

1116_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1116 Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Qidalılıq dəyəri nədir?

- zülalların miqdarıdır
- arbohidratların miqdarıdır
- balanslaşdırılmış qidalanmadır
- ərzaq mallarının kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmidir
- yağların miqdarıdır

2 Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

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

3 1 q zülal, 1 q karbohidrat və 1 q yağ verdiyi enerji hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

4 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

5 Makroelementlərə hansılar aiddir?

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

6 Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?

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

7 Mikroelementlərə hansılar aiddir?

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

8 Dənin natura kütləsi nədir?

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

9 Dənin natura kütləsi hansı cihazla təyin edilir?

- ştamper
- areometr
- farinatom
- purka
- saxarometr

10 Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri və enerjivermə qabiliyyəti nəyin miqdarı ilə müəyyən olunur?

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

11 Molekulunda 3 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
- pentozalar
- tetrozalar
- triozalar
- heksozalar

12 Molekulunda 4 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
- triozalar
- pentozalar
- tetrozalar
- heksozalar

13 Molekulunda 5 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- pentozalar
- heksozalar
- triozalar
- tetrozalar
- heptozalar

14 Molekulunda 6 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
- pentozalar
- tetrozalar
- heksozalar

triozalar

15 Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 10.0
 7.0
 2.0
 8.0

16 Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir?

- narıncı-qırmızı sarı
 qırmızı
 bənövşəyi
 yaşıl
 sarı

17 Boya maddəsi olan karatinoid nə rəngdə piqmentdir?

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

18 Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir?

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

19 Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir?

- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
 bənövşəyi

- sarı və ya narıncı
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- yaşıl

20 Boya maddəsi olan xromoproteidlər nə rəngdə piqmentdir?

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

21 Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- bənövşəyi
- açıq qəhvəyidən tünd qəhvəyiyə qədər
- sarı və ya narıncı

22 Ətirli maddələr hansı ərzaq məhsullarının tərkibində çox olur?

- meyvələrin
- balıq məhsullarının
- tərəvəzlərin
- ədviyyələrin
- yağların

23 Partiya mal nədir?

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

24 İstehsalat çeşidi nədir?

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

25 Ticarət çeşidi nədir?

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

26 Markalı çeşid nədir?

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

27 Mürəkkəb çeşid nədir?

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

28 Hıqroskopiklik nədir?

- ərzaq məhsulları üçün əks sorbsiya- desorbsiya da xarakterikdir
- məhsulun bütün həcmnin udduğu maddə
- havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə ondakı doymuş su buxarının miqdarına nisbəti
- məhsulun əhatə olunduğu havadan su buxarını özünə çəkməsi və onu kapilyarlarda və bütün səthi üzrə saxlama xassəsi
- maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi

29 Nisbi rütubət necə xarakterizə olunur?

- ərzaq məhsulları üçün əks sorbsiya- desorbsiya da xarakterikdir
- havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə ondakı doymuş su buxarının miqdarına nisbəti
- məhsulun əhatə olunduğu havadan su buxarını özünə çəkməsi və onu kapilyarlarda və bütün səthi üzrə saxlama xassəsi
- məhsulun bütün həcmnin udduğu maddə
- maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi

30 Ərzaq mallarının zərərsizliyi necə xarakterizə olunur?

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

31 Ərzaq mallarının orqanizm tərəfindən mənimsənilməsi necə xarakterizə olunur?

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

32 Ərzaq mallarının istehlak dəyəri necə xarakterizə olunur?

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

33 Ərzaq mallarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi

- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.

34 Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur?

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

35 Taralar hazırlandığı materialdan asılı olaraq hansı növlərə bölünür?

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

36 Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur?

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

37 Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsi məqsədi ilə hansı üsullardan istifadə olunur?

- mikroorqanizmlərin çoxalma fəaliyyətini dayandıran filtdən istifadə etmək
- pasterizasiya, sterilizasiya
- aşağı və yüksək temperaturun təsiri, şüa, ultrasəs, mexaniki sterilizasiya
- fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, biokimyəvi, kombinəşdirilmiş
- tindalizasiya, konvektiv qurutma, vakuumlu qurutma

38 İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır?

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

39 Tədris təsnifatında bütün ərzaq malları neçə əsas qrupda birləşir?

- 10.0
- 9.0
- 8.0
- 2.0
- 7.0

40 Yeyinti məhsullarının tərkibində olan elementlərdən hansı 8 toksiki elementin miqdarı beynəlxalq ərzaq malları ticarətində ciddi nəzarət altında saxlanılır?

- serium, titan, samarium, radium, lantan, sink, torium, uran
- kalium, fosfor, maqnezium, stronsium, kobalt, qurğuşun, civə, kükürd
- kükürd, yod, dəmir, fluor, arsen, sink, kobalt, natrium
- civə, kadmium, qurğuşun, arsen, mis, stronsium, sink, dəmir
- sink, civə, kalsium, maqnezium, kalium, fosfor, natrium, uran

41 Hansı maddə sənayedə D vitamini alınmasında xammal hesab edilir?

- sterin
- kefalin
- lesitin
- erqosterin
- xolesterin

42 Lipidlər müasir təsnifata əsasən hansı qruplara bölünür?

- mürəkkəb, tsiklik lipidlər
- fosfatidlər, qlikozidolipidlər, lipoproteidlər
- qliseridlər, triqliseridlər

- sadə lipidlər, mürəkkəb lipidlər, tsiklik lipidlər
 sterinlər, steridlər

43 Zülallara proteinlər deyilir ki, bu da yunanca:

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

44 Orta yaşlı insan bir gün ərzində nə qədər zülal qəbul etməlidir?

- 150 q
 130 q
 100-120 q
 80 – 100 q
 170 q

45 1 gün ərzində qəbul olunan zülalın neçə qramı heyvanat mənşəli zülal olmalıdır?

- 60-70 q
 90 q
 100 q
 40 – 50 q
 80 q

46 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan zülallar neçə elementdən ibarətdir?

- 3.0
 10.0
 2.0
 5.0
 7.0

47 Zülalların tərkibində olan karbon elementi neçə faiz təşkil edir?

- 30 - 40

- 50,5 – 54,5
- 65.0
- 60.0
- 80-100

48 Zülalların tərkibində olan hidrogen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 9,3 – 10,1
- 4,3 – 5,3
- 5,7 – 8,7
- 6,5 – 7,3
- 8,2 – 9,0

49 Oksigen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 33 – 38%
- 25 – 30%
- 23 – 25%
- 21,5 – 30%
- 31 – 35%

50 Zülalların tərkibində azot elementi neçə faiz təşkil edir?

- 25 – 30%
- 18 – 20%
- 13 – 15,3%
- 15 – 17,6%
- 20 – 22%

51 Zülalların tərkibində kükürd elementi neçə faiz təşkil edir?

- 7,0 – 8,0 %
- 3,5 – 4,5 %
- 0 – 2 %
- 0,5 – 2,5 %
- 5,0 – 7,6 %

52 Zülalların miqdarı hesablandıqda tədqiqat nəticəsində alınan azotun miqdarı hansı əmsala vurulur?

- 5.2
- 8.4
- 6.25
- 6.8
- 7.0

53 Zülallar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 1.0

54 Duru zülallara hansılar daxildir?

- kartof
- dırmaq
- yumurta
- süd
- sümük

55 Şərbətəbənzər zülallara hansılar aiddir?

- tük
- qan
- süd
- yumurtanın ağı
- sümük

56 Bərk zülallara hansılar aiddir?

- soya
- süd
- qan
- dırmaq
- yumurta

57 Zülallar öz kütləsinə görə nə qədər suçəkmə qabiliyyətinə malikdir?

- 3,7 dəfə
- 4 dəfə
- 1,5 dəfə
- 2 – 3 dəfə
- 3,5 dəfə

58 Zülalların suçəkmə qabiliyyəti necə adlanır?

- sorbsiya
- absorbiya
- hidrofob
- hidrofil
- desorbsiya

59 Müxtəlif amillərin təsiri ilə zülalların öz əvvəlki xassəsini dəyişməsi necə adlanır?

- karboksilləşmə
- deduksiya
- induksiya
- denaturatlaşma
- dezaminləşmə

60 Zülalların suçəkmə, həllolma qabiliyyətinin azalması ilə şərtləndirilən “zülalların qocalması” hansı proseslə izah olunur?

- daşınma
- qarlaşdırma
- yığılma
- saxlanma
- boşaldılma

61 Denaturatlaşmış zülallar hansı xassə ilə xarakterikdir?

- kristallik
- sorbsiya
- hidrofil
- hidrofob

desorbsiya

62 Zülallarda neçə aminturşusu aşkar edilmişdir?

- 15.0
 22.0
 28.0
 20.0
 10.0

63 Sağlam, səmərəli qidalanma nədir?

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

64 İnsan üçün xeyirli ən əlverişli qida hansıdır?

- heyvanat zülalları ilə zəngin qidadır
 bişirilmiş, qızardılmış, portülmüş qidadır
 bişirilmiş, süni, yağlı və ətli qidadır
 “canlı”, enerjili və təbii meyvə, tətəvəz, göyərti, qoz-fındıq, günəbxan, yeyilən köklərdir
 çətin mənimsənilən, insan fiziologiyasına uyğun olmayan qidadır

65 Orqanizmdə bir vitaminin çatışmazlığı necə adlanır?

- poliavitaminoz
 hipovitaminoz
 hipervitaminoz
 monoavitaminoz
 avitaminoz

66 Heyvani zülalların həzm olunması və mənimsənilməsi orqanizmdə daha çox hansı vitaminin olmasını tələb edir?

- K
 D

- E
- C
- A

67 Qara qarağatda C vitamininin miqdarı nə qədərdir?

- 10 mq%
- 272 mq%
- 150 mq%
- 400 mq%
- 30 mq%

68 Orqanizmə yalnız kifayət qədər vitamin daxil olmasından deyil, habelə orqanizmdə vitaminin mənimsənilməsi və istifadə olunması prosesinin pozulması necə adlanır?

- hipovitaminoz
- poliavitaminoz
- monoavitaminoz
- avitaminoz
- hipervitaminoz

69 Vitaminlərin həddindən artıq qəbul edilməsi və onların orqanizmdə normadan artıq toplanması necə adlanır?

- avitaminoz
- monoavitaminoz
- poliavitaminoz
- hipervitaminoz
- hipovitaminoz

70 Əmələ gəlməsinin səbəbinə görə vitamin çatışmazlığı necə adlanır?

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

71 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

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

72 Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

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

73 2-3 və daha çox vitaminin eyni zamanda çatışmazlığı necə adlanır?

- hipervitaminoz
- poliavitaminoz
- hipovitaminoz
- avitaminoz
- monoavitaminoz

74 Təbii itki nədir?

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

75 Ərzaq məhsullarını qeyri-normal şəraitdə saxladıqda tərkibində gedən çürümə prosesində hansı maddələrin miqdarı artır?

- aşı maddələrinin
- teobromin alkaloidlərinin
- suyun buxarlanmasının
- sərbəst aminturşularının
- kafein alkaloidinin

76 Məhsulun bütün həcmnin udduğu maddələr necə adlanır?

- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- adsorbsiya
- absorbsiya
- desorbsiya

77 Kimyəvi birləşmə əmələ gətirməklə məhsulun udduğu maddələr necə adlanır?

- desorbsiya
- adsorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- absorbsiya

78 Maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi necə adlanır?

- absorbsiya
- adsorbsiya
- desorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya

79 Məhsulun səthindən maddələrin ətraf mühitə keçməsi necə adlanır?

- adsorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- desorbsiya
- absorbsiya

80 Məhsulun səthinə udulan maddələr necə adlanır?

- desorbsiya
- xemosorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- adsorbsiya

absorbsiya

81 Pasterizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

82 Sterilizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

83 Aseptik konservləşdirmə üsulunda məhsul necə emal olunur?

- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

84 Məhsulun dondurulması zamanı hansı proses gedir?

- məhsuldakı turşuların metalla qarşılıqlı təsiri
- məhsulun temperaturunun 0-1°S-yə qədər aşağı salınması
- məhsulun 60-98°C temperaturda qızdırılması
- məhsulun duru fəzasında suyun tam kristallaşması
- məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən parçalanması ilə əlaqədar qazların toplanması

85 Temperaturun təsirinə görə mikroorqanizmlər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 2.0

- 5.0
- 3.0
- qrupa bölünmür

86 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

- 60-98°C
- 100-120°C
- 60-70°C
- 85-90°C
- 65-75°C

87 Tara və qablaşdırıcı materiallardan istifadə etməklə nəyə nail olmaq mümkündür?

- optimal temperaturun yaradılmasına
- məhsulların saxlanılması ilə əlaqədar toplanmış buxar və qazların çıxarılmasına
- mal saxlanılan binada müəyyən temperatur və nisbi rütubət yaratmağa
- ərzaq mallarının saxlanılmasının düzgün təşkilinə, miqdar və keyfiyyətə yaxşı qalmasına
- təbii işıq şüalarının daxil olaraq keyfiyyətə mənfi təsirinin qarşısının alınmasına

88 Hermetik bağlanan taralar hansılardır?

- karton qutular
- çəlləklər
- iri balon və bərnilər
- şüşə banka və butulkalar
- yeşiklər

89 Qida zəhərlənmələrinə səbəb nədir?

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

90 Mikrobioloji bombaj nədir?

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

91 Fiziki bombajın əmələ gəlməsində səbəb nədir?

- üst və alt qapağın şıqqıldaması
- bankanın axması
- bankanın mexaniki zədələnməsi
- bankanın paslanması
- qara ləkə

92 Kimyəvi bombaj nədir?

- məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən parçalanması ilə əlaqədar toplanan qazların təsirindən əmələ gələn xarabolma
- texnoloji prosesə düzgün əməl olunmadıqda əmələ gələn xarabolma
- ultrabənövşəyi şüaların ərzaq mallarının mikroorqanizmlərinə daha öldürücü təsiri
- konservləşdirilən məhsulda turşuların metalla qarşılıqlı təsirindən əmələ gələn xarabolma
- qüvvətli ultrasəs ilə mikroorqanizmlərin hüceyrələrinin tez parçalanma bilməsi

93 Aşağı temperaturun tətbiqi ilə konservləşdirmədə hansı üsul daha çox tətbiq olunur?

- tindalizasiya
- pasterizasiya
- mikroorqanizmlərin çoxalma fəaliyyətini dayandıran filtdən istifadə
- məhsulların soyudulması və dondurulması
- sterilizasiya

94 Pasterizasiyanın neçə forması var?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

95 Pasterizasiyanın qısa müddətli forması hansıdır?

- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə
- təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə
- 18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə

96 Pasterizasiyanın uzun müddətli forması hansıdır?

- 18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə
- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə
- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə
- təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə

97 Tindalizasiya nədir?

- fermentlərin fəaliyyətdən qalması və mikroorqanizmlərin qismən məhvi
- məhsulun yüksək keyfiyyətdə qalması və quruma faizinin azlığı
- məhsulda olan bütün mikroorqanizmlərin və onların sporlarının məhvi
- bir neçə dəfə pasterizasiya
- bakteriyaların və fermentlərin kəskin surətdə yavaşması

98 Yüksək temperaturda konservləşdirmədə hansı üsullar tətbiq olunur?

- tindalizasiya
- mexaniki sterilizasiya
- ultrasəs
- pasterizasiya və sterilizasiya
- ultrayüksək və yüksək tezlikli cərayan

99 Aseptik metodla hansı məhsullar konservləşdirilir?

- ət və ət məhsulları
- meyvə-tərəvəz məhsulları
- sub məhsulları
- balıq və balıq məhsulları, kürü

- tomat-pasta, tomat-püre, meyvə-giləmeyvə şirələri, süd və s.

100 Fiziki konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

101 Fiziki-kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları

102 Biokimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

103 Kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları

104 Kombinə edilmiş konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu

- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşıdırma, qaxaclama üsulları
- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pastemizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

105 Sulfitasiya nədir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pastemizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşıdırma, qaxaclama
- ərzaq məhsullarının sulfat turşusu, onun duzları və kükürd anhidridi ilə konservləşdirilməsi
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə

106 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı karbon qazının 20-22%-dən çox olması məhsulun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- xarici görünüşü korlanır
- keyfiyyətini aşağı salır
- yetişmə tədricən gedir
- yaxşı saxlanılır
- dadı yaxşılaşır

107 Ev şəraitində hansı məhsulların konservləşdirilməsi məsləhət görülür?

- meyvə-giləmeyvə şirələrinin
- meyvə-giləmeyvələrin
- meyvənin, tərəvəzin
- ət, balığın, südün və göbələyin
- yabanı bitkilərin

108 Ultrayüksək və yüksək tezlikli cərəyanla konservləşdirmədə

- məhsul təmizliyi və qida dəyərini saxlayır
- temperaturu artırmadan sterilizəedici effekt əldə olunur
- şirələr xüsusi süzgeclərdən keçirilir
- məhsul yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın elektromaqnit sahəsinə qoyulur
- məhsulun tərkibi dəyişir, onun dadı, iyi və konsistensiyası pisləşir

109 Soyutma zamanı mikroorqanizmlər:

- vegetativ formaları məhv olur
- məhv olur
- özündə saxlayır
- məhv olmur, onların fəaliyyəti yavaşdır
- qismən məhv olur

110 Termofil mikroorqanizmləri hansı temperatur şəraitində artır:

- 12÷ -18°C temperaturda
- optimum 10-20°C və minimum -5÷ -10°C temperaturda
- optimum 20-40°C və minimum 0°C temperaturda
- optimum 50-55°C və minimum 20°C temperaturda
- 6°C-dən -12°C temperaturda

111 Müxtəlif xəstəliklər törədən qida infeksiyalarına səbəb nədir?

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

112 Yeyinti konsentratları nədir?

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

113 Kənd təsərrüfatı məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

- B hərfi ilə
- R hərfi ilə
- H hərfi ilə
- S hərfi ilə

M hərfi ilə

114 Yeyinti sənayesi məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

S hərfi ilə

R hərfi ilə

M hərfi ilə

H hərfi ilə

Y hərfi ilə

115 Taxılın kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

becərilədiyi torpaq-iqlim şəraitindən, turşuların miqdarından

karbohidrat, yağ, vitamin, mineral maddələr, turşuların miqdarından

növündən, seleksiya sortlarından, aşı və boya maddələrin miqdarından

növündən, seleksiya sortlarından, becərilədiyi torpaq-iqlim şəraitindən, aqrotexnikadan

aqrotexnikadan, növündən, seleksiya sortlarından, vitamin, mineral maddələrin miqdarından

116 Əsas taxıl tipli bitkilərə nə aiddir?

darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə

vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq

darı, düyü, qarğıdalı

buğda, çovdar, arpa, vələmir

çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı

117 Darıabənzər tipli taxıl bitkilərinə nə aiddir?

darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə

noxud, nut, lobya, mərci, lərgə, paxla, soya

çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı

darı, düyü, qarğıdalı

vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq

118 Çiçək qişasının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

Yağlar, azotlu maddələr

Zülallar, yağlar

- Mineral maddələr, vitaminlər
- Sellüloza, pentozanlar
- Nişasta karbohidratlar

119 Çiçək qişasında azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

- Zülallar, vitaminlər
- Mineral maddələr, yağlar
- Nişasta, pentozanlar
- Şəkər, azotlu maddələr
- Sellüloza, karbohidratlar

120 Paxlalı dənli bitkilərə nə aiddir?

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

121 Meyvə qılafının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

- Zülal, yağ karbohidrat, azotlu maddələr
- Mineral maddələr, şəkər, yağ sellüloza
- Zülallar, yağlar, şəkərlər, azotlu maddələr
- Sellüloza, pentozanlar, pektin maddəsi, mineral maddələr
- Yağ, azotlu maddələr, şəkər karbohidrat

122 Meyvə qılafının tərkibində azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

- Pektin maddəsi, şəkər, sellüloza
- Yağ, karbohidrat, azotlu maddələr
- Şəkər, mineral maddələr, sellüloza
- Şəkər, azotlu maddələr, yağ
- Sellüloza, pektin maddəsi, yağ

123 Toxum qılafı bütöv dəninin neçə faizini təşkil edir?

- 2-3.5%
- 5-7%
- 4-6%
- 1-2.5%
- 2-3%

124 Aleyron təbəqəsi müxtəlif dənli bitkilərin endosperminin neçə faizini təşkil edir?

- 3-5%-ə qədər
- 10-25-7%-ə qədər
- 4-6%-ə qədər
- 6-12%-ə qədər
- 7-15%-ə qədər

125 Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

- Yağ, zülal, şəkər
- Zülal, şəkər, nişasta
- vitamin, mikro və makroelementlər
- Şəkər, nişasta, makroelementlər
- Sellüloza, pentozanlar, vitaminlər

126 Dənin tərkibində olan azotlu maddələrin neçə faizini zülallar təşkil edir?

- 0.7
- 0.75
- 0.8
- 0.9
- 0.85

127 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Azot əsaslı uçucu maddələrin, pestisidlərin mikrotoksinlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Mikroelementlər, ammoniyakın, toksiki elementlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Pestisidlərin, toksiki elementlərin miqdarı, dadı, iyi, və ammoniyakın miqdarı
- Toksik elementlər mikotoksinlər, radionuklərin, pestisidlərin miqdarı, DDT- və onun metabolitləri
- radionuklərin, ammoniyak, pestisidlərin miqdarı və azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı

128 Dənli bitkilərin tərkibində su neçə faiz olur?

- 18-20%
- 8-10%
- 0.17
- 14-15%
- 0.13

129 Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədəd dəninin kütləsi götürülür?

- 10 ədəd dəninin
- 500 ədəd dəninin
- 100 ədəd dəninin
- 1000 ədəd dəninin
- 50 ədəd dəninin

130 Dəninin natura kütləsi nədir?

- 10 l-lik həcmdə dəninin texniki tərəzi ilə kütləsinin təyini
- 5 l-lik həcmdə dəninin diafanoskop cihazı ilə kütləsinin təyini
- 2 l-lik həcmdə dəninin farinatom cihazı ilə kütləsinin təyini
- 1 l-lik həcmdə dəninin purka cihazı ilə kütləsinin təyini
- 20 l-lik həcmdə dəninin analitik tərəzi ilə kütləsinin təyini

131 Taxıl dənli kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

132 Hansı dənli çılpaq dənli adlanır?

- Dəndə çiçək qışası ayrılmayan
- Dəndə toxum qılafı asanlıqla ayrılan
- Dəndə meyvə qılafı asanlıqla ayrılan
- Dəndə çiçək qışası asanlıqla ayrılan

Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

133 Hansı dənələr qabıqlı dənələr adlanır?

Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

Dəndə toxum qılaflı ayrılan

Dəndə meyvə qılaflı ayrılan

Dəndə çiçək qişası ayrılmayan

Dəndə toxum və meyvə qılaflı birləşmiş

134 Dənin xüsusi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

Dadı, iyi yapışqanlı maddə

Natura, şüşəvarilik və turşuluq

Xarici görünüşü, rəng, dad, iyi

Şüşəvarilik, xam yapışqanlılıq, rütubət, zibillilik

Şüşəvarilik, natura, qələvilik

135 Dənin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

zərərvericilərlə zədələnmə, natura, turşuluq

Xam yapışqanlılıq, turşuluq

Natura, şüşəvarilik, rütubət

Xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnmə

Rütubət, zibillilik, natura

136 Dənin şüşəvariliyi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

Rüşeymdə nişastanın çox olması və kalorimetrlə

Endospermində zülal hissəciklərinin daha sıx olması və Diafanoskop cihazla

Endospermində yağ hissəciklərinin daha sıx olması və Farinatom cihazla

Endospermində sellülozanın çox olması və Purka cihazla

Rüşeymdə karbohidratın çox olması və saxorometrlə

137 Taxıl dəninin fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

Rəngi, konsistensiyası, min ədəd dəninin kütləsi, nəmliyin miqdarı

Dənin rəngi, dadı, şüşəvariliyi, natura kütləsi, konsistensiyası

- Dənin xarici görünüşü, turşuluğu, dadı, min ədədin kütləsi
- Nəmliyin, külün, kənar qarışıqların, şüşəvarilik, dənin natura və min ədəd dənin kütləsi
- Konsistensiyası, xarici görünüşü, külün miqdarı, kənar qarışıqların miqdarı

138 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Azot əsaslı uçucu maddələrin, pestisidlərin mikrotoksinlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Mikroelementlər, ammonyakın, toksiki elementlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Pestisidlərin, toksiki elementlərin miqdarı, dadı, iyi, və ammonyakın miqdarı
- Toksik elementlər mikotoksinlər, radionuklərin, pestisidlərin miqdarı, DDT- və onun metabolitləri
- radionuklərin, ammonyak, pestisidlərin miqdarı və azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı

139 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqram yarma istehlak etməlidir?

- 12-13 kq
- 15-20 kq
- 20-25 kq
- 14-15 kq
- 13-14 kq

140 Yarma və unda su neçə faizdir?

- 83-95%
- 0.0014
- 0.01
- 13-15%
- 34-50%

141 Düyü yarması nədən alınır?

- adi qarabaşaq bitkisinin dəmindən
- adi darıdan
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- çəltikdən
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan

142 Saqo yarması nədir?

- adi darı
- adi qarabaşaq bitkisinin dənı
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalı
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəcikləri
- çəltik

143 Qarğıdalı yarması nədən istehsal olunur?

- çəltikdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- adi darıdan
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan, ağ dənli dişşəkili qarğıdalıdan və partlayan qarğıdalı sortlarından
- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən

144 Qarabaşaq yarması nədən istehsal edilir?

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

145 Yarma konsentratlarına hansılar daxildir?

- mannı, arpa, qarabaşaq yarması
- qarğıdalı lopsı, düyü, qarabaşaq yarması
- lobyə, mərci, saqo yarması
- duru, quru və şirin xörəklər
- darı, düyü, saqo yarması

146 Tolokno nədir?

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

147 Hansı sırada yarma konsentratları verilmişdir?

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

148 Yarmaların fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır?

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

149 Mannı yarması və emal olunmuş düyü yarması üçün nəmlik nə qədər olmalıdır?

- 15,5%-dən çox olmamalıdır
- 0.13
- 12,5%-dən çox olmamalıdır
- 0.15
- 10,5%-dən çox olmamalıdır

150 Yarmanın nömrəsi hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- dadına görə
- rənginə görə
- qarışıqına görə
- iriliyinə görə
- nəmliyinə görə

151 Yarmanın sortu hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- zərərvericilərlə zədələnmə dərəcəsinə görə
- iriliyinə görə
- istehlak məzəyyətinə görə
- tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına görə

zibil qarışığının miqdarına görə

152 Yarmaların istehlak məziyyətini hansı üsulla təyin edirlər?

- çəkmə üsulu ilə
- iyləmə üsulu ilə
- seçmə üsulu ilə
- bişirmə üsulu ilə
- dadma üsulu ilə

153 1№-li perlova yarması neçə dəqiqə bişirilməlidir?

- 10-20 dəq.
- 30-50 dəq.
- 140-160 dəq.
- 150-180 dəq.
- 100-120 dəq.

154 İstehsal olunduğu vaxtdan təminatlı saxlanma müddəti darı, vələmir və qarğıdalı yarması üçün nə qədərdir?

- 3-4 ay
- 12 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 15 gün

155 Mannı yarması hansı bitkinin emalı nəticəsində istehsal olunur?

- arpa
- darı
- qarabaşaq
- buğda
- çəltik

156 Düyüdən hansı növ yarma istehsal olunur?

- cilalanmış darı yarması
- mannı və buğda yarması

- nüvə və yarma xırdası
- pardaqlanmış və cilalanmış
- perlova və xırdalanmış arpa

157 Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

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

158 Yarmanın keyfiyyətini müəyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı daxil olunmuş mal partiyası 80 kisədən ibarətdirsə, onda nümunə neçə kisədən götürülməlidir?

- 13.0
- 18.0
- 15.0
- 17.0
- 20.0

159 Yarmanın keyfiyyətini müəyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı daxil olunmuş mal partiyası 120 kisədən ibarətdirsə, onda nümunə neçə kisədən götürülməlidir?

- 17.0
- 19.0
- 18.0
- 21.0
- 22.0

160 Mal partiyası xırda taraya qablaşdırılmış yarmadan ibarətdirsə, onda nümunə neçə faiz miqdarında götürülməlidir?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

161 Yarmaların orqonoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?

- iyi, dad, xarici görünüşü, suyunun şəffaflığı
- dad, iyi, turşuluğu, diş altında xılçıldaması
- Xarici görünüşü, dad, iyi, turşuluğu
- Xarici görünüşü, dad, iyi, rəngi, diş altında xılçıldaması
- rəngi, dad, iyi, tez bişməsi suyunun iyi

162 Yarmanın fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- Xarici görünüşü, dad, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti
- zərərvericilərlə zədələnməsi, kənar qarışıqların miqdarı, külün və nəmliyin miqdarı
- nəmliyi, turşuluğu, yağın və zülalın miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi
- istehlak məziyyəti, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, külün miqdarı
- kənar qarışıqların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti

163 Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gələn kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvü və mineral qarışıqlar
- Xarab olmuş dənələr, unlu hissə, xarab olmuş dənələr, metal qarışıqlar, unlu hissə
- Mineral, üzvü qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- Mineral, üzvü qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılaflı ayrılmamış dənələr, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənələri, metal qarışıqlar

164 Yarmaların sortu və nömrəsi dənələrin hansı göstəricilərinə görə təyin edilir?

- Dəndə yağın və mineral maddələrin miqdarına görə
- Dəndə yağ və zülalın miqdarına görə
- Dəndə rüşeym və endospermin miqdarına görə
- Tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına və iriliyinə görə
- Dəndə külün və karbohidratların miqdarına görə

165 Aşağıdakı hansı sırada buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15-25 dəqiqə
- 50-60 dəqiqə
- 20-25 dəqiqə
- 30-50 dəqiqə

25-55 dəqiqə

166 Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

85-100 dəqiqə

60-90 dəqiqə

50-80 dəqiqə

100-120 dəqiqə

90-125 dəqiqə

167 Yarma və yarma məhsullarının təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizimlərin və toksiki elementlər miqdarı

Radionuklər, pestisidlər, miktoksinlər və antitoksinlərin miqdarı

Miktoksinlər, pestisidlər, ammoniyak və hidrogen sulfidin miqdarı

Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı

Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin və hormonların miqdarı

168 Yarma və yarma məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri üzrə gigiyenik normativləri neçə qrup mikroorqanizimlərin fəaliyyətinin yoxlanılmasına əsaslanır?

5.0

6.0

3.0

4.0

2.0

169 Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

Kəpəli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10 %

1-ci və dənəvər un, çıxarı 40-45 %

1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 0-25 %

Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95 %

2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 72-85 %

170 Birsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 28-30%

- Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10 %
- Kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45 %
- 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 72-85%
- Kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxarı 0-25 %

171 Üçsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- əla, 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 85 %
- əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%
- 1-ci və 3- cü sort un, çıxarı 28-30%
- əla, dənəvər, 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 78%
- 1-ci və 2- ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58 %

172 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- Qıcırma və kündəyə gəlmə müddəti
- Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Endosperm və zülalla zəngin olması
- Unun “gücü” və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
- Unun “gücü” və kündəyəgəlmə müddəti

173 Unun “gücü” dedikdə onun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- Şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti
- Xəmir əmələgətirmə qabiliyyəti
- Zülal əmələgətirmə qabiliyyəti
- Yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Karbohidrat əmələgətirmə qabiliyyəti

174 Unun qaz əmələgətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir ?

- Çörəyin məsaməliyi və yaxşı bişməsini
- Çörəyin həcmi və rəngini
- Çörəyin dadını və rəngini
- Çörəyin həcmi və məsaməliyini
- Çörəyin konsistensiyasını və iyini

175 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır ?

- Qlükozinin
- Saxarozanın
- Qlükozanın
- Sellülozanın
- Nişastanın

176 Aşağıda hansı sırada unun sort və növündən asılı olaraq onların tərkibində zülalın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10-15%
- 15-20%
- 13-17%
- 9-16%
- 9-21%

177 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- Qliadin və miozin
- Mioqlobin və aktin
- Kozein və kallogen
- Qlütelin və qleadin
- Miozin və aktin

178 Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- Lipaza və amilaza
- Proteaza və pektinestreaza
- Qlükoooksidaza və lipoksigenaza
- amilaza və proteaza
- Lipaza və esteraza

179 Aşağıda hansı sırada unun tərkibində olan fermentlərin rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- Xəmirin oksidləşməsində və kündələnməsində
- Xəmirin qıçqırməsində və yetişməsində
- Xəmirin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində
- Xəmirin yoğrulmasında və qıçqırməsində
- Xəmirin bişməsində və yoğrulmasında

180 Daxil olmuş un partiyasının sayı 31-40-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin.

- Hər kisədən -4
- Hər kisədən -5
- Hər kisədən -3
- Hər kisədən -6
- Hər kisədən -2

181 Daxil olmuş un partiyasının sayı 20-30-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin.

- Hər kisədən -6
- Hər kisədən -4
- Hər kisədən -2
- Hər kisədən -5
- Hər kisədən -3

182 Unun keyfiyyətinin ekspertizası zamanı kisələrdən ayrılmış ilkin orta nümunələrin miqdarını göstərin.

- 0,5 kq- dan az olmamalıdır
- 3 kq-dan az olmamalıdır
- 1 kq-dan az olmamalıdır
- 2 kq-dan az olmamalıdır
- 1,5 kq-dan az olmamalıdır

183 Unun orqonoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- iyi, dadı, rəngi, ətri, konsistensiyası
- Dadı, iyi, turşuluğu, rəngi, ətri
- Xarici görünüşü, dadı, nəmliyi, rəngi
- Xarici görünüşü, dadı, rəngi, xırcıldaması
- ətri, iyi, dadı, qələviliyi, xarici görünüşü

184 Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin.

- Lukyanov
- Farinatom
- Purka
- Pekar

Ovaskop

185 Un nədir?

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

186 Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinə hansılar aiddir?

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

187 Unun saxlanması zamanı nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

- 75%-dən çox
- 65%-ə qədər
- 70%-dən çox
- 70%-ə qədər
- 65%-dən az

188 Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- 0.32
- 0.2
- 0.28
- 0.3
- 0.25

189 Dövlət standartına əsasən unun nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 13%-dən çox
- 10%-dən çox

- 14,5%-dən çox
- 14,5% - dən az
- 25%-dən az

190 İlin soyuq fəsilərində buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

- 8-10ay
- 12 ay
- 4 ay
- 6-8 ay
- 2-3 ay

191 Yaz-yay mövsümündə buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

- 4 ay
- 6-8 ay
- 8-10 ay
- 2-3 ay
- 12 ay

192 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında orta nümunə anlayışı nə deməkdir?

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

193 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında nümunə ayırma anlayışı nə deməkdir?

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

194 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında ilk nümunə anlayışı nə deməkdir?

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

195 Əla sort unun turşuluğu nə qədərdir?

- 5,0-5,5°
- 4-4,5°
- 3-3,5°
- 2-3°
- 4,5-5,0°

196 Un partiyası nədir?

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

197 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında çəki nümunəsi anlayışı nə deməkdir?

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

198 Unun hansı əsas biokimyəvi xassələri təyin edilir?

- külü, iriliyi, iyi, dadı, şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq
- xırçıldamanın olması, iyi, rəngi, unun yapışqanlığı

- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama iyi, dadı, turşuluğu
- şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama
- qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, turşuluğu, dadı

199 Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı tədqiqat metodları aparılır?

- turşuluğu, külü, iriliyi, rəngi
- dadı, çeynədikdə xırçılıtının olması, iyi, rəngi, nəmliyi, külü
- unun öz maddəsinin miqdarı və keyfiyyəti, zərərvericilərlə zədələnməsi və çirklənməsi, rəngi, külü
- Pekar cihazının köməyi ilə unun rəngi, metalmaqnit qatışıqı
- nəmliyi, turşuluğu, külü, iriliyi, unun öz maddəsinin miqdarı və keyfiyyəti, metalmaqnit qatışıqı, zərərvericilərlə zədələnməsi və çirklənməsi

200 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında məqsəd nədən ibarətdir?

- saxlanılma zamanı unda baş verən proseslərin təyin edilməsindən
- unun çörək bişirmə xüsusiyyətinin qiymətləndirilməsindən
- unun şəkər əmələ gətirmə, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama xüsusiyyətinin qiymətləndirilməsindən
- unun orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi xassələrini xarakterizə edən ümumi göstəricilərlə qiymətləndirməkdən, eyni zamanda çörək bişirmə qabiliyyətinin müəyyən edilməsindən
- valorigrafda və bir sıra başqa cihazlarda unun fiziki xassələrinin öyrənilməsindən

201 Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin.

- 11-17%
- 13-15%
- 10-15%
- 12-18%
- 11-14%

202 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında külün miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 0.50%, 1- ci sort unda 0.70 %, 2- ci sort unda 1.25 %
- əla sort unda- 0.7%, 1- ci sort unda 0.75 %, 2- ci sort unda 1.35 %
- əla sort unda- 0.6%, 1- ci sort unda 0.70 %, 2- ci sort unda 1.30 %
- əla sort unda- 0.55%, 1- ci sort unda 0.75 %, 2- ci sort unda 1.25 %
- əla sort unda- 0.75%, 1- ci sort unda 0.80 %, 2- ci sort unda 1.85 %

203 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında turşuluğun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 40, 2- ci sort unda 4-4.50
- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 3.50, 2- ci sort unda 4.5-50
- əla sort unda- 3-40, 1- ci sort unda 4- 4.50, 2- ci sort unda 4-50
- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 3.50, 2- ci sort unda 4-4.50
- əla sort unda- 3-3.50, 1- ci sort unda 3.5- 40, 2- ci sort unda 4-4.50

204 Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

- Purka
- Kalorimetr
- Mikraskop
- Juravlyov ələyi
- Ivanov ələyi

205 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 2.5 %, 2- ci sort unda 4 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 5 %, 2- ci sort unda 7 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 8 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 6 %
- əla sort unda- 1%, 1- ci sort unda 2 %, 2- ci sort unda 3 %

206 Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

- Rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- Yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
- Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- Rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
- Dədına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə

207 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Dənəvər unda 31%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 28 %, 2- ci sort unda 27 %
- Dənəvər unda 28%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 26 %, 2- ci sort unda 23 %
- Dənəvər unda 32%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
- Dənəvər unda 30%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
- Dənəvər unda 35%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 20 %

208 Unun xam yapışqanlığı hansı cihaz təyin edir

- saxorometr
- Purka
- İDK-3
- İDK-1
- Kalorimetr

209 Unun təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- mikotoksinlər, radionuklidlər, ekstraktin, pestisidlər miqdarı
- mikotoksinlər, toksiki elementlər, radionuklidlər, azot əsaslı uçucu maddələr, pestisidlərin miqdarı
- mikotoksinlər, turşular, yağlar, toksiki elementlərin miqdarı
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitlərinin miqdarı
- radionuklidlər, mikotoksinlər, ammoniyak, DDT və onun metabolitlərinin miqdarı

210 Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

- Kulinariyada
- Makaron istehsalında
- Aşpazlıqda
- Çörək bişirmədə
- Siriniyyat istehsalında

211 Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

- Saxlanılma müddəti
- Saxlanma şəraiti
- Qablaşdırma
- Markalanma qaydası
- Daşınma

212 Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- 0.2
- 0.3
- 0.32
- 0.25

0.28

213 Çörək məmulatı hansı undan hazırlanır?

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

214 Orqanoleptiki ekspertiza zamanı çörəyin hansı göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

215 Çörəyin soyudulması zamanı nə baş verir?

- qabığın kiflənməsi
- avtolitik fəallıq
- məsaməlilik
- nəmliyin paylanması
- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama

216 Ərzaq mallarının (çörək, baranki, pendirlər və s.) keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində hansı göstərici nəzərə alınır?

- özlülük
- həcm
- sıxlıq
- forma
- xüsusi çəki

217 Çörək içinin məsaməliyi nə ilə xarakterizə olunur?

- çörəyin xarici görünüşünün qiymətləndirilməsi ilə
- götürülmüş çörək nümunəsinin qurudulması və çəki fərqlərinə görə nəmliyin faizlə hesablanması ilə

- çörəkdə olan turşuların natrium və ya kalium qələvisi məhlulu ilə neytrallaşması ilə
- onun məsələlərinin ümumi həcmninin içinin ümumi həcminə olan faizlə ifadəsi ilə
- onun müxtəlif zərərvericilərlə zədələnməsi ilə

218 Çörək-bulka məmulatında su neçə faizdir?

- 83-95%
- 13-15%
- 0.01
- 34-50%
- 0.0014

219 Çörək-kökə məmulatının istehsalında əsas xammallar hansılardır?

- un, maya, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
- un, maya, şəkər, yumurta, yağ
- un, maya, su, duz, yumurta
- un, maya, su, duz
- un, maya, yağ, buğda və çovdar səmənisi

220 Çörək-kökə məmulatının istehsalında yardımçı xammallar hansılardır?

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

221 Milli çörək məmulatına nə aiddir?

- qalac
- batonlar
- pəhriz çörək-kökə məmulatı
- qədim dövrlərdən əhali tərəfindən bişirilən lavaş və çörək
- sayka, hörülmüş məmulat

222 Çörəkdə kiflənmə halı hansı hallarda baş verir?

- ağır metal duzlarının miqdarının çox olması nəticəsində
- mayanın artıq istifadə edilməsi nəticəsində
- bişirilmə zamanı temperaturun düzgün tənzimlənməməsi nəticəsində
- çörəyi ticarət müəssisələrində düzgün saxlamadıqda və kif sporları ilə zədələndikdə
- əlavə xammalların artıq istifadəsi nəticəsində

223 Çörək xəmiri neçə üsulla istehsalata hazırlanır?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

224 Orta yaşlı insan gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 100 qr.
- 200 qr.
- 800 qr.
- 450 qr.
- 500 qr.

225 Ağır fiziki işlə məşğul olan insan gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 200 qr.
- 450 qr.
- 800 qr.
- 500 qr.
- 100 qr.

226 Kəkəlməyə meyilli insanlar gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 800 qr.
- 450 qr.
- 100 qr.
- 200 qr.
- 500 qr.

227 Reseptindən və təyinatından asılı olaraq suxari məmulatı neçə növə bölünür?

- 4.0
- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

228 Baranki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 10-11%
- 22-27%
- 9-12%
- 14-19%
- 11-12%

229 Suşki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 11-12%
- 14-19%
- 10-11%
- 9-12%
- 22-27%

230 Bublik məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 14-19%
- 10-11%
- 9-12%
- 22-27%
- 11-12%

231 Makaron məmulatının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 20%-dən çox
- 17%-dən az
- 15%-dən çox
- 13%-dən az

12%-dən az

232 Bişmiş makaron məmulatının həcmi, çiy makaron məmulatının həcmindən neçə dəfə artıq olmalıdır?

- 3 dəfədən çox
 1,5 dəfədən az
 2 dəfədən az
 2 dəfədən çox
 1,5 dəfədən çox

233 Makaron istehsalı üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

- şüşəvariliyi 40%-dən çox olan bərk buğdadan
 bərk buğdadan, şəkərli qarğıdalıdan
 yumşaq buğdadan, bərk qarğıdalıdan
 bərk və şüşəvariliyi yüksək olan yumşaq buğdadan
 şüşəvariliyi 40% olan yumşaq buğdadan

234 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı undan istifadə olunur?

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

235 Makaron məmulatının təsnifatı necə aparılır?

- xarici əlamətlərinə, toxumalarının quruluşuna, nişasta dənələrinin formasına və ölçüsünə, biokimyəvi xassələrinə, tərkibində olan zülalların, karbohidratların, yağların, mineral maddələrin, vitaminlərin miqdarına görə
 çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılafından, eləcə də aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvəsi ilə fərqləndirilməklə
 növünə, seleksiya sortlarına, beçərilədiyi torpaq-iqlim şəraitinə və aqrotexnikaya görə fərqləndirilməklə
 sortlara, tiplərə, növlərə və müxtəlifliklərə bölünməklə
 növ, tip və bəziləri əmtəə sortları, iriliyindən asılı olaraq nömrələr ilə

236 Ən iri nişasta dənəsi hansıdır?

- buğda

- düyü
- qarğıdalı
- kartof
- vələmir

237 Ən xırda nişasta dənəsi hansıdır?

- kartof
- qarğıdalı
- vələmir
- düyü
- buğda

238 Nişastanın əmtəə sortu nədən asılıdır?

- mikroskopda görünən nişasta dənələrinin formasından
- təzəliyindən
- təmizliyindən
- qaracaların miqdarından
- nəmliyindən

239 Düyüdə nişasta neçə faiz olur?

- 50-60
- 12-26.
- 70-78
- 82.0
- 60-75.

240 Nişastada qaracaların miqdarı hansı sahəyə düşən vahidlə hesablanır?

- 10 sm² sahəyə düşən
- 5 dm² sahəyə düşən
- 0,1 sm² sahəyə düşən
- 1 dm² sahəyə düşən
- 2 dm² sahəyə düşən

241 Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

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

242 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- zülallar, üzvi turşular
- karbohidratlar, yağlar, zülallar
- vitaminlər, fermentlər, pektinlər
- amilopektin, amiloza
- mineral , aşı və boya maddələri

243 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

244 Kartofda nişasta neçə faiz olur?

- 82.0
- 60-75
- 70-78
- 12-26
- 50-60

245 Paxlalı-dənli bitkilərdə nişasta neçə faiz olur?

- 60-75
- 70-78
- 12-26.
- 50-60
- 82.0

246 Unda nişasta neçə faiz olur?

- 82.0
- 12-26.
- 60-75
- 70-78
- 50-60

247 Çörəkdə nişasta neçə faiz olur?

- 12-26.
- 43-56
- 70-78
- 50-60
- 82.0

248 Patka nədir?

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

249 Şəkərdən harada istifadə olunur?

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

250 Şəkər tozunda su neçə faizdir?

- 83-95%
- 0.0014
- 0.01
- 13-15%

34-50%

251 Şəkərin rəng keçirməsi hansı cihazla təyin edilir?

- mufel sobası
- kalometr və ya Ştammer
- saxarimetr
- refraktometr
- ovoskop

252 Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

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

253 Aşağıdakılardan hansı şəkərvəzedicilərdir?

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

254 Təbii balı necə saxtalaşdırırlar?

- 60°C-dən yüksək temperaturda qızdırmaqla
- müxtəlif maddələr qatmaqla
- qızdırmaqla
- qaynatmaqla
- su hamamında 60°C-dək qızdırmaqla

255 Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur?

- fruktozanın
- qlükozanın

- mineral maddələrin və mikroelementlərin
- vitaminlərin və mineral maddələrin
- azotlu maddələrin

256 Balın nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.16
- 0.22
- 0.14
- 0.18
- 0.25

257 Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

258 Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

259 Süni balın hazırlanmasında hansı maddələrdən istifadə olunur?

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

260 Şirə balındakı dekstrinlər:

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

261 Balda süni bal qarışığını təyin etmək üçün hansı reaksiya aparılır?

- 30 dəq. 62°C, yaxud 10 dəq. müddətində 75°C-də qızdırılması
- oksimetilfurfurol
- nişasta dekstrinlərini spirtlə çökdürmə
- bal məhluluna gümüş-nitratın əlavə olunması
- saxarozanın invertləşdirilməsi

262 Heyvan mənşəli şirə balı nədən hasil edilir?

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

263 Bitki mənşəli şirə balı və ya şəh balı nədən hasil edilir?

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

264 Şirə balının tərkibində arıların həzm edə bilmədiyi və qışda həmin balla qidalandıqda ishal xəstəliyi əmələ gətirən maddə hansıdır?

- diastaza
- dekstrin
- rafinoza
- melistoza
- çiçək tozcuğu

265 Xarlanmış balda kristalların böyüklüyündən asılı olaraq onlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

266 Süni balda hansı maddələr olmur?

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

267 Marmelad nədir?

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

268 Şokolad hansı şəraitdə saxlanılmalıdır?

- temperaturu $19^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 73%-dən çox olmayan
- temperaturu $18^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 75%-dən çox olmayan
- temperaturu $16^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 76%-dən çox olmayan
- temperaturu $20^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 70%-dən çox olmayan
- temperaturu $10^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 60%-dən çox olmayan

269 Vafli nədir?

- yağlı-şəkərli xəmindən bişirilmiş unlu qənnadı məmulatı
- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxtəbəqəli, səthi şəbəkəli məmulat
- quru, nəmliyi az, çox vaxt şəkərsiz hazırlanan unlu məmulat

- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərində malik xoş görünüşlü qənnadı məmulatı

270 Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır?

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

271 Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

272 Aşağıdakılardan hansılar içlikli karamelin çeşididir?

- meyvə-giləmeyvə içlikli, likörlü, tviks
- meyvə-giləmeyvə içlikli, likör içlikli, pomadka içlikli
- meyvə-giləmeyvə içlikli, südlü likörlü, şokolad içlikli
- marsipanlı, tviks, südlü, qozlu içlikli
- pomadkalı, südlü, likörlü, qriyajlı

273 Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır?

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

274 Konfet məmulatı nədir?

- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsaməli, səthi şəbəkəli məmulat

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

275 Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatına hansılar aiddir?

- idmançılar üçün, uşaqlar üçün, şərq şirniyyatı
- uşaqlar üçün, pəhrizi, müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, idmançılar üçün
- şərq şirniyyatı, pəhrizi, halva məmulatı
- müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, şərq şirniyyatı
- halva məmulatı, şərq şirniyyatı, vitaminləşdirilmiş

276 “Qalet” nədir?

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

277 Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınır?

- toksiki elementlərin miqdarı
- quru maddələrin, turşuluğun, sulfit turşusunun miqdarı və mikrobioloji göstəricilər
- rəngi, konsistensiyası, xarici görünüşü, dadı və iyi
- eynicinsli olması, əzilməmiş hissənin, tumun və qabıq hissənin olub- olmaması
- ölçüsünün, netto kütləsinin və tərkib hissələrinin təyini

278 Karameldə quru maddələrin miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- termometr
- refraktometr
- areometr
- piknometr
- laktodensimetr

279 Konfetin orqanoleptiki göstəricilərinə nə aiddir?

- ümumi şəkərin və reduksiya olunan şəkərlərin miqdarı
- forması, xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu, dadı və iyi
- zədəsiz və deformasiyasız, səthi quru, ələ yapışmayan, çirksiz, ləkəsiz olması
- zərif və yumşaq olması
- dad və iyin aydın hiss olunan, hər bir sort üçün spesifik və xoşagələn olması

280 Konfetin fiziki-kimyəvi göstəricilərinə nə aiddir?

- forması, xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu, dadı və iyi
- nəmliyi, ümumi şəkərin və reduksiya olunan şəkərlərin miqdarı, yağı və turşuluğu
- zədəsiz və deformasiyasız, səthi quru, ələ yapışmayan, çirksiz, ləkəsiz olması
- zərif və yumşaq olması
- dad və iyin aydın hiss olunan, hər bir sort üçün spesifik və xoşagələn olması

281 Şokolad nədir?

- xırda məsəməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı, hazırlanmasında meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və digər köpükəmələgətiricilərindən istifadə olunan məmulat
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- karamel kütləsindən ibarət olub, içlikli və içliksiz məmulat
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

282 Mürəbbə nədir?

- xırda məsəməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı, hazırlanmasında meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və digər köpükəmələgətiricilərindən istifadə olunan məmulat
- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

283 Zefir nədir?

- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə
- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert

- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

284 Sukat nədir?

- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- meyvə və tərəvəzin şəkər şərbətində bişirilib, qurudulub toz-şəkərlə urvalanması nəticəsində alınan “quru mürəbbə”
- yağı ayrılmış kakao jmixi
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

285 Jele nədir?

- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- meyvə-giləmeyvə şirələrindən, şəkərdən, aqar və pektindən istifadə olunaraq hazırlanan məmulat
- yağı ayrılmış kakao jmixi
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- meyvə və tərəvəzin şəkər şərbətində bişirilib, qurudulub toz-şəkərlə urvalanması nəticəsində alınan “quru mürəbbə”

286 Unlu-qənnadı məmulatı istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- kakao tozu, yağ
- buğda unu, şəkər və yağ
- kakao tozu, su
- şəkər, su, kakao tozu
- kakao paxlası, şəkər, kakao yağı

287 Unlu qənnadı məmulatı hansı üsullarla yumşaldılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- kimyəvi, bioloji, fiziki
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

288 Kimyəvi üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə

- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

289 Bioloji üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- heçnə əlavə etmədən
- sıxılmış maya, quru maya və duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə

290 Fiziki üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- kütlənin çalınaraq, hava və ya karbon qazı ilə (məsələn, biskvit xəmiri) doydurulması vasitəsilə
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

291 Meyvə və tərəvəzlərdə su neçə faizdir?

- 34-50%
- 83-95%
- 0.01
- 13-15%
- 0.0014

292 Bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq təzə meyvə- tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 8.0
- 10.0
- 2.0

293 Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur?

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

294 Pektin maddələri nədir?

- aldehid –spirtidir
- insanların qidalanmasında əhəmiyyəti olan polisəkarlardır
- təbiətdə ən çox yayılmış üzvi maddədir
- yüksək molekullu həll olan kolloidlərdir
- bitkilərin ən mühüm ehtiyat qida maddəsidir

295 Pektin maddələrinin miqdarı almada nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,82-1,19%
- 0,50-1,03%
- 0,26-1,14%
- 0,92-1,52%

296 Pektin maddələrinin miqdarı ərikdə nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,50-1,03%
- 0,26-1,14%
- 0,82-1,19%
- 0,92-1,52%

297 Pektin maddələrinin miqdarı gavalıda nə qədərdir?

- 0,92-1,52%
- 0,26-1,14%
- 0,82-1,19%
- 0,50-1,03%
- 0.0013

298 Pektin maddələrinin miqdarı qara qarağatda nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,92-1,52%
- 0,50-1,03%
- 0,26-1,14%
- 0,82-1,19%

299 Pektin maddələrinin miqdarı tomatda nə qədərdir?

- 0,92-1,52%
- 0.0013
- 0,50-1,03%
- 0,82-1,19%
- 0,26-1,14%

300 Meyvə və tərəvəzlərdə şəkərin təyini hansı üsul ilə aparılır?

- refraktometr
- Bertran
- reologiya
- elektrometriya
- polyarimetriya

301 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təyinat göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

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

302 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən erqonomik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

303 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən estetik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

304 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

305 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təhlükəsizlik göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, nitratların, pestisidlərin və radionuklidlərin icazə verilən miqdarını
- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

306 Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

307 Uzun müddət saxlanıla bilən meyvə-tərəvəzin optimal şəraitdə saxlanılma müddəti hansıdır?

- 6 aya qədər
- orta hesabla 3 aydan 6-8 aya

- 1 aydan 2-3 aya qədər
- 5 gündən 20 günə qədər
- 5-7 ay

308 Meyvə-tərəvəzin saxlanması üçün hansı anbarlardan istifadə olunur?

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

309 Meyvə-tərəvəzin saxlanması üçün istifadə olunan anbarların hansı ixtisaslaşdırılmış anbarlara aid deyil?

- yerin səthində və dərinliyində olan
- burtlar və xəndəklər
- birmərtəbəli, birmərtəbəli-zirzəmili
- birmərtəbəli, çoxmərtəbəli
- soyudulmayan və soyudulan

310 Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə əsas konservləşdirici maddə nədir?

- karbon qazı, antiseptik maddələr
- 0,6-1,8% miqdarında əlavə olunan sirkə turşusu
- xörək duzu
- şəkər tozu
- etil spirti, benzoy, sorbin və bor turşuları

311 Duzla konservləşdirmə zamanı məhsulda duzun qatılığı nə qədər olmalıdır?

- 20-25%-dən az olmamalıdır
- 8-14%-dən az olmamalıdır
- 2-7%-dən az olmamalıdır
- 5-15%-dən az olmamalıdır
- 10-15%-dən az olmamalıdır

312 Kökümeyvələrin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoftora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- antrakenoz və xiyarın bakteriozu

313 Soğan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- fitoftora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- antrakenoz və xiyarın bakteriozu

314 Kələm tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

315 Bostan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- antrakenoz (qonur ləkə) və xiyarın bakteriozu
- fitoftora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi

316 Pomidorun xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

317 Meyvələrin fitopatogen xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

318 Meyvələrdə fizioloji xəstəliklərə hansılar aiddir?

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

319 Konservləşdirilmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- soyutmaq
- saxlamaq
- bağlamaq
- qablaşdırmaq
- markalamaq

320 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyəti hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

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

321 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

- 65-75°C
- 60-98°C
- 85-90°C
- 60-70°C

100-120°C

322 Mikroorqanizmlərin məhvinə əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

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

323 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

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

324 Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur?

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

325 Qəlyanaltı və nahar üçün tərəvəz konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
- 25-60
- 40-100
- 60-120
- 10-20.

326 Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dad və ətiri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması

- rəngi, ekstraktlı maddələrin, taninin miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi
- rəngi, dad və ətri, kofeinin miqdarı

327 Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

328 Çayın tərkibindəki aşı maddələrinin əsasını nə təşkil edir?

- xromoproteidlər
- tanın
- katexin
- karatinoidlər
- flavon

329 Çay dəminin bulanıq olmasına səbəb nədir?

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

330 Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır?

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

331 Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

- histoloji, bakterioloji
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi
- histoloji
- fiziki-kimyəvi
- bakterioloji

332 Spirtsiz içkilər təbiətindən, xammalından, istehsal xüsusiyyətindən asılı olaraq necə təsnifləşdirilir?

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

333 Pivə nədir?

- efir yağlı xammallardan alınan nastoy
- zəif spirtli içki
- spirtli içki
- spirtsiz içki
- üzüm şirəsinin qıçqırdılıb emal edilməsindən alınan içki

334 Pivə istehsalında işlədilən əsas xammallar hansılardır?

- qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su
- arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
- arpa səmənisini, buğda unu, mayaotu, su
- qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
- mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su

335 Pivənin keyfiyyəti nədən asılıdır?

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

336 Pivənin enerji dəyəri nə qədərdir?

- 1565 kCoul
- 155-280 kCoul
- 2134-2176 kCoul
- 2330 kCoul
- 1289 kCoul

337 Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballıq sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
- 100.0
- 80.0
- 25.0
- 30.0

338 Pivənin keyfiyyətinə təsir edən fiziki-kimyəvi göstəricilər hansıdır?

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

339 Pivənin istehsalında hansı əlavə xammallardan istifadə olunur?

- qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su
- qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
- arpa səmənisi, buğda unu, mayaotu, su
- arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
- mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su

340 Pivənin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan davamlılığı nə ilə təyin olunur?

- ayla
- günlə
- illə
- saatla

dəqiqə ilə

341 Qüvvədə olan standartlara əsasən açıq pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

342 Pivənin davamlılığı dedikdə nə nəzərdə tutulur?

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

343 Qüvvədə olan standartlara əsasən tünd pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

344 Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

- termiki emaldan keçirməklə
 dequstasiya etməklə
 iyləməklə
 titrləməklə
 quruducu şkafda saxlamaqla

345 Şərabların sensor göstəriciləri neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
 10.0

- 100.0
- 25.0
- 30.0

346 Şərab buketi nədir?

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

347 Aşı maddələrinə görə şərablar hansı xassələrlə fərqlənir?

- yüngül, zəif, tünd
- büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
- yetişməmiş, kobud, xoşagələn
- şəffaflyq dərəcəsi, şərabın rəngi, iyi
- xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin

348 Şərabı tündlüyünə görə necə qiymətləndirirlər?

- yüngül, zəif, tünd
- yüngüldür, zəifdir, kəskin tünddür
- yetişməmiş, kobud, xoşagələn
- büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
- xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin

349 Şərabın dequstasiyası zamanı turşuluq hansı cəhətlərə görə fərqləndirilir?

- yüngül, zəif, tünd, yumşaq, kəskin tünd, xoşagələn
- yetişməmiş, kobud, xoşagələn, yumşaq, təzə kəskin, xoşagəlməyən
- şəffaflyq dərəcəsi, şərabın rəngi, iyi, büzüşdürücü, kobud
- büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud, tündlüyü aşağı, kəskin tünd
- xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin, kəskin tünd, zəif

350 Şərabın dequstasiyası zamanı bir dəfəyə neçə nümunə dequstasiya olunur?

- 3-5.
- 10-12.
- 7-10
- 5-7
- 1-3.

351 Hansı içkilər Kaqor adlanır?

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

352 Markalı desert şərablar hansılardır?

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

353 Likör şərablar hansılardır?

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

354 Muskat şərabları hansılardır?

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları

- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları

355 Kolleksiya şərabları hansılardır?

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

356 Kaxetin üsulu ilə hazırlanan süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcıqdılır
- tərkibində təbii qıvcıqırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi

357 Yarımşirin süfrə şərabları hansılardır?

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində təbii qıvcıqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcıqdılır
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları

358 Yarım turş süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- tərkibində təbii qıvcıqırma əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıvcıqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcıqdılır

359 Turş qırmızı süfrə şərabları hansılardır?

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

360 Turş ağ süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində təbii qıvcırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- şərabın tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm³-dən çox olmayaraq şəkər olur
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcırdılır
- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- şərabın rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur

361 Tokay şərabları hansılardır?

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

362 Malaqa şərabları hansılardır?

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

363 Şampan şərabları hansı variantda səciyyə olunir?

- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab
- şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- tərkibində təbii qıvcırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab

- cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərabı
- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

364 Köpüklənən şərablar hansı variantda səciyyələnir?

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

365 Ətirləndirilmiş şərablar hansı variantda səciyyələnir?

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

366 Qazlaşdırılmış şərablar hansı variantda öz səciyyəsinə tapıb?

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

367 Bunlardan hansıları tünd şərablardır?

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

“Qara Çanax”, “Azərbaycan”, “Şahbuz”

368 Tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq şərəblər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
 5.0
 3.0
 8.0
 2.0

369 Süfrə şərəbləri neçə dərəcəyə bölünür?

- 5.0
 3.0
 6.0
 2.0
 8.0

370 Turş süfrə şərəbləri rəngindən və istehsal üsulundan asılı olaraq neçə tipə bölünür?

- 2.0
 7.0
 10.0
 8.0
 5.0

371 Tərkibindəki şəkərin miqdarına görə hansı şərəblər istehsal edilir?

- “Ağdam”, “Qızıl şərbət”, “Dəllər”
 turş, yarımturş, yarımsirin, şirin, desert
 “Yeddi gözəl”, “Koroğlu”, “Ağsu”, “Muğam”
 “Qara Çanax”, “Azərbaycan”, “Mil”, “Qarabağ”
 “İpək yolu”, “Qafqaz”, “Kəmşirin”

372 Şərəbin qaralması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərəb uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
 şərəbdə aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində

- şərabda mis duzları olduqda
- göbələklərin və mayaların fəaliyyəti nəticəsində
- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə

373 Şərabın mis kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

374 Şərabın zəif ətirli olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

375 Şərabın oksidaz kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

376 Şərabda ağ kass qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

377 Şəraba üzümdən keçən qüsurlar hansılardır?

- şərabın turşuması, kif
- torpaq dadı, dondurulmuş üzüm dadı, gərzəngi dadı
- qısqırma, piylənmə
- acılaşma, bulanıqlaşma
- puçal dadı, maya dadı

378 Şərabdan hidrogen-sulfit iyinin gəlməsi qüsuru hansı səbəbdən irəli gəlir?

- istehsal texnologiyasına və sanitar-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə
- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə baş verir
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- şərabda mis duzları olduqda
- şəraba fosfor və dəmir duzlarının düşməsi

379 Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0
- 3.0

380 Konyak nədir?

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

381 Tütün məmulatının tərkibindəki nikotinin neçə qramı insan orqanizminə öldürücü təsir göstərir?

- 0.02
- 0.08
- 0.1
- 0.01
- 0.05

382 Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir?

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

383 Orqanoleptiki üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, duzun reaksiyası, nəmliyi, dadı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- duzun reaksiyası, nəmliyi, suda həll olmayan maddələrin miqdarı, üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi
- üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- dadı, iyi, duzun reaksiyası, suda həll olmayan maddələrin miqdarı

384 Fiziki-kimyəvi üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, dadı, iyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- duzun reaksiyası, nəmliyi, suda həll olmayan maddələrin miqdarı, üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi
- dadı, iyi, duzun reaksiyası, suda həll olmayan maddələrin miqdarı
- üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- xarici görünüşü, duzun reaksiyası, nəmliyi, dadı

385 Yodlaşdırılmış duzun saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 24 aydır
- 6 aydır
- 12 aydır
- 3 aydır
- 1 aydır

386 Duzun reaksiyasını təyin etmək üçün nədən istifadə edilir?

- refraktometrdən
- göy və qırmızı lakmus kağızından
- areometrdən
- laktodensimetrdən

piknometrdən

387 Yodlaşdırılmış duz necə hazırlanır?

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

388 Daş duz necə hazırlanır?

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

389 Çökdürülmüş və ya hövzə duzu necə istehsal olunur?

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

390 Şoran və ya göl duzu necə hazırlanır?

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

391 Buxarlandırılmış duz necə əldə edilir?

- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində

- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə

392 Buxarlandırılmış “Ekstra” sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- 4,00 və 5,00
- 0.1
- 0.7
- 0.25
- 3.2

393 Əla və I sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- 0.25
- 0.7
- 3.2
- 0.1
- 4,00 və 5,00

394 Daş duzun bütün sortlarında nəmlik faizlə aşağıdakı kimidir?

- 4,00 və 5,00
- 0.25
- 0.7
- 3.2
- 0.1

395 Ədviyyələrin və tamlı qatmaların istehlak dəyəri nə ilə müəyyən olunur?

- texniki şərtlərlə
- onların tərkibində olan efir yağlarının, üzvi turşuların, qlikozidlərin, alkaloidlərin və digər dad və tam verən maddələrin miqdarı ilə
- onların yaxşı həzm olunması ilə
- onların tez mənimsənilməsi ilə
- bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə

396 Lavaşana nədən hazırlanır?

- şərab istehsalının tullantılarından
- alça, zoğal, əzgil və s. meyvələrdən
- nar şirəsinin qatılaştırılmasından
- sumaq bitkisinin meyvələrinin qurudulub tozvari hala salınmasından
- kal, azacıq sulanmış üzüm dənələrinin sıxılıb, qaynayana kimi qızdırılmasından

397 Yeyinti turşuları hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- sirkə, limon, süd, şərab və alma
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər

398 Souslar və pastalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər
- sirkə, limon, süd, şərab və alma

399 Ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər
- sirkə, limon, süd, şərab və alma

400 Duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- zeytun, mərzə, həftəbecər, pərpərən, kövər
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika

401 Yeyinti qatmalarının ərzaq məhsullarının istehsalında istifadəsi nəyə əsaslanır?

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

402 Yeyinti qatmalarına nə aiddir?

- üzvi turşular, karbohidratlar, zülallar, yağlar
- boya maddələri, konservantlar, stabilizatorlar, yumşaldıcılar, şirinləşdiricilər
- mumlar, fosfoliseridlər, steroidlər, yağlar
- vitaminlər, nukleotidlər, mineral maddələr
- azotlu maddələr, aşı və boya maddələri, ətirli maddələr

403 Ərinmiş yağda su neçə faizdir?

- 83-95%
- 0.01
- 13-15%
- 0.0014
- 34-50%

404 Turşuluq ədədinin miqdarına görə yağın hansı göstəricisi təyin edilir?

- dadı və iyi
- təzə və köhnəliyi
- zərərsizlik
- mikrobioloji
- konsistensiyası

405 Yeyinti yağları kimyəvi tərkibinə görə nədir?

- yüksək molekullu həll olan kolloidlərdir
- üçatomlu spirt-qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- molekulu üçdən səkkizə qədər karbon atomu ilə bir ədəd karbonil qrupundan ibarət olan çoxatomlu spirtlərdir
- bir-birindən fərqlənən iki komponentdən-amiloza və amilopektindən təşkil olunmuşdur

tərki bində qalakturon turşusu, az miqdarda sirkə turşusu, qlükoza və qalaktoza olur

406 Kərə yağının ovxalanması nöqsanına səbəb nədir?

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

407 Kərə yağının en kəsiyində su damcılarının olmasına səbəb nədir?

- kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
 kərə yağının kifayət qədər yuyulmaması və emal olunmaması
 qatılan duzun normadan çox olması
 duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
 emal prosesində temperatur rejiminin pozulması

408 Kərə yağının rənginin ağ və solğun olmasına səbəb nədir?

- kərənin tələsik emal olunması
 boyağın olmaması və ya az vurulması
 iri duzdan istifadə
 maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
 kərə yağında nəməkovun dispersləşməsi

409 Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə %-dir?

- 23.0
 25.0
 30.0
 20.0
 27.0

410 Kərə yağının əsas fiziki-kimyəvi göstəriciləri hansıdır?

- bal əlavəlidə balın miqdarı
 nəmlik və yağın faizlə miqdarı

- şokoladlı kərə yağında kakaonun miqdarı
- turşuluq və yağsız quru qalıq
- şəkər əlavə edilmiş yağda şəkərin miqdarı

411 Bütün turs qaymaq kərəsində turşuluq nə qədərdir?

- 30°T
- 26-55°T arasında
- 22°T
- 340-330°T
- 70-80°T

412 Aşağıdakılardan hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

413 Kərə yağındakı piy dadı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- zülalların parçalanmasından peptonların əmələ gəlməsi
- olein turşusunun oksidləşərək dioksisitearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

414 Kərə yağının ştaf adlanan qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksisitearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- zülalların parçalanaraq peptonların əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

415 Kərə yağının acılaşmasına səbəb nədir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksisstearin turşusunun əmələ gəlməsi
- yağın hidrolitik parçalanıb oksidləşərək aldehidlər, ketonlar və müxtəlif xırda molekullu yağ turşularının əmələ gəlməsi
- zülalların parçalanaraq peptonların əmələ gəlməsi
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

416 Ovxalanan kərə yağı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksisstearin turşusunun əmələ gəlməsi
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
- zülalların parçalanaraq pepton əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması

417 Hansı göstərici heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

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

418 Aşağıdakı yağlardan hansı kombinəlaşdırılmış mətbəx yağlarına aid deyil?

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

419 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.75
- 82%-dən az olmur
- 62%-dən az olur
- $70 \pm 2\%$ olur
- 0.72

420 Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

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

421 Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- heyvanat yağı
- bitki yağı
- donuz yağı
- sümük yağı
- dəniz heyvanlarının yağı

422 Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir?

- qalaktoza, maltaza, reduktaza
- katalaza, oksidaza, qlükozidaza
- lipaza, fosfotaza, laktaza
- amilaza, saxaraza, katalaza
- fitaza, sellobioza, proteaza

423 Xüsusi stabilizator və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

424 Yağların tərkibində olan boya maddələrindən hansı pambıq yağının spesifik pigmentidir və zəhərlidir?

- antosian
- qossipol
- xlorofil
- karotin

ksantofil

425 Yağın tez və gec, az və ya çox mənimsənilməsi nədən asılıdır?

- istehsal üsulundan
 yağın tərkibindəki qliseridlərin ərimə dərəcəsi və müxtəlif fiziki-kimyəvi xassələrindən
 fosfatidlərin və vitaminlərin miqdarından
 xammalından
 təmizlənməsindən

426 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı mətbəx yağlarında hansı təhlillər aparılır?

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

427 Ştaf nədir?

- yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması, pis qalaylanmış qab və aparatlarda qaymağın uzun müddət saxlanması
 süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 mikrobların həyat fəaliyyəti nəticəsində kərə yağının tərkib hissəsində dəyişikliklərin başlanması mərhələsi
 yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması və onun xırda kristallı quruluşda yağ kristalcıqları səthinə yayılması
 kərə yağına xüsusi dad və ətir verən maddələrin, o cümlədən alkaloidlərin və efirlərin yemdən keçməsi

428 Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

429 Yağın turşuluq ədədi nədir?

- yağların şüasındırma əmsalı
 1 qr. yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarı

- yağların həcm kütləsi və ya sıxlığı
- 1 qr yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan birləşmiş yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milli qram miqdarı
- 100 qr. yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarı

430 Yığıma yağ nədən istehsal olunur?

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

431 İnsan orqanizmi tərəfindən donuz yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 92,4-95,2%
- 96,4-97,5%
- 60-96%
- 77-78%
- 89-93%

432 İnsan orqanizmi tərəfindən mal yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 89-93%
- 92,4-95,2%
- 77-78%
- 60-96%
- 96,4-97,5%

433 İnsan orqanizmi tərəfindən qoyun yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 96,4-97,5%
- 89-93%
- 60-96%
- 77-78%
- 92,4-95,2%

434 İnsan orqanizmi tərəfindən mətbəx yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 96,4-97,5%
- 0.965
- 60-96%
- 77-78%
- 89-93%

435 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

436 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

437 Marqarinin bioloji dəyərliliyinə aşağıdakı sıralardan hansı uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidrogen turşuları
- əvəz olunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar
- zülal və boya maddələri
- fermentlər və su
- doymuş yağ turşuları ilə mumlar

438 100 q. marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

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

439 Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

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

440 Marqarinin istehsalı hansı texnoloji üsulla aparılır?

- çökdürmə üsulu ilə
- fasiləli və fasiləsiz üsullarla
- presləmə üsulu ilə
- ekspubnsion üsulu ilə
- ekstraksiya üsulu ilə

441 Hansı yağların yod ədədi 100-dən çox olmur?

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

442 Hansı yağların yod ədədi 100-145 arasında olur?

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

443 Hansı yağların yod ədədi çoxdur?

- dırnaq, kakao, palma, muskat
- kətan, çətənə
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- zeytun, badam, qarğıdalı

qurumayan gənəgərçək, palmanüvə

444 Ən çox istifadə olunan bitki yağlarına hansılar aiddir?

- zeytun, dımaq, kakao, palma, muskat
 günəbaxan, qarğıdalı, zeytun, soya, pambıq, xardal
 qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
 qurumayan gənəgərçək, palmanüvə, çətənə
 kətan, çətənə, qarğıdalı

445 Bərk bitki yağlarından ən çox istifadə olunanlar hansıdır?

- dımaq, kakao
 kakao, palma
 qarğıdalı, soya
 günəbaxan, zeytun
 kətan, çətənə

446 Yağların əmtəə keyfiyyəti ekspertiza edilən zaman hansı göstəricilər təyin olunur?

- rəngi və turşuluq ədədi
 şəffaflığı və çöküntünün miqdarı
 iy və dadı
 sabunlaşma və yod ədədi
 şüasındırma əmsalı və turşuluq ədədi

447 Sabunlaşma ədədi nəyə deyilir?

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

448 Reyxert-Meyssel ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına

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

449 Polenske ədədi nəyə deyilir?

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

450 Turşuluq ədədi nəyə deyilir?

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

451 Yod ədədi nəyə deyilir?

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

452 Yağı uzun müddət saxladıqda hansı proses baş verir?

- sərbəst qliserin və yağ turşularının duzları olan sabun əmələ gəlir
- hidroliz nəticəsində sərbəst yağ turşularının miqdarı artır
- kəskin qoxulu olur
- dadı kəskin dəyişir

xırda molekullu yağ turşularının miqdarı artdıqca sabunlaşma ədədi də artır

453 Yağların şəffaflığı necə təyin edilir?

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

454 Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

455 Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir?

- monotsiklik
- sadə
- mürəkkəb
- tsiklik
- heferotsiklik

456 Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir?

- 93.0
- 95-98
- 60-70
- 80-90
- 70-80

457 Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

- 2,6
- 5-2

- 3-4
- 3, 4
- 2, 8

458 Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- steriellərə
- mürəkkəb
- sadə
- tsiklik
- hidroyağlara

459 Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- sadə
- mürəkkəb
- süni
- mumlara
- tsiklik

460 Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- diqliseridlər
- lipoproteidlər
- steridlər
- monoqliseridlər
- triqliseridlər

461 Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- mürəkkəb yağlar
- sterinlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər
- sadə yağlar

462 Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir?

- sadə
- tsiklik
- diqliseridlər
- monoqliseridlər
- mürəkkəb

463 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- sterinlər
- lipoidlər
- steroidlər
- steridlər
- fosfatidlər

464 Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir?

- 50- 60
- 80- 100
- 60- 70
- 40- 50
- 30- 40

465 1 qram yağ orqanizm tərəfindən tam mənimsənilədikdə nə qədər enerji verir?

- 12,6 kC
- 15,7 kC
- 16,0 kC
- 16,8 kC
- 30 kC

466 Orta yaşlı insanın istehlak etdiyi yağın tərkibində neçə qram polidoymamış yağ turşuları olmalıdır?

- 1,0 qr
- 2-6 qr
- 13,0 qr
- 7- 8 qr
- 10 qr

467 İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda xolesterin neçə qram olmalıdır?

- 1.0
- 0,3- 0,6 qr
- 0.2
- 0.1
- 0.8

468 Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı necə olmalıdır?

- 2 qr
- 5 qr
- 3 qr
- 4 qr
- 8 qr

469 Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- inək südü
- ərinmiş yağ
- kərə yağı
- bitki yağı
- mal piyi

470 Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- balıq əti
- təzə meyvələr
- mal əti
- şabalıd
- yumurta

471 Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

2.0

472 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

5.0

2.0

3.0

6.0

1.0

473 Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

kətan

kokos

pambıq

zeytun

kəməf

474 Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir?

piyəbənzər

maye

bərk

yarımberk

elastiki

475 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

5.0

2.0

4.0

3.0

1.0

476 Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir?

piyəbənzər

maye

- bərk
- yumşaq
- bulanıq

477 Hidrogenl şdirilm ş yaęlar hansı yaęlara aiddir?

- maye
- s ni
- mal
- balıq
- bitki

478 S ni yaęlara hansı yaęlar aiddir?

- balıq
- marqarin
- pambıq
- kakao
- palma

479 Yaęlar kimyevi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

- qliserin + mineral maddələr
- qliserin + yaę turşuları
- qliserin + üzvi turşular
- qliserin + aminturşuları
- qliserin + su

480 Qliserin molekulu hidrosil qrupunun yaę turşusu ilə əvəz olunması sayından asılı olaraq neę qrupda fərqləndirilir?

- 2.0
- 3.0
- 10.0
- 5.0
- 8.0

481 Bir hidrosil qrupu yaę turşusu ilə əvəz olunan yaęlar necə adlanır?

- diqliseridlər
- monoqliseridlər
- triqliseridlər
- fosfotidlər
- poliqliseridlər

482 İki hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır?

- xolesterin
- diqliseridlər
- qliseridlər
- sterinlər
- triqliseridlər

483 Triqliseridlərin tərkibində neçə hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunur?

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

484 Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur?

- 188.0
- 170.0
- 270.0
- 190.0
- 175.0

485 Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

- kapril
- linol
- stearin
- palmitin
- kapron

486 Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yaę turşusu hansıdır?

- qlupanadon
- linolen
- miristin
- yaę
- eruk

487 Tərkibində doymuş yaę turşuları üstünlük təşkil edən yaęlar necə olur?

- piyəbənzər
- bərk
- duru
- yumşaq
- elastiki

488 Yaęlar mənimsənilməsinə görə necə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 8.0
- 5.0
- 6.0

489 Ərimə temperaturu 50-60 C olan yaęlar orqanizmdə necə mənimsənilir?

- orta
- Çox pis
- yaxşı
- orta
- pis

490 Ərimə temperaturu 37 C-dən aşaqı olan yaęlar orqanizmdə necə faiz mənimsənilir?

- 80-85
- 97-98
- 90-95
- 60-70

30-40

491 Ərimə temperaturu 37-50°C olan yağlar orqanizm tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

- 50.0
 90.0
 80.0
 78.0
 93.0

492 Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

- texniki məqsədlər
 təzəlik
 köhnəlik
 xarabəolma
 nöqsanlı

493 Yağların həcm kütləsinin və ya sıxlığının daha dəqiq əldə edilməsi üçün hansı üsul vardır?

- modifikasiya
 piknometrik
 hidrostatik
 çəki
 ekstraksiya

494 Tərkibində doymuş yağ turşuları çox olan yağların yod ədədi nə qədər olur?

- orta
 az
 aşağı
 çox
 yüksək

495 Yağların keyfiyyətinin yüksək olması ilə turşuluq ədədinin asılılığı necədir?

- əvəz olunma
 tərs mütənasib

- düz mütənasib
- eyni
- neytral

496 Yağların peroksid göstəricisi yağda baş verən hansı proseslə izah olunur?

- donma
- oksidləşmə
- hidroliz
- birləşmə
- ərimə

497 Yağların hidrolizi prosesinə hansı ferment təsir göstərir?

- diastaza
- lipaza
- katalaza
- dehidrogenaza
- fosfotaza

498 Yağabənzər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz?

- diqliseridlər
- fosfoqliseridlər
- sterinlər
- steroidlər
- triqliseridlər

499 Fosfoqliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir?

- karbonil
- xolin
- amin
- kolamin
- yağ turşu

500 Yağabənzər birləşmələrdən olan kefalın tərkibcə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- amin
- kolamin
- hidrosil
- karbonil
- xolin

501 Lesitin hansı xassəyə malikdir?

- parçalayıcı
- emulsiyaedici
- absorbsiya
- adsorbsiya
- birləşdirici

502 Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır?

- steridlər
- zoosterinlər
- fitosterinlər
- minosterinlər
- sterinlər

503 Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

- minosterinlər
- fitosterinlər
- steroidlər
- erqosterinlər
- zoosterinlər

504 Göbələklərdə rast gələn sterinlər hansılardır?

- zoosterinlər
- minosterinlər
- erqosterinlər
- fitosterinlər
- xolesterinlər

505 Fitosterinlərin ən geniş rast gələn nümunəsi hansıdır?

- kefalin
- erqosterin
- lesitin
- kolamin
- xolin

506 Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır?

- lesitin
- xolesterinlər
- erqosterin
- kefalin
- steroidlər

507 Hansı göstərici heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

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

508 Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan heyvanat yağına hansı misal göstərmək olar?

- qoyun yağını
- inək yağını
- delfin yağını
- donuz yağını
- mal yağını

509 Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan heyvanat yağına hansı misal göstərmək olar?

- balıq yağını
- mal, qoyun, donuz yağını
- inək yağını
- delfin yağını

balina yağını

510 Yağlarda olan, kənar qoxu və dad verən maddələr hansı əməliyyatla təmizlənir?

- deaerasiya
 dezodarasiya
 saflaşdırma
 hidratasiya
 vintersizasiya

511 Yağları müşayiət edən maddələr hansılardır?

- sərbəst yağ turşuları, doymuş və doymamış yağ turşuları
 sərbəst yağ turşuları, sterollar və steridlər, fosfatidlər, mumlar, boya maddələri, karbohidratlar, vitaminlər, fermentlər
 doymuş və doymamış yağ turşuları, vitaminlər
 tsiklik yağ turşuları, doymuş və doymamış hidroturşular
 vitaminlər, fermentlər, doymuş yağ turşuları, tsiklik yağ turşuları

512 Aşağıdakı hansı yağlı toxumdan texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- zeytun
 kətan
 günəbaxan
 soya
 qarğıdalı

513 Aşağıdakı yağlardan hansıları qurumayan yağlara aiddir?

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

514 Aşağıdakı yağlardan hansıları yarımquruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, palma, kakao, zeytun
 günəbaxan, qarğıdalı, soya, pambıq

- palma, muskat, palmanüvə, kokos
- kətan, çətənə, balıq yağı, dımaq yağı
- zeytun, badam, kətan, gənəgərçək

515 Aşağıdakı yağlardan hansıları quruyan yağlara aiddir?

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

516 Aşağıdakı yağlardan hansıları ritsinol turşulu yağlara aiddir?

- soya, pambıq
- qurumayan gənəgərçək
- günəbaxan, qarğıdalı
- kətan, çətənə
- zeytun, badam

517 Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarına aiddir?

- gənəgərçək, kakao, delfin
- kakao, palma, muskat
- kətan, çətənə, zeytun
- zeytun, badam, dımaq yağı
- soya, pambıq, palmanüvə

518 Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarına aiddir?

- gənəgərçək, delfin
- kokos, palmanüvə
- kətan, zeytun
- badam, dımaq yağı
- soya, pambıq

519 Bitki yağlarının ağardılması üçün onları nə ilə emal edirlər?

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

520 Yağlarda vinterezasiya üsulu ilə təmizləmə nə deməkdir?

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

521 Aşağıdakı yağlardan hansı kombinləşdirilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

- marqaquzelin
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
- heyvanat yağı mənşəli kombinləşdirilmiş mətbəx yağı
- xüsusi kombinləşmiş mətbəx yağı
- donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı

522 Sənaye emalı və kütləvi işə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.75
- 82%-dən az olmur
- 62%-dən az olur
- $70 \pm 2\%$ olur.
- 0.72

523 Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

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

524 Mayonez nədir?

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

525 Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- heyvanat yağı
- bitki yağı
- donuz yağı
- sümük yağı
- dəniz heyvanlarının yağı

526 Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir?

- qalaktoza, maltaza, reduktaza
- katalaza, oksidaza, qlükozidaza
- lipaza, fosfotaza, laktaza
- amilaza, saxaraza, katalaza
- fitaza, sellobioza, proteaza

527 Xüsusi stabilizator və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

528 Bərk bitki yağlarından olan kakao yağı necə alınır?

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

presləmə və ekstraksiya üsulu ilə

529 Marqarin yağı orqanizmdə neçə %-ə qədər mənimsənilir?

- 89-97%
 94-96,7%
 0.97
 0.941
 97-98%

530 Təzə qaymaqdan hazırlanan şirin kərə yağında xalis yağın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.825
 82,5 və 81,5%
 78-77%
 71-72,5%
 0.725

531 Süd zülallarının yüksək qidalılıq dəyəri nəyə əsasən qiymətləndirilir?

- süd məhsullarının insanın inkişaf və qocalıq dövründəki əhəmiyyətinə görə
 onda əvəzəlməz aminturşularının hamısının olmasına görə
 kalsium və fosfor duzları ilə zəngin olmasına görə
 südün tərkibində olan mikroelementlərin orqanizmdə gedən mübadilə prosesində mühüm roluna görə
 onun tərkibində bioloji cəhətdən fəal maddələrin - vitaminlərin (A, D, E, C, B1, B2 və s.) olmasına görə

532 Hansı süd ağız südü adlanır?

- xoşa gəlməyən spesifik dad verən süd
 balavermədən sonra 7 gün ərzində sağılan süd
 uzun müddət aşağı temperaturda saxlanılan süd
 sağılma dayandırılana 7-10 gün qalmış sağılan süd
 lipaza fermentinin təsiri ilə qaxsımış süd

533 Turşudulmuş süd məhsullarının orqanizmə xeyiri və uzunömürlüyə səbəb olması nəyə əsaslanır?

- əmələ gələn süd turşusu, spirt və karbon qazı mədə-bağırsağın şirə və ferment ifrazını artırır, bu da qidanın həzmini və mənimsənilməsini sürətləndirir

- turşudulmuş süd məhsulları qəbul edən insanların mədə-bağırsağında süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalar inkişaf edir, orada süd turşusu əmələ gətirir və belə bir mühitdə mikroorqanizmlər inkişaf edə bilmir
- müalicəvi əhəmiyyəti vardır
- tərkibində lazımı miqdarda nizin olduğundan yüksək antibiotik fəallığa malikdir
- adi südə nisbətən turşudulmuş süd məhsulları asan və tez mənimsənilir

534 Qış mövsümündə qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi əlavə edilir?

- xlorofil
- orlean
- karotin
- antosian
- flavon

535 Süd 10°C-də neçə saat bakterisid xassəsini saxlayır?

- 6.0
- 24.0
- 48.0
- 36.0
- 3.0

536 Südün sıxlığını və yağ faizini bildikdən sonra düstur ilə hansı göstəricini hesablamaq mümkündür?

- yağın kütlə payını
- südün quru qalığını
- südün turşuluğunu
- zərdabın sıxlığını
- südün sıxlığını

537 Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- inək südünün pastərizə edilib yağlılığının normalaşdırılması
- südün 67-70°C-də 150-200 m/san sürətli təzyiqlik altında emal olunaraq süddəki yağ küreciklərinin xırdalanıb hər tərəfə bərabər miqdarda yayılması
- südün sıxlığının temperatura və sıxlığa görə tənzimlənməsi
- donmuş və çalxalanmış yağlı olan qaymaqdan nümunə götürülməsi
- inək südünün keyfiyyətinin təsdiq olunmuş göstəricilərinin tədqiqi üsullarının öyrənilməsi

538 Qaymağın pasterizasiyaya və sterilizasiyaya yararlığını bilmək üçün hansı göstərici təyin edilir?

- konsistensiyası
- istiliyə davamlığı
- turşuluğu
- yararlılığı
- iyi və dadı

539 Yalnız süd turşusuna qıvcırma gedən pəhrizi turşudulmuş süd məhsullarına hansılar aiddir?

- Ryajenka qatığı, kefir, xama
- müxtəlif qatıqlar, asidofilinlər, yoqurt
- kefir, qımız, yoqurt
- kefir, qımız, cənub qatığı
- adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı

540 Qarışıq qıvcırmanın – süd turşusuna və spirtə qıvcırmanın nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsulları hansılardır?

- kefir, qımız, cənub qatığı, asidofilinlər
- kefir, qımız
- asidofilinlər, yoqurt
- kəsmik, xama, qımız
- adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı

541 Kəsmik məmulatının səthinin seliklənməsi qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- kəsmik və kəsmik məmulatı çirкли taralara qablaşdırıldıqda
- qablaşdırılmış taraların qapağının möhkəm bağlanmaması nəticəsində kəsmik kütləsinin səthində çürüdücü bakteriyaların inkişaf etməsi
- mayalanmanın yüksək temperaturda aparılması, yaxud kəsmiyin yüksək temperaturda soyudulması
- kəsmiyin yaxşı qalaylanmamış metal qablarda uzun müddət saxlanması
- kəsmiyin saxlanma şəraitinə düzgün əməl edilməməsi nəticəsində

542 Süd konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

- mikrobioloji göstəricilərinin ekspertizası
- onların qablaşdırılması, markalanması, daşınması, saxlanması şəraiti
- orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası
- təhlükəsizlik göstəricilərinin ekspertizası

fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası

543 Quru süd konservlərinə nələr aiddir?

- quru “Malyutka”, “Malış”
 yağlı və yağsız quru süd tozu, quru ayran, quru zərdab, quru qaymaq, quru pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları, qurut, dondurma və uşaq qidası üçün süd qurusu qarışıqları
 tez həll olan quru süd
 şəkərli və şəkərsiz quru qaymaq
 südəmər uşaqlar üçün quru süd

544 Qatılaşdırılmış süd konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
 10-20.
 40-100
 25-60
 60-120

545 Soyudulmuş südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikroblarının çoxalması hansı qüsurlara səbəb olur?

- selikliyə
 çürüməsinə
 acı dadmasına
 sarımsaq-soğan qoxusuna
 dərman iyinə

546 Yoqurt istehsalında hansı bakterial mayadan istifadə olunur?

- süd-zülal konsentratlarından
 termofil süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan və bolqar çöplərindən ibarət mayadan
 asidofil çöplərinin təmiz kulturundan və vərəm çöplərini inkişafdan saxlayan xüsusi seçilmiş süd turşusuna qıvcırdan mayadan
 asidofil bakteriyalarından hazırlanmış mayadan
 asidofil bakteriyaları, kefir mayası və süd turşusuna qıvcırdan streptokokların qarışıq mayasından

547 Qımız istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- asidofil və termofil çöpləri

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

548 Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- inək südü
- at südü
- camış südü
- zebu südü
- keçi südü

549 Südü hansı temperaturda qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

- 72°S
- 75°S
- 65°S
- 70°S
- 60°S

550 Hansı heyvan südündə süd şəkəri çoxluq təşkil edir?

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

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

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

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

- peroksidaza fermenti
- lipaza fermenti
- fosfotaza fermenti
- reduktaza fermenti
- katalaza fermenti

553 Sütün pasterizə olunmasının yoxlanılması hansı fermentlərin təyini ilə aparılır?

- amilaza və katalaza
- peroksidaza və fosfotaza
- reduktaza və katalaza
- katalaza və lipaza
- lipaza və peroksidaza

554 Süddə bakteriyaların çoxluğu onun tərkibində olan hansı fermentin çoxluğuna dəlalət edir?

- peroksidaza
- reduktaza
- fosfotaza
- katalaza
- lipaza

555 Kefir və qımızın tərkibində olan qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatları aparmaq lazımdır?

- 63-65°C-dək su hamamında 20 dəqiqə saxlamalı
- su hamamında 35-40°C-dək isidib və yenidən 20°C-dək soyutmalı
- 30°C-dək qızdırmalı
- 15-20°C istilikdə su əlavə etməli
- 20°C-dək isidib soyutmalı

556 Kefir və asidofilinin yağlılığı neçə %-dən az olmamalıdır?

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

557 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- zülali süddən
- pasterizə edilmiş süddən
- dondurulmuş süddən
- sterilizə edilmiş süddən
- ərgin süddən

558 Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokoklardan istifadə olunur?

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

559 Süd konservlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır?

- daşınması, saxlanılması şəraiti və müddəti
- nəmliyin, yağın miqdarı, turşuluğu, bankanın hermetikliyi, netto cəki
- xarici görünüşü, konsistensiyası
- dadı, iyi, rəngi
- qablaşdırılması, markalanması

560 Quru süd məhsullarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

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

561 Süd məhsullarının konsentrasiyası suyun hansı formasından asılıdır?

- dondurulmuş su
- sisdirmə su
- sərbəst su
- birləşmiş su

kristal halında olan su

562 Dövlət standartlarının tələbinə görə yüksək yağlı qatığın yağılılığı nə qədər olmalıdır?

- 3%-dən çox
 6%-dən az olmamalı
 3,2%-dən çox
 1,5%-dən çox
 2,5%-dən çox

563 Kəsmik necə hazırlanır?

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

564 Tərkibindəki yağın miqdarına görə yüksək yağlı kəsmik məmulatının yağ faizi nə qədərdir?

- 30-40%
 20-26%
 15-17%
 8,0%
 1,0%

565 Orqanoleptiki qaydada dondurmanın keyfiyyəti neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
 100.0
 30.0
 25.0
 50.0

566 Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

- müxtəlif dad və ətir verən maddələr qarışığının miqdarından
 kimyəvi tərkibindən, çeşidindən, saxlanma şəraitindən

- nəmliyi və quru maddənin miqdarından
- orqanoletiki göstəricilərin keyfiyyətindən
- saxlanılma şəraitindən

567 Dondurmanın keyfiyyət ekspertizası aparılan zaman xırda bükülmüş dondurma partiyasındakı bükümlərin ümumi sayından neçə faiz miqdarında nümunə götürülür?

- 0.05
- 0,1-0,2%
- 2-5%
- 2-10%
- 1-2%

568 Yarımyağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

569 Yağsız pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

570 Pendirin qabığının qalın olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- turşuluq dərəcəsinin yüksəkliyi və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin tez-tez yuyulmasından, aşağı temperaturda yetişdirilməsindən, süd turşusunun və duzun pendirdə az olmasından
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- yağın və süd turşusunun az olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi

571 Duzluğun xüsusi çəkisinə görə xörək duzunun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- refraktometrle
- areometrle
- polyarimetrle
- spektrofotometrle
- piknometrle

572 Hansı pendirə qursağ mayalı pendir deyilir?

- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula

573 Hansı pendirə süd turşulu pendir deyilir?

- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula

574 Aşağı yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

575 Tam yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

576 Yağlı və təzə pendirlərdə nisbətən çox təsadüf olunan bərk və ya rezin konsistensiyalı pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- süd turşusunun və duzun artıq olmasından
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

577 Pendirdə kif qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması

578 Pendirdə ammiak qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı
- pendirin turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması

579 Tez ovulan pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

580 Gözcükləri həddindən çox olan (süngərşəkili) pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması

təbəqə əmələ gətirən v  qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

581 Aşağıda sadalanan qruplardan hansı qursağ mayalı yumşaq pendirlərin yetiřm sin  aid deyil?

- pendirin daxilindəki kifin iřtirakı ilə
- s d turřusuna qıvcırdan bakteriyaların iřtirakı ilə
- silizin mikroflorasının iřtirakı ilə
- pendir silizinin v  kifin iřtirakı ilə
- pendirin səthində inkiřaf edən kifl rin iřtirakı ilə

582 Yüksək yağı pendirlərdə yağı faizi n  qədərdir?

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

583 Mağaza ř raitində ilin isti vaxtında duzluqda yetiř n pendirləri ne  gün saxlamaq olar?

- 5.0
- 10.0
- 7.0
- 14.0
- 8.0

584 Duzluqda yetiř n pendirləri soyuducu olan mağazalarda soyuq vaxtda ne  gün saxlamaq olar?

- 10.0
- 15.0
- 8.0
- 5.0
- 7.0

585 Pendirin orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

- pendirin daxili ř kli
- xarici g r n ř , konsistensiyası, dad və iyi, rəngi, pendirin daxili ř kli

- pendir başlarının forması, örtüyünün vəziyyəti, parafinliyi, onun bütövlüyü
- şupla çıxarılmış pendir sütununun konsistensiyası
- pendirin dad və iyi

586 Pendirlərin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı təyin edilir?

- parafinin
- yağın, xörək duzunun, turşuluğun və suyun
- toksiki elementlərin
- quru maddələrin
- aerob mikrofloranın

587 Müxtəlif pendirlərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

- 46-48%
- 19%-dən 69%-ə qədər
- 20%-dən 60%-ə qədər
- 38-40%
- 36-37%

588 Müxtəlif pendirlərdə quru maddəyə görə yağın miqdarı nə qədərdir?

- 19%-dən 69%-ə qədər
- 20%-dən 60%-ə qədər
- 36-37%
- 46-48%
- 38-40%

589 Neçə baldan az toplayan pendir satışa buraxılmır?

- 45.0
- 75.0
- 86.0
- 87.0
- 100.0

590 Dondurmanın fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı müəyyən edilir?

- vitaminlərin
- yağın, şəkərin, nəmliyin və quru maddənin miqdarı, turşuluğu, hava ilə çalınma dərəcəsi
- toksiki elementlərin
- yağ dənəcikləri, buz kristallarının
- jelatin, aqar-aqar dənələrinin

591 Dondurma nədir?

- dondurulmuş ət yarımfabrikatı
- yüksək qidalılıq dəyərinə malik, orqanizmdə asan mənimsənilən, süd əsasında hazırlanmış qida məhsulu
- çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ət
- dondurulmuş yumurta məhsulu
- dondurulmuş balıq filesi

592 Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

- ədədlə və ya çəki ilə realizəsindən
- kimyəvi tərkibindən, çeşidindən
- qablaşdırmadan
- fəsildən
- soyuducuxanadan

593 Ət heyvanın hansı göstəricilərinə görə təsnifləşdirilir?

- dad keyfiyyəti, enerjiliyi və kulinariya təyinatına
- növünə, yaşına, cinsinə, köklüyünə
- əzələ və yağ toxumalarının inkişafına
- morfoloji əlamətlərinə görə
- müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyərinə

594 Bərk birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları
- sümük toxuması
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gələn, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları

595 Maye birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları
- sümük toxuması

596 Sıx birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- sümük toxuması

597 Yumşaq birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- sümük toxuması
- yağ, piqment toxumaları
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları

598 Ətin təzəlik və yararlılıq dərəcəsi hansı metodlarla öyrənilir?

- bakterioloji
- histoloji
- orqanoleptiki
- kimyəvi
- mikroskopik

599 Antrekot əti cəmdəyin hansı hissəsindən alınır?

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

- qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərölcülü və kütləli ət tikələrindən ibarətdir. Kütləsi 125 q. olur.

600 Yüksək keyfiyyətli ətin bakterioloji tədqiqatı əsasında nə müşahidə olunur?

- parçalanmış əzələ toxuması qalıqları
 yaxmada mikroflora görünür və ya görmə dairəsində tək-tək kok və 2 çöp formalı mikroblar
 yaxmada görmə dairəsində 20-30 kokk və ya bir neçə çöp formalı mikrob
 əzələ toxumasının parçalanması izi aydın aşkar edilir
 çoxlu çöpvari mikroblar

601 Ət məhsullarının kaloriliyinin müəyyənəşdirilməsi nəyə əsaslanır?

- qida nümunələrindən həlledici vasitəsi ilə və ekstraktda yağın müəyyən olunmasıyla götürülmüş piyə
 zülalları, karbohidratların və yağların tərkibinin müəyyənəşdirilməsi nəticələrinin hesablanmasına
 ət məhsullarının nəm tərkibinin yoxlanması zamanı tətbiiq 100-105°C-də və ya müəyyən zaman ərzində daha yüksək temperaturda qurudulduqda alınan daimi çəkiyə
 sınaq üçün nəzərdə tutulmuş nümunələrin yandırılmasına və mineral qalığın mufel sobasında 60-80°C qızdırılmasına
 piy tərkibli ümumi azota görə nümunənin minerallaşdırılması yolu ilə müəyyənəşdirilməsinə

602 Ətin yoxlanmasında əsas bakterioloji metodlar hansılardır?

- mikrobların morfoloji xüsusiyyətlərinin boyanmış vəziyyətdə öyrənilməsi və mikrobların hərəkətlərinin öyrənilməsi
 aerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma, mikroorqanizmlərin kəmiyyət uçuotu, mikrobların biokimyəvi xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi, anaerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma
 mikroorqanizmlərin materialdan sonradan identifikasiya olunmaqla kultivasiya vasitəsi ilə qida mühitində ayrılması
 öyrənilən materialdakı mikrobların formalarının, ölçülərinin və rənginin öyrənilməsi
 ətin kəsilmiş yerlərində bakteriyaların miqdarı və yaxma-izlərin mikroskopik üsulla öyrənilməsi

603 Heyvanın diri kütləsinin neçə faizini qan təşkil edir?

- 1,0-3,3%-ni
 5-8%-ni
 1,5-4,9%-ni
 4-5,8%-ni
 3-5%-ni

604 Pərakəndə ticarətə mal cəmdəyi hansı halda daxil olur?

- hər yarımcəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- yarımcəmdək və yaxud cəmdəyin ¼ hissəsi halında
- ön və arxa hissələr sxem üzrə 6 hissəyə doğranmış halda
- bütöv cəmdək halında
- hər yarımcəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

605 Ət cəmdəklərinin müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyəri nədən asılıdır?

- ətin təzəliyindən, termiki vəziyyətindən
- əzələ, birləşdirici, yağ və sümük toxumalarının miqdarından və nisbətindən, kimyəvi tərkibindən
- köklük dərəcəsiindən, cinsindən
- yaşından, cinsindən
- kimyəvi tərkibindən

606 Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

- soyumuş, donu açılmış, buğlu
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
- buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş

607 Termiki vəziyyətinə görə cəmdəklər necə qiymətləndirilir?

- təzə, soyumuş, donu açılmış, buğlu, çox soyudulmuş
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, çox soyudulmuş, defrostasiya edilmiş, donu açılmış
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş, köhnə
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu, defrostasiya edilmiş, köhnə
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə, donu açılmış, buğlu

608 Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı, cəmdəklərin köklük dərəcəsi, yetişmə dərəcəsi, kokların və çöplərin miqdarı
- zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi, yağının vəziyyəti, bulyonun rənginə görə keyfiyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
- cəmdəklərin köklük dərəcəsi, kokların və çöplərin miqdarı, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi
- əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi, zahiri görünüşü, ətin təzəliyi, yetişmə dərəcəsi
- iyi, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi, yetişmə dərəcəsi, kokların və çöplərin miqdarı

609 Kimyəvi təhlildə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- bulyonun keyfiyyəti, rəngi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, yağın vəziyyəti
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti

610 Mikroskopik təhlildə ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi

611 Histoloji təhlil üsulu ilə ətdə hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- təzəliyi, onun yetişmə dərəcəsi, daşınmağa və uzun müddət saxlanılmağa yararlı olması
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı

612 Ətli-sümüklü subməhsullarına heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq

613 Qoyun və keçi əti cəmdəyi ticarətə hansı halda daxil olur?

- hər yarımcəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- bütöv cəmdək halında
- yarımcəmdək halında
- cəmdəyin ¼ hissəsi halında

hər yarımcəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

614 Ətin əsas və ən dəyərli toxuması hansı hesab edilir?

- qan
- əzələ
- yağ
- sümük
- limfa

615 Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

- soyumuş, donu açılmış, buğlu
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
- buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş

616 Ən yüksək qidalılıq dəyərinə malik toxuma hansıdır?

- qığırdaq
- əzələ
- birləşdirici
- yağ
- sümük

617 Ən aşağı qidalılıq dəyərinə malik toxuma hansıdır?

- qığırdaq
- birləşdirici
- əzələ
- sümük
- yağ

618 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən buğlu ət hansı varianda düzgün əks olunmuşdur?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatúra qədər soyumuş ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti

- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət

619 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyumuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatara qədər soyumuş ət
- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti

620 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyudulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatara qədər soyumuş ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət
- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti

621 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatara qədər soyumuş ət
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C- yə çatdırılmış ət

622 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən defrostasiya edilmiş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatara qədər soyumuş ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət

623 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatürə qədər soyumuş ət
- temperatürü mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperatürü 1-4°C-yə çatdırılmış ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperatürü 0-4°C-yə çatdırılmış ət

624 Əzələ toxumasının miofibrilyar zülalları əzələ liflərinin neçə faizini təşkil edir?

- 40-45%-ni
- 56%-ni
- 32-37%
- 35-70%
- 85-90%

625 Quş ətinin kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

- yaşından, cinsiyyətindən
- quşun növündən, yaşından, köklük dərəcəsiindən, cəmdəyin hissələrindən, quşun yemindən, bəslənməsi üsullarından
- cəmdəyin texnoloji emal üsullarından və keyfiyyətindən
- termiki vəziyyətindən və təzəlik dərəcəsiindən
- saxlanılma şəraitindən və müddətindən

626 Hansı məhsullar subməhsullar adlanır?

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

627 Yumşaq subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- onuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları

628 Ətli-sümüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

629 Tüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları

630 Selikli subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

631 Emal olunmasına görə subməhsullar hansı halda ticarət şəbəkələrinə verilə bilər?

- xüsusi qablaşdırılmış
- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş və duzlanmış
- təzə, təmiz, hər hansı xəstəlik nəticəsində dəyişiklik, xarab olma əlamətləri hiss olunmayan
- keyfiyyətinə görə standart şərtlərə müvafiq
- baytarlıq vəsiqəsi ilə müşayiət edilən

632 Ət konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
- 60-120
- 40-100
- 25-60

10-20

633 Ət konservlərinin istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- soğan, sarımsaq, müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- mal, qoyun, donuz, quş əti, əlavə ərzaqlar və heyvan piyi
- noxud, yarma, makaron məmulatı, xörək duzu
- müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- yarma, lobyə, noxud, makaron məmulatı

634 Temperaturu nizamlanan anbarlarda laklanmış bankalarda ət konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- 1.0
- 5.0
- 2-3
- 3-4
- 4.0

635 Kolbasa məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- az piyli heyvanların əti
- mal əti, donuz əti, donuz piyi
- ərzaq qanı, qoyun əti
- quş əti, dovşan əti
- istənilən termik durumda olan hər cür sağlam heyvanların əti

636 Aşağıda sadalananlardan hansı bişirilmiş kolbasa məmulatına aid deyil?

- sosislər və sardellər
- hissə verilmiş
- buğda bişirilmiş
- qiymələnmiş, içalat
- qan kolbasaları

637 Kolbasa və hissə verilmiş məmulatların keyfiyyətinin ekspertizası zamanı partiyadan olan bütün məhsulların neçə faizi zahiri baxışdan keçirilir?

- 10-15%
- 10%-i

- 0.05
- 0.03
- 0.07

638 “Halal” devizi altında istehsal olunan kolbasa məmulatlarının tərkibinə donuz əti və piyi

- 50%-ə qədər qatılır
- qatılmır
- qatılır
- 25%-ə qədər qatılır
- 2-3%-ə qədər qatılır

639 Təzə kolbasanın üst səthi necə olmalıdır?

- qiymənin rəngi həm kəsiyin qabığına yaxın hissəsində, həm də orta hissədə boz ləkələrsiz olmalıdır
- quru, bərk, elastik, kif atmamış, qiyməyə möhkəm yapışmış
- solğun boz rəngli, böyük boşluqlu, yapışqanlı
- qabığı çirkləndirilmiş, kif atmış və seliyə bulaşmış
- qiyməsi yumşaq və dağılan, üzərində boz ləkələr olan

640 Kolbasalarda ətin bitki əlavələri ilə əvəz olunması (bir çox hallarda soya), əlavə qidaların həddən artıq çoxluğu kimi fraqmentləri hansı tədqiqat üsulu ilə təyin etmək olar?

- fiziki-kimyəvi
- histoloji
- orqanoleptiki
- bakterioloji
- mikrobioloji

641 Kolbasaların saxlanması, daşınması və satışı zamanı verilən təbii itki norması müxtəlif amillərdən asılı olaraq nə qədərdir?

- 1,5-6%-ə
- 0,05-dən 0,55%-ə
- 0,20-1,63%-ə
- 1,8-2,5%-ə
- 2,5-4%-ə

642 Hislənmiş kolbasalar hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0

643 Kolbasa məmulatları bir qayda olaraq hansı şəraitdə saxlanılır?

- 2÷ -6°C-də 80-85% nisbi rütubətdə
- 8°C-də havanın 75-80% nisbi rütubətliyi şəraitində
- 12÷ -15°C-də 85-90% nisbi rütubətdə
- 3°C-də 80-90% nisbi rütubətdə
- 0-dan -2°C-də 85-88% nisbi rütubətdə

644 Konservlər nədir?

- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- xüsusi emal prosesindən keçmiş və qapalı hermetik bankalarda uzun müddət saxlanan məhsullar
- eyni kütlədə və adda, eyni növbə ərzində emal olunmuş, keyfiyyət haqqında eyni sənədlə rəsmiləşdirilmiş ət yarımfabrikatları
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

645 Döş ətli cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan yarımfabrikat
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

646 Antrekot ətli cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

647 Eskalop cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərlöclü və kütləli ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

648 Langet cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabər ölçülü və bərabərkütləli can əti tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri

649 Can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınan
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q. kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri

650 Kabablıq ət cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40 q kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri

651 Nədən asılı olaraq toyuq yumurtaları pəhriz və aşxana yumurtalarına bölünür?

- müvafiq taralara qablaşdırmadan
- saxlama üsulundan və müddətindən
- mexaniki zədələnmənin növündən
- mikrobioloji proseslərin inkişafından

- anomaliyalardan

652 Hansı yumurtalar pəhriz yumurtaları adlanır?

- çəkisi 45 q-dan az və müxtəlif qüsurlara malik olan
 mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
 saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan
 soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan
 hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan

653 Qeyri-standart yumurtalar hansılardır?

- yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
 çəkisi 45 q-dan az və kiçik ləkə, böyük ləkə, qırmızı, tek, qanlı ləkə və s. qüsurlara malik olan
 hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
 soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan
 saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan

654 Pəhriz yumurtaları hansı temperaturda saxlanılır?

- 25-30°C
 0°C ilə 20°C arasında olan
 20°C-dək olan
 0-dan -2°C-dək
 0,5°C-dən çox

655 Hansı yumurtalar aşxana yumurtaları adlanır?

- sarısı quruyub qabığa yapışmış
 saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan və soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan, hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
 yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
 çəkisi 45 q-dan az və kiçik ləkə, böyük ləkə, qırmızı, tek, qanlı ləkə və s. qüsurlara malik olan
 ağır sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkiibi saya kürən rəngində olan

656 Hansı səbəbdən yumurtada qüsurlar ola bilər?

- yumurtanın kütləsinin azalması

- mexaniki zədələnmənin növü, mikrobioloji proseslərin inkişafı, anomaliyalar səbəbindən
- hava kamerasının hündürlüyünün böyüməsi
- qabıq boşluğu vasitəsilə yumurtada rütubətin itirilməsi, tərkibin quruması
- yumurta xaric olunduqdan sonra onda fiziki proseslərin getməsi

657 Kiçik ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır

658 Böyük ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır

659 Qırmızı qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır

660 Tək qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır

661 Qanlı ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabıǵı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən aǵında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabıǵının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabıǵının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- aǵın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi saya kürən rəngində olan yumurtalardır

662 Laboratoriya şəraitində yumurtanın təzəliyi necə müəyyən edilir?

- yumurtaların üstündə yumurtlanan tarixi göstərən stamp ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə
- yumurta qabıǵının rəngi ilə
- yumurtanın kütləsi ilə
- yumurtanın keyfiyyəti ilə

663 Yumurtanın emalı məhsulları hansıdır?

- kalsium, maqnezium və fosfor duzları ilə zəngin yumurta qabıǵı
- yumurta melanjı və yumurta tozu
- yumurtanın aǵı və sarısı
- pəhriz yumurtası, aşxana yumurtası
- yumurtanın aǵı, sarısı və qabıǵı

664 Kütləyə görə toyuq yumurtasının faizlə miqdarını göstərin

- 58% - aǵı, 28% - sarısı, 14% - qabıǵı
- 56% - aǵı, 32% - sarısı, 12% - qabıǵı
- 55% - aǵı, 30% - sarısı, 15% - qabıǵı
- 50% - aǵı, 25% - sarısı, 25% - qabıǵı
- 57% - aǵı, 33% - sarısı, 10% - qabıǵı

665 Təzə pəhriz yumurtasında sarı indeksinin qiyməti hansıdır?

- 0,1-0,2
- 0,4-0,45
- 0,25-0,3
- 0,3-0,4
- 0,2-0,3

666 Yumurta tozunun orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xüsusi çəkisi, strykturu, turşuluğu
- rəngi, dadı, qoxu və strykturu
- nəmliyi, həll olması, turşuluğu, külün, yağ və zülalı maddələrin miqdarı
- konsistensiyası, turşuluğu, xüsusi çəkisi
- rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı

667 Yumurta tozunun fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

668 Ətin və balığın təzəliyini müəyyət etmək üçün bu məhsulların tərkibində hansı maddənin miqdarı təyin edilməlidir?

- yağda həll olan vitaminlərin
- ammonyakın
- nuklein turşularının
- zülalın
- mineral maddələrin

669 Balıq sənayesində balıqlar hansı göstəricilərə görə təsnifləşdirilir?

- vitaminlərin, insan orqanizminə lazım olan bütün əvəzedilməz aminturşularının olmasına görə
- uzunluğuna və kütləsinə, köklük dərəcəsinə, ovlanma müddətinə, cinsiyyətinə, yağlılığına görə
- skeletin quruluşuna, xarici nişanələrinə görə
- qidalılıq və texnoloji dəyərliliyinə görə
- əmtəəlik, keyfiyyət, bakterioloji göstəricilərə görə

670 Balıq preservləri bankalarında ən kiçik bombaj elementlərinin əmələ gəlməsi zamanı nə etmək lazımdır?

- realizədən çıxarmaq
- təxirəsalmadan soyuducuda yerləşdirmək
- məhsulları dondurmaq
- malın saxlanılmasının təminatlı müddətini göstərən taixi dəyişmək

t xir salmadan quru  sgi ilə bu nöqsanları silib təmizləmək

671 Balıq konservlərinin indeksi hansı h rfdir?

- M h rfdir
 R h rfdir
 H h rfdir
 S h rfdir
 B h rfdir

672 Balıq konservləri ne e dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
 40-100
 60-120
 25-60
 10-20.

673 Aşağıdakılardan hansı balıq və balıq məhsullarının orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

- balıĝın və balıq məhsullarının dadı
 balıĝın və balıq məhsullarının tərkibində olan birləşmiş v  sərbəst lipidin miqdarı
 məhsulun rəngi, zahiri görkəmi v  dəri örtüyünün vəziyyəti
 balıĝın və balıq məhsullarının konsistensiyası
 balıĝın və balıq məhsullarının qoxusu

674 Balıĝın yaşı nəyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- kütləsinə görə
 pulcuqlardakı h lq l rin illik sayına görə
 qıĝırdaq skeletinə görə
 yaĝlılıĝına görə
 iriliyուն  görə

675 Balıĝın yeyilən hissələrinə hansı orqanları aiddir?

-  zm  qovuĝu, üzgəc, qaraciyər
  ti, kürüsü, qaraciyəri, erkək balıĝın cinsiyyət orqanı

- baş, üzgəc, sümüklər
- dərisi, pulcuqlar, əti
- həzm orqanları, kürüsü, başı

676 Balıq kürüsü hansı şəraitdə saxlanılır?

- 6°C-dən -10°C-yə qədər temperaturda, 70-80% nisbi rütubətdə
- 2°C-dən - 6°C-yə qədər temperaturda, 80-85% nisbi rütubətdə
- 4°C temperaturda, 80% nisbi rütubətdə
- 5°C temperaturda, 75% nisbi rütubətdə
- 0°C temperaturda, 70-75% nisbi rütubətdə

677 Əla keyfiyyətli kürülər hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- tünd və bərk konsistensiyası olan, eyni mənşəli olmayan
- tünd rəngli, eyni mənşəli, yelcins konsistensiyalı, xoşagələn dad və qoxulu
- kifayət qədər eyni mənşəli olmayan
- rəngində alalıq olan, tünd və bərk konsistensiyası olan
- turşumuş yağın zəif dadı hiss olunan

678 Saxlama zamanı balıq kürüsünün dadının acılaşmasına səbəb nədir?

- kürünün qismən rütubətli ola bilməsi
- yağın turşulaşması və lipoprotein komplekslərin, fosfolipidlərin, nukleotidlərin avtolitik parçalanması və bu zaman acı dad verən lesitin, xolin, inozit və hipoksantinlərin əmələ gəlməsi
- dənəvər banka kürüsünün duzlanması zəif olduğu üçün onun saxlama müddətində davamlılığını artırmaqdan ötrü istehal zamanı ona antiseptik əlavə olunması
- çəllək kürüsü banka kürüsündən antiseptiklərin olmaması və duzun çoxluğu
- bütün sort kürülərdə duzun miqdarı 3,5-dən 5%-ə qədər olmalıdır, buna riayət olunmaması

679 Duzlanma dərəcəsinə görə qatı duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 0.2
- 14%-dən yuxarı
- 7-9%
- 10-14%
- 6-10%

680 Duzlanma dərəcəsinə görə zəif duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 0.2
- 6-10%
- 7-9%
- 10-14%
- 14%-dən yuxarı

681 Duzlanma dərəcəsinə görə orta duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 14%-dən yuxarı
- 10-14%
- 7-9%
- 6-10%
- 0.2

682 Preserv nədir?

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

683 İnsan orqanizmi tərəfindən balıq yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 89-93%
- 60-96%
- 0.97
- 77-78%
- 96,4-97,5%

684 Balıq ətində olan su hansı miqdar daxilində dəyişə bilər:

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

685 Balıq ətində olan yağ hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

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

686 Balıq ətində olan azotlu maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

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

687 Balıq ətində olan mineral maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

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

688 Bişirilən zaman bulyonda həll olan, ona dad və ətir verən ekstraktlı maddələr balıq ətində nə qədərdir?

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

689 İstehsal prosesində və xüsusilə saxlama zamanı duzlu balıq məhsullarında əmələ gələn çürümə nöqsanı özünü necə biruzə verir?

- xoşagəlməz qoxu ilə
- balıq toxumasının bütövlükdə və ya ayrı-ayrı yerlərdə (əzmələr, yaralar) çürüməyə başlaması
- yetişməmiş, hazır olmayan, çiy balıq tamlı məhsul
- balıq ətinin qan yığılan yerlərdə, xüsusilə onurğaya yaxın korlanmasının ilkin mərhələsi

qəlsəmələrdə zəif kif qatı ilə müşayət olunan kif iyi

690 Preservlərin saxlanması üçün hansı temperatur tələb olunur?

- 15-20°C
- 8-dən 0°C
- 2-dən 0°C
- 0°C
- 0-15°C

691 Preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- çəki, çapaq, külmə, suf, naqqa
- akula, skat, xəşəm, ziyad
- kilkədən, salakadan, iri və xırda siyənəklədən, xəmsədən
- ilanbalığı, qızılbalıq, nərə, kambala
- skumbriya, tunes, siyənək, kefal

692 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

693 Balığın ayrı-ayrı hissələrinin kütlə tərkibini təyin etməkdə məqsəd nədən ibarətdir?

- faktiki həzmini təyin etmək
- keyfiyyətini ekspertiza etmək
- keyfiyyət göstəricilərinin dövlət standartlarının və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verib-vermədiyini müəyyən etmək
- qidalılıq dəyərini təyin etmək
- balıqların emalı zamanı alınan yarımfabrikatların və ya hazır məhsulların miqdarını bilməklə yanaşı, bu balıqlardan alınan məhsulların maya dəyərini və satış qiymətini təyin etmək