- reduktaza fermenti
- peroksidaza fermenti

302 Südün sıxlığı hansı cihazla təyin olunur?

- yağölçən
- refraktometr
- ariometr
- laktodensimetr
- spirtometr

303 Hansı fermentin təsiri ilə südün pasterizə olub- olmamasını təyin edirlər?

- lipaza fermenti
- fosfataza fermenti
- peroksidaza fermenti
- katalaza fermenti
- reduktaza fermenti

304 Südün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır?

- peroksidaza fermenti
- fosfataza fermenti
- reduktaza fermenti
- katalaza fermenti
- lipaza fermenti

305 Hansı cavab variantında südün tərkibindəki reduktaza fermentinin inaktivasiya temperaturu qeyd edilmişdir?

- 75 dərəcə Selsi
- 50 dərəcə Selsi
- 55 dərəcə Selsi
- 60 dərəcə Selsi
- 65 dərəcə Selsi

306 Südün tərkibində olan bəzi bağırsağ bakteriyaları, maya göbələkləri, yağ turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

- çoxsulu
- dərman iyi
- balıq iyi
- ammonyak qoxulu
- köpüklənmə

307 Südə yaşlı inəklərin südü və ağız südünün qarışdırılması, yelinin iltihabı süddə hansı qüsurları yaradır?

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

308 Hansı heyvanın südündə süd şəkəri çox olur?

- dəvə südündə
- inək südündə
- at südündə
- camış südündə
- keçi südündə

309 Südün tərkibində karotın su ilə birləşib hansı vitaminə çevrilir?

- B 12 vitamininə
- D vitamininə
- C vitamininə
- E vitamininə
- A vitamininə

310 Südü neçə dərəcədə qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

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

311 Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- inək südü
- camış südü
- zebr südü

- at südü  
 keçi südü

312 Qırmız istehsalında hansı süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- asidofil və termofil çöpləri  
 bolqar çöpləri və maya göbələkləri  
 mezoofil və termofil çöpləri  
 asidofil və maya göbələkləri  
 termofil və bolqar çöpləri

313 Bəzi süd turşusu bakteriyaları, bağırsağ bakteriyası, yelinin iltihabında südə mastit streptokokkunun yığılması süddə hansı konsistensiya qüsuru yaradır?

- acıma  
 çox sarı rəngli  
 abı və göy rəngli  
 kəsmikvari  
 selikli

314 Soyudulmamış südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikrobları çoxaldıqda süddə hansı qüsurlar olur?

- selikli  
 acı dad  
 sarımsaq- soğan qoxusu  
 çürümə  
 dərman iyi

315 Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

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

316 Pəhriz turş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1  
 4  
 2  
 3  
 5

317 Süd zülalının əsasını təşkil edir:

- kazein + miozin + leykozin  
 kazein + aktomiozin + prolamin  
 albumin + qlobulin + qliyutelin  
 kazein + albumin + qlobulin  
 qliyutelin + kazein + avenin

318 Bərpa edilmiş südün hazırlanması üçün götürülmüş 130 kq quru süd neçə kq su ilə qarışdırılmalıdır?



- 886 l
- 456 l
- 557 l
- 688 l
- 749 l

319 Hansı variantda ərgin südün emal edildiyi temperatur və yağlılıq faizi göstərilmişdir?

- 70 dərəcə Selsi, 3% və 5% yağlılıq
- 85 dərəcə Selsi, 2% və 3% yağlılıq
- 95 dərəcə Selsi, 4% və 6% yağlılıq
- 65 dərəcə Selsi, 1% və 2% yağlılıq
- 59 dərəcə Selsi, 2% və 4% yağlılıq

320 Süd haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı səhvdir?

- Südün turşuluğu dərəcə Temerlə ifadə olunur
- Lıpaza fermenti süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır
- Südün sıxlığı laktodensimetr ilə müəyyən edilir
- Südü 60 dərəcəyədək qızdırdıqda reduktaza öz aktivliyini itirir
- Südün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur

321 Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilmir?

- Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar katalaza fermenti ifraz edirlər
- Qırmız istehsalında asidofil və termofil çöpləri istifadə edilir
- Qırmız at südündən hazırlanır
- Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar reduktaza fermenti ifraz edirlər
- Südün tərkibində olan reduktaza fermenti 75 dərəcə Selsi temperaturda inaktivləşir

322 Bunlardan hansı qurumayan yağlara aid edilir? 1. soya; 2. badam; 3. günəbaxan; 4. çətənə; 5. qarğıdalı

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

323 Kərə yağının mövcud sortlarını göstərin.

- heç bir sorta ayrılır
- əla və 1-ci sort
- əla, 1-ci və 2-ci sort
- 1-ci və 2-ci sort
- 1-ci, 2-ci və 3-cü sort

324 Süd qaymağından hazırlanan kərə yağları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

325 İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxım tərki bində neçə faiz yağ qalır?

- 15- 16%
- 9- 10%
- 11- 12%
- 7- 8%
- 13- 14%

326 Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxım tərki bində neçə faiz yağ qalır?

- 5%- ə qədər
- 1%- ə qədər
- 3%- ə qədər
- 2%- ə qədər
- 4%- ə qədər

327 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

- 780- 781 kkal
- 900- 901 kkal
- 898- 899 kkal
- 770- 771 kkal
- 805- 806 kkal

328 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

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

329 Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

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

330 Marqarin yağlarının orqanoleptik (sensor) keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 20
- 10
- 30
- 50
- 100

331 Şirin və turş qaymaqdan hazırlanan kərə yağı hansı temperaturda pasterezə olunur?

- 83- 86 dərəcə C
- 85- 90 dərəcə C

- 80- 85 dərəcə C
- 75- 80 dərəcə C
- 70- 73 dərəcə C

332 Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

333 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, yağılılığı, iyi
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
- dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
- turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
- rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı

334 Göstərilənlərdən hansılar mətbəx yağlarıdır?

- Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun
- Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun
- Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar
- Bahar, Teksun, Həyat, Soya Sun, Super Sun
- Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat

335 Quruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

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

336 Aşağıdakı hansı sırada heyvanat yağları düzgün göstərilmişdir?

- donuz yağı, mətbəx yağları, marqarin
- mal, qoyun, donuz, sümük, yığma yağ
- donuz, qoyun, mal, kərə yağları
- donuz, qoyun, balıq
- qoyun yağı, yığma yağ, kərə yağı

337 Kərə yağının sabunlaşma ədədi nə qədərdir?

- 440- 500
- 223- 233
- 123- 210
- 323- 433
- 110- 120

338 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammal olan qaymağın tərkibində ən azı neçə faiz yağ olmalıdır?

- 35
- 15
- 20
- 25
- 30

339 Şpatel ilə kərə yağının hansı orqanoleptiki göstəricisi təyin edilir?

- iyi
- dadı
- rəngi
- şəffaflığı
- konsistensiyası

340 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

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

341 Yağların iyini neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- 25- 30 dərəcə C
- 15- 20 dərəcə C
- 20- 22 dərəcə C
- 10- 15 dərəcə C
- 8- 10 dərəcə C

342 Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

- E
- A
- D
- C
- K

343 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

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

344 Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər?

- deaerasiya
- saflaşdırma
- hidratasiya
- dezodorasiya
- vinterezasiya

345 Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aid deyil?

- miristin
- linol
- linolen
- olein
- arahidon

346 Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir?

- qaymaq və kərədə süd turşusuna qıvcırdan mikrofloranın çox olması
- yağda kənar mikrofloranın inkişafı
- heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması
- yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
- yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması

347 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

- plazmanın həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- süd şəkərin süd turşusuna qıvcırması
- olein turşusunun oksidləşməsindən dioksisistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi

348 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vintərisasiya
- saflaşdırma
- hidratasiya
- çökdürülmə
- dezodorasiya

349 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
- boya maddələri
- fosfatidlər
- mumlar
- zülallar

350 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7
- 2
- 5
- 6
- 4

351 Bərk yağların yod ədədi neçədir?

- 80-90
- 120-200
- 50-60
- 75-100

28-40

352 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 6  
 2  
 3  
 4  
 5

353 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq məqsədilə onlara nə əlavə edilir?

- antioksidantlar  
 turşu  
 duz  
 su  
 vitaminlər

354 Hansı proses zamanı sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların parçalanması zamanı  
 yağın oksidləşməsi zamanı  
 yağların hidrolizi zamanı  
 yağın acılaşması zamanı  
 yağların birləşməsi zamanı

355 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 7  
 5  
 4  
 8  
 6

356 Qarğıdalı nüvəsində neçə faiz yağ vardır?

- 50- 62%  
 30- 48%  
 18- 28%  
 49- 62%  
 63- 79%

357 Pambıq çiyidində neçə faiz yağ vardır?

- 16- 29%  
 30- 42%  
 43- 55%  
 56- 72%  
 35- 60%

358 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

- 60- 75%  
 33- 57%

- 58- 75%
- 75- 90%
- 18- 31%

359 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələrin
- boya maddələrinin
- fosfatidlərin
- mumların
- zülallarm

360 Hansı yağ turşuları qurumayan yağların tərkibində miqdarca üstünlük təşkil?

- kapron
- olein
- linolen
- linol
- araxidon

361 Hansı variantda maye bitki yağlarının tərkibindəki yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq ayrıldığı yarımqrupların sayı düzgün olaraq verilmişdir?

- 6
- 4
- 5
- 2
- 3

362 Zeytun meyvəsində neçə faiz yağ vardır?

- 50- 58%
- 15- 22%
- 23- 49%
- 50- 72%
- 70- 89%

363 ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən yüksək olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

- 69- 75%
- 89- 97%
- 80- 88%
- 72- 80%
- 66- 72%

364 ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən aşağı olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

- 80- 85%
- 90- 91%
- 88- 89%
- 85- 86%
- 97- 98%

365 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi göstəriciləri hansılardır?

- sıxlığı, ərımə temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərımə və donma temperaturu
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərımə və donma temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərımə və donma temperaturu, iyi, dadı
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərımə və donma temperaturu, şəffaflığı, sabunlaşma ədədi

366 Yağın şəffaflığını təyin etmək üçün 100 ml yağ ağzı bağlanıla bilən silindrə tökülüb 20 dərəcə C temperaturda neçə saat saxlanılır?

- 18 saat
- 24 saat
- 12 saat
- 36 saat
- 6 saat

367 Bitki yağlarının dadını hansı temperaturda təyin edirlər?

- 9 dərəcə C
- 25 dərəcə C
- 30 dərəcə C
- 10 dərəcə C
- 2 dərəcə C

368 Bitki yağlarının iyini hansı temperaturda təyin edirlər?

- 7- 12 dərəcə C
- 15- 20 dərəcə C
- 20- 25 dərəcə C
- 10- 15 dərəcə C
- 5- 10 dərəcə C

369 Orqanoleptiki üsulla bitki yağlarının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- iyi, dadı, rəngi, sabunlaşma ədədi
- iyi, dadı, rəngi, ərımə və donma temperaturu
- iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı və çöküntüsü
- iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, şüasındırma əmsalı
- iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, ərımə temperaturu

370 Bərk konsistensiyalı heyvanat yağları yağ turşusu tərkibinə görə neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

371 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- bölünmür
- 4
- 5
- 2



3

372 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- bölünmür  
 2  
 3  
 5  
 4

373 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- 4  
 3  
 2  
 1  
 5

374 Ritsinol turşulu yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- gənəgərçək  
 pambıq  
 zeytun  
 günəbaxan  
 soya

375 Quruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- gənəgərçək və çətənə yağı  
 kətan və çətənə yağı  
 zeytun və badam yağı  
 günəbaxan və pambıq yağı  
 kətan və çətənə yağı

376 Yarımquruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- soya və günəbaxan yağı  
 zeytun və badam yağı  
 kətan və çətənə yağı  
 gənəgərçək və soya yağı  
 günəbaxan və pambıq yağı

377 Qurumayan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- pambıq və badam yağı  
 zeytun və badam yağı  
 günəbaxan və pambıq yağı  
 kətan və çətənə yağı  
 gənəgərçək və pambıq yağı

378 Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

- 20-35%  
 45-65%

- 25-45%
- 55-75%
- 70-85%

379 Tərkibində neçə % yağı olan jmx üyüdüür və kakao tozu əldə olur?

- 10-12%
- 18-20%
- 15-17%
- 12-14%
- 22-24%

380 Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- şəffəfləşdirilmiş, şəffəfləşdirilməmiş və presləmə
- şəffəfləşdirilmiş, şəffəfləşdirilməmiş və hidratasiya edilmiş
- şəffəfləşdirilmiş, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- şəffəfləşdirilməmiş, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə

381 ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

- təzə kətan yağında
- təzə palma yağında
- təzə günəbaxan yağında
- təzə zeytun yağında
- təzə badam yağında

382 Bitki yağlar neçə % qliseridlərdən təşkil olunmuşdur?

- 88-89%
- 98-99%
- 95-96%
- 92-93%
- 90-91%

383 Tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını seçin. 1.kakos; 2.palma; 3.muskat; 4.kakao; 5.palmanüvə; 6.badam

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

384 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

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

385 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5  
 1  
 2  
 3  
 4

386 Yarımquruyan yağların qeyd edildiyi variantı seçin. 1. qarğıdalı; 2.zeytun; 3.kətan; 4.badam; 5.gənəgərçək

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

387 Heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

- sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, şüasındırma əmsali, nisbi sıxlıq  
 şüasındırma əmsali, nisbi sıxlıq, yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, Polensk ədədi  
 Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi, şüasındırma əmsali, nisbi sıxlıq  
 yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi  
 yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi

388 Heyvanat yağlarının tərkibində maksimum neçə faiz doymuş yağ turşuları olur?

- 85%  
 47%  
 60%  
 74%  
 80%

389 Göstərilənlərdən hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- balina yağı  
 süd yağı  
 donuz yağı  
 mal yağı  
 sümük yağı

390 Yığma yağ necə istehsal edilir?

- dəniz və balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir  
 əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir  
 dəniz heyvanlarından alınan yağların əridilməsindən istehsal edilir  
 balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir  
 ancaq əla sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir

391 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- 92%  
 89%  
 95%  
 98%

78%

392 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

- 60 dəq  
 5 dəq  
 15 dəq  
 30 dəq  
 40 dəq

393 Oleo-yağ necə alınır?

- Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-80 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar  
 Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-70 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar  
 Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-70 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar  
 Yaş üsulla xam piy əvvəlcə 60-70 dərəcə Selsidə, sonra isə 100 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar  
 Quru üsulla xam piy əvvəlcə 60-70 dərəcə Selsidə, sonra isə 100 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar

394 Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- süd yağı  
 balina yağı  
 delfin yağı  
 mal yağı  
 qaraciyər yağı

395 -18 dərəcə Selsidə heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

- 18 ay  
 6 ay  
 8 ay  
 10 ay  
 12 ay

396 Heyvanat yağlarının tərkibində minimum neçə faiz doymuş yağ turşuları olur?

- 74%  
 67%  
 47%  
 60%  
 70%

397 Göstərilənlərdən hansı xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilmir?

- dadı və iyi  
 turşuluğu  
 rəngi  
 konsistensiyası  
 xarici görünüşü

398 Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanın gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq olmalıdır?

- 500 qram  
 170 qram

- 250 qram
- 330 qram
- 400 qram

399 Kəsmik və kəsmik məmulatlarını 10 gün saxlamaq üçün hansı temperaturda və nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır?

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

400 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

- 17% və 13%
- 9% və 5%
- 4% və 9%
- 15% və 10%
- 13% və 9%

401 əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə faiz olan pastemizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- 7, 9, 11 və 25%
- 6, 9, 15, 25%
- 12, 18, 24, 30%
- 8, 10, 20 və 35%
- 5, 15, 25, 35%

402 Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

403 Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir?

- 75%
- 70%
- 60%
- 65%
- 72%

404 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 25%
- 16%
- 20%
- 18%
- 15%

405 Standarta əsasən süzmənin turşuluğu neçə dərəcə terner olmalıdır?

- 170- 180 dərəcə T
- 190- 200 dərəcə T
- 180- 190 dərəcə T
- 175- 178 dərəcə T
- 185- 195 dərəcə T

406 Şirin kəsmik məmulatında şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

407 Yüksək yağlı kəsmik məmulatında yağlılıq neçə faiz olmalıdır?

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

408 Yarım yağlı kəsmik məmulatının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 10%
- 8%
- 6%
- 9%
- 7%

409 Yağlı kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

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

410 Yağsız kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

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

411 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzli südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik mineralı süd məhsulu olub, yağsız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə

412 Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür?

- 4  
 5  
 2  
 6  
 3

413 Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə  
 yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə  
 yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə  
 üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə  
 üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

414 Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin?

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

415 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

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

416 Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə  
 zülallarla, üzvi turşularla, yağlarla və dəmirə zənginliyinə görə  
 həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə  
 karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə  
 zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə

417 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

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

418 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 5  
 3  
 4  
 2

1

419 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- 20%-dən 40%-ə qədər  
 10%-dən 35%-ə qədər  
 15%-dən 40%-ə qədər  
 10%-dən 45%-ə qədər  
 10%-dən 40%-ə qədər

420 Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

421 Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalardan hazırlanmış  
 termofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış  
 mezoofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış  
 süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan hazırlanmış  
 termofil süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan hazırlanmış

422 Pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti və qıvcırdılmadan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

- 6  
 2  
 3  
 4  
 5

423 Yalnız süd turşusuna qıvcırma gedən məhsulların göstərildiyi sıranı seçin.

- kəsmik, xama, kefir  
 qatıq, asidofilin, ryajenka  
 qatıq, yoqurt, qımız  
 yoqurt, ryajenka, kefir  
 qatıq, kefir, qımız

424 Qarışıq qıvcırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarının göstərildiyi variantı seçin.

- kəsmik, xama  
 qatıq, yoqurt  
 kəsmik, asidofilin  
 kefir, qımız  
 ryajenka, qımız

425 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının qiymətləndirildiyi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- məhsulun iyi, dadı, konsistensiyası, yağlılığı və turşuluğu



- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı və konsistensiyası
- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- məhsulun dadı, iyi, konsistensiyası və yağılılığı
- məhsulun rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və quru maddəsi

426 Konsistensiyasına görə turş süd məhsullarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

427 Göstərilənlərdən hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- qımız
- qatıq
- yoqurt
- kəsmik
- asidofilin

428 Mövcud standarta görə bərpa edilmiş südün turşuluğunu göstərin.

- 29- 31 dərəcə Terner
- 16-18 dərəcə Terner
- 25- 27 dərəcə Terner
- 27- 29 dərəcə Terner
- 20-22 dərəcə Terner

429 Süd məhsullarının konsistensiyası suyun hansı formasından asılıdır?

- dondurulmuş su
- sərbəst su
- əlaqəli su
- kristal halında olan su
- şişdirmə su

430 Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- sterin
- erqosterin
- lesitin
- kefalin
- xolesterin

431 Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

- süd şəkəri
- fosfatidlər
- xolesterin
- mineral maddələr
- üzvi turşular

432 Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- dərəcə Selsi
- faiz
- qram
- kkal
- dərəcə Terner

433 Sütün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin.

- 90
- 50
- 70
- 100
- 120

434 SYQQ hansı komponentlərdən təşkil edilmişdir?

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

435 1 litr süd yaşı insanın gün ərzində vitamin və zülallara olan tələbatının neçə faizini təmin edir?

- 28- 45%
- 40- 50 %
- 25- 35%
- 35- 50%
- 35- 53%

436 ərgin südü neçə dərəcə temperaturda emal etməklə alınır və yağılılığı neçə faizdir?

- 70 dərəcə C- də, 3- 4%
- 75 dərəcə C- də, 2- 3%
- 80 dərəcə C- də, 4- 5%
- 95 dərəcə C- də, 4- 6%
- 60 dərəcə C- də, 1- 2%

437 Hazırda istehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

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

438 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıvcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

439 Pasterizə edilmiş südün 1 ml- də nə qədər bakteriya ola bilər?

- 230000
- 300000
- 200000
- 350000
- 250000

440 Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?

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

441 100 qram inək südü neçə kC enerji verir?

- 310
- 289
- 330
- 350
- 250

442 Süd konservləri neçə üsulla alınır?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

443 Südün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır?

- 73,8%
- 77,8%
- 87,5%
- 92%
- 69,9%

444 Hansı variantda qursağ mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə görə bölündüyü qrupların sayı düzgün göstərilmişdir?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

445 Düzgün variantı qeyd edin.

- Qursağ mayalı pendirlər 5 yarımsinfə bölünür
- Pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq 5 sinfə bölünür
- Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər 6 qrupa bölünür

- Pendir insan orqanizmində 70-75% mənimsənilir
- Motal pendirin turşuluq dərəcəsi 220-240 dərəcə T-dir

446 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurluna səbəb nədir?

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

447 Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurluna səbəb nədir?

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

448 DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərinin nəmliyinin faizlə miqdarını göstərin.

- 59-60% və 86% -ədək
- 49-50% və 56% -ədək
- 39-40% və 46% -ədək
- 29-30% və 66% -ədək
- 19-20% və 76% -ədək

449 DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- 55%,60% və 25%
- 40%, 50% və 45%
- 20%, 30% və 50%
- 25%,35% və 55%
- 5%,15% və 20%

450 Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- Latviya pendiri
- İsveç pendiri
- Altay pendiri
- Holland pendiri
- Pikant pendiri

451 Bunlardan hansı qursaq mayalı yarımbərk pendirdir?

- Rokfor pendiri
- Pikant pendiri
- Holland pendiri
- İsveç pendiri
- Altay pendiri

452 Bunlardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Pribaltika pendiri

- Holland pendiri
- Rokfor pendiri
- Altay pendiri
- Kaunas pendiri

453 Aşağıdakılardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qurşaq mayalı bərk pendirdir?

- Minsk pendiri
- Holland pendiri
- İsveç pendiri
- Kaunas pendiri
- Litva pendiri

454 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir?

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

455 İsveç pendiri kütləsi neçə kq olur?

- 50-100 kq
- 15-20 kq
- 20-30 kq
- 30-35 kq
- 30-40 kq

456 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- densimetr
- refraktometr
- psixrometr
- butrometr
- piknometr

457 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- 50%
- 90%
- 80%
- 70%
- 60%

458 Çiy süddən hazırlanan Brınza pendiri neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60 gündən sonra
- 15-20 gündən sonra
- 20-30 gündən sonra
- 40 gündən sonra
- 45-50 gündən sonra

459 Səhv variant hansıdır?

- Qarabağ motal pendiri duzlu olmasına görə digər motal pendirlərindən seçilir
- Motal pendiri 2 aya yetişir
- Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər 6 qrupa bölünür
- Ərgin pendirlər müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dərəcə Selsidə 20-30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- Qarabağ motal pendiri konsistensiyasının yumşaq olması ilə digər motal pendirlərindən fərqlənir

460 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

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

461 Göstərilən variantlardan hansı düzgündür?

- Sümük heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsidə 10 ay saxlanıla bilər
- Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsidə 12 ay saxlanıla bilər
- Qoyun heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda 18 ay saxlanıla bilər
- Mal heyvanat yağlarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda 10 ay saxlanıla bilər
- Donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda 24 ay saxlanıla bilər

462 Hansı variant düzgün deyil?

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

463 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 12 ay
- 2 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 10 ay

464 Quruda yaşayan heyvanlardan alınan maye konsistensiyalı yağın tərkibində əsasən hansı yağ turşusu olur?

- kapron turşusu
- olein turşusu
- kapril turşusu
- linolen turşusu
- stearin turşusu

465 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq mal yağı hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- heç bir əmtəə sortuna ayrılmaz
- əla və 1-ci əmtəə sortuna
- 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna

- əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna
- ancaq 1-ci əmtəə sortuna

466 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

- qıçqırmış süd dadı
- pasterizə edilmiş süd dadı
- qaynanmış süd dadı
- çiy süd dadı
- turş süd dadı

467 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

468 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 100%
- 50%
- 50-60%
- 65-70%
- 70-85%

469 Tozlandırma üsulu ilə alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 89-99%
- 49-59%
- 57-64%
- 60-75%
- 74-85%

470 Malyutka süd qarışığı necə aylıq uşaqların qidası üçün istifadə edilir?

- 6 ayından 1 yaşınadək olan uşaqlar üçün
- yeni doğulmuş uşaqların 1-ci günündən başlayaraq 3 ayınadək olan uşaqlar üçün
- 2-4 aylıq uşaqlar üçün
- 4-6 aylıq uşaqlar üçün
- 3-8 aylıq uşaqlar üçün

471 əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- 5,0% 10% 20 və 30%
- 8%, 10%, 20 və 35%
- 5%, 17%, 20 və 35%
- 8%, 20%, 25% və 40%
- 3,2% 5,0% 10 % və 20%

472 Yağlılığı 8% və 10%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluğu olmalıdır?

- 25 dərəcə Ternər

- 19 dərəcə Terner
- 16 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner
- 10 dərəcə Terner

473 Yağlılığı 20%-li qaymaqda neçə dərəcə Terner turşuluq olmalıdır?

- 25 dərəcə Terner
- 18 dərəcə Terner
- 16 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner
- 10 dərəcə Terner

474 Yağlılığı 35%-li qaymaqda neçə dərəcə Terner turşuluq olmalıdır?

- 25 dərəcə Terner
- 18 dərəcə Terner
- 16 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner
- 10 dərəcə Terner

475 Yağlılığı 8% və 10%-li qaymağı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pastemizə edirlər?

- 120-122 dərəcə C və 5 saniyə
- 78-80 dərəcə C və 15-30 saniyə
- 70-72 dərəcə C və 10-20 saniyə
- 65-67 dərəcə C və 30-40 saniyə
- 85-88 dərəcə C və 10-15 saniyə

476 Yağlılığı 20% və 35%-li qaymağı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pastemizə edirlər?

- 120-122 dərəcə C və 5 saniyə
- 78-80 dərəcə C və 15-30 saniyə
- 70-72 dərəcə C və 10-20 saniyə
- 65-67 dərəcə C və 30-40 saniyə
- 85-87 dərəcə C və 15-30 saniyə

477 Pəhriz xamasının tərkibində neçə % yağ və turşuluq olmalıdır?

- 7% və 50-72 dərəcə Terner
- 10% və 75-95 dərəcə Terner
- 5% və 50-75 dərəcə Terner
- 15% və 80-105 dərəcə Terner
- 3% və 60-80 dərəcə Terner

478 Malış quru süd qarışığının tərkibindəki yağın miqdarını (%-lə) göstərin.

- 45%-dək
- 25%-dək
- 30%-dək
- 35%-dək
- 40%-dək

479 Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışığından hansı öz tərkibinə görə ana südünə yaxındır?



- “Malış”
- “Malyutka”
- “Vitalakt”
- “Heinz”
- “Laduška”

480 Qatlaşdırılıb konservləşdirilmiş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

- 15-20 dərəcə Selsi temperaturda
- 0 dərəcə Selsidən aşağı temperaturda
- 1-5 dərəcə Selsi temperaturda
- 5-10 dərəcə Selsi temperaturda
- 10-15 dərəcə Selsi temperaturda

481 Yağlılığı neçə faizli yağlı kəsmik istehsal olunur?

- 22%
- 18%
- 20%
- 10%
- 9%

482 Kəsmik neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 1

483 Kəsmik hazırlamaq üçün ayrılmış yağsız süd hansı temperaturda pasterizə olunur?

- 90 dərəcə C- də
- 60 dərəcə C- də
- 75 dərəcə C- də
- 80 dərəcə C- də
- 85 dərəcə C- də

484 Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan istifadə olunur?

- spirtə qıvcırdan maya göbələkləri
- termofil çöpləri
- maya göbələkləri
- asidofil çöpləri
- mezofil çöpləri

485 Standarta görə süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 20%
- 13%
- 12%
- 15%

18%

486 Kəsmik məmulatında turşuluq neçə dərəcə ternər olmalıdır?

- 180- 190 dərəcə T  
 190- 200 dərəcə T  
 160- 170 dərəcə T  
 170- 180 dərəcə T  
 140- 150 dərəcə T

487 Yağlı kəsmik məmulatını neçə dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır?

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

488 Yağsız kəsmik məmulatı neçə dərəcə temperaturda saxlanılmalıdır?

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

489 Kəsmik hazırlamaq üçün yağsız süd hansı temperaturda pasteurizə olunur?

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

490 Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 17- 19%  
 12- 15%  
 16- 18%  
 19- 21%  
 18- 20%

491 Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 8- 10%  
 11- 13%  
 12- 15%  
 15- 20%  
 14- 16%

492 Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- 19%  
 20%

- 15%
- 22%
- 25%

493 Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 4,9%
- 3,5%
- 3,9%
- 4,2%
- 4,5%

494 İstehsal olunan süd məhsullarının neçə faizi turşudulmuş süd məhsullarının payına düşür?

- 80%
- 20%
- 40%
- 60%
- 70%

495 Adi qatığın mayalanması hansı temperaturda və neçə saata başa çatır?

- 50-52 dərəcə Selsi və 5 saata
- 40-42 dərəcə Selsi və 7 saata
- 36-38 dərəcə Selsi və 6 saata
- 25-30 dərəcə Selsi və 2 saata
- 46-48 dərəcə Selsi və 6 saata

496 Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- 3,2% və 110-120 dər.T
- 6% və 140-150 dər.T
- 2,5 və 120-130 dər.T
- 4% və 130-140 dər.T
- 1,5% və 90-100 dər.T

497 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında südün kütləsinin neçə faizi qədər bakterial maya əlavə edilərək südü mayalandırırlar?

- 17-20% -i qədər
- 1-5% -i qədər
- 5-10% -i qədər
- 11-15% -i qədər
- 15-17% -i qədər

498 əgər qatığın üzərinə zərdab toplanmışa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 7%
- 0,5%
- 1%
- 3%
- 5%

499 Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıçqırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kefir, kərə yağı, qımız
- kefir, qımız, yoğurt
- yoqurt, Meçnikov qatığı, xama
- qatıq, asidofilli süd, asidofilin
- süd, qımız, kefir

500 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

- bitki yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- bitki və dəniz heyvanları yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından hazırlanır
- maye bitki yağı ilə hidrogenləşdirilmiş yağın qarışığından hazırlanır
- dəniz heyvanları yağının saloması və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır

501 Marqaquselin necə hazırlanır?

- Bitki salomasından başqa 10% maye heyvanat yağı və 20% donuz yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% donuz yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 20% donuz yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% balıq yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 20% dəniz heyvanlarının yağı istifadə etməklə

502 Pereeterifikasiya nədir?

- yağların istehsalı zamanı yağ turşularının dəyişməsi reaksiyasıdır
- triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekuldaxili dəyişməsi reaksiyasıdır
- triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekuldaxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
- triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
- yağ turşularının molekuldaxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır

503 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma əla növə aid edilir?

- 91-95 balla
- 81-85 balla
- 85-87 balla
- 87-91 balla
- 79-81 balla

504 Çəllək və yeşikdə mal heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

505 Çəllək və yeşikdə mal heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 12 ay
- 8 ay

- 4 ay  
 6 ay

506 Çəllək və yeşikdə qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay  
 12 ay  
 8 ay  
 4 ay  
 2 ay

507 Çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay  
 12 ay  
 8 ay  
 4 ay  
 2 ay

508 Çəllək və yeşikdə qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay  
 6 ay  
 8 ay  
 4 ay  
 2 ay

509 Çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay  
 6 ay  
 8 ay  
 4 ay  
 2 ay

510 Çəllək və yeşikdə sümük heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay  
 6 ay  
 8 ay  
 4 ay  
 2 ay

511 Çəllək və yeşikdə sümük heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay  
 6 ay

- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

512 4-dən 10 dər.S-ə qədər falqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 40 gün
- 30 gün
- 60 gün
- 50 gün
- 70 gün

513 0-dan 4 dər.S-ə qədər folqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 55 gün
- 45 gün
- 65 gün
- 50 gün
- 70 gün

514 -10-dan 0 dər.S-ə qədər folqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 65 gün
- 60 gün
- 75 gün
- 85 gün
- 70 gün

515 4-dən 10 dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 30 gün
- 20 gün
- 60 gün
- 50 gün
- 70 gün

516 0-dan 4 dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 60 gün
- 30 gün
- 40 gün
- 50 gün
- 70 gün

517 -10-dan dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 85 gün
- 45 gün
- 65 gün
- 55 gün
- 70 gün

518 10-dan 15 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 40 gün
- 30 gün
- 60 gün
- 55 gün
- 70 gün

519 4-dən 10 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 85 gün
- 45 gün
- 60 gün
- 55 gün
- 75 gün

520 0-dan 4 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 90 gün
- 60 gün
- 75 gün
- 50 gün
- 70 gün

521 -10-dan 0 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 90 gün
- 75 gün
- 80 gün
- 85 gün
- 95 gün

522 Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitaminin miqdarı necə mq %-di?

- 0,30
- 0,15
- 0,25
- 0,20
- 0.25

523 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı necə % laktoza olur?

- 11%
- 51%
- 41%
- 31%
- 21%

524 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən çoxu necə % su olur?

- 9%
- 3%
- 5 %
- 8 %
- 7%

525 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı necə % yağ olur?

- 8%
- 25%
- 20%
- 15%
- 10%

526 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- çijələkli, giləslı, moruqlu, limonlu
- vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- qəhvəli, karamelli, çijələkli, giləslı
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- çijələkli, giləslı, qozlu, şokoladlı

527 Aşağıdakı hansı sırada kərə yağının tərkibi daha dolğun göstərilmişdir?

- karbohidratlar, zülallar, yağlar, mineral maddələr
- süd yağı, zülallar, mineral maddələr, süd şəkəri, vitaminlər
- karbohidratlar, yağlar, mineral maddələr, aldehidlər
- zülallar, yağlar, xolestrin, lesitin, aromatik maddələr
- süd şəkəri, süd yağı, yağlar, laktoza, karbohidratlar

528 Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50
- 100
- 20
- 30
- 25

529 Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

- nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə Temer
- nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə Temer
- nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə Temer
- nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə Temer
- nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə Temer

530 Aşağıdakı hansı sırada adi qatığın yağılılığı və turşuluğu düzgün göstərilmişdir?

- yağılılığı- 6%; turşuluğu- 95- 110 dərəcə Temerdir
- yağılılığı- 3,2%; turşuluğu- 110- 120 dərəcə Temerdir
- yağılılığı- 4,0%; turşuluğu- 90- 130 dərəcə Temerdir
- yağılılığı- 3,0%; turşuluğu- 100- 130 dərəcə Temerdir
- yağılılığı- 3,5%; turşuluğu- 100- 120 dərəcə Temerdir

531 Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalardan hazırlanmış
- mezo fil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan hazırlanmış



termofil süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalaradan hazırlanmış

532 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıçqırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 3  
 2  
 4  
 5  
 6

533 Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

534 Hazırda istehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 22%  
 40%  
 45%  
 42%  
 30%

535 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- 20%- dən 40%- ə qədər  
 10%- dən 40%- ə qədər  
 15%- dən 40%- ə qədər  
 10%- dən 45%- ə qədər  
 10%- dən 35%- ə qədər

536 Xammalından asılı olaraq xamə neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 3  
 5  
 4  
 2  
 1

537 Xamanın qidalılıq dəyəri hansı komponentlərin miqdarından asılıdır?

- vitaminlərin, dəyərli zülalların, yağların və yağ turşularının miqdarından  
 süd yağının, tam dəyərli zülalların, yağların və vitaminlərin miqdarından  
 yağların , lipidlərin, su və mineral maddələrin miqdarından  
 su, zülalların, yağların və pektin maddələrin miqdarından  
 yağların, vitaminlərin, su və karbohidratların miqdarından

538 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

- quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən  
 təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü süddən

- təzə quru qaymaqdan, quru süddən v  k smikd n
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən v  k smikd n
- quru qaymaqdan, üzsüz s d və marqarindən

539 Qaymaq digər s d məhsullarından hansı x susiy tl rin  görə fərqlənir?

- həzm olunmasına, enerji dəyərinə v  fosfotidl rl  z nginliy n  görə
- həzm olunmasına, enerji dəyərinə v  vitaminl  z nginliy n  görə
- zülallarla,  zvv  turşularla, yaęlarla v  dəmir l  z nginliy n  görə
- karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə z nginliy n  görə
- zülallarla, piqmentl rl  və yaxşı həzm olunmasına görə

540 Hazırda ticarət şəbəkəsində ən çox hansı yaęlılıęa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 8%- li
- 30%- li
- 15%- li
- 40%- li
- 20%- li

541 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yaęlılıęa malik qaymaqlar realizə olunur?

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

542 Aşaędakı hansı sırada kəndli k smiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8 % yaę olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yaęsız süddən hazırlanır və tərkibində 5% yaę olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yaęlı süddən hazırlanır və tərkibində 5% yaę olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- Üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10 % yaę olana qədər qaymaq əlavə etməklə
-  zlv  süddən hazırlanır və tərkibində 3 % yaę olana qədər qaymaq əlavə etməklə

543 Texnologiya və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neę  qrupa bölünür?

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

544 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- kəsmik karbohidratlı s d məhsulu olub,  zlv  südün turşudulub, ondan qaymaęın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik zülali turşudulmuş s d məhsulu olub, pasterizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik mineralli s d məhsulu olub, yaęsız s d  turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik yaęlı turşudulmuş s d məhsulu olub, çiy s d  turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik vitaminli turşudulmuş s d məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yaęın bir hissəsini kənar etməklə

545 1 litr s d yaşı insanın gün ərzində vitamin v  zülallara olan tələbatının neę  faizini təmin edir?

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

546 Ticarət şəbəkəsində dondurmanı -12 dərəcə Selsidən yüksək olmayan temperaturda neçə gündən çox saxlamaq olmaz?

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

547 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma 1-ci növə aid edilir?

- 80-90 balla
- 65-70 balla
- 70-72 balla
- 72-75 balla
- 75-80 balla

548 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənir?

- saxlanmaya daha davamlı olduğuna görə
- tərkibində daha çox heyvanat yağının olmasına görə
- tərkibində daha çox bitki yağının olmasına görə
- tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki vitaminlərin miqdarına görə

549 100 qram marqarinin qəbulu zamanı orqanizm nə qədər enerji alır?

- 673-764 kkal
- 379-415 kkal
- 475-546 kkal
- 537-629 kkal
- 637-746 kkal

550 Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına müvafiq gəlir?

- doymuş yağ turşusu + stearin turşusu
- tsiklik yağ turşuları + doymamış hidrokstiturşular
- əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları + fosfatidlər + mumlar
- sərbəst yağ turşuları + sterollar
- fermentlər + su

551 Hansı sırada mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta, quru süd, qıtıqotu, ədviyyələr, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- bitki və heyvanat yağı, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, kornişon, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- saflaşdırılmış bitki və hevanat yağı, yumurta tozu, quru süd, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr

- bitki yağı, donuz piyi, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr

552 Hansı məhsullar mayonez istehsalında emulqator kimi istifadə edilir?

- yumurta və bitki yağı  
 süd kazeini və yumurta sarısı  
 yumurta və xardal  
 yumurta ağı və sirkə  
 süd kazeini və qıtıqotu

553 Hansı sırada marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- kərə yağı, heyvanat yağı, bitki yağı, qaymaq, xama  
 donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas  
 təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, soya, qarğıdalı yağlarından alınan salomas  
 təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas  
 hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kakos, zeytun, badam yağlarından alınan salomas

554 Azərbaycanda qüvvədə olan standartda əsasən pəhriz kərə yağında nəmliyin faizlə miqdarını qeyd edin.

- 22%  
 20%  
 17%  
 15%  
 26%

555 Standarta görə təzə palma yağında neçə mq% karotin olur?

- 350-400 mq%  
 300-350 mq%  
 250-300 mq%  
 200-250 mq%  
 50-200 mq%

556 Aşağıdakı variantların hansında günəbaxan tumunun tərkibindəki mumun faizlə miqdarı düzgün şəkildə göstərilmişdir?

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

557 Qüvvədə olan standartda müvafiq olaraq duzsuz kərə yağının nəmlik faizini qeyd edin.

- 83,7  
 89%  
 82,5%  
 85,5%  
 84,5%

558 Göstərilən variantların hansı bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilən keyfiyyət göstəricilərini əks etdirir?

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

559 Hansı variantda bitki yağlarında fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilən göstəricilər qeyd edilmişdir?

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

560 Marqarin yağının tərkibi:

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

561 Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla müəyyən edilməyən keyfiyyət göstəricisini qeyd edin.

- ərimə temperaturu
- rəngi və iyi
- şəffaflığı
- çöküntünün miqdarı
- konsistensiyası və dadı

562 Bitki yağlarında fiziki-kimyəvi üsulla müəyyən edilməyən keyfiyyət göstəricisini qeyd edin

- sabunlaşma ədədi
- donma temperaturu
- turşuluq ədədi
- konsistensiyası
- şüasındırma əmsalı

563 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortuna aid edilir?

- 79-70 balla
- 100-88 balla
- 90-85 balla
- 86-81 balla
- 87-80 balla

564 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortuna aid edilir?

- 78-60 balla
- 100-88 balla
- 100-97 balla
- 97-80 balla
- 87-80 balla

565 Çalxalanma üsulu ilə kərə yağının istehsalında tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 80-82,5%
- 25-45%
- 52-54%
- 35-65%
- 65-70%

566 Axın xəttində kərə yağının istehsalı zamanı tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 82,5%
- 25%
- 45%
- 60,5%
- 73,5%

567 Mövcud standartda əsasən kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 35%
- 15%
- 20%
- 25%
- 32%

568 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşularından
- fosfatidlərdən
- triqliseridlərdən
- tokoferoldan
- boya maddələrindən

569 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vintərisasiya
- saflaşdırma
- hidratasiya
- dezodarasasiya
- çökdürmə

570 Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın daxilində nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

- 68%
- 85%
- 80%
- 75%
- 70%

571 Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur? 1.olein; 2.linol; 3.linolen; 4.stearin; 5.oksiturşular

- 2,4
- yalnız 5
- 2,3

- 1,5  
 3,4

572 Yağların tərkibində biokimyəvi proseslərin baş verməsinə nə səbəb olur?

- mumlar  
 fermentlər  
 doymuş yağ turşuları  
 doymamış yağ turşuları  
 fosfatidlər

573 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

- 300-dən çox  
 100-ə qədər  
 150-200  
 200-250  
 250-300

574 Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

- 250-dən çox  
 100-145  
 100-ə qədər  
 150-200  
 210-230

575 Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- 250-dən çox  
 100-ə qədər  
 100-150  
 150-190  
 190-220

576 Mövcud standartda görə pəhriz kərə yağının tərkibindəki bitki yağının %-lə miqdarını göstərin.

- 30%  
 15%  
 20%  
 35%  
 25%

577 Hansı fermentin təsiri ilə bitki yağının turşuluq ədədi yüksəlir?

- peroksidaza  
 lipaza  
 fosfataza  
 reduktaza  
 katalaza

578 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- fiziki, fiziki-kimyəvi, sitoloji

- fiziki-kimyəvi, sitoloji, histoloji
- kimyəvi, biokimyəvi, biofiziki
- fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi

579 Aşağıdakı sıraların hansında bitki yağlarının alınma üsulları düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- hidratasiya, dezodorasiya
- presləmə, ekstraksiya
- sintetik, sterilizasiya
- bioloji, kimyəvi
- presləmə, hidratasiya

580 Göstərilənlərdən hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aid edilir?

- yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması
- çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə
- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, hidratasiya, çökdürmə
- yağın ağardılması, hidratasiya, dezodorasiyası
- hidratasiya, neytrallaşdırma, dondurulma

581 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- hidratasiya, neytrallaşdırma
- yağın ağardılması, çökdürülməsi
- filtrasiya, dezodorasiya
- dezodorasiya, dondurulma
- hidratasiya, çökdürülmə

582 Qeyd edilənlərdən hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- çökdürmə, filtrasiya, dondurulma
- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, filtrasiya
- dezodorasiya, dondurulma, çökdürülmə
- hidratasiya, neytrallaşdırma
- yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması

583 Aşağıdakı variantların hansında zərdab kərə yağının növləri qeyd edilmişdir?

- şirin və turş
- duzsuz və duzlu
- pasterizə edilmiş, sterilizə edilmiş və əridilmiş
- meyvəli, kakaolu və qəhvəli
- duzlu, duzsuz, şirin və turş

584 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortuna aid edilir?

- ən azı 41 balla
- ən azı 37 balla
- ən azı 32 balla
- ən azı 39 balla
- ən azı 46 balla

585 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortuna aid edilir?



- ən azı 32 ball
- ən azı 41 ball
- ən azı 40 ball
- ən azı 30 ball
- ən azı 37 ball

586 Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın temperaturu neçə olmalıdır?

- 12-dən... -18 dərəcə Selsiyə qədər
- 4-dən... -6 dərəcə Selsiyə qədər
- 6-dən... -8 dərəcə Selsiyə qədər
- 8-dən... -10 dərəcə Selsiyə qədər
- 10-dən... -12 dərəcə Selsiyə qədər

587 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

- proteaza fermentinin təsiri ilə zülalların hidrolizi zamanı
- yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması zamanı
- temperatur rejiminə düzgün əməl etmədikdə
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi zamanı
- süd yağının polimerləşməsi zamanı

588 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- 75- 80%
- 85- 87,7%
- 94, 96,7%
- 83- 84,8%
- 100%

589 Marqarin yağı ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

- 1880- ci ildə
- 1893- cü ildə
- 1899- cu ildə
- 1871- ci ildə
- 1879- cu ildə

590 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- slipoidlər
- qipidlər
- lipoidlər
- dipoidlər
- sipoidlər

591 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- lipidlər
- steroidlər
- triqliseridlər
- poliqliseridlər
- qliseridlər

592 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 3  
 4  
 5  
 2  
 6

593 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların parçalanması  
 yağın oksidləşməsi  
 yağın acılaşması  
 yağların hidrolizi  
 yağların birləşməsi

594 Yağların qaxsımasının (acımasının) qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- duz  
 antioksidantlar  
 qələvi  
 su  
 turşu

595 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- mumlar  
 doymuş yağ turşuları  
 fermentlər  
 doymamış yağ turşuları  
 fosfatidlər

596 Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- peroksidaza fermenti  
 lipaza fermenti  
 fosfatidaza fermenti  
 reduktaza fermenti  
 katalaza fermenti

597 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi  
 hidrogenin alınması və təmizlənməsi  
 katalizatorun hazırlanması  
 yağların saflaşdırılması  
 yağların hidrogenlə doyurulması

598 Aşağıdakı sıralardan hansı mərqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- yağla suyun yüksək dispersiyası  
 sərbəst yağ turşuları ilə sterollar  
 doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər  
 triqliseridlər və boyaq maddələri

- doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

599 Marqarinin bioloji dəyərlili aşağıdakı sıralarda hansına uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular  
 zülal və boya maddələri  
 fermentlər və su  
 doymuş yağ turşuları və mumlar  
 əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar

600 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- 475-598  
 545-600  
 345-450  
 296-400  
 637-746

601 Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

- yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi  
 qaymağı yetişdirəndə, emal edəndə temperatur rejiminin pozulması  
 lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri  
 kərəyə kif sporların düşməsi  
 kərənin çox duzlanması

602 Kərə yağında, en kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

- kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi  
 kərə yağının kifayət qədər yuyulması və emal olunması  
 qatılan duzun standartdan çox olması  
 duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi  
 emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

603 Kərə yağının rənginin ağ və solğun olması nöqsanına səbəb nədir?

- kərənin tələsik emal olunması  
 iri duzdan istifadə olunması  
 boyağın olmaması və ya kərə yağı rəngləyəndə rəngin az vurulması, süd yağında piqmentlərin çatışmaması  
 maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi  
 iri damcılar olanda kərə yağda nəməkovun qeyri- müntəzəm dispersləşməsi

604 Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdir?

- 23%  
 25%  
 30%  
 20%  
 27%

605 Pəhriz kərə yağının rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- 23%  
 20%

- 26%
- 25%
- 21%

606 Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?

- 23%
- 20%
- 27%
- 30%
- 25%

607 Duzsuz kərə yağının tərkibində neçə faiz rütubət vardır?

- 84,5%
- 89%
- 82,5%
- 85,5%
- 83,7

608 Yağların hansı göstəricisi refraktometrə təyin edilir?

- Reyxert-Meyssel ədədi
- yod ədədi
- şüasındırma əmsalı
- turşuluq ədədi
- sabunlaşma ədədi

609 Yarımquruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

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

610 Bitki yağları konsistensiyasına görə hansı qruplara bölünür?

- yarımquruyan, bərk yağlar
- maye, bərk yağlar
- duzlu qarışıq yağlar
- qurumayan, bərk yağlar
- maye, quruyan yağlar

611 Bitki yağlarında fiziki- kimyəvi üsulla hansı göstəricilər müəyyən edilir?

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

612 Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

613 Kərə yağı istehsalında qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi qatılır?

- koler
- karotinoid
- orlean
- ultramarin
- indiqo

614 Çeşidindən asılı olaraq marqarində suyun miqdarı nə qədərdir?

- 19- 23%
- 18- 20%
- 20- 22%
- 22- 24%
- 22- 24%

615 Marqarinin orqanoleptiki üsulla hansı göstəriciləri təyin edilir?

- xarici görünüşü, konsistensiyası, duzun miqdarı
- xarici görünüşü, konsistensiyası, dadı və iyi
- xarici görünüşü, konsistensiyası, suyun və duzun miqdarı
- xarici görünüşü, konsistensiyası, yağın miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, suyun və duzun miqdarı

616 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

617 100 qram marqarin çeşidindən asılı olaraq neçə kkal enerji verir?

- 760- 905 kkal
- 748- 810 kkal
- 812- 880 kkal
- 882- 930 kkal
- 637- 746 kkal

618 Maye yağların hidrogenlə doydurularaq, emal edilib bərk yağa çevrilməsi prosesi necə adlandırılır?

- litogenləşdirmə
- hidrogenləşdirmə
- homogenləşdirmə
- samogenləşdirmə
- fotogenləşdirmə

619 Mal yağının ərimə temperaturu neçədir?

- 38- 40 dərəcə C
- 25- 27 dərəcə C
- 32- 35 dərəcə C
- 35- 39 dərəcə C
- 22- 31 dərəcə C

620 Lipidlər neçə qrupa bölünür?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

621 Təvsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram bitki yağı yeməlidir?

- 60
- 35
- 25
- 55
- 45

622 Təvsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram heyvanat yağı yeməlidir?

- 60
- 40
- 30
- 50
- 20

623 Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

624 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfındığı yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 8 ay
- 10 ay

625 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 6 ay

- 8 ay
- 10 ay
- 12 ay

626 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 10 ay

627 Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterezasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 24 ay
- 12 ay
- 14 ay
- 16 ay
- 18 ay

628 Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

- 250-400 mq%
- 50-200 mq%
- 100-250 mq%
- 150-300 mq%
- 200-350 mq%

629 Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

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

630 Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

- 195-ə qədər
- 170-ə qədər
- 180-ə qədər
- 190-a qədər
- 185-ə qədər

631 Standarta əsasən günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

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

632 Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

- dezodorasiya
- isti presləmə
- soyuq presləmə
- hidratasiya
- ekstraksiya

633 Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- dezodorasiya
- presləmə
- soyuq presləmə
- hidratasiya
- ekstraksiya

634 Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 7
- 3
- 5
- 8
- 10

635 Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 3
- 5
- 8
- 10
- 12

636 Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 13
- 8
- 3
- 5
- 10

637 Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 18
- 13
- 15
- 10
- 20

638 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- 50 qr
- 400qr
- 200qr



- 300qr  
 100qr

639 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür?

- 7  
 3  
 5  
 4  
 6

640 Orqanoleptiki üsulla heyvanat yağların hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- dadı, rəngi, iyi, suyun, uçucu maddələrin miqdarı  
 dadı, rəngi, iyi, turşuluq ədədi və əridilmiş halda şəffaflığı  
 dadı, rəngi, iyi, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluq ədədi  
 dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı,  
 dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası və əridilmiş halda şəffaflığı

641 Heyvanat yağların istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5  
 3  
 6  
 7  
 4

642 Qoyun yağının ərimə temperaturu neçədir?

- 44- 45 dərəcə C  
 39- 42 dərəcə C  
 25- 28 dərəcə C  
 48- 52 dərəcə C  
 49- 54 dərəcə C

643 Bərpa edilmiş südün turşuluğu neçə dərəcə T - dir?

- 20- 22 dərəcə T  
 23- 25 dərəcə T  
 25- 27 dərəcə T  
 27- 29 dərəcə T  
 29- 31 dərəcə T

644 Quru yağsız süddə ən çox neçə faiz su vardır?

- 13%  
 5 %  
 7%  
 9%  
 11%

645 Kərə yağı əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 4  
 3  
 2  
 1  
 5

646 ən- ənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 82,5%  
 85,2%  
 83,5%  
 84,2%  
 83,2%

647 Orqanoleptiki üsulla kərə yağının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- şəffaflığı, dadı, rəngi, suyun və uçucu yağların miqdarı  
 dad və ətri, konsistensiyası, rəngi  
 dad və ətri, turşuluğu, rəngi  
 konsistensiyası, ətri, rəngi, sabunlaşma ədədi  
 rəngi, dadı, ətri, turşuluğu, şəffaflığı

648 Təvsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram yağ yeməlidir?

- 20- 40 qr  
 80- 100 qr  
 50- 70 qr  
 30- 50 qr  
 40- 60 qr

649 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- 6  
 3  
 4  
 2  
 5

650 Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

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

651 Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

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

652 Zeytunun çəyirdəyindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- 70%
- 12-13%
- 20-25%
- 75%
- 55%

653 Göstərilənlərdən hansı quruyan yağlara aid edilir? 1.qarğıdalı; 2.zeytun; 3.kətan; 4.soya; 5.badam

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

654 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- 70 %
- 12-13%
- 20-25%
- 75%
- 55%

655 Yağlarda ..... refraktometr vasitəsilə təyin edilir.

- nisbi sıxlıq
- yod ədədi
- turşuluq ədədi
- sabunlaşma ədədi
- şüasındırma əmsalı

656 Mövcud standartla müvafiq olaraq kərə yağı orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 10
- 30
- 50
- 70

657 Hansı variantda qurumayan bitki yağı göstərilməmişdir?

- arqan yağı
- badam yağı
- xardal yağı
- zeytun yağı
- qoz yağı

658 Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aiddir?

- araxin
- kaprin
- palmitin

- stearin  
 eruk

659 Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşularına aiddir?

- ritsinol  
 olein  
 linolen  
 klupanadon  
 laurin

660 Yağların sıxlığı aşağıda göstərilən hansı cihazla ölçülür?

- spirtometr  
 refraktometr  
 laktodensimetr  
 piknometr  
 aurometr

661 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşuları  
 triqliseridlər  
 fosfatidlər  
 tokoferol  
 boya maddələri

662 Aşağıdakı yağ toxumalardan hansı texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- pambıq  
 günəbaxan  
 soya  
 kətan  
 qarğıdalı

663 Aşağıdakılardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, soya  
 günəbaxan, pambıq  
 kətan, çətənə  
 zeytun, badam  
 kakos, palma

664 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş sayılır?

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

665 Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

- askorbin və sirkə turşusu

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

666 Marqarin istehsalı hansı texnoloji üsullarla aparılır?

- çökdürülmə üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə
- ekspulsion üsulu ilə
- fasiləli və fasiləsiz üsulla
- ekstraksiya üsulu ilə

667 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir?

- saxlanmaya davamlığına görə
- daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- daha çox bitki yağı olmasına görə
- tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- konsistensiyasına görə

668 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

669 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 7
- 6
- 4
- 3
- 5

670 Yağlılığına görə kəsmik neçə faizli istehsal olunur?

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

671 Maye yağların yod ədədi neçədir?

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

672 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 4
- 3
- 2
- 5

673 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- soya
- kətan
- tunq
- gənəgərçək
- peril

674 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

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

675 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Almaniya
- Rusiyada
- ABŞ
- Fransada
- Azərbaycanda

676 Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər?

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

677 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

678 Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10
- 25
- 30
- 100
- 50

679 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ istehlak etməlidir?

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

680 Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

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

681 Mənşəyinə əsasən yeyinti yağlarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

682 Aşağıdakı variantların hansında yarımquruyan bitki yağı göstərilməmişdir?

- zeytun yağı
- günəbaxan yağı
- pambıq yağı
- soya yağı
- qarğıdalı yağı

683 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

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

684 Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

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

685 Qurumayan bitki yağlarını göstərin.

- soya, çətənə, badam, xardal
- kətan, xardal, günəbaxan, soya
- zeytun, xardal, badam, qoz
- zeytun, xardal, palma, soya

- badam, pambıq, qarğıdalı, raps

686 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı  
 mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı  
 mal, qoyun, xam piy, kərə yağı  
 qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy  
 qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

687 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma ədədi  
 peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı  
 yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi  
 turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meysel ədədi  
 Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

688 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- köhnəliyi  
 yağlılıq  
 qələviliyi  
 turşuluğu  
 təzəliyi

689 Orta yaşlı insanın gün ərzində qəbul etməli olduğu yağın qramlarla miqdarını qeyd edin.

- 180-200 qram  
 80-100 qram  
 130-150 qram  
 30-50 qram  
 150-180 qram

690 Qüvvədə olan standartta görə ənənəvi kərə yağının tərkibində neçə % yağ olur?

- 98,3%  
 75,7%  
 72,5%  
 67,4 %  
 82,5%

691 Kərə yağının insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə faizini göstərin.

- 79%  
 100%  
 97%  
 82,5%  
 52,5%

692 Kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal:

- süd zərdabı



- süd
- qaymaq
- kəsmik
- heyvanın piyi

693 Kərə yağının istehsal üsulunun sayını qeyd edin.

- 4
- 2
- 1
- 3
- 5

694 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

695 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 2
- 1
- 4
- 3

696 Fiziki-kimyəvi göstəricilərdən qoyun yağında 20 dərəcə Selsidə sıxlıq nə qədərdir?

- ....  
830- 848 kq/m<sup>3</sup>
- .  
932- 961 kq/m<sup>3</sup>
- ..  
850- 877 kq/m<sup>3</sup>
- ....  
870- 899 kq/m<sup>3</sup>
- .....
- 970- 988 kq/m<sup>3</sup>

697 Fiziki-kimyəvi göstəricilərdən mal yağında 20 dərəcə C-də sıxlıq nə qədərdir?

- .....
- 968- 978 kq/m<sup>3</sup>
- .  
923- 933 kq/m<sup>3</sup>
- ..  
955- 967 kq/m<sup>3</sup>
- ....  
823- 831 kq/m<sup>3</sup>
- .....
- 940- 955 kq/m<sup>3</sup>

698 Sütün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır?

- ....  
1025 kq/m<sup>3</sup>
- ..  
1028 kq/m<sup>3</sup>
- .  
1029 kq/m<sup>3</sup>
- ...  
1027 kq/m<sup>3</sup>
- .....  
1030 kq/m<sup>3</sup>

699 Pasterizə edilmiş südün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

- 1,0; 3,5; 4,0; 6,0 və 10,0
- 2,5; 3,2; 3,5; 4,0 və 6,0
- 1,0; 2,5; 3,2; 3,5 və 4,0
- 0,5; 1,0; 2,5; 3,5 və 6,0
- 2,5; 4,0; 6,0; 8,0 və 10,0

700 Hansı variant qablaşdırılaraq buraxılan pasterizə edilmiş südün yağlılıq faizini əks etdirmir?

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