

2804A_Az_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2804A Malların eyniləşdirilməsi və saxtalaşdırılması

1 İdentifikasiya nə deməkdir?

- yunan sözü olub, saxtalaşdırmaq
- latın sözü olub, eyniləşdirmə
- latın sözü olub, əvəzetmə
- rus sözü olub, oxşarlıq
- alman sözü olub, təkrarlamaq

2 İdentifikasiya ekspertizasına nail olmaq üçün qarşıya qoyulan məsələlərin sayını göstərin.

- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

3 İdentifikasiyanın subyektlərini göstərin.

- işçi qüvvələri, məlumatlar
- ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- dövlət müəssisələri, xidmətlər
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri
- ticarət müəssisələri, xidmətlər

4 Sort identifikasiyasının məqsədini göstərin.

- mal partiyası identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerji və qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
- çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın keyfiyyət göstəricilərinin mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- keyfiyyət saxtalaşdırmasından sonra hər hansı sort malın qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
- istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerjivermə qabiliyyətini müəyyən etmək
- xüsusi identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək

5 Aşağıdakı hansı sırada orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlər düzgün olaraq

göstərilmişdir?

- ekspertlərin sayını artırmaq, malın təhlükəsizlik göstəricilərinin analizindən alınan nəticələrdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri kimyəvi metodla hesablamaq
- ekspertlərin sayını artırmaq, yüksəksəviyyəli ekspertlərdən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri riyazi-statistik üsulla hesablamaq
- yüksəksəviyyəli ekspertlərdən, normativ sənədlərdən, identifikasiya ekspertizasından alınan nəticədən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri eksperimentdən keçirmək
- orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq, yüksəksəviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri fiziki-kimyəvi metodla hesablamaq
- mövcud, yeni normativ sənədlərdən, yüksəksəviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən istifadə etmək, ekspertlərin sayını artırmaq və alınan nəticələri biokimyəvi metodla hesablamaq

6 Bunlardan hansı çeşid identifikasiyasına aiddir?

- Orqanoleptiki göstəricilərin identifikasiyası.
- İstehsal olunmuş malın bu və ya başqa mal qrupuna aid olmasının identifikasiyası;
- Hazır məhsulun müəyyən çeşidə uyğunluğunun identifikasiyası;
- Malı müşayət edən sənədlərin identifikasiyası;
- Fiziki – kimyəvi göstəricilərinin identifikasiyası;

7 Aşağıdakı hansı göstərici sort identifikasiyasında təyin edilir?

- məhsulun miqdarı
- məhsulun keyfiyyəti
- məhsulun fiziki – kimyəvi xassələri
- məhsulun çeşidi
- məhsulun kimyəvi tərkibi

8 Hazırda gömrük laboratoriyasında istifadə olunan ekspertizanın yeni növünü göstərin.

- sanitar-gigiyenik
- identifikasiya
- baytarlıq
- tibbi
- ekoloji

9 Malın keyfiyyət göstəriciləri identifikasiyanın hansı növü vasitəsilə təyin edilir?

- mal partiyası
- sort
- çeşid
- xüsusi
- istehlak

10 İdentifikasiya termini əşyanın hansı xüsusiyyətinin müəyyənləşməsini izah edir?

- hər hansı bir əşyanın başqası ilə qarşılıqlı əlaqəsini və tərkibcə oxşarlığını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə üst-üstə düşməsini və eyni olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə əvəz olunmasını və müxtəlif olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə oxşar olunmasını və eynicinsli olmasını
- hər hansı bir əşyanın başqası ilə tərkibcə oxşar olmasını və müxtəlifcinsli olmasını

11 İdentifikasiyanın funksiyalarını göstərin.

- idarəedici, təyinedici, yoxlama, məlumatlandırma
- məlumatlandırıcı, təsdiqləmə, idarəedici, istiqamətləndirici
- idarəedici, yoxlama, analiz etmə
- təsdiqləmə, rəy vermək, qaimə vermək, idarəedici
- istiqamətləndirici, yoxlama, rəy vermək, təsdiqləmə

12 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sort, yoxlama, məlumatlandırıcı, xüsusi, çeşid, keyfiyyət
- çeşid, istehlak, mal partiyası, keyfiyyət, sort, xüsusi
- xüsusi, ümumi, idarəedici, istehlak, keyfiyyət
- istehlak, istiqamətləndirici, yoxlama, xüsusi, çeşid, sort
- mal partiyası, təsdiqləmə, təyinedici, keyfiyyət, sort, xüsusi

13 Xüsusi identifikasiyanın məqsədini göstərin.

- keyfiyyət identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərinin aşkara çıxarılması
- satışına məhdudyyət qoyulmuş hər hansı malın satışdan qabaq aşkara çıxarılması
- satışına məhdudyyət qoyulmayan hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışa verilməzdən əvvəl keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan sonra keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək

14 İdentifikasiya ekspertizasının əsas məqsədini göstərin.

- malların sanitar-gigiyenik əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların fərdi əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların qidalılıq dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların enerji dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların sort və çeşidinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək

15 Xüsusi identifikasiya ekspertizasının aparılması üçün əsasən hansı mənbələrdən istifadə edilməlidir?

- texniki sənədlərdən
- informasiya mənbələrindən
- qoşma sənədlərdən
- hesabat mənbələrindən
- normativ sənədlərdən

16 Aşağıdakı hansı göstərici məhsulun xarici görünüşünü xarakterizə edir?

- iyi
- forması
- dadı
- turşuluğu
- məsaməliyi

17 Verilmiş göstəricilərdən hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edir?

- iyi
- rəngi
- dadı
- turşuluğu
- məsaməliyi

18 Bunlardan hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edən göstərici hesab olunur?

- iyi
- səthin vəziyyəti
- dadı
- turşuluğu

məsaməliyi

19 İdentifikasiyanın obyektini göstərin.

- istehlakçı
- məhsul
- istehsalçı
- ticarət müəssisəsi
- satıcı

20 Qeyd olunanlardan hansı identifikasiyanın subyektləri hesab edilir?

- işçi qüvvələri, məlumatlar
- ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- dövlət müəssisələri, xidmətlər
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri
- ticarət müəssisələri, xidmətlər

21 İdentifikasiyanın mənbələrini göstərin.

- qiymətli kağızlar, markalanma, qoşma sənədləri, fakturalar
- normativ sənədlər, reqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, qoşma sənədləri, markalanma
- qoşma sənədləri, fakturalar, sertifikatlar, markalanma
- reqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyət vəsiqələri, qiymətli kağızlar, fakturalar
- markalanma, qiymətli kağızlar, normativ sənədlər, keyfiyyət vəsiqələri

22 İstehlak identifikasiyasının aparılmasının əsas məqsədini göstərin.

- ərzaq məhsullarının yararsız dəyərliliyini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının insan qidası üçün yararlılığını müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının uzun müddət saxlanılma qabiliyyətini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının identifikasiya göstəricilərini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının texnoloji göstəricilərini müəyyən etmək

23 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın obyektləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xidmətlər, dövlət müəssisələri, alıcılar, satıcılar, istehsalçılar
- məlumatlar, xidmətlər, qiymətli kağızlar, işçi qüvvələri, kommertiya fəaliyyətləri

- işçi qüvvələri, ticarət müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, qiymətli kağızlar, məlumatlar
- kommersiya fəaliyyətləri, sənaye müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, xidmətlər, dövlət müəssisələri
- qiymətli kağızlar, ticarət müəssisələri, dövlət müəssisələri, xidmətlər, işçi qüvvələri, məlumatlar

24 Malların identifikasiyası zamanı malın orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı əsas göstəricilər götürülür?

- yalnız markalanmada qeyd edilən əsas və ya fiziki-kimyəvi göstəricilər
- markalanmada, qoşma və normativ sənədlərdə olan mövcud və ya texnoloji göstəricilər
- yalnız malın keyfiyyətini xarakterizə edən orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- malın istehsalı zamanı istifadə olunan xammalın keyfiyyət və ya təhlükəsizlik göstəriciləri
- malın uyğunluq sertifikatında qeyd edilən əsas və ya orqanoleptiki göstəricilər

25 Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin obyektləridir?

- ticarət müəssisələri
- qiymətli kağızlar
- satıcılar
- alıcılar
- istehsalçılar

26 Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin subyektivi rolunda çıxış edə bilər?

- məhsullar
- ticarət müəssisələri
- qiymətli kağızlar
- xidmətlər
- məlumatlar

27 İdentifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodların sayını göstərin.

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

28 Məhsulun identifikasiyasının aparmaq məqsədilə əsas hansı göstəricilər öyrənilir?

- kimyəvi, orqanoleptiki, bioloji.
- mikrobioloji , fiziki – kimyəvi, orqanoleptiki;
- təhlükəsizlik, bioloji, kimyəvi;
- bioloji, kimyəvi, fiziki;
- kimyəvi, orqanoleptiki, təhlükəsizlik

29 Aşağıda göstəricilərdən hansı saxtalaşdırmanın növü deyil?

- informasiya saxtalaşdırması;
- fiziki – kimyəvi göstəricilərin saxtalaşdırması;
- çeşid saxtalaşdırması;
- kəmiyyət saxtalaşdırması;
- keyfiyyət saxtalaşdırması;

30 Malın xarici görünüşünü xarakterizə edən əsas göstəricilər hansılardır?

- məsaməliyi, iyi, forması
- forma, rəng, səthin vəziyyəti
- rəngi, dadı, turşuluğu
- dadı, həzm olunması, iyi
- iyi, dadı, həcmi

31 Test metodundan hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- malların biokimyəvi və termokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və qidalılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və təhlükəsizlik dərəcəsinin təyini üçün
- malların kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların istilik və fiziki- kimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və enerji dəyərliliyinin təyini üçün
- malların fiziki-kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün

32 Ölçü üsulundan istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

33 Aşağıdakı hansı sırada ölçü metodlarının yarımqruplarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mikrobioloji, test, əmtəəşünas-texnoloji, histoloji və ölçü
- fiziki, mikrobioloji, əmtəəşünas-texnoloji, kimyəvi və biokimyəvi
- test, histoloji, mikrobioloji, orqanoleptiki
- kimyəvi, fiziki, ölçü, əmtəəşünas-texnoloji və test
- əmtəəşünas-texnoloji, orqanoleptiki, test, mikrobioloji və biokimyəvi

34 Fiziki-kimyəvi üsulla ərzaq mallarının hansı xassə və göstəriciləri təyin olunur?

- təhlükəsizlik, kimyəvi və bioloji xassələri
- fiziki-kimyəvi, fiziki və kimyəvi xassələri
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və ərimə xassələri
- biokimyəvi, mikrobioloji və fiziki xassələri
- mikrobioloji, təhlükəsizlik və biokimyəvi xassələri

35 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın üsullarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- orqanoleptiki, biokimyəvi və histoloji
- mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- kimyəvi, laboratoriya və təhlükəsizlik
- təhlükəsizlik, mikrobioloji və histoloji
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və biokimyəvi

36 Aşağıdakı sıralardan hansında orqanoleptiki metodun üstünlükləri göstərilmişdir?

- az vaxt aparması, sadə və dəqiq olmaması
- sadə, tez, çox baha olmayan;
- obyektivlik, təkrar olunması, ölçü dəqiqliyi;
- subyektivlik, təkrar olunması, dəqiqlik;
- çox vaxt aparması, mürəkkəb olması, dəqiq olmaması.

37 Aşağıdakı sıralardan hansı ekoloji ekspertizaya aiddir?

- məhsulun orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası.
- hazır məhsulların xassələrinin ətraf mühitə təsiri;
- məhsulun kimyəvi göstərici ekspertizası;
- məhsulun baytarlıq təhlükəsizliyinin ekspertizası;

- məhsulun sanitar – gigiyenik ekspertizası;

38 İnformasiya saxtalaşdırması zamanı hansı göstəricilər dəyişdirilə bilməz ?

- məhsulun miqdarı.
- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü;
- məhsulun adı;
- istehsal edildiyi ölkə;
- məhsulu istehsal edən firma;

39 Orqanoleptiki metodun üstün cəhətləri:

- əlverişlidir, sadədir, təkrarlanandır, gec başa çatandır və başa gələndir
- sadədir, əlverişlidir, tez başa çatandır və ucuz başa gələndir
- obyektivdir, təkrarlanandır, sadədir və nəticələr təkrarlanandır
- əlverişlidir, obyektivdir, təkrarlanandır və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- tez başa çatandır, obyektivdir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır

40 Ölçü metodunun üstün cəhətlərini qeyd edin.

- təkrarlanandır, əlverişlidir, sadədir, tez başa çatandır və təkrar edilmir
- obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- tez başa çatandır, ucuzdur, sadədir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- ucuzdur, sadədir, əlverişlidir və alınan nəticələr yenidən analiz olunmalıdır
- əlverişlidir, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə edilmir

41 Test metodunun üstün cəhətlərini göstərin.

- sadədir, əlverişlidir, təkrarlanandır, obyektivdir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir
- təkrarlanandır, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- əlverişlidir, sadədir, obyektivdir, tez başa çatandır və təkrar ediləndir
- tez başa çatandır, əlverişlidir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir

42 Əmtəəşünas-texnoloji metoddan hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların orqanoleptiki və təhlükəsizlik göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək

- texnoloji proseslərdə istifadə olunan avadanlıqların keyfiyyətini yoxlamaq
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların mikrobioloji göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların fiziki-kimyəvi göstəricilərini təyin etmək

43 Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlərin sayını göstərin?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

44 Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı seçilmiş göstərilər hansı tələblərə cavab verməlidir?

- eynicinsli qruplara daxil olan malların tipikliyi, təhlükəsizlik və mikrobioloji göstəricilərinin dəqiqliyi, alınan nəticələrin obyektivliyi
- konkret növ üçün, eynicinsli qrup malların adının tipikliyi, alınmış nəticələrin obyektivliyi, digər metodla yoxlanması və laboratoriyada təkrarən yoxlanması
- alınmış nəticələrin obyektivliyi, xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti, təhlükəsizlik göstəricilərinin obyektivliyi
- alınmış nəticələrin digər metodlarla yoxlanması, mikrobioloji göstəricilərinin obyektivliyi, eyni qrupa aid olan malların tipikliyi
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanması, orqanoleptiki göstəricilərinin dəqiqliyi, nəticələrin obyektivliyi

45 Saxtalaşdırmanın məqsədi nədir?

- malın kəmiyyətinin artırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- qazanc məqsədilə istehlakçını aldatmağa istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- malın saxlanma zamanı istehlak xassələrinin yüksəlməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir
- malın istehlakçıya daha keyfiyyətli çatdırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- daha keyfiyyətli mal istehsal edilməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir

46 Saxtalaşdırmanın növlərinin sayını göstərin.

- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 8.0

47 Kəmiyyət saxtalaşdırılması nədir?

- bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- ən qədim saxtalaşdırma növü olub, dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əsl (orijinal) malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə malın orqanoleptiki göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından və məlum qrup imitatorun realizasiyasından
- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

48 Məlumat saxtalaşdırılması nədir?

- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- mal haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat vasitəsilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak dəyərində və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

49 Məhsulun qəbulu zamanı keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi aşkar olunmuşdur. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- kompleks saxtalaşdırılma
- informasiya saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması

50 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı informasiya saxtalaşdırmasına aid deyil?

- taxılın tədqiqatını aparan laboratoriya nəticələri, ştrix kodun dəyişdirilməsi, gömrük sənədlərin dəyişdirilməsi.
- məhsulun adı, taxılın miqdarı, taxılın ziyanvericilərlə zədələnməsi, sertifikatın dəyişdirilməsi;
- məhsulun adı;
- taxılın təyinatı, sertifikatın dəyişdirilməsi;
- taxılın miqdarı, taxılın təyinatı, taxılın keyfiyyətinin tədqiqinin laboratoriya nəticələri;

51 Mənşəyinə görə əvəzedicilər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

52 Aşağıdakı hansı sırada keyfiyyət saxtalaşdırması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bir neçə əlamətinin saxlanması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əsl malın (orijinal) müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin və digər xassələmin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və ya qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əsl malın (orijinal) müxtəlif yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yalnız xarici əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

53 Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırmanın növlərinin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- keyfiyyət, kəmiyyət, sənəd, rəng, partiya, markalanma
- çeşid, keyfiyyət, qiymət, kompleks, informasiya, kəmiyyət
- kompleks, informasiya, kəmiyyət, markalanma, növ, qeydiyyat
- kəmiyyət, qiymət, kompleks, partiya, qeydiyyat, növ
- partiya, markalanma, kompleks, dad, iy, növ

54 Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər neçə növə ayrılır?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0

55 Əvəzedicilərin növlərini göstərin.

- xarici görünüşünə, çeşidinə, formasına və konsistensiyasına görə
- mənşəyinə, əlamətlərinin oxşarlığına və sortına görə
- dadına, iyinə, rənginə və əlamətlərin oxşarlığına görə
- rənginə, bərkliyinə, mənşəyinə və əlamətlərin oxşarlığına görə
- qablaşdırılmasına, formasına, iyinə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə

56 Dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət

- informasiya
- çeşid
- kəmiyyət

57 Təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin.

- informasiya
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət
- çeşid

58 Məhsulun tamamilə və qismən yabançı (yad) əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin.

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- kəmiyyət
- qiymət

59 Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- çeşid
- qiymət
- informasiya

60 Malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- qiymət
- informasiya
- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət

61 Malların saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir?

- xarici əlamətlərinə və fiziki-kimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə sortla bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən məlum qrup əvəzədicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzədicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak xassələrinə və kimyəvi-biokimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə qruplara bölünməsindən və məlum qrup əvəzədicilərin realizəsi və istehsal olunmasından

62 Taxıl dənəri bir-birindən hansı xarakterik əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- dadına, iyinə və konsistensiyasına görə
- xarici görünüşünə, rənginə və ölçüsünə görə
- histoloji, botaniki və bioloji xüsusiyyətlərinə görə
- rənginə, dadına və kimyəvi tərkibinə görə
- zülalların, yağların və karbohidratların miqdarına görə

63 Taxıl dənəri üçün spesifik xüsusiyyəti göstərin.

- dənin saxlanma şəraiti
- 1000 ədəd dənin kütləsi
- dənin orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- dənin orqanoleptiki göstəriciləri
- dənin fiziki-kimyəvi göstəriciləri

64 Yumşaq buğda dənini sinif identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinfə bölünür?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

65 Bərk buğda dənini sinif identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinfə bölünür?

- 6.0
- 5.0

- 2.0
- 3.0
- 4.0

66 Taxıl dənlərinin saxtalaşdırılması hansı saxtalaşdırma yolu ilə həyata keçirilir?

- kəmiyyət, keyfiyyət, dad və xarici g r n ş n  saxtalaşdırmaqla
-  eşid, kəmiyyət, məlumat və keyfiyyətini saxtalaşdırmaqla
- keyfiyyət, çeşid, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- məlumat, çeşid və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- keyfiyyət, çeşid, iy v  orqanoleptiki göstəricilərini saxtalaşdırmaqla

67  eşid yolu ilə saxtalaşdırılmış d y n  hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar?

- 1000  d d dənin kütləsinə, dənin açıq sarı rəngli olmasına və kənar qarışıqların miqdarına görə
- dənin natura kütləsinə, dənin qəhvəyi rəngli olmasına və zibil qarışığının miqdarına görə
- şüşəvariliyinə, dənin natura kütləsinin miqdarına v  dənin tərkibində olan zülalların miqdarına görə
- dənin zərərvericilərlə zədələnməsinə, 1000 ədəd dənin kütləsinə v  suvaşqanlığın miqdarına görə
- dənin qəhvəyi rəngli olmasına, dənin tərkibində olan zülalların v  karbohidratların miqdarına görə

68 Saxtalaşdırılmış taxıl d nl rini aşkar etmək  c n istifadə edilən metodlar hansılardır?

- fiziki-kimyəvi, ekspert v  biokimyəvi
- orqanoleptiki, texniki və fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik, kimyəvi və biokimyəvi
- mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- texniki, mikrobioloji v  sensor

69 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yumşaq buğda d ni ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənləri əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- taxıl d nl rin  bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş v  zərərvericilərlə z d l nm ş d nl r əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- bərk buğda d ni ilə yumşaq buğda dəninin fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş v  zərərvericilərlə z d l nm ş d nl r əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- malın standart mövcud parametrlərindən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli d nl rl  əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
- taxıl d nl rin  bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, əla sort yumşaq buğda v  zərərvericilərlə z d l nm ş d nl r əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma

70  eşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar?

- suvaşqanlığına, dənin natura kütləsinə, karbohidrat və mineral maddələrin miqdarına görə
- şüşəvariliyinə, dənin natura kütləsinin miqdarına, suvaşqanlığın miqdarına və keyfiyyətinə görə
- 1000 ədəd dənin kütləsinə, şüşəvariliyinə, həzm olunmasına və natura kütləsinin miqdarına görə
- dənin zərərvericilərlə zədələnməsinə, natura kütləsinin miqdarına və dənin tərkibində olan karbohidratların miqdarına görə
- dənin natura kütləsinə, şüşəvariliyinə, zülalların və endospermin miqdarına görə

71 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat və eyni zamanda malı müşahidə edən sənədlər haqqında yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
- bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin yem üçün istifadə olunan buğda dənisi ilə eyni zamanda aşağı keyfiyyətli dənislə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
- bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin qida üçün istifadə olunan buğda dənisi ilə eyni zamanda zərərvericilərlə zədələnmiş dənislər əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənisi əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənislə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma

72 Aşağıdakı hansı sırada bərk buğda dənisinə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sünbülü uzun, dənisi uzunsov, dairəvi olub, dəninin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
- sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənisi uzunsov, sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
- sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənisi yumurtavari, uzunsov formalı olub, somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
- sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənisi uzunsov, sünbülün saqqalcığı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
- sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənisi yumru olub, saqqalcığı yaxşı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır

73 Aşağıdakı hansı sırada yumşaq buğda dənisinə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənisi yumurtavari, uzunsov olub, somatik hüceyrələrində 23 cüt xromosom vardır
- sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənisi oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olub, dəninin uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
- sünbülü uzun, dənisi uzunsov, dairəvi olub, dəninin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
- sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənisi uzunsov, sarı olub, saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
- sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənisi uzunsov, yumru formada olub, saqqalcıq inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır

74 Buğda dənisi digər taxıl dənilərindən hansı xüsusiyyətinə görə tip və yarım tiplərə bölünür?

- bioloji və histoloji
- botaniki və bioloji
- fizioloji və morfoloji
- texnoloji və morfoloji

sitoloji və botaniki

75 Aşağıdakı hansı sırada qarabaşaq və darı dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 18 – 20 və 4 – 7 q
 25 – 30 və 45 – 50 q
 20 – 25 və 35 – 45 q
 8 – 18 və 20 – 30 q
 20 – 35 və 30 – 40 q

76 Taxıl dənlərinin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin anatomik quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi
 taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin eyniləşdirilməsinin təyin edilməsinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin təyin edilməsinin üsul və metodlarının öyrənilməsi
 taxıl növlərinin, taxılın sinif və tiplərinin quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
 taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin kimyəvi tərkibinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
 taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi

77 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etmir?

- taxılın tipi, xarab olmuş zədələnmiş, cücərmiş dənlərin miqdarı;
 dən qarışığının, zədələnmiş dənlərin, taxıl böcəklərinin olması və natura çəkisi.
 kleykovinin miqdarı, süsəvsrilik, natura çəkisi, cücərmiş dənlərin miqdarı;
 natura çəkisi, çəhrayı dənlərin və zibil qarışıqlarının olması;
 natura çəkisi, dən qarışığının, cücərmiş və xırda dənlərin olması;

78 Aşağıdakı hansı sırada buğda və arpa dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 30 – 40 və 35 – 45 q
 20 – 25 və 30 – 40 q
 20 – 30 və 18 – 20 q
 45 – 50 və 55 – 60 q
 35 – 45 və 15 – 25 q

79 Aşağıdakı hansı sırada düyü və yulaf dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 30 – 40 və 35 – 45q
 20 – 25 və 20 – 30q

- 15 – 30 və 25 – 35q
- 4 – 7 və 8 – 18q
- 18 – 20 və 20 – 25q

80 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənələrinin məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın çəkisini, həcmi və ergonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- mal haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın kimyəvi tərkibi və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın çəkisi, həcmi və orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın normadan fərqli olaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

81 Aşağıdakı hansı sırada buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətləri göstərilmişdir?

- unun bozuntul-ağ və ya bozuntul-krem rəngində olması
- suda həll olan hemiselülozanın miqdarının azlığı və yaxşı yuyulan kleykovinin olması
- yuyulan kleykovinin olmaması
- suda həll olan hemisellülozanın miqdarının çoxluğu
- kleykovinin dartınma qabiliyyətinin olmaması

82 Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

83 Perlova yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

84 Arpa yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

85 Mannı yarması dənin hansı hissəsindən ibarətdir və neçə markada buraxılır?

- dənin qıllaf hissəsindən və 2 markada
- dənin endosperm hissəsindən və 3 markada
- dənin rüşeym hissəsindən və 3 markada
- dənin qabıq hissəsindən və 5 markada
- dənin aleyron hissəsindən və 4 markada

86 Aşağıdakı hansı sırada M markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dairəvi formalı, qəhvəyi rəngdə, parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
- yumru ağ rəngdə, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
- yarımşüşəvari, ağ rəngli, parıltılı olan, toxum təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və bərk konsistensiyalıdır
- şüşəvari, boz rəngdə, parıltılı, un təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyalıdır
- şar formalı, sarı rəngdə parlaq, sellüloza təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bərk konsistensiyalıdır

87 Aşağıdakı hansı sırada T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şüşəvari, dörd küncü, ağ rəngli, gec bişən və yumşaq konsistensiyalıdır
- şüşəvari, iti küncü, sarı rəngli və yarımpanlıdır
- yarımşüşəvari, küt küncü, ağ rəngli və parıltılıdır
- dairəvi formalı, iti küncü, boz rəngli və tez bişəndir
- şar formalı, ağ rəngli, parıltılı, tez bişən və bərk konsistensiyalıdır

88 Aşağıdakı hansı sırada MT markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- boz, sarıyaçalan rəngdə və bircinsli quruluşa malikdir
- ağ, sarıyaçalan rəngdə və müxtəlif quruluşa malikdir
- şüşəvari, ağrəngli, parıltılı, tez bişən və müxtəlif quruluşa malikdir
- şar formalı, boz rəngli, iti küncü və tez bişəndir

yarımsüşəvari, sarı rəngli, dörd küncü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyaya malikdir

89 Aşağıdakı hansı sırada yastılaşıdırılmış vələmir yarmasının əla və 1-ci sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı və oval formada buraxılır
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
- doğranmış halda buxara verilməklə cilalanır və ayırıcı separatordan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır və ağ rəngdə sarıya çalandır
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş bütöv və oval formada buraxılır

90 İdentifikasiya göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı əsasən yarmalarda hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi
- sortu
- nüvənin miqdarı
- kənar qarışıqların miqdarı
- rütubətliyi

91 Yarmaların sortu əsasən hansı maddələrin miqdarına görə müəyyən olunur?

- keyfiyyətli dənin miqdarına görə
- keyfiyyətli nüvənin miqdarına görə
- keyfiyyətli yarma sortlarının növünə görə
- kənar qarışıqların miqdarına görə
- tam dəyərli zülalların miqdarına görə

92 Aşağıdakı hansı sırada çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarmanın müxtəlif çeşidlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yumşaq buğdadan alınmış yarma ilə bərk buğdadan alınmış yarmanı bir-birinə qarışdırmaqla və həmçinin xəstəliyə yoluxmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif kənar, mineral qarışıqların, həmçinin əlaq bitkilərinin toxumundan ibarət zibil qarışıqlarının yüksək sortlu yarma sortuna əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşidlərinə mineral üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

93 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- cilalanmış yüksək keyfiyyətli yarma növlərinin digər cilalanmamış və xırdalanmamış yarma növlərinin bir-biri ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri, nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma

94 Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı metodla müəyyən etmək olar?

- fiziki-kimyəvi və test
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
- test və ölçü
- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji

95 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq aparılan saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşidlərinə kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma

96 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq, yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinin, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

97 Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını hansı metoddan istifadə etməklə müəyyən etmək olar?

- bioloji və orqanoleptiki

- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
- fiziki-kimyəvi və kimyəvi
- təhlükəsizlik və mikrobioloji

98 Orqanoleptiki metoddan istifadə etməklə yarmada hansı göstəricilər təyin edilir?

- dadı, iyi, səthinin vəziyyəti, çeşidi və turşuluğu
- xarici görünüşü, dadı, iyi, əmtəə sortu və keyfiyyətilə nüvənin miqdarı
- əmtəə sortu, dadı, iyi, nüvələrin zədələnməsi və külün miqdarı
- iyi, dadı, xarici görünüşü, mineral qarışıqların və külün miqdarı
- əmtəə sortu, iyi, dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı

99 Yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsuldən istifadə etməklə təyin etmək olar?

- keyfiyyətli nüvənin miqdarını təyin etməklə
- xüsusi çəki tərəzilərindən istifadə etməklə
- orqanoleptiki göstəriciləri təyin etməklə
- fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təyinə görə
- informasiya mənbələrindən istifadə etməklə

100 Yarmanın emalı və miqdarı haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- kəmiyyət
- informasiya
- çeşid
- qiymət
- keyfiyyət

101 Poltava yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

102 Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

103 Aşağıdakı hansı sırada 1, 2 və 3 №-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toxum qişasından qismən, çiçək və meyvə qılafından tamamilə azad edilmiş, eyni forma və həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır və cilalanır
- çiçək qişasından tamamilə, meyvə toxumundan qismən azad edilmiş, müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış arpadan ibarət və perlovadan fərqli olaraq cilalanmır
- meyvə-toxum qılafından tamamilə azad edilmiş, dairəvi formalı, ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarət və qismən cilalanmış olur
- rüşüym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış arpa yarmasında və yaxşı cilalanmış olur
- çiçək və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doğranmış arpa yarmasıdır və cilalanmır

104 Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış vələmir yarmasının əla sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- doğranmış halda buxara verilib qurudulmuş meyvə qişasından, çiçək və toxum qılafından azad olunmuş dəndən ibarət olub, oval formalı müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, üzərində olan tüklü hissəciklərdən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü ağ rəngdə, sarıya və boza çaladır, nüvənin konsistensiyası yumşaqdır
- doğranmamış halda buxara verilib qurudulmuş toxum qişasından və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü boz rəngdə, sarıya və boza çaladır, nüvənin konsistensiyası bərkdir
- çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doğranmış vələmir yarmasıdır və qismən cilalanmış olur
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, ağ rəngdə, oval və dairəvi formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır və cilalanmış olur

105 Aşağıdakı hansı sırada vələmir lopasının (Herkules) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət olub, ağ rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək, sonra qurudulmasından alınır və ağ rəngdə sarıya çaladır
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşmış halda buraxılır
- doğranmış vələmir yarmasının buxara verib, qalın valdan keçirilərək sonra qurudulmasından alınır və boz rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
- xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiqlə altında buxara verilməklə emal edilir və ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir

106 Məlumat saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- xüsusi test və ölçü metodlarından istifadə etməklə
- xüsusi çəki tərəzilərindən istifadə etməklə
- xüsusi orqanoleptiki metodlardan istifadə etməklə
- xüsusi metodlardan istifadə etməklə
- xüsusi fiziki-kimyəvi metodlardan istifadə etməklə

107 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış yarma məhsullarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın emalı, növü, çəkisi və ölçüsü
- malın adları, emalı, miqdarı və sertifikatı
- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti
- malın sertifikatı, çeşidi, növü və sortu
- malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi

108 Aşağıdakı hansı sırada 3 və 4№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən tamamilə, toxum və maya qılafından isə qismən azad edilmiş, cilalanmış, şar formada
- rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- çiçək qişasından qismən, toxum, meyvə qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
- toxum qılafından tamamilə, çiçək qişasından qismən azad edilmiş, pardaxlanmış, ovalşəkili, müxtəlif həcmdə xırdalanmış arpa yarmasıdır
- meyvə qılafından qismən, toxum qılafından tam azad edilmiş, dairəvi formalı, eyni həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır

109 Aşağıda göstərilən üsullardan hansı makaron keyfiyyətinin saxtalaşdırılmasına aid deyil ?

- yeyinti əlavələrinin una qarışdırılması.
- çəkisinin azalması;
- tərkibində suyun miqdarının artırılması;
- başqa sortunun əlavə edilməsi;
- boya maddələrinin əlavə olunması;

110 Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çəkinin azalması.
- çörək-bulka məmulatının bir növünün başqa növə dəyişdirilməsi;
- unun sortunun dəyişdirilməsi;
- konservantların əlavə edilməsi;
- resepturada göstərilən əlavələrin miqdarının azalması;

111 Fiziki-kimyəvi metoddan istifadə etməklə saxtalaşdırılmış yarmada hansı göstəricilər təyin edilir?

- dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
- mineral qarışıqların və külün miqdarı
- dadı və kənar qarışıqların miqdarı
- iyi, dadı və mineral qarışıqların miqdarı
- turşuluğu, əmtəə sortu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı

112 Malın sertifikatlaşdırılmasını əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- kompleks
- informasiya
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət

113 Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırılmış və eyniləşdirilmiş yarmaların orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizanın əsas məqsədləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarma növlərinin bioloji xüsusiyyətlərini, yarma sortlarının tərkibini və keyfiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların saxtalaşdırılmasının üsulları və təyini metodları
- yarma növlərinin tərkib xüsusiyyətlərini, yarma sortlarının və markalarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və məlumat saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının xassələrini öyrənmək və kəmiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin tərkibinin identifikasiyası, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların çeşid saxtalaşmasını müəyyən etmək

114 Aşağıdakı hansı sırada müxtəlif yarma növlərinin bir-birindən tam fərqli cəhətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xarici və daxili əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- yalnız xarici əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız qidalılıq dəyərinə, nişasta dənələrinin formasına, rənginə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız morfoloji əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız xarici əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə

115 Aşağıdakı hansı sırada 1 № li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dənənin forması yumru, ağ rəngli, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişən və bircinsli konsistensiyalıdır
- buğda dənənin emalı nəticəsində toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən azad edilmiş, bütöv, xırdalanmış, cilalanmış və oval formalıdır
- rüşeymdən tamamilə və meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir və qismən cilalanmış olur

- toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalıdır
- toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, düzbucaqlı formalı və iri hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir

116 Aşağıdakı hansı sırada 2№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
- toxum, meyvə qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalı, xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- çiçək qılafından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmli buğda yarmasıdır
- toxum qılafından tamamilə, meyvə və çiçək qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, iri-xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
- çiçək qılafından qismən, meyvə və toxum qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır

117 Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış buğda yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- çiçək qılaşından tamamilə, meyvə və toxum qılafından, rüşeymdən qismən azad edilmiş nüvədən ibarətdir
- meyvə və toxum qılafından, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş və bütöv cilalanmış buğda yarmasıdır
- rüşeymdən tamamilə, çiçək və toxum qılafından azad edilmiş, dairəvi formada və ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
- meyvə-toxum qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, oval formalı və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

118 Aşağıdakı hansı sırada vələmir lopasının (Tolokno) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda buraxılır
- iri cilalanmış əla sort sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, isladılır, təzyiqlə altında buxara verilməklə emal edilir
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşmış halda buraxılır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək emal edilir, ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir
- xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiqlə altında buxara verilməklə, yastılaşmış halda buraxılır

119 İstehsal olunan unun bütün növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- morfoloji
- identifikasiya
- texnoloji
- sertifikatlaşdırma
- bioloji

120 Buğda dəninin bir neçə dəfə təkrar üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir?

- 6.0

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

121 Çovdar ununun sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənilir?

- fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- tərkib və xassələrinə görə
- suda həll olan monosellülozanın və mineral maddələrin miqdarına görə
- yapışqanlı maddənin və vitaminlərin miqdarına görə
- orqanoleptiki göstəricilərinə görə

122 Unun saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçirilir?

- keyfiyyət, sertifikatlaşdırma, identifikasiya, növ
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- identifikasiya, tərkib, keyfiyyət, sertifikatlaşdırma
- məlumat, orqanoleptiki, sertifikatlaşdırma, növ
- kəmiyyət, keyfiyyət, identifikasiya, sertifikatlaşdırma

123 Hansı saxtalaşdırma unun çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların, həmçinin xarab olmuş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unun bir sortunun digər sortu ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli buğda unu ilə aşağı keyfiyyətli buğda unu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unun müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş buğda dənələri ilə cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

124 Hansı saxtalaşdırma unun keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların və həmçinin xarab olmuş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unun müxtəlif növlərinin, qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələrin və unu yaxşılaşdırıcı xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unun müxtəlif növləri ilə çovdarın yüksək keyfiyyətli sortları ilə qarışdırılıb saxtalaşdıraraq həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unun məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unun növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma

125 Hansı saxtalaşdırma unun kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- una müxtəlif növ unların, enerji dəyərlisi olmayan yad maddələrin və una yaxşılaşdırıcı xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- məhsulun istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə aparılan saxtalaşmadı
- un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşmadı

126 Sınaq laboratoriyası tərəfindən verilən sertifikatı dəyişməklə aparılan saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- kəmiyyət
- informasiya
- kompleks
- qiymət
- keyfiyyət

127 Hazırlanmış çörək-bulka məmulatında unun sortu və məmulatın tərkibi haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- çeşid
- informasiya
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- qiymət

128 Buğda ununu xarakterizə edən əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- tərkibində yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan monosellülozanın az olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulması, dartılma qabiliyyətinə malik olması və suda həll olan hemisellülozanın az miqdarda olması
- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin pis yuyulması, dartılma qabiliyyətinin zəif olması və suda həll olan sellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulmaması, dartılma qabiliyyətinin zəif və suda həll olan hemisellülozanın çox olması

129 Buğda ununun bütün sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- yapışqanlı maddənin və külün çox olmasına görə
- tərkib və xassələrinə görə
- tərkibində zolaqların və fermentlərin daha çox olmasına görə
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- suda həll olan hemisellülozanın və vitaminlərin çox olması

130 Çovdar dəninin sortlu üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

131 Aşağıdakı hansı sırada 1-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı-0,80% turşuluq 3,5-4,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 3-3,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-1,25% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,6% turşuluq 4-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ, bəzən sarıya çalır, külün miqdarı-0,50% turşuluq 3,8-4,20 və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir

132 Aşağıdakı hansı sırada 2-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ və ya sarıya çalır, külün miqdarı 1,28%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -2,2%-dir
- rəngi ağ-sarıya çalan, boz və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,25%, turşuluq – 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir.
- rəngi ağ, bəzən boza çalır, külün miqdarı – 1,20%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı – 1,3%, turşuluq 5,5-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 2,3%-dir.
- rəngi ağ, bəzən qəhvəyiyə çalır, külün miqdarı 2,0%, turşuluq 5,8-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir.

133 Çeşid saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı əsas göstəricilərə görə müəyyən etmək olar?

- kimyəvi tərkibinə, sortuna və orqanoleptiki
- rənginə, fiziki-kimyəvi və identifikasiya
- xarici görünüşünə, dadına və rənginə
- dadına, xarici görünüşünə və konsistensiyası
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və kimyəvi tərkibinə

134 Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- yapışqanlı maddənin yuyulmasına və zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
- yapışqanlı maddənin miqdarına və zəif turşu reaksiyası vasitəsilə

biokimyəvi və fiziki-kimyəvi

135 Hansı saxtalaşdırma unun məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- unun müxtəlif növlərini və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşma
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə aparılan saxtalaşma
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- un məhsullarına müxtəlif mineral və üzvü qarışıqların, həmçinin nüvələri zəcələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

136 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın keyfiyyəti, sortu, çəkisi və adı
- malın adı, unun sortu, unun miqdarı və sertifikatı
- malı nemalı, növü, çəkisi və ölçüsü
- malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi
- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti

137 Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- çörək istehsalının texnoloji parametrlərini riayət edilməsi.
- keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi;
- unun tərkibindəki suyun miqdarının artırılması;
- mayanın kimyəvi yumşaldıcılarla əvəz olunması
- bahalı komponentlərin daha ucuzları ilə əvəz olunması;

138 Unun çeşid saxtalaşdırılmasının fiziki-kimyəvi metodla təyini hansı göstəricilərin təyininə əsaslanır?

- fosforun, zülalın və mineral maddələrin miqdarına
- sellülozanın, pentozanların, fosforun və dəninin miqdarına
- zülalın, yağın, fosforun və dəninin miqdarına
- pentozanların, dəninin, karbohidrat və yağın miqdarına
- nişastanın, dəninin və azotlu maddələrin miqdarına

139 Una qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət

- kəmiyyət
- qiymət
- kompleks

140 Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasına hansı növünə aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- informasiya

141 Müxtəlif un sortları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- kompleks
- kəmiyyət
- informasiya

142 Yeyinti əlavələrini daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- informasiya
- qiymət

143 Mayanın kimyəvi yumşaldıcısı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- kompleks
- keyfiyyət
- çeşid
- informasiya
- qiymət

144 Yeyinti boya maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- informasiya
- keyfiyyət
- çeşid
- kompleks
- qiymət

145 Reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- qiymət
- informasiya
- növ

146 Bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- çeşid
- növ
- kompleks

147 Çörəyin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət
- çeşid

148 Antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- kompleks
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- qiymət

149 Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun üzlük sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı -65mq%, pentozonların miqdarı 7,5-8,0mq%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9mq%, kalsiumun miqdarı 6,2-6,8mq%-dir
- rəngi ağ-sarıya, bəzən isə qəzvəyiyə çalan, külün miqdarı 1,9-2,0 mq%, kalsiumun miqdarı -85mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-6,8mq%-dir
- rəngi ağa çalan, külün miqdarı -75mq%, pentozonların miqdarı – 6,8-7,5mq%-dir
- rəngi ağ və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı-70mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-7,0mq%

150 Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağa çalan və qəhvəyi, külün miqdarı-1,4-1,5%, kalsiumun miqdarı -50%, pentozonların miqdarı 5,5-6,0 mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,3-1,45%, kalsiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı 5,5-5,6mq%-dir
- ağ rəngli, bəzən isə göyə çalan, külün miqdarı -60mq%, pentozonların miqdarı 6,5-7,0mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 0,7-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və pentozonların miqdarı 4,0-4,5mq%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi çalan, külün miqdarı – 1,7-1,8mq%,pentozonların miqdarı – 6,3-6,5 mq%-dir

151 Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun narın sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9% və pentozonların miqdarı 6,2-6,8 mq%-dir
- ağ rəngli, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı – 0,65-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və rentozonların miqdarı – 4,0-4,5mq%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı -0,5-0,6%%, kalsiumun miqdarı -45mq% və rentozonların miqdarı – 3,5-4,5mq%-dir
- ağ rəngli və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı 1,3-1,45%, kalssiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı – 5,5-5,6mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,45 – 1,55%, kalsiumun miqdarı-70mq% və pentozonların miqdarı -5,6-6,5%-dir

152 Aşağıdakı hansı sırada əla sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,55% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,7% turşuluq 3-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 1,25% və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir

153 Qeyd olunan hansı identifikasiya əlamətləri çovdar ununu xarakterizə edir?

- yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan hemisellülozanın az olması
- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- tərkibində yapışqanlı maddənin daha çox olması və suda həll olan vitaminlərin az olması
- yapışqanlı maddənin suda yaxşı həll olması və suda həll olan sellülozanın az olması

yarışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın az olması

154 Una yad maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- tərkibində olan proteazanı təyin etməklə
 zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
 soyuq su əlavə etməklə
 tərkibində olan zülalı təyin etməklə
 tərkibində olan amilozanı təyin etməklə

155 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 6.0
 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

156 Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

157 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

158 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 3.0
 4.0

- 2.0
- 6.0
- 5.0

159 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

160 Sapşəkili makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

161 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və müxtəlif yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

162 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatına müxtəlif yeyinti boyaları və yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- məmulatın istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

163 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını azaltmaqla və müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla əlavələrin və yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron emalında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

164 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatına müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron emalında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir sort undan hazırlanmış makaron məmulatının tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

165 Makaron məmulatının saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçirilir?

- sort, növ, kəmiyyət, identifikasiya
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- keyfiyyət, identifikasiya, orqanoleptiki, sort
- kəmiyyət, sort, növ, identifikasiya
- məlumat, sertifikatı, identifikasiya, növ

166 Çörək məmulatına çəkisi neçə qramdan çox olan çörəklər aiddir?

- 200 q-dan az
- 500 q-dan çox
- 100 q-dan çox
- 300 q-dan çox
- 500 q-dan az

167 Çörək-bulka məmulatına çəkisi neçə qramdan az olan çörəklər aiddir?

- 500 qramdan çox
- 500 qramdan az
- 400 qramdan az
- 200 qramdan az
- 300 qramdan az

168 Buğda çörəyi əsasən hansı göstəriciyə malik buğda unundan hazırlanır?

- xoşa gələn dada və iyə malik olan
- orta və yaxşı yaıpqanlığa malik olan
- mineral maddələrlə və zülalla zəngin olan
- az turşu dada və zəif iyə malik olan
- orta və yüksək məsaməliyə malik olan

169 Buğda çörəyinin keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

- fiziki-kimyəvi və texnoloji
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- bioloji və texnoloji
- morfoloji və identifikasiya
- orqanoleptiki və bioloji

170 Buğda sörəyini orqanoleptiki göstəricilər üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- konsistensiyası, nəmliyi, xarici görünüşü və iyi
- xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi və dadı
- dadı, məsaməliyi, xarici görünüşü və iyi
- içinin vəziyyəti, məsaməliyi, konsistensiyası və iyi
- iyi, nəmliyi, turşuluğu, konsistensiyası və dadı

171 Buğda çörəyinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- külün, turşuluğun miqdarı və konsistensiyası
- nəmliyi, turşuluğun miqdarı və məsaməliyi
- içinin vəziyyəti, nəmliyin miqdarı və məsaməliyi
- turşuluğun, külün miqdarı və konsistensiyası
- turşuluğun, zülalın miqdarı və məsaməliyi

172 Hansı saxtalaşdırma çörəyin çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- əla sort undan bişirilmiş çörəyin, 2-ci sort undan hazırlanmış çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- qarışıq un sortundan hazırlanmış və bir neçə növdə olan çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

173 Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması hansı yollarla həyata keçirilir?

- əsas xammalların miqdarını artırmaqla, yeyinti boyaları, dad və ətirverici maddələri əlavə etməklə
- suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif un sortlarını, yeyinti-boya maddələri antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə
- suyun miqdarını azaltmaqla qeyri əlverişli yerd saxlamaqla, yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə
- mayanın miqdarını artırmaqla, duzun miqdarını azaltmaqla, mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etməklə
- yardımçı xammalların miqdarını artırmaqla, suyun miqdarını azaltmaqla, bahalı yararlı komponentləri usuz komponentlərlə əvəz etməklə

174 Hansı saxtalaşdırma çörəyin məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olaraq və bəzən isə malın markalanması haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və bəzən isə təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşma
- bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatın digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort undan bişirilmiş çörəyin 2-ci sort undan bişirilmiş çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

175 Unun sortundan və keyfiyyətindən asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 5 və 3
- 3 və 2
- 5 və 4
- 3 və 6
- 4 və 3

176 Makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını məmulatın hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar?

- tərkibində suyun və zülalın miqdarına görə
- məmulatın rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- məmulatın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərinə görə
- məmulatın dadın, iyinə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- məmulatın enerji və qidalılıq dəyərinə görə

177 Aşağıdakı hansı sırada boruşəkilli makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması şapşəkilli, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-5,0 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çoxdur

- forması əyilmiş boruşəkilli, kənarları çıxıntılı, dişvari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7-10,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 10-15,0 mm-ə qədərdir
- forması şapşəkilli, kənarları diş-diş mişarşəkilli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir

178 Aşağıdakı hansı sırada fiqurlu makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması yarımboruşəkilli, kənarları hamar xarakterik ölçüsü və 2,5-5,0 mm-dən az
- forması müxtəlif forma və ölçülü, xarakterik ölçüsü 1,5-6,0 mm-dən çox
- forması düz boruşəkilli, kənarları düz fiqurlu və xarakterik ölçüsü 3,5-6,0 mm-dən çox
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları iti kəsikli və xarakterik ölçüsü 3,0-4,0 mm-dən az
- forması boruşəkilli, kənarları küt kəsikli xarakterik ölçüsü və 4,0-5,0 mm-dən az

179 Çeşid saxtalaşdırılması ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatlarını bir-birindən hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar?

- zülalların miqdarına və dadına görə
- rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- suyun miqdarına və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- dadına və konsistensiyasına görə
- kimyəvi tərkibinə və xarici görünüşünə görə

180 Makaron məmulatında suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşdırmasını hansı yolla müəyyən etmək olar?

- xüsusi paketlərdə saxlamaqla
- günəş altında saxlamaqla
- soyuducuda saxlamaqla
- qapaqlı qabda saxlamaqla
- qaranlıq yerdə saxlamaqla

181 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı, malı müşahidə edən sənədlər, xarici görünüşü və dadı
- malın adı, emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı
- makaron məmulatı emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, malın orqanoleptiki və identifikasiya göstəriciləri
- məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı, fiziki-kimyəvi və identifikasiya göstəriciləri
- uyğunluq sertifikatı, məmulatın miqdarı, tərkibi, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

182 Makaron məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizasının əsas məqsədini göstərir?

- makaron məmulatının eyniləşdirilməsini makaron məmulatının müxtəlif növlərinin identifikasiya göstəricilərini və makaron məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərini müəyyən etmək
- makaron növlərinin eyniləşdirilməsini, istehsalında istifadə olunan unun sortunun eyniləşdirilməsini və makaron məmulatının saxtalaşması üsulları və onun təyini metodlarını müəyyən etmək
- makaron məmulatının qidalılıq dəyərini, makaron məmulatının saxlanma və texnoloji proseslərdə əmələ gələn qüsurları və orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- makaron sortlarının xammalın tərkibinin, makaronun makaron növlərinə görə eyniləşməsinin və makaron məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- makaron növlərinin saxlanma şəraitinin makaronun unun sortuna görə təsnifləməsinin və makaron məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi

183 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çörək-bulka məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, unun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- məmulatın adları, bişirilmiş çörəkdə unun sortu, məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı və malı müşahidə edən sənədlər
- bişirilmiş çörəkdə unun sortu, malın emalı, çəkisi, ölçüsü, tərkibi və malı müşahidə edən sənədlər
- məmulatın tərkibi, unun sortu, unun miqdarı, çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı
- malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, unun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

184 Hansı saxtalaşdırma çörəyin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşmadı
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşmadı
- qarışıq sort undan hazırlanmış və bir çox növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

185 Çörək-bulka məmulatının saxlanma müddətini uzatmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir?

- müxtəlif vitamin preparatları
- xüsusi antibiotiklər və konservantlar
- xüsusi yeyinti boyaları
- müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar
- müxtəlif yeyinti əlavələri

186 Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması zamanı onların tərkibinə hansı maddələr əlavə edildikdə bu zaman özünə xas olan aromatik iy və dada malik olmur?

- antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə

- müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə
- müxtəlif un sortları əlavə etməklə
- müxtəlif yeyinti boyaları əlavə etməklə
- reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə

187 Nə üçün çörək-bulka məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqqla həyata keçirilən saxtalaşma adətən qış fəslində rast gəlinir?

- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının saxlanması üçün əlverişli şərait olmur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafı üçün əlverişli şərait olmur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan biogen elementlər aktivləşir
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafına səbəb olur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan fermentlərin fəaliyyəti zəifləyir

188 Çörəyin tipi onun hansı göstəricisinə görə müəyyən edilir?

- unun növü ilə
- unun əmtəə sortu ilə
- saxlanma şəraiti ilə
- kimyəvi tərkibi ilə
- bişirilmə üsulu ilə

189 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı üsullardan asılıdır?

- unun sortundan, dadından, növündən, istehsalın xarakterindən və əlavələrdən
- istehsalında istifadə olunan unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilmə və formalaşması
- unun tərkibindən, istehsal üsulundan, rəngindən, unun növündən və bişirilmə
- əlavələrdən, unun bişirilmə və formalaşmasından, unun tərkibindən və istehsal üsulundan
- unun rəngindən, dadından, sortundan, növündən və saxlanması

190 Bulka məmulatı çörək məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

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

191 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır?

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

192 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 8-10 dərəcədə
- 10-11 dərəcədə
- 3-5 dərəcədə
- 4-6 dərəcədə
- 6-8 dərəcədə

193 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 45-50%-dən
- 45-48%-dən
- 48-50%-dən
- 50-55%-dən
- 40-45%-dən

194 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 18 dərəcədə
- 12 dərəcədə
- 25 dərəcədə
- 15 dərəcədə
- 20 dərəcədə

195 Buğda çörəyindən fərqli olaraq çovdar çörəyi hansı undan hazırlanır?

- tərkibində zülalı çox olan
- yapışqanlılığı olmayan
- tərkibində nəmliyi az olan
- tərkibində turşuduğu az olan
- məsaməliyi çox olan

196 Qüvvədə olan standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan bişirilmiş çörəklərdə məsaməlik neçə faiz olmalıdır?

- 65-70%
- 70-72%
- 75-80%
- 70-75%
- 65-68%

197 İdentifikasiya zamanı aşağıdakı göstəricilərdən hansı qarğıdalı nişastasının sort göstəricisi sayılır ?

- proteinin miqdarı
- qələvinin miqdarı
- nişastada 1 kvadrat dm sahəsində gözlə görünən qaracaların sayı
- ümumi külün miqdarı
- turşuluğun miqdarı

198 Makaron məmulatına müxtəlif növ un əlavə etməklə, aparılan saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- çeşid
- kəmiyyət
- informasiya

199 Suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- informasiya
- çeşid
- kəmiyyət

200 Yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- informasiya

qiymət

201 Yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
 keyfiyyət
 kəmiyyət
 çeşid
 informasiya

202 Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
 informasiya
 çeşid
 keyfiyyət
 kəmiyyət

203 Aşağıdakı hansı sırada balıqqulağı makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması düz boruşəkilli, kənarları diş-diş mişarşəkilli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,5-5,8 mm-ə qədərdir
 forması əyilmiş boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çox
 forması lentşəkilli, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir
 forması şapşəkilli, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-3,5 mm-ə qədərdir
 forması bütöv boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-15,0 mm-ə qədərdir

204 Aşağıdakı hansı sırada lələkşəkilli makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması lentşəkilli, kənarları çıxıntılı düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7,0-10,0 mm-ə qədərdir
 forması bütöv boruşəkilli, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-dən çox
 forması düz boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 9-11,0 mm-ə qədərdir
 forması düz şapşəkilli, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir
 forması boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-ə qədərdir

205 Aşağıdakı hansı sırada şapşəkilli makaron məmulatını (vermişel) xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması lentşəkilli, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,0-5,0 mm-ə qədərdir
 forması yarımboruşəkilli, kənarları düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 0,8-3,0 mm-ə qədərdir

- forması düz boruşəkili, kənarları əyri kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-6,5 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,0-7,0 mm-ə qədərdir
- forması uzun boruşəkili, kənarlarının düz və fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir

206 Aşağıdakı hansı sırada lentşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 18-26 mm-dən çox
- forması lentşəkili, kənarları düz fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 2-20 mm-dən az
- forması boruşəkili, kənarları düz fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 5-25 mm-dən çox
- forması yarımboruşəkili, kənarları hamar və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-24 mm-dən çox qədərdir
- forması düz boruşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-35 mm-dən çox

207 Çörək-bulka məmulatının etalona uyğunluğunu müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı əsas məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının xammalın tərkibinin, çörəyin un növlərinə görə eyniləşməsi və çörək-bulka məmulatının mikrobioloji göstəricilərinin öyrənilməsi
- çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatlarının saxtalaşdırma üsulları və onun təyini metodları
- çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının kimyəvi tərkibinin, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin buğda sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- çörək-növlərinin və çörək-bulka məmulatının saxlanma şəraitinin, çörəyin unun sortuna görə təsnifləşməsinin və çörək-bulka məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi

208 Standarta əsasən kəpəkli buğda unundan olan çörəkdə nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 40%-dən
- 48%-dən
- 46%-dən
- 45%-dən
- 49%-dən

209 Qüvvədə olan standartlara əsasən 2-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 2 dərəcədən
- 4 dərəcədən
- 5 dərəcədən

- 6 dərəcədən
- 3 dərəcədən

210 Aşağıdakı hansı sırada çovdar çörəyinin keyfiyyətini xarakterizə edən identifikasiya gösğəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qəhvəyi rəngli qabığı olub, az məsaməli, asan çeynənیلən, elastiki və tərkibində zülal, sellüloza azdır
- tünd qabığı, az məsaməli, çətinliklə çeynənilir, elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq çoxdur
- tünd qabığı, çox məsaməli, səthin çeynənیلən, az elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır
- sortu qabıqlı, məsaməsiz, asan çeynənیلən, elastiksiz, xoş iyli və tərkibində zülal, mineral maddələr azdır
- sarı qabığı, çox məsaməli, asan çeynənیلən, elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır

211 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 55%-dən
- 51%-dən
- 40%-dən
- 45%-dən
- 48%-dən

212 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır?

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

213 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən az olmamalıdır?

- 40-45%-dən
- 54-55%-dən
- 35-40%-dən
- 40-50%-dən
- 45-49%-dən

214 Çörək-bulka məmulatı hansı xüsusiyyətlərinə görə qruplara bölünür?

- istehsal üsuluna, xammalın növünə, formasına, rənginə, bişirilmə üsuluna

- unun növünə, bişirilmə üsuluna, formasına, resuptinə, çəki və ədədlə
- unun tərkibinə, istehsal üsuluna, formasına, rənginə, xammalın növünə
- bişirilmə üsuluna, xammalın növünə, istehsal üsuluna, rənginə, dadına
- xammalın növünə, bişirilmə üsuluna, istehsal üsuluna, rənginə, unun növünə

215 Hansı saxtalaşdırma şəkərin məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- şəkər tozunun tərkibinə təbəşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərvəzedicilər haqqında, mal-qoşma sənədlərində, markalanmada və reklamada təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort şəkər tozunun tərkibinə 1-ci sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

216 Hansı saxtalaşdırma şəkərin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif parametrlərdə (çəki və həcmdə) yol verilən əyintilər hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə, bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərvəzedicilərin keyfiyyət göstəriciləri haqqında istehlakçılara dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə gips, təbəşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

217 Hansı saxtalaşdırma şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- şəkər tozunun tərkibinə əla sort buğda unu, mannı yarması əlavə etməklə və rütubətin miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- rafinad şəkərin şəkər tozu ilə əvəz etməklə və şəkərin tərkibinə şəkər kirşanı, gips, təbəşir əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

218 Çeşid yolla saxtalaşdırılmış şəkəri hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- fiziki-kimyəvi və tezt
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- kimyəvi və fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik və mikrobioloji
- tezt və orqanoleptiki

219 Nişasta və nişasta məhsullarının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələləri qeyd edin.

- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının istehsalında istifadə olunan xammalların tərkibinin və saxtalaşdırılmış nişasta məhsullarının təyini metodlarının öyrənilməsi
- nişasta növlərinin, nişasta məhsullarının və nişasta sortlarının identifikasiyasının öyrənilməsi
- nişasta növlərinin və nişasta məhsullarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi, nişasta sortlarının enerji dəyərliliyinin və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının rənginin, ölçüsünün, formasının, nişasta növlərinin və nişasta sortlarının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin və nişastanın saxtalaşması üsullarının öyrənilməsi

220 Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması oval və dairəvi olub, səthi qırıqsız, ölçüsü 25-85 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 10-15% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, səthi qırıqsız, ölçüsü 15-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, səthi qırıqlı, ölçüsü 15-105 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, səthi hamar, ölçüsü 15-75 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 20-25% olmalıdır
- forması dairəvi olub, səthi qırıqlı, ölçüsü 10-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-25% olmalıdır

221 Şəkər və şəkərvəzedicilərin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- şəkər və şəkərvəzedicilərin qidalılıq dəyərinin, saxlanma şəraitinin və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin növ identifikasiyasının, saxtalaşma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin adının, istehsal olunduğu ölkənin və malın miqdarının öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin kimyəvi tərkibinin, ştrix kodlaşma və kömrük sənədlərinin hər tərəfli öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin enerji dəyərliliyinin, saxlanma şəraitinin və müddətinin öyrənilməsi

222 Rafinadlaşdırılmış şəkər tozunun əsas fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- daha ağ və şəffaf olması, tərkibində kəmiyyətin az olması və karbohidratların daha çox olması ilə
- daha ağ rəngdə, bəzən isə mavi çalarlı olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və saxarozanın kütlə payının çox olması ilə
- daha ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının yüksək və saxarozanın kütlə payının az olması ilə
- daha ağ və şəffaf olması, mineral maddələrin miqdarının çox olması və nişastanın kütlə payının çox olması ilə
- daha parlaq ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və karbohidratların kütlə payının az olması ilə

223 Şəkərin çeşid saxtalaşması hansı üsulla həyata keçirilir?

- rafinad şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələrin və rütubətin artırmaqla
- rafinad şəkərin şəkər tozu və rafinad kirşanın şəkər kirşanı ilə əvəz etməklə
- şəkər tozunun tərkibinə ekstra sort nişasta, əla buğda unu əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla
- şəkəri tozunun tərkibinə təbaşir, gips, şəkər kirşanı əlavə etməklə və rütubəti azaltmaqla

- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu və mannı yarması əlavə etməklə

224 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şəkərdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
 malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı
 malın istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, malı nemalı, çəkisi orqanoleptiki göstəriciləri
 malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikat, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
 malın qablaşması, markalanması, ştrix kldu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri

225 Rafinad şəkəri şəkər tozu ilə əvəz olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- informasiya saxtalaşdırılması
 çeşid saxtalaşdırılması
 kəmiyyət saxtalaşdırılması
 keyfiyyət saxtalaşdırılması
 kompleks saxtalaşdırılma

226 I və ya II sort qurudulmuş kartof əla sort adı ilə satışa verilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- informasiya saxtalaşdırılması
 çeşid saxtalaşdırılması
 kompleks saxtalaşdırılma
 kəmiyyət saxtalaşdırılması
 keyfiyyət saxtalaşdırılması

227 Süni saqonun identifikasiyası zamanı hansı fərqləndirici xüsusiyyət əsas götürülür?

- külün miqdarı
 qabıq səthinin parçalanması zamanı qaracaların görünməsi
 mikroskop altında dənələrin çox iri və oval formada olması
 mikroskop altında dənələrin piramida şəklində görünməsi
 nəmliyin 11-13% olması

228 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- yetişməni tezləşdirmək məqsədilə nitrat və etilenin əlavə olunması
 qida üçün olan sortların texniki-sortlarla əvəz olunması.

- keyfiyyətsiz məhsulun realizə olunması ;
- tam yetişmiş meyvənin satışı;
- konservant və antibiotiklərdən istifadə olunması

229 Almada çeşid saxtalaşdırılmasının aşkar edilməsi zamanı nişasta hansı yolla təyin edilir?

- alma turşusu damcılatmaqla.
- en kəsiyinə yod damcılatmaqla ;
- en kəsiyinə sirkə turşusu damcılatmaqla ;
- en kəsiyinə qələvi damcılatmaqla ;
- limon turşusunu damcılatmaqla;

230 Bala nişasta patkasının əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur?

- jelatinə reaksiyası.
- oksimetil-furfurol reaksiyası ;
- spirtə reaksiyası ;
- sirkə turşusuna reaksiya ;
- sulfat turşusuna reaksiya ;

231 Bala nişasta və un əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur?

- sirkə turşusuna reaksiya.
- lüqol məhluluna reaksiya ;
- spirtə reaksiya ;
- jelatinə reaksiya ;
- kükürd turşusuna reaksiya ;

232 Aşağıdakı sıraların hansında günəbaxan balının fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir?

- saxaroza 0,5 – 0,8 %, qlükoza 45,0 – 58,0 %, maltoza 5,0 – 8,0%.
- maltoza 0,8 – 2,9 %, fruktoza 37,6 – 44,1 %, qlükoza 52,0 – 56,5 %, saxaroza 0,3 – 0,8 % ;
- üzvi turşular 12 – 16 %, qlükoza 40 – 45 %, qlükoza 1,0 % ;
- qlükoza 60 – 65 %, fruktoza 20 – 25 %, saxaroza 0,5 – 0,9 %;
- fruktoza 39,0 – 44,0 %, maltoza 2,5 – 7,2 %, üzvi alfa qlükoza 2,0 %;

233 Balda keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla aparılır?

- tərkibinə boya maddələrinin əlavə olunması.
- tərkibinə suyun müxtəlif şəkərlərin, yad maddələrin qarışdırılması;
- tərkibinə nişastanın əlavə olunması ;
- tərkibinə sönmüş əhəngin əlavə olunması ;
- çiçək balına şirə balının qarışdırılması ;

234 Aşağıdakı hansı sırada şirə balının çiçək balında fərqləndirici göstəriciləri düzgün verilməmişdir?

- konsistensiyasının qatı yapışqanlı dartınan olması.
- açıq sarı rəngli olması ;
- tərkibində kül elementlərin 1,5 %-ə qədər olması ;
- əhəng suyuna müsbət reaksiya verməsi ;
- tərkibində yalnız küləklə tozlanan bitkilərin tozcuqlarının olması ;

235 Aşağıdakı hansı sırada rafinə edilmiş toz şəkərin adi toz şəkərdən fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir?

- iynəvari kristalların olması;
- rənginin bozuntul-ağ olması.
- reduksiyaedici maddələrin miqdarının çox olması ;
- saxarozanın miqdarının az olması;
- rənginin ağ və ağ-mavi çalarlı olması ;

236 Qağıdalı nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün hansı göstəricilərə əsasən müəyyən edilir?

- 1 sm³ –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və karbohidratların ümumi kütlə payına görə
- 1 dm² –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarına, proteinin miqdarı, ümumi külün kütlə payına görə
- 1 sm² –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı, proteinin miqdarı, ümumi külün kütlə payına görə
- 1 dm³ –də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı, zülalların ümumi kütlə payına görə
- 1 dm² –də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və mineral maddələrin miqdarına görə

237 Kartof nişastasının 1-ci sortunda turşuluq neçə dərəcədir?

- 12 dərəcə
- 14 dərəcə
- 6 dərəcə
- 8 dərəcə
- 10 dərəcə

238 Kartof nişastasının ekstra sortunda turşuluq nece dərəcə olmalıdır?

- 8 dərəcə
- 6 dərəcə
- 15 dərəcə
- 12 dərəcə
- 10 dərəcə

239 Kartof nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 180.0
- 280.0
- 250.0
- 500.0
- 700.0

240 Kartof nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 200.0
- 700.0
- 800.0
- 280.0
- 60.0

241 Kartof nişastasının ekstra sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 40.0
- 60.0
- 50.0
- 70.0
- 100.0

242 Nişasta növləri bir-birindən hansı əlamətlərə görə fərqlənilir?

- nişasta dənələrinin rənginə və böyüklüyünə görə
- nişasta dənələrinin ölçüsünə və formasına görə
- nişasta dənələrinin tərkibinə və böyüklüyünə görə
- nişasta dənələrinin rənginə və formasına görə

- nişasta dənələrinin ölçüsünə və suda yaxşı həll olmasına görə

243 Hansı saxtalaşdırma nişastanın çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- nişastanın bir sortunun digər sortla əvəz etməklə və ya bir növdən alınmış nişasta dənələrini digər nişasta dənələri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat həyata keçirilən saxtalaşmadı
- nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta sortlarını aşağı keyfiyyətli nişasta sortları ilə əvəz edilməsi aparılan saxtalaşmadı

244 Çeşid yolu saxtalaşdırılmış nişastanı təbii nişastadan hansı üsulla ayırd etmək olar?

- nişastanın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və nişastanın tərkibinə olan qaraçaların miqdar sayına görə
- nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və mikroskopla baxmaqla qaraçaların miqdar sayına görə
- nişastanın üzərinə qələvi əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla nişasta dənəciklərinin ölçüsünə görə
- nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə və nişasta dənələrinin formasına görə
- nişastanın üzərinə turşu əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla proteinlərin miqdarına görə

245 Hansı saxtalaşdırma nişastanın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- nişastanın tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar və həmçinin əla sort çovdar unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə bir sıra yabançı əlavələr və həmçinin əla sort buğda unu, təbaşir, soda, gips əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələri və həmçinin gips, soda, qələvi əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə rəngləyici maddələr və həmçinin təbaşir, buğda unu, turşular əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və həmçinin ekstra buğda unu, rəngli maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

246 Hansı saxtalaşdırma nişastanın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif parametrlərdə yol verilən əyintilər hesabına istehlakçının aldadılması hesabına aparılan saxtalaşma
- nişastanın keyfiyyəti haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta növlərini aşağı keyfiyyətli nişasta növləri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

247 Hansı saxtalaşdırma nişastanın məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- əla sort nişasta ilə 2-ci sort nişastanı qarışdırılıb istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişasta və nişasta məhsulları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- nişastanın bir sortunun digər bir sortla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə yeyinti əlavələri və rəngləyici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

248 Aşağıda verilənlərdən hansıları balın çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir?

- bala nişastanın əlavə olunması
- bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunması
- suyun əlavə olunması
- yad maddələrin daxil edilməsi
- balın tərkibinin dəyişdirilməsi

249 Şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasında hansı yad komponentlərdən istifadə edilmir?

- duz
- ksilit və sorbit
- manni yarması
- təbaşir
- gips

250 Aşağıdakı hansı sırada qağıdalı nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 3-8% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub, ölçüsü 5-25 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 5-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, unlu hissəsi ovalvari olub, ölçüsü 15-30 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, unlu hissəsi yumurtavari olub, ölçüsü 12-16 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-20% olmalıdır

251 Aşağıdakı hansı sırada düyü nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması dördbucaqlı olub, ölçüsü 6-12 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 5-9% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, ölçüsü 6-13 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-17% olmalıdır
- forması yumurtavari olub, ölçüsü 5-18 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-18% olmalıdır
- forması ellipsvari olub, ölçüsü 5-10 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 12-15% olmalıdır

252 Aşağıdakı hansı sırada buğda nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 25-40 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması ellipsvari və dairəvi olub, ölçüsü 20-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı və dairəvi olub, ölçüsü 15-20 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, ölçüsü 30-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
- forması altıbucaqlı və ovalvari olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-18% olmalıdır

253 Hansı əlamətlər süni saqonun təbii saqodan fərqləndirir?

- çoxhüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının məsaməli olmasına və hüceyrə qılfında nişasta dənələrinin gözlə görünməsinə görə
- hüceyrəvi quruluşa malik olmamasına, hüceyrə qılfının parçalanması zamanı qaracaların daha çox olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin görünməsi
- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının parçalanması zamanı qaracaların az olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin aydın görünməsi
- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının daha möhkəm olmasına və hüceyrə qılfında qaracaların az olmasına
- tək hüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılfının çoxqatlı olmasına və hüceyrə qılfında qaracaların miqdarının daha çox olmasına

254 Kartof nişastasının əla sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə).

- 15 dərəcə
- 10 dərəcə
- 12 dərəcə
- 14 dərəcə
- 20 dərəcə

255 Qarğıdalı nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 700.0
- 300.0
- 600.0
- 400.0
- 500.0

256 Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 250.0
- 500.0
- 700.0
- 400.0

300.0

257 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış nişastada hansı göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və təhlükəsizlik göstəriciləri
- malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı, sertifikatı
- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- ştrix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri

258 Nişastanın tərkibinə təbaşir, soda və gips əlavə etməklə həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- tibbi spirt və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
- soyuq su və müxtəlif turşular əlavə etməklə
- qaynanmış su və müxtəlif üzvü turşular əlavə etməklə
- isti su və müxtəlif qələvilər əlavə etməklə
- distillə edilmiş su və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə

259 Bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunmasını hansı fiziki-kimyəvi göstəriciyə görə müəyyən etmək olmaz?

- ətirli maddələrin tərkibinə görə
- rənginə görə
- çiçək tozcuqlarının tərkibinə görə
- şəkərin tərkibinə görə
- amin turşularının tərkibinə görə

260 Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə).

- 15 dərəcə
- 25 dərəcə
- 20 dərəcə
- 35 dərəcə
- 10 dərəcə

261 Qarğıdalı nişastasının əla sortunda turşuluq neçə dərəcə olur?

- 25 dərəcə
- 20 dərəcə

- 14 dərəcə
- 10 dərəcə
- 30 dərəcə

262 Nişasta və nişasta məhsullarının saxtalaşdırılması hansı növ saxtalaşma vasitəsilə həyata keçirilir?

- identifikasiya, sertifikatasiya, çeşid və sort
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət və məlumat
- keyfiyyət, kəmiyyət, texnoloji və növ
- kəmiyyət, məlumat, identifikasiya və sort
- məlumat, sertifikatasiya, sort və identifikasiya

263 Hansı metoddan istifadə etməklə balın əsil olması təyin edilir?

- ekspert
- biokimyəvi
- ekspress
- standart
- arbitraj

264 Nişastaya təbaşir, soda və gips qarışdırılmışdır. Bu saxtalaşdırmanı hansı metodla aşkara çıxarmaq olar?

- nişastanın turşuluğunu yoxlamaqla
- nişastaya soyuq su və turşu əlavə etməklə
- nişastaya yod əlavə etməklə
- nişastaya isti su əlavə etməklə
- nişastanın netto çəkisini təyin etməklə

265 Aşağıda qeyd olunan variantların hansında meyvələrin təzəliyini müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan əsas məsələlər göstərilir?

- meyvə növlərinin və sortlarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və meyvə sortlarının saxlanması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin identifikasiyası, meyvə sortlarının identifikasiya, meyvələrin saxtalaşma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının kimyəvi tərkibinin, nişasta sortlarının enerji dəyərliyini və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının homoloji tipliyyətinin, ölçünün və formasının öyrənilməsi və meyvə növlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının qidalılıq və enerji dəyərliyinin öyrənilməsi və meyvə növlərinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi

266 Toxumlu meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvənin daxilində çəyirdəklər yerləşir
- meyvələri şirəli, ətli hissədən və içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 5-ə qədər olur
- meyvəsi yumru, şirəli olub, meyvələrin daxilində xırda çəyirdəklər yerləşir və üzəri qalın meyvə qilafı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və hər birinin üzərində kiçik toxumlar yerləşir və bu toxumların sayı 2-8-ə qədər olur
- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 5-ə qədər olur

267 Çəyirdəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülüb, meyvəsinin daxilində 1-5 ədəd toxum yerləşir.
- meyvələri ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir
- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülüb, daxilində çoxlu miqdarda toxum kamerası vardır
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində 1-7 ədəd toxum yerləşir və belə toxumlar xaricdən qalın meyvə qilafı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri ətli hissədən ibarət olub, içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 1-5-ə qədər olur

268 Göstərilənlərdən hansı qərzəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləridir?

- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 1-3-ə qədər olur
- meyvələri bir toxumlu, üzəri oduncaqlı və dərivari qabıqla örtülüb olmasıdır
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olmuşdur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülüb, meyvəsinin daxilində 2-5 ədəd toxum yerləşir
- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülüb, daxilində isə 1-7 ədəd toxum yerləşir

269 Mürəkkəb giləmeyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləri göstərin.

- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum yerləşir, belə toxumların sayı 1-3-ə qədər olur
- meyvələri ümumi özəyi üzərində yerləşib və hər birinin içərisində kiçik toxumu olan bir neçə xırda və xırda gilələrdən ibarətdir
- meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində yerləşən 1-8 ədəd toxumdan ibarətdir
- meyvələri nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla örtülüb və daxilində bir neçə xırda toxumlar vardır
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində çəyirdəkilər yerləşir və belə çəyirdəklərin sayı 6-8-ə qədər olur

270 Yetişməmiş almaların saxta olmasını hansı yolla təyin etmək olar?

- kəsilməmiş hissəsinə etilen vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə yod vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə antibiotiklər vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə konservantlar vurmaqla

- kəsilmiş hissəsinə spirt vurmaqla

271 Hansı saxtalaşdırma meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli meyvələrin aşağı keyfiyyətli meyvələrlə ilə əvəz etməklə, su, konservantlar, antibiotiklər nitratlar, etilen əlavə etməklə və yetişməmiş formada satmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya meyvələrin sortu və növü haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında dəqiq olmayan məlumatlar verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun, növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə əvə həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

272 Hansı saxtalaşdırma meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun və növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya meyvələrin növü və sortu haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

273 Hansı saxtalaşma meyvələrin məlumat saxtalaşması adlanır?

- meyvələrin sort və növlərinin qidalılıq və enerji dəyərliyi və həmçinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya məhsul haqqında, həmçinin keyfiyyət sertifikatı, gömrük sənədlərində və ştrix kodlarının təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvə həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma

274 Hansı saxtalaşdırma meyvələrin çeşid saxtalaşdırmasıdır?

- məhsulun standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, istehlak və yetişmə dövründə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin müxtəlif sortlarının və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

275 Aşağıdakılardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- yeyinti sortlarının texniki sortla əvəz olunması
- keyfiyyətsiz tərəvəzin satışı
- bir sort tərəvəzin başqa sortla əvəz olunması
- istehlak mərhələsində olan tərəvəzlərin yığım mərhələsində olan tərəvəzlərlə əvəz olunması
- bir növ tərəvəzin başqa növə əvəz olunması

276 Emal edilmiş meyvə-tərəvəzin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid olmayan variantı qeyd edin.

- resepturanın pozulması
- bir növ emal edilmiş meyvə-tərəvəzin digəri ilə əvəz edilməsi
- suyun əlavə olunması
- konservantların və antibiotiklərin qatılması
- keyfiyyətsiz xammaldan istifadə

277 Həqiqi giləmeyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlər hansılardır?

- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülü olub, meyvəsinin daxilində 1-4 ədəd toxum yerləşir
- meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində 1-7 ədəd toxumdan ibarətdir
- meyvəsi nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla əhatə olub, daxilində 1-6-ə qədər toxum vardır
- meyvəsi ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir neçə iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuşdur
- meyvəsi şirəli ətli hissədən ibarət olub, içərisində 5-7 ədəd toxum yerləşən toxum kamerasından ibarətdir

278 Ananasın yetişməsinə əsas hansı göstəricilər ilə müəyyən etmək olar?

- yuxarı yarpaq dəstəsi tünd qırmızı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq qırmızı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin sarı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yuxarı yarpaq dəstəsinə qədər sarı saman rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərinin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə örtən olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin yaşıl-göy rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil-sarı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthi isə tünd sarı rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil tünd qəhvəyi olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə açıq qəhvəyi rəngdə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq çəhrayl rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə tünd qırmızı rəngdə olması ilə

279 Meyvələrin növündən və ölçüsündən asılı olaraq kütəlsini artırmaq üçün hansı saxtalaşma üsulundan istifadə olunur və nəticədə meyvələrin kütləsinin neçə faiz artmasına səbəb olur?

- duzlu suda və yeyinti turşuları əlavə edib saxlamaqla, 15-20%

- soyuq suda və antibiotiklər əlavə edib saxlamaqla, 10-15%
- dondurulmuş suda və nitritlər əlavə edib saxlamaqla, 8-18%
- buzlu suda və yeyinti əlavələri daxil edib saxlamaqla, 10-12%
- isti suda və konservantlar əlavə edib saxlamaqla, 5-10%

280 Meyvələri daha tez satmaq və istehlak rəngini daha tez formalaşdırmaq üçün hansı maddələr vurmaqla həyata keçirilir?

- nitrit və antibiotiklər
- nitrit və nitratlar
- etilen və propilen
- ammoniyak və süd turşuları
- etilen və yeyinti boyaları

281 Nitrit və nitratlar vurmaqla vaxtından əvvəl istehlak rəngini almaqla saxtalaşdırılmış meyvələri hansı göstəricilərə görə müəyyən etmək olar?

- turşa-şirin dada malik olması, çəyirdəyin şirin olması və meyvələrin saplaqdan ayrılmasına görə
- şirin dada malın olmaması, çəyirdəyin yetişməmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
- şirin dada malın olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
- turş dada malik olması, çəyirdəyin acı olması və meyvənin saplaqdan asan ayrılmasına görə
- şirin dada malik olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan gec ayrılmasına görə

282 Meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün hansı üsuldən istifadə etmək məqsədə uyğundur?

- meyvələrin kütəlsinə nitratlar vurub isti suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsinə ölçü tərəzində çəkməklə
- meyvələrin kütəlsinə kəsib yod vurmaqla
- meyvələrin kütəlsinə antibiotik vurub soyuq suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsinə nitritlər vurub duzlu suda yumaqla

283 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış meyvələrdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- malın adı, malı istehsal edən firmanın adı, müəssisənin yerləşdiyi yer, malın miqdarı və meyvələrin emalı üsulları
- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
- malın ştrix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri

284 Bunlardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- qida üçün olan sortların texniki sortlarla əvəz olunması
- bir sort və ya sinif tərəvəzin digəri ilə əvəz olunması
- istehlak yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzin yığım yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzlə dəyişdirilməsi
- bir növün digəri ilə əvəz olunması
- qablaşdırıcı taranın dəyişdirilməsi

285 Göstərilənlərdən hansı meyvə-tərəvəzin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- qurudulmuş şaftalı əvəzinə qurudulmuş əriyin verilməsi
- süni yolla meyvə-tərəvəzin tərkibindəki suyun artırılması
- I sort qurudulmuş kartof II sortla əvəz olunur
- əla sort dondurulmuş çiyələk I sortla əvəz olunur
- dondurulmuş bağ çiyələyi meşə çiyələyi ilə əvəz olunur

286 Cemin sortunun identifikasiyası zamanı hansı orqanoleptiki göstəricilərdən istifadə edilir?

- jeleyəbənzər konsistensiyanın olması
- I sortda yüngül karamelləşmiş şəkər dadının olması
- çeyirdəkli meyvələrin miqdarı
- həll bişmiş giləmeyvələrin miqdarı
- qabığı çatlamış meyvələrin miqdarı

287 Aşağıdakılardan hansı meyvələrin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- məhsulun becərildiyi ölkə
- tam yetişməmiş meyvələrin satışı
- meyvələrin emalı üsulu
- məhsulun adı
- məhsulun miqdarı

288 Aşağıdakı hansı göstərici nitratlı tərəvəzlərin təyininə istifadə olunmur?

- tərəvəzlərin mərkəz hissəsində damarlı toxumların aydın görünməsi
- tərəvəzlərin qabıq hissəsinin yumşaq olması
- tərəvəzlərdə şirin dadın olmaması
- qarpız və yemişdə yetişməmiş toxumların olması
- yaxşı hiss edilməyən dad və ətrin olması

289 Aşağıdakı hansı variant emal edilmiş meyvə-tərəvəzin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- gömrük sənədlərinin saxtalaşdırılması
- çəkiddə əskiklik
- malın adı
- malın miqdarı
- malın yetişdiyi ölkə

290 Quru meyvələrin identifikasiyası zamanı hansı variant əsas götürülür?

- nəmlik 5 – 12 %
- nəmlik 3 – 14 %
- nəmlik 2 – 10 %
- nəmlik 4 – 10 %
- nəmlik 6 – 15 %

291 Aşağıdakı hansı sıradakı parametrlər desert şokoladın fərqləndirici göstəricisi deyil?

- sellülozanın miqdarı 5% -dən az olmayaraq ;
- külün miqdarı 9% -dən az olmayaraq ;
- şəkərin miqdarı 50%-dən az olmayaraq ;
- yağın miqdarı 35%-dən az olmayaraq ;
- zülalın miqdarı 6%-dən az olmayaraq ;

292 Desert şokoladın identifikasiyası zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür?

- tərkibində zülali maddələr yoxdur ;
- tərkibində kakao yağı yoxdur
- tərkibində kakao kütləsi yoxdur
- tərkibində sellüloza yoxdur ;
- tərkibində teobromin yoxdur

293 Aşağıdakı hansı sırada adi şokolada xas olmayan göstərici verilmişdir?

- tərkibində 4%-ə qədər sellülozanın olması
- pH-nın 7-yə bərabər olması
- tərkibində şəkərin miqdarı 55%-dən çox olması
- tərkibində yağın miqdarı 33%-ə qədər olması

tərkibində 55% zülali maddələrin olması

294 Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar edilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- şokolad örtüyünün kütləsinin miqdarı
 turşuluğun miqdarı
 saxarozanın miqdarı
 meyvə - giləmeyvənin suyun miqdarı
 azotlu maddələrin miqdarı

295 Gilas və çiyələyin keyfiyyət saxtalaşdırmasının aşkar edilməsi zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür?

- tərkibində nitratın və nitritlərin olmaması
 meyvənin ölçülərinin standartı uyğun gəlməməsi
 şirin dadın olmaması
 giləs cəyirdəyinin yumşaq, şiyələk toxumlarının üzdə olması
 meyvənin saplaqdan çətin ayrılması

296 İstifadə zamanı xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

297 Şəkərli qənnadı məmulatına aid olan məmulatları göstərin.

- sukat, mürəbbə, karamel, konfet, şərq şirniyyatı və şəkərli şərq şirniyyatı
 meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı, şokolad və kakao tozu, karamel məmulatı, konfet məmulatı və halva
 şokolad və kakao tozu, marmelad, zefir, karamel, tort
 cecem, mürəbbə, sukat, karamel, konfet və vafli məmulatı
 pavidlo, jelle, pestila, karamel, konfet və şəkərli şərq şirniyyatı

298 Kütləsinin emalından asılı olaraq şokolad məmulatı neçə növə bölünür?

- 6.0
 2.0

- 3.0
- 4.0
- 5.0

299 Hansı saxtalaşdırma şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngləndirici maddələr və həmçinin suyun miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin, konservantların, antioksidləşdiricilərin və rəngverici maddələr əlavə etməklə və həmçinin suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksin maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

300 Hansı saxtalaşdırma şokoladın çeşid saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın tərkibinə xüsusi konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptinin pozulması zamanı həyata keçirilən saxtalaşma

301 Şokoladın reseptinin pozulması yolu ilə aparılan saxtalaşma hansı yolla həyata keçirilir?

- şokoladın tərkibindəki aşağı keyfiyyətli antioksidləşdiricilərin yüksək keyfiyyətli antioksidləşdiricilərlə əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki dəyərli komponentləri daha aşağı keyfiyyətli komponentlərlə əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli karbohidratların aşağı keyfiyyətli karbohidratlarla əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli zülali maddələrin aşağı keyfiyyətli zülali maddələrlə əvəz etməklə
- şokoladın yüksək keyfiyyətli növü ilə aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə

302 Hansı saxtalaşdırma şokoladın məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngverici maddələr və antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya şokolad məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokolad məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli şokolad növünün aşağı keyfiyyətli şokolad növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

303 Qeyd olunan hansı saxtalaşdırma şokoladın kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın yüksək keyfiyyətli növünün aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın (kütlesini) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksiki maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələrin, karbohidratlar və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin və rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

304 Şokoladın saxlanma müddətini uzatmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr qatılır?

- turşular
- konservantlar
- qələvilər
- yağabənzər maddələr
- hidro yağlar

305 Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatında kəmiyyət saxtalaşdırılması nəyin hesabına aparılır?

- istehsal texnologiyasının pozulması hesabına
- məhsulun əsl çəkisinin parametrlərindən kənarlaşmaq hesabına
- yüksək keyfiyyətli məhsulun aşağı keyfiyyətli məhsulla əvəz olunması hesabına
- əsas xammalın əlavə xammal hesabına azaldılması
- əla sortun I sortla əvəz olunması hesabına

306 Şəkərli-qənnadı məmulatının hazırlanmasında şəkər tozu, patka, qoz, meyvə-giləmeyvə püresi, müxtəlif içliklər normadan az istifadə edilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- kompleks saxtalaşdırılma
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması

307 Aşağıdakılardan hansı şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması hesab edilmir?

- nəmliyin miqdarının çox olması
- tərkibinin dəyişdirilməsi
- resepturanın pozulması
- yad komponentlərin əlavə olunması
- boya maddələrinin və konservantların əlavə olunması

308 Şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kəmiyyət
- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət

309 Malın mal-qoşma və markalanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- informasiya
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət

310 Malın gömrük sənədlərində təhrif olunmuş məlumatlar verilməsi şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- informasiya
- kəmiyyət
- çeşid
- kompleks

311 Malın ştrix kodu haqqında təhrif olunmuş məlumat şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
- məlumat
- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət

312 Preparat halına salınmamış kakao-tozu əsasən hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- tərkibində yağın kütlə payının -15%-dən az, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının 2% və kül əmsalının – 0,1 -dən az olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının 17%, su ekstraktının pH=6,4, külün kütlə payının-6% və kül əmsalının -0,5 -dən yuxarı olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarının-50%, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-8%, yağın kütlə payının-18%, kül əmsalının-0,2 olması ilə

- tərkibində yağın kütlə payının 18%-dən çox, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının-7%-dən çox və kül əmsalının-0,3 -dən az olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının -20% -dən çox, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-4% və kül əmsalının- 0,4-dən çox olması ilə

313 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şokolada hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın çeşidi və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
- məmulatın adı, məmulatın hazırlandığı firma, malın hansı ölkədə istehsalı, malın miqdarı və kimyəvi tərkibi
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və orqanoleptiki göstəriciləri
- malı istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
- malın qablaşması, markalanması, ştrix kodu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri

314 Şokolad məmulatının saxlanma müddətini artırmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir?

- antioksidləşdiricilər və şəkər
- konservantlar və antioksidləşdiricilər
- yağ və lipidlər
- desifin və fosfatidlər
- konservantlar və kimyəvi yumşaldıcılar

315 Şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı onun kütlədən artırmaq üçün hansı maddələr əlavə edilir?

- yağ və karbohidrat
- şəkər və su
- duz və məhlul
- yağ və süd
- zülal və karbohidrat

316 Şokolad məmulatının saxtalaşdırılması üsulları hansı sırada düzgün olaraq göstərilmişdir?

- keyfiyyət, məlumat, markalanma, ştrix kodlaşma
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- çeşid, məlumat, identifikasiya, ştrix kodlaşma
- kəmiyyət, keyfiyyət, növ, uyğunluq sertifikatı
- məlumat, çeşid, ştrix kodlaşma, markalanma

317 Aşağıda verilmiş hansı göstərici şəkərli – qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- antioksidantların əlavə olunması

- məhsulun adının dəyişdirilməsi
- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azalması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması
- konservantların əlavə olunması

318 Reseptin pozulması ilə aparılan saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- çeşid
- kəmiyyət
- kompleks

319 Şokoladın kütləsini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- keyfiyyət
- qiymət

320 Şokoladın saxlanma müddətini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- informasiya
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət
- çeşid

321 Plitka və baton şokoladlarının netto kütləsinin standartdan aşağı olması şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- kəmiyyət
- kompleks
- keyfiyyət
- qiymət

322 Preparat halına salınmış kakao tozu əsasən hansı göstəricilərlə səciyyələndirilir?

- tərkibində yağın kütlə payı -20%-dən az, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının 8% olması ilə
- tərkibində kakao yağının 20%-dən çox, su ekstraktının pH=5,5 və külün kütlə payının 10% olması ilə
- tərkibində kakao yağının 10%-dən az, su ekstraktının pH=3,0 və külün kütlə payının 7% olması ilə
- tərkibində kakao yağının -15%, su ekstraktının pH=7,0 və külün kütlə payının 9%-ə qədər olması ilə
- tərkibində kakao yağının çox, su ekstraktının pH=9 və külün kütlə payının 9% olması ilə

323 Adi şokolad hansı identifikasiya əlamətləri ilə fərqlənir?

- tərkibində şəkərin miqdarı-65%-dən yuxarı, yağın miqdarı-35%, zülalı maddələrin miqdarı-10% və sellülozanın miqdarı isə 4%-çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-55%-dən yuxarı, yağın miqdarı-33%, zülalı maddələrin miqdarı-5% və sellülozanın miqdarı isə 4%-dən az olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı 50%-dən az olması, yağın miqdarı – 30%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı -5%- çox və sellülozanın miqdarı isə 6%-çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı -30%-dən az olması, yağın miqdarı-25%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-2%-çox, sellülozanın miqdarı isə-1%-dən çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-40%-dən az olması, yağın miqdarı-15%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-3%-dən az və sellülozanın miqdarı isə 10%-dən çox olması ilə

324 Desert şokolad məmulatının fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- tərkibində şəkərin miqdarı-40%-az, yağın miqdarı-20%-dən az, zülalın miqdarı-5%-dən çox və sellülozanın miqdarının isə 12%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən az, yağın miqdarı-35%-dən çox, zülalın miqdarı-6%-dən çox və sellülozanın miqdarının-5%-dən çox olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-30%-dən az, yağın miqdarı-12%-çox, zülalı miqdarın-15%-dən az və sellülozanın miqdarı isə -8%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən çox, yağın miqdarı-38%-dən az, zülalın miqdarı-7%-dən çox və sellülozanın miqdarının 3%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-35%-dən az, yağın miqdarı-25%-dən az, zülalınq miqdarı 4%-dən çox və sellülozanın miqdarı isə 3%-çox olması

325 Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı göstəriciyə görə təyin edilə bilməz?

- azotlu maddələrin miqdarına görə
- konsentratların miqdarına görə
- saxarozanın miqdarına görə
- meyvə-giləmeyvənin kütlə miqdarına görə
- suyun miqdarına görə

326 Müşayiət edici sənədlərdə meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının tərkib göstəriciləri dəyişdirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- çeşid saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma

327 Şəkərli-qənnadı məmulatının informasiya saxtalaşdırılması hansı yolla həyata keçirilir ?

- bir sortun başqası ilə əvəz olunması
- istehsalçının adının dəyişdirilməsi
- qablaşdırıcının çəkisinin artırılması
- bir növ məhsulun digəri ilə əvəz olunması ;
- bir sortun başqası ilə əvəz olunması

328 Unlu qənnadı məmulatlarının saxtalaşdırılması hansı üsullarla həyata keçirilir?

- çeşid, orqanoleptiki, kəmiyyət, məlumat
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- növ, fiziki-kimyəvi, çeşid, məlumat
- məlumat, təhlükəsizlik, çeşid, keyfiyyət
- keyfiyyət, mikrobioloji, çeşid, kəmiyyət

329 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- məmulatın tərkibinə xüsusi yeyinti yağları, rəngvericilər və həmçinin müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın bir növünün digər bir növü ilə, yüksək keyfiyyətli çeşidinin aşağı qiymətli çeşidi və həmçinin emalında istifadə olunan əla sortunun aşağı sortlu unla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, tərkibinə müxtəlif komponentlər, konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif yeyinti boyaları, yad maddələr və həmçinin reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya unlu qənnadı məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

330 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- unlu qənnadı məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, komponentlərin əlavə edilməsi və həmçinin tərkibinə müxtəlif konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin şəkərin miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli unlu məmulatın aşağı keyfiyyətli məmulatla əvəz etməklə və həmçinin tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya məmulat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

331 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- istehlakçıya məmulat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın (kütləsi) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehsalçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma

- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxlanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar və yad maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, müxtəlif komponentlər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

332 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- reseptin pozulması və müxtəlif komponentlər, antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlakçıya unlu qənnadı məmulatları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxtalaşdırılması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- unlu qənnadı məmulatlarının qidalılıq dəyəri, kəmiyyət tərkibi və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

333 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unlu qənnadı məmulatlarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olmuş məlumat verilir?

- malın hansı ölkədə istehsalı, malın tərkibi, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- məmulatın adı, malın hansı ölkədə istehsalı, məmulatın miqdarı, tərkibi və saxlanma müddəti
- məmulatın hazırlanmasında istifadə olunan un sortu, malı nemalı, malın adı, kimyəvi tərkibi
- məmulatın tərkibi, unun sortu, məmulatın çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı
- məmulatı müşahidə edən sənədlər, malın adı, malın miqdarı, orqanoleptiki göstəriciləri

334 Unlu-qənnadı məmulatında unun sortunun identifikasiyasını hansı göstərici təyin etmir?

- pentozanların miqdarı
- maqneziumun miqdarı
- külün miqdarı
- kalsiumun miqdarı
- fosforun miqdarı

335 Unlu qənnadı məmulatının bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət

336 Yağlı-şəkərli peçenyələr hansı növ identifikasiyası əlamətlərilə xarakterizə olunur?

- xüsusi dada və tama malik olması, tərkibindən şəkərin az və istehsalında marqarin yağında istifadə olunması ilə
- xüsusi dada, tama malik olması, tərkibində şəkərin, istehsalında kərə yağından istifadə olunması ilə
- tərkibində şəkərin az, nəmliyin çox və əsasən yağsız hazırlanması ilə
- tərkibində qərzəkli ləpələrin çox, iki təbəqəli və əsasən şəkərli hazırlanması ilə
- yumşaq, nəmliyi çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması ilə

337 Unlu qənnadı məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı unun sort göstəricilərini və saxlanma şəraitinin öyrənilməsi
- məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı un məmulatının növ identifikasiyası, saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- məmulatın çeşid və növünün kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi
- məmulatın növ və çeşidlərinin fiziki-kimyəvi xassələrinin, məmulatın çeşid identifikasiya və orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- məmulatın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi

338 Unlu qənnadı məmulatının növ identifikasiyası əsasən hansı göstərici üzrə aparılır?

- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- mikrobioloji
- histoloji
- təhlükəsizlik

339 Quru peçenyələr üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- tərkibində qərzəkli meyvələrin ləpəsinin olması, qalın təbəqəli və şirin dada malik olması
- tərkibində yağın çox olması, nazik təbəqəli və xırçılıtlı olması
- tərkibində yağın, şəkərin az olması, nazik təbəqəli və xırçılıtlı olması
- tərkibində meyvə-giləmeyvə püresinin çox olması, qalın təbəqəli və yağlı olması
- tərkibində şəkərin çox olması, iki təbəqəli və duzlu olması

340 Qaletlər üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- quru, nəmliyin çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması
- quru, nəmliyin az və əsasən şəkərsiz, yağsız hazırlanması
- yumşaq, nəmliyi çox və əsasən şəkərli, yağlı hazırlanması

- tərkibində şəkərin çox, nəmliyin az və əsasən şəkərli hazırlanması
- tərkibində qərzəkli ləpələrinin çox, iki təbəqəli və yağlı olması

341 Reseptin pozulması ilə həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- çeşid
- kəmiyyət
- kompleks

342 Müxtəlif komponentlərin əlavə edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət
- çeşid

343 Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- çeşid
- kəmiyyət
- kompleks

344 Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilmir?

- konservantların əlavə edilməsi
- bir qablaşdırıcı taranın başqası ilə əvəz edilməsi
- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azaldılması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması
- əlavə edilmiş suyun miqdarının artırılması

345 Elastiki peçenyələr üçün xarakterik növ identifikasiyasını göstərin.

- tərkibində şəkər və yağın çox olması, nəmliyi-15% və əla sort çovdar unundan hazırlanması, səthində isə nöqtəşəkilli dəşiklərin olması

- tərkibində şəkər və yağın bir qədər az olması, nəmliyi-25, nisbətən bərk, açıq rəngli və səthində nöqtəşəkilli dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və yağın bir qədər çox olması, nəmliyi-30%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində dairəvi dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və karbohidratların çox olması, nəmliyi-18%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində ulduzşəkilli dəşiklərin olması
- istehsalında yapışqanlığı yüksək olan əla sort buğda unundan istifadə olunması, xəmirin tərkibində şəkər və yağın çox olması

346 Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə edilən 1-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyasını göstərin.

- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı 450%, pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
- külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı 1,7-2,2%
- külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-250mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,5%
- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-280mq%, pentozanların miqdarı isə-1,4-1,7%
- külün miqdarı 1,0-1,30%, kalsiumun miqdarı-50mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı-1,8-2,5%

347 Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan 2-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyanı göstərin.

- külün miqdarı 0,7-8,5%, kalsiumun miqdarı 65mq%, fosforun miqdarı-445mq%, pentozanların miqdarı-3,5-3,8%
- külün miqdarı 1,0-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%, pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
- külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-450mq%, pentozanların miqdarı-3,5-4,0%
- külün miqdarı 0,6-0,75%, kalsiumun miqdarı-35mq%, fosforun miqdarı-350mq%, pentozanların miqdarı isə -2,5-3,0%
- külün miqdarı 0,5-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%, fosforun miqdarı-70mq%, pentozanların miqdarı 1,4-1,7%

348 Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan əla sort unun xarakterik növ identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- külün miqdarı-0,55-0,70%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-150mq%, pentozanların miqdarı isə 2,5-3,0%
- külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%; fosforun miqdarı-70mq%, pentozanların miqdarı-1,4-1,7%
- külün miqdarı 0,55-0,75, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı isə 1,4-1,7%
- külün miqdarı-0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,2%
- külün miqdarı 0,75-1,25%, kalsiusun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,0%

349 Tamlı mallar insan orqanizminin fəaliyyətinə təsir etmə xarakterinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

350 Aşağıdakı variantların hansında orqanizmin fizioloji proseslərinə birbaşa təsir edən tamlı mallar göstərilmişdir?

- çay, qəhvə, ədviyyələr və tamlı qatmalar
- spirtli içkilər, çay, qəhvə və tütün məmulatları
- ədviyyələr, tamlı qatmalar, çay və qəhvə
- spirtsiz içkilər, sirkə, duz və çay
- sirkə, duz, çay, qəhvə və spirtsiz içkilər

351 Tamlı qatmaları qeyd edin.

- Yeyinti turşuları, souslar, qazlı və qazsız içkilər
- xörək duzu, yeyinti turşuları və souslar
- yeyinti turşuları, xörək duzu, meyvə-giləmeyvə içkiləri
- souslar, yeyinti boyaları, spirtli və spirtiz içkilər
- təbii və mineral sular, yeyinti turşuları və qəhvə içkiləri

352 Hansı sırada spirtsiz içkilər qeyd edilmişdir?

- şirələr, xörək duzu, yeyinti turşuları, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
- təbii və süni mineral sular, şirələr, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
- təbii sular, mineral sular, xörək duzu və çay
- souslar, şirələr, tütün və tamlı qatmalar
- yeyinti turşuları, şirələr, xörək duzu və qəhvə içkiləri

353 Hansı sırada zəif spirtli içkilər düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- kvas, konyak, pivə, çaxır və üzüm şərabları
- pivə, kvas, braqa, buza və ballı içkilər
- ballı içkilər, şərablar, konyak, pivə, buza
- buza, üzüm şərabları, konyak, pivə, ballı içkilər
- braqa, araq, konyak, pivə, buza və üzüm şərabları

354 Spirtli içkiləri göstərin.

- üzüm şərabları, pivə, kvas, konyak və ballı içkilər
- spirt, araq, likör-araq, konyak və üzüm şərabları
- araq, spirt, pivə, kvas, konyak və üzüm şərabları
- likör-araq, konyak, buza, kvas və ballı içkilər
- konyak, likör-araq, braqa, pivə və üzüm şərabları

355 Çayın orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- çayın növ və çeşid identifikasiyasının, çayın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çay sortunun identifikasiyasının öyrənilməsi
- çayın çeşid və növlərinin kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi
- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çayın orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- çayın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi

356 Hansı saxtalaşdırma çayın çeşid saxtalaşdırılmasıdır?

- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli çay sortunun aşağı keyfiyyətli çay sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması ilə əvəz həmçinin tərkibinə konservantlar, antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif çay sortlarına yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

357 Çayın çeşid saxtalaşdırılmasını hansı üsullarla təyin edilir?

- kimyəvi və təhlükəsizlik
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki və identifikasiya
- fiziki-kimyəvi və kimyəvi
- orqanoleptiki və mikrobioloji

358 Çayın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını neçə üsulla təyin etmək olar?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

359 Hansı saxtalaşdırma çayın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə
- çaya müxtəlif bitki əvəzədiciləri əlavə etməklə
- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə
- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə

360 Hansı saxtalaşdırma çayın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
 çaya müxtəlif rəngvericilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 çaya müxtəlif bitkiəvəzədiciləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

361 Hansı saxtalaşdırma çayın məlumat saxtalaşdırılmasıdır?

- çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat etməklə
 çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

362 Çayın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsulla aşkar etmək olar?

- dequstasiya etməklə
 sadəcə ölçü tərəzində çəkməklə
 orqanoleptiki
 fiziki-kimyəvi
 biokimyəvi

363 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çayda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın saxlanması və daşınması haqqında
 malın adı, miqdarı və hansı ölkədə istehsalı haqqında
 malın qidalılıq və kimyəvi tərkibi haqqında
 malın çeşid və növlərinin enerji dəyərliliyi haqqında
 malın xammalı və istehsal texnologiyası haqqında

364 Aşağıdakı hansı sırada “Arabika” qəhvəsini “Robusta” qəhvəsindən fərqləndirən göstərici düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərkibində kofein miqdarının az olması
 qəhvə paxlasının sortu

- qəhvə paxlasının növü (uzunluğu)
- qəhvə paxlasının ölçüləri
- tərkibində zülali maddələrin miqdarının az olması

365 Sirkə turşusuna su əlavə edilməklə saxtalaşdırılma hansı üsulla aşkarlana bilər?

- məhlulda limon turşusunun miqdarı ilə
- məhlulda sirkə turşusunun miqdarı ilə
- məhlulda kəhraba turşusunun miqdarı ilə
- məhlulda etil spirtinin miqdarı ilə
- məhlulda qələvinin miqdarı ilə

366 Spirtsiz içkilərin çeşid saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilir?

- resepturada nəzərə alınmayan komponentlərin əlavə olunması
- bir növ spirtsiz içkinin digər növ içki ilə əvəz olunması
- bir sort spirtsiz içkinin başqa sort içki ilə əvəz olunması
- spirtsiz içkinin su ilə qarışdırılması
- yad maddələrin əlavə olunması

367 Pivəyə sabitləşdirici və su qatışdırılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- kompleks saxtalaşdırılma
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması

368 Məhsulun miqdarı düzgün göstərilməyib. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- çeşid saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- kəmiyyət saxtalaşdırılması

369 Aşağıdakılardan hansı zəif spirtsiz içki növü deyil?

- buza
- konyak
- pivə
- kvas
- braqa

370 İdentifikasiya zamanı keyfiyyətli preslənmiş çayın hansı fərqləndirici xüsusiyyəti əsas götürülür?

- tabletka çayı düz səthin üzərinə tökdükdə təpəcik əmələ gətirməsi
- çayın tərkibində kobud zoğların olmaması
- briket formasında qara məxməri çayın olması
- plitka formasında preslənmiş burulmamış çay yarpaqlarının olması
- yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması

371 Məxməri çay üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- yarpaqlara qara rəngli olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılmır və yarpağın ümumi səthi artmır
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılır və yarpağın ümumi səthi artır
- yarpaqları uzunsov olub, bir-birindən ayrılmır, tərkibində kobud çay zoğları vardır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmır
- yarpaqları dairəvi formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqlı dağılmır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları zərif zoğlardan ibarət olub, tərkibində ekstraktlı maddələr olur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar asanlıqla açılır

372 Preslənmiş çaylar üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- köhnə və kobud çay yarpaqlarından ibarət olub, kolların budalanması zamanı əldə edilən çay yarpaqlarından və zərif zoğlardan hazırlanı
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır və dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılır
- yarpaqları dairəvi formada olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqları açılmır
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları qara rəngdə olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmır

373 Çayın becərdiyi yerin identifikasiyası hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir?

- yarpaqlarının rənginə, tərkibində olan katexin və taninin miqdarına görə
- yarpağının alt səthində yerləşən ağızcıqların miqdarına görə, katexinin və şəkərin miqdarına görə
- yarpaqlarının böyüklüyünə, tərkibində ətrili, maddələrin və katexinin miqdarına görə
- yarpaqlarının səthinin hamarlığına, tərkibində tanin və katexinin miqdarına görə
- yarpaqlarının xırda olmasına, tərkibində katexin və şəkərin miqdarına görə

374 Yaşıl məxməri çayda taninin və kofeinin miqdarını göstərin.

- 2-4%-ə qədər olmalıdır
- 12-17,0%-dən az olmamalıdır
- 15-20,0%-dən çox olmalıdır
- 10-15-ə qədər olmalıdır
- 3-8%-ə qədər olmalıdır

375 Yaşıl məxməri çayda ekstraktlı maddələrin miqdarını qeyd edin.

- 20-25%-dən çox olmamalıdır
- 30-35%-dən az olmamalıdır
- 3-8%-ə qədər olmalıdır
- 5-10%-dən az olmalıdır
- 10-12%-dən az olmalıdır

376 Qara məxməri çayda taninin miqdarını göstərin.

- 10-12%-dən çox olmalıdır
- 8,0-11,0%-dən az olmamalıdır
- 10,0-2,10%-dən çox olmamalıdır
- 3-5%-dən az olmalıdır
- 12,0-15,0%-dən çox olmalıdır

377 Qara məxməri çayda kofeinin miqdarını qeyd edin.

- 3,0-5,0%-dən az olmamalıdır
- 1,8-2,8%-dən az olmamalıdır
- 2,8-3,0%-dən çox olmamalıdır
- 3,0-4,0%-dən çox olmalıdır
- 5,0-6,5%-dən çox olmamalıdır

378 Fiziki kimyəvi üsulla çayın tərkibində olan hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- şəkərin, karbohidratların və zülalların miqdarı
- nəmliyin, kofenin və ekstraktlı maddələrin miqdarı
- tanın, zülal və şəkərin miqdarı
- kofenin, tanının və kənar qarışıqların miqdarı

ekstraktlı maddələrin, yağların və katexinin miqdarı

379 Hansı tamlı mallar orqanizmdə fizioloji proseslərə dolayı yolla təsir göstərir?

- spirtsiz içkilər, spirtli içkilər, sirkə, duz və tamlı qatmalar
- sirkə, duz, ədviyyələr, tamlı qatmalar və spirtsiz içkilər
- tamlı qatmalar, duz, sirkə, tütün və ədviyyələr
- ədviyyələr, sirkə, duz, qəhvə, çay və tamlı qatmalar
- tütün, çay, duz, sirkə, ədviyyələr və spirtli içkilər

380 Qəhvənin əsilliyinin ekspertizası zamanı aşağıdakı qarşıya qoyulan məqsədlərdən hansı düzgün deyil?

- qəhvənin saxtalaşdırılması üsulları və onların aşkar edilməsi metodları
- qəhvənin rənginin identifikasiyası
- qəhvənin növünün identifikasiyası
- qəhvənin yetişdirildiyi yerin identifikasiyası
- qəhvənin sortunun identifikasiyası

381 Aşağıdakı sıralardan hansı qəhvənin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- süni qəhvə paxlalarının hazırlanması
- qəhvənin bir sortunun digər sortla əvəz olunması
- resepturada nəzərdə tutulmayan komponentlərin əlavə edilməsi
- içilmiş qəhvə qalığının əlavə edilməsi
- yad maddələrin və komponentlərin əlavə edilməsi

382 Duzun sortunun təyini və aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı hansı kriteriya əsas götürülür?

- suda həll olan maddələrin miqdarı ilə
- suda həll olmayan maddələrin miqdarı ilə
- tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə
- tərkibindəki turşuların miqdarı ilə
- tərkibindəki yodun miqdarı ilə

383 İçməli suyun identifikasiyası praktiki olaraq hansı yolla müəyyənləşdirilir?

- tərkibindəki mineral duzların miqdarı ilə
- həll olan duzların miqdarı ilə

- həll olmayan duzların miqdarı ilə
- tərkibindəki xlorun miqdarı ilə
- tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə

384 Meyvə nektarlarının identifikasiyası hansı göstərici ilə müəyyənləşdirilir?

- limon turşusunun və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə
- saxarozanın və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
- fruktoza və saxarozanın miqdarının çox olması ilə
- qlükoza və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
- qlükoza və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə

385 Spirtli içkilərin əsilliyinin ekspertizası zamanı hansı məqsəd qarşıya qoyulur?

- spirtli içkinin ştrix kodunun identifikasiyası
- spirtli içkinin növünün identifikasiyası
- spirtli içkinin sortunun identifikasiyası
- spirtli içkinin tərkibinin identifikasiyası
- spirtli içkinin rənginin identifikasiyası

386 Çay kisələrinin həcmi kisə hazırlanan materialın qalınlığı hesabına azaldılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- informasiya saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması

387 Aşağıdakı variantlardan hansı içkilərin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- markalanmada və müşayiətedici sənədlərdə düzəlişlərin edilməsi
- istehlakçının məhsulun çəkisində aldadılması
- möhürlü sənədlərin dəyişdirilməsi
- sənədlərdə düzəlişlərin aparılması
- məhsula saxta ştrix kodunun vurulması

388 Çin çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını qeyd edin.

- 75.0
- 222.0
- 136.0
- 83.0
- 58.0

389 Hind çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.

- 140.0
- 83.0
- 123.0
- 222.0
- 136.0

390 Yapon çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.

- 106.0
- 136.0
- 222.0
- 83.0
- 156.0

391 Qara məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 3%-dən az olmamalıdır
- 8%-dən çox olmamalıdır
- 10%-dən çox olmalıdır
- 12%-dən az olmamalıdır
- 5%-dən çox olmamalıdır

392 Qara məxməri çayın sortundan asılı olaraq ekstraktlı maddələrin miqdarını göstərin.

- 5-8%-dən çox olmamalıdır
- 28-35%-dən az olmamalıdır
- 35-40%-dən çox olmalıdır
- 40-45%-dən çox olmalıdır
- 10-15%-dən az olmalıdır

393 Yaşıl məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 10,5%-dən çox olmalıdır
- 8,5%-dən çox olmamalıdır
- 3,0%-dən çox olmamalıdır
- 5,0%-dən az olmalıdır
- 6,0%-dən çox olmalıdır

394 Qovrulub-üyüdülmüş qəhvənin sortunun identifikasiyası aşağıda göstərilən hansı kriteriya ilə təyin edilə bilməz?

- tərkibindəki külün miqdarı ilə
- refraktometr metodu ilə təyin edilən şəkərin miqdarı ilə
- spektrometrik metodla təyin edilən xlorogen turşusunun miqdarı ilə
- tərkibində inulinin olması ilə
- spektrometrik metodla təyin edilən kofeinin miqdarı ilə

395 Çeşid saxtalaşdırılması zamanı təbii qəhvə hansı komponentlə əvəz oluna bilməz?

- paxlalı bitkilərin toxumları ilə
- zülalla zəngin olan maddələrlə
- müxtəlif tipli bitki kökləri ilə
- şəkərlə zəngin olan maddələrlə
- nişasta ilə zəngin olan maddələrlə

396 Qəhvənin informasiya saxtalaşdırılması zamanı aşağıdakı hansı göstərici dəyişdirilmir?

- məhsulun miqdarı
- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü
- məhsulun adı
- məhsulun becərildiyi ölkənin adı
- məhsulun firma istehsalçısı

397 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı qrup marka konyaklarına aid deyil?

- on ildən az olmayaraq saxlanılmış çox köhnə konyak
- üç ildən az olmayaraq saxlanılmış “üç ulduzlu” konyak
- altı ildən az olmayaraq saxlanılmış konyak
- səkkiz ildən az olmayaraq saxlanılmış əla sort konyak

on ildən az olmayaraq saxlanılmış köhnə konyak

398 İçkinin hazırlanmasında müxtəlif bitkilərin ekstraktlarından istifadə edilib. İdentifikasiya zamanı bu hansı içki kimi qiymətləndirilir?

- viski
- aromatlaşdırılmış çaxırlar
- qazlaşdırılmış çaxırlar
- təbii çaxırlar
- kolleksion çaxırlar

399 Aşağıdakılardan hansı keyfiyyətli preslənmiş çayın fərqləndirici xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- tabletka çayı müstəvi üzərinə töküldükdə düzgün səthli təpəcik əmələ gətirir
- karton taraya qablaşdırılır
- briket şəklində preslənmiş qara məxməri çay
- müəyyən kütlədə plitka şəklində preslənmiş burulmamış yaşıl çay yarpaqları
- yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması

400 Aşağıdakı hansı sırada çayın sort identifikasiyasının təyini metoduna aid deyil?

- tərkibindəki kofeinin spektrofotometrik təyini metodu
- çayda nəmliyin quruducu şkafda təyini metodu
- tərkibindəki ekstraktlı maddələrin refraktometrlə təyini metodu
- tərkibində “qızıl tipsanın” olmasının təyini metodu
- tərkibində kobudlaşmış çay yarpaqlarının olmasının təyini metodu

401 Bitki yağlarının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- bitki yağlarının saxlanma müddətinin, bitki yağlarının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının növünün identifikasiyası, sortunun identifikasiyası, saxtalaşmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- bitki yağlarının növünün identifikasiyası bitki yağlarının qidalılıq dəyərliyinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının sortunun identifikasiyası, bitki yağlarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının saxtalaşma üsullarının bitki yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi

402 Göstərilən hansı identifikasiya əlamətləri günəbaxan yağı üçün xarakterikdir?

- günəbaxan bitkisinin qabığından ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq iki növdə istehsal olunur

- günəbaxan bitkisinin toxumlarında ekstraksiya və presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və hidrafasiya edilmiş istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin kökündən presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq 3 növdə istehsal olunur
- günəbaxan bitkisinin toxumlarında yalnız soyuq presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış formada istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin yarpaqlarından qurutma üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş istehsal edilir

403 Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- bir yağ növünün digər bir növə dəyişdirilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya bitki yağı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

404 Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının, hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- saflaşdırma texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

405 Göstərilən hansı saxtalaşdırma bitki yağının kəmiyyət saxtalaşdırılması hesab edilir?

- hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın parametrlərinin icazə verilmiş normadan artıq kənarlaşması nəticəsində alıcıların aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşma

406 Hansı saxtalaşdırılma bitki yağının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- alıcının məhsul haqqında qeyri dəqiq və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- saflaşdırma və hazırlanma texnologiyası haqqında düzgün olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın markalanması və saxlanma şəraiti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

407 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış bitki yağında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın çəkisi, ölçüsü, sertifikatı və orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
- məhsulun adı, məhsulun istehsalçı şirkətin adı, malın miqdarı və daxil edilmiş qida əlavələri haqqında
- malın ştrix kodu, kimyəvi tərkibi, sertifikatı və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında
- malın sertifikatı, ştrix kodu, qablaşdırılması və saxlanma müddəti haqqında
- malın qablaşdırılması, markalanması və fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında

408 Aparılan ekspertiza zamanı kərə yağının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- kərə yağının çeşid identifikasiyasının və kərə yağının istehsalı zamanı yaranan qüsurların öyrənilməsi
- kərə yağının identifikasiyasının yağın saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- kərə yağının kimyəvi tərkibinin və hansı üsulla saxtalaşdırılmasının öyrənilməsi
- kərə yağının qablaşdırılmasının və markalanmasının standarta uyğunluğunu müəyyən edilməsi
- kərə yağının qidalılıq dəyərliyini və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi

409 Aşağıdakı hansı komponentdən xamanın saxtalaşdırılmasında istifadə edilmir?

- su və pəhriz kəsmiyi
- su və süd
- su və nişasta
- bitki yağı
- kefir

410 Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- tərkibindəki yağın miqdarının azaldılması
- boya maddələrinin əlavə edilməsi
- suyun əlavə edilməsi
- yad komponentlərin əlavə edilməsi
- turşumuş südün turşuluğunun azaldılması

411 Qaymağın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı maddələrdən istifadə olunmur?

- reseptur tərkibinin pozulması
- əlavə şəkərin qatılması
- su ilə qarışdırmaq
- yağlılıq faizini aşağı salmaq

turş südün turşudulması

412 Mnş etibarilə yaęların növ sayını göstərin.

- 6.0
 2.0
 5.0
 4.0
 3.0

413 İdentifikasiya ekspertizası zamanı yaęların hansı göstəricisi refraktometr vasitəsilə təyin edilir?

- efir ədədi
 şüasındırma əmsalı
 yod ədədi
 sabunlaşma ədədi
 turşuluq ədədi

414 Yaęların sıxlıęı təyin edən cihazın adını qeyd edin.

- spirtometr
 piknometr
 refraktometr
 laktodensimetr
 kalorimetr

415 Çeşid identifikasiyası zamanı südün sıxlıęı hansı cihaz vasitəsilə təyin edilir?

- fotometr
 laktodensimetr
 spirtometr
 refraktometr
 kalorimetr

416 İdentifikasiya ekspertizası zamanı yaęların dadı və iyi hansı temperaturda müəyyən edilir?

- 27-29 dr.Selsi
 15-20 dr.Selsi

- 30-38 dər.Selsi
- 10-12dər.Selsi
- 8-10 dər.Selsi

417 İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların hansı göstəricisi piknometr cihazının koməkliyi ilə təyin edilir?

- yağılığı
- sıxlığı
- turşuluğu
- yod ədədi
- şüasındırma əmsalı

418 Qarğıdalı yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qarğıdalı dəninin toxum qılafından yalnız presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmış növdə istehsal edilir
- qarğıdalı kütləsindən presləmə və ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və dezodorasiya edilmiş növlərdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin rüşeymindən yalnız ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış növdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin endospermindən yalnız presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış növdə istehsal olunur
- qarğıdalı dəninin qabığından ekstraksiya və presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir

419 Zeytun yağının (provans) xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- zeytun ağacının meyvə lətinindən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- zeytun meyvəsi lətinindən yalnız soyuq presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmamış növdə istehsal edilir
- zeytun ağacının qabığından ekstraksiya və presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- zeytun ağacının kökündən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hidratasiya edilmiş növdə istehsal edilir
- zeytun ağacının toxumundan isti presləmə yolu ilə alınır və hidratasiya edilmiş növdə istehsal edilir

420 Müxtəlif bitki yağlarının identifikasiya göstəriciləri hansılardır?

- çöküntü, turşuluq, qələvilik, nəmlik və zülul təbiətli maddələr
- rəng, turşuluq, nəmlik, çöküntü və fosfor tərkibli maddələr
- dadı, iy, qələvilik, şəffaflıq və karbohidrat tərkibli birləşmələr
- qələvilik, turşuluq, nəmlik, şəffaflıq və azot tərkibli maddələr
- şəffaflıq, rəng, dad, iy, nəmlik və karbon tərkibli maddələr

421 Şirin kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı – 78-77%, nəmliyi isə 25%-dən az olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5% və ya 82,5%-dir, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda realizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 71-72,5%, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 72,5-81,5%, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- təzə pasterezə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır

422 Südü saxtalaşdırmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr əlavə olunmur?

- bor və salisil turşusu
- limon turşusu və qələvi
- nişasta və soda
- əhəng və gips
- sabun və təbaşir

423 Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- bir növ qatılaşdırılmış südün digəri ilə əvəz edilməsi
- südün normallaşdırılması
- südün bir növünün digəri ilə əvəz edilməsi
- təbii südün yağsız südlə əvəz edilməsi
- bir növ südlü dondurmanın digəri ilə əvəz edilməsi

424 Aşağıdakı hansı göstərici kərə yağının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- aromatizatorların əlavə olunması
- yeyinti əlavələrinin daxil edilməsi
- yağın miqdarının azaldılması
- kimyəvi boyaların əlavə edilməsi
- resepturada nəzərə alınmayan əlavələrin daxil edilməsi

425 Aşağıdakı hansı göstərici pendirlərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- tərkibindəki suyun çox olması
- saxlanma rejiminin pozulması
- tərkibindəki yağın azaldılması
- süd zülalının soya zülalı ilə əvəz olunması
- yetişmənin texnoloji rejiminin pozulması

426 Bitki yağları ilə saxtalaşdırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar?

- üzərinə antioksidləşdiricilər əlavə etməklə
- üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə natrium hidroksid qələvi əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə laurin turşusu əlavə etməklə

427 Voloqda kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətləri hansılardır?

- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71,5%-az, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-82,5%-dən az, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
- təzə pasterizə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5%-çox, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır

428 Aşağıdakı hansı göstərici identifikasiyası zamanı kərə yağına marqarinin qarışdırılmasını təyin etmir?

- tərkibində hidrogenləşdirilmiş yağın çox olması
- boya maddələrinin çox olması
- antioksidləşdiricilərin olması
- yağ turşusunun miqdarının az olması
- laurin turşusunun miqdarının çox olması

429 Yağ mayalanmış və mayalanmamış südlü qaymaqdan istehsal edilir. Tərkibində 61,5%-dən az olmayaraq süd yağı, 35%-dən az olmayaraq su vardır. İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertiza zamanı bu göstəricilər hansı yağa aid edilir?

- Pəhriz yağı
- Buterbrod yağı
- Həvəskar yağı
- Kəndli yağı
- Voloqda yağı

430 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı xamanın identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür?

- xamaya nişasta, kokos yağı əlavə edilmir
- qaymaq kefir ilə mayalanıb
- xama yalnız qaymaqdan hazırlanıb

- qaymaq xüsusi bakteriyalarla mayalanıb
- hazır məhsulda bakteriyaların miqdarı çox olmalıdır

431 Südün tərkibindəki su tamamilə kənar edilmişdir. İdentifikasiya zamanı bu hansı növ süd məhsuluna aid edilir?

- sterilizə edilmiş qatılaşıdırılmış qaymaq
- quru süd
- sterilizə edilmiş qatılaşıdırılmış süd
- dondurma
- qatılaşıdırılmış şəkərli süd

432 Meçnikov qatığının identifikasiyası üçün aşağıdakı verilən rəqəmlərdən hansı düzdür?

- südün 30-38 dərəcə C-də turşudulması
- südün 40-45 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-35 dərəcə C-də turşudulması
- südün 20-25 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-40 dərəcə C-də turşudulması

433 Pendir və süd məhsulları ilə saxtalaşdırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar?

- üzərinə qatı sulfat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə xlorid turşusu əlavə etməklə
- üzərinə qatılaşıdırılmış sulfat turşusu əlavə etməklə

434 İdentifikasiya ekspertizası zamanı südün tərkibində miqdarca daha çox şəkər müəyyən edilmişdir. Bu hansı süddür?

- dəvə südü
- at südü
- inək südü
- camış südü
- keçi südü

435 Ekspertlər tərəfindən müxtəlif çeşid kəsmik məmulatlarının identifikasiyası həyata keçirilmişdir. Bu çeşidlərdən hansının yüksək yağlılığa malik kəsmik məmulatı olmasını necə müəyyən etmək olar?

- tərkibində 17-21% yağın olması ilə
- tərkibində 20-26% yağın olması ilə
- tərkibində 15-20% yağın olması ilə
- tərkibində 12-22% yağın olması ilə
- tərkibində 14-18% yağın olması ilə

436 Turş kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%, az olmamalı
- təzə pasterezə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%%, nəmliyi 16,0%-dən çox olmamalı
- qaymağı yüksək temperaturda pasterezə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%, nəmliyi-20%-dən çox olmalı
- təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-77-78,0%, nəmliyi isə-16%-dən çox olmamalı
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%, nəmliyi -25%-dən çox olmalı

437 Pəhriz kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- təzə pasterezə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%%, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağ, o cümlədən 25%-bitki yağı, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%-dən az, nəmliyi-20%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pasterezə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-52,5%-az, nəmliyi isə- 20%-dən çox olmamalıdır
- turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-77-78%, nəmliyi isə 20%-dən az olmamalıdır

438 Kəndli kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən az olmalı
- turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%-dən az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmalı
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmalı
- təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-70-75%-dən çox, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmamalı
- qaymağı yüksək temperaturda pasterezə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmalı

439 Həvəskar kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -26%-dən az olmalıdır
- turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmamalıdır
- təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pasterezə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-75%-çox, nəmliyi isə 25%-dən çox olmalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmalıdır

440 Hansı kolbasa növünü daha asan saxtalaşdırmaq olur?

- sərvelat kolbasaları
- bişmiş kolbasalar
- bişirilib hissə verilmiş kolbasalar
- yarım hissə verilmiş kolbasalar
- ovçü kolbasaları

441 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı bitki yağlarının identifikasiya göstəricisi deyil?

- fosfor tərkibli və sabunlaşmayan maddələr
- yod ədədi
- turşuluq ədədi
- peroksid ədədi
- suyun miqdarı

442 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı I sort marqarinin identifikasiya göstəricisi deyil?

- konsistensiya və rəng
- tərkibindəki süd fəzası
- iyi və dadı
- dad və konsistensiyası
- dad və rəng

443 Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması anbarın tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- zülalların, karbohidratların və vitaminlər
- tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- ətın saxlanması və daşınması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
- ətın kimyəvi tərkibinin və qidalılıq dəyərliyini öyrənilməsi
- ətın orqanoeptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi

444 Fiziki-kimyəvi metodla saxtalaşdırılmış ətə hansı göstəricilər təyin edilir?

- yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və turşuluq ədəddinin miqdarı
- uçucu yağ turşularının miqdarı, amin-ammonyak azotunun miqdarı və Nesler reaktivi ilə ammonyaka reaksiyası
- nester reaktiv ilə ammonyak reaksiyası, ətın rəngi, bulyonun şəffaflığı və yağın kütlə payı
- yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və amin-ammonyak miqdarı

amin-ammonyak azotunun miqdarı, bulyonun şəffaflığı, ətin konsistensiyası və turşuluğun miqdarı

445 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı ətin identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür?

- heyvanın ölçüləri
- heyvanın yaşı
- heyvanın növü
- heyvanın cinsi
- heyvanın köklüyü

446 Orqanoleptiki metodla saxtalaşdırılmış ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- konsistensiyası, xarici görünüşü, yağın kütlə payı və ətin rəngi
- ətin xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası. İyi, yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
- iyi, dadı, şəffaflığı, suda həll olan yağ turşularının miqdarı və xarici görünüşü
- ətin rəngi, bulyonun şəffaflığı, yağın kütlə payı və ətin xarici görünüşü
- ətin rəngi, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və yağ turşularının miqdarı

447 Ətin tərkibində neçə amin turşusu olur?

- 10.0
- 8.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

448 Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması onların tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- tam dəyərli zülalların, doymuş və doymamış yağ turşuların miqdarından
- tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- zülalların, karbohidrogenlərin və vitaminlərin miqdarından
- karbohidratların, yağların və ekstraktiv maddələrin miqdarından
- üzvü turşuların, yağların və mineral maddələrin miqdarından

449 Ətin saxtalaşdırılması zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri hiss üzvlərinin köməkliyi ilə təyin edilmir?

- bulyonun şəffaflığı və iyi
- ətin tərkibindəki yağın kütlə payı

- ətın xarici görünüşü
- ətın rəngi, iyi
- ətın konsistensiyası

450 Kolbasanın identifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı hansı orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə diqqət yetirilmir?

- iyi və dadı
- kimyəvi tərkibi
- konsistensiyası
- en kəsiyinin görünüşü
- xarici görünüşü

451 İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı təzə ətın hansı fiziki-kimyəvi göstəriciləri əsas götürülmür?

- ətın mikrobioloji tədqiqat əsasında təzəliyinin təyini
- ətdə turşuluğun təyini
- ətdə uçucu yağ turşularının miqdarının təyini
- Nesler reaktivi ilə ammonyaka reaksiyası
- bulyonda mis 2-sulfat reaksiyası

452 Ət yarımfabrikatlarının istehsalında ət cəmdəyinin aşağı qiymətli hissələrindən istifadə olunub. Resepturanın tərkibi pozulub. Konservant və antibiotiklər əlavə olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- çeşid saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma

453 Bunlardan hansı identifikasiya zamanı nərə balığının fərqləndirici əlaməti kimi qiymətləndirilmir?

- döş üzgəcləri baş tərəfdə, qarın üzgəcləri anal dəliyinin yanında
- başı balacadır
- bədəni uzunsovdur
- başı uzunsov, böyük və qalxanabənzər sümüklə örtülüdür
- bel üzgəci bir dənədir və quyruq hissəsində yerləşir

454 İdentifikasiya zamanı diri balığın orqanoleptiki göstəricilərindən hansı əsas götürülmür?

- xəstəlikləri
- ölçüləri
- konsistensiyası
- iyi və dadı
- xarici görünüşü

455 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı aşxana toyuq yumurtasının identifikasiya göstəricisi deyil?

- yumurtanın ağı sıxdır, ayrı-ayrı hissələrdən ibarət ola bilər
- yumurtanın qabığına tək-tək nöqtələrin və ya çirkli zolaqların olmasına yol verilir
- yumurtanın qabığına markalanma yoxdur və ya yumurtlama tarixi göy rəngdə göstərilib
- yumurta sarısı mərkəzdə yerləşib, sarının pərdəsi zəifdir və tez partlayır
- yumurta qabığının və ümumi səthinin 8/1-i qədər ləkələrin, nöqtələrin və ya zolaqların olmasına yol verilir

456 Aşağıdakı hansı göstərici yumurtanın informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- daxil edilmiş yeyinti əlavələri (antibiotiklər)
- saxlanma şəraitinin pozulması
- yumurtanın kateqoriyası
- məhsulun firma istehsalçısı
- məhsulun miqdarı

457 İnək və öküz ətinin identifikasiya əlamətləri ətin hansı göstəricilərinə görə xarakterizə olunur?

- ətin yumşaq, dadlı, mineral və vitaminlərlə zəngin olmasına görə
- ətin rəngi və yağlılığı ilə
- ətin yüksək qidalılıq enerji dəyərliyinə malik olmasına görə
- ətin iyi, dadı və zülallarda zəngin olması ilə
- ətin zərif, elastik və orqanizm tərəfindən daha yaxşı həzm olmasına görə

458 Ətin identifikasiyası heyvanlarda hansı göstəricilər üzrə aparılır?

- heyvanın cinsi, yaşı, südlü olması, ətinin rəngi və ətinin kök olması
- heyvanın növü, cinsi, yaşı, köklük dərəcəsi və termik vəziyyəti
- heyvanın yaşı, növü, köklük dərəcəsi, çox yeməsi və çox süd verməsi
- heyvanın köklük dərəcəsi, növü, yaşı, ətin rəngi və yağlı olması
- ətin növü, yaşı, ətinin rəngi və yağlı olması

459 Eyniləşdirmə dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- məhsulun sertifikatlaşdırılması
- məhsulun ona verilmiş gigiyenik sertifikatla tutuşdurulması
- məhsulun standartlaşdırılması
- məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması
- məhsulun saxtalaşdırılması

460 Göstərilənlərdən hansı eyniləşdirmə üçün xas olan funksiyalardır?1.təsdiq etmə; 2.idarəedici; 3.nişanverici; 4.məlumatlandırıcı; 5.təyinedici; 6.analiz etmə;

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

461 Eyniləşdirmənin subyektlərini qeyd edin.1.ticarət müəssisələri; 2. istehsalçılar; 3.əmtəələr; 4.xidmətlər; 5.istehlakçılar; 6.məhsullar; 7.məlumatlar; 8.qiymətli kağızlar

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

462 Eyniləşdirmənin obyektlərini qeyd edin.1.ticarət müəssisələri; 2. istehsalçılar; 3.əmtəələr; 4.xidmətlər; 5.istehlakçılar; 6.məhsullar; 7.məlumatlar; 8.qiymətli kağızlar

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

463 İdentifikasiyanın funksiyalarının verildiyi variantı qeyd edin.

- istiqamətləndirici funksiya

- idarəedici funksiya
- təsdiqləyici funksiya
- qeyd edilən bütün funksiyalar
- məlumatlandırıcı funksiya

464 Eyniləşdirmənin subyektlərinin göstərildiyi düzgün variant hansıdır?

- istehlakçılar
- istehsalçılar
- ticarət müəssisələri
- göstərilənlərin hamısı eyniləşdirmənin subyektləridir
- alıcılar

465 İdentifikasiyanın obyektləri hansı variantda düzgün olaraq göstərilmişdir?

- məhsullar
- məlumatlar
- əmtəələr və xidmətlər
- göstərilənlərin hamısı identifikasiyanın obyektləridir
- qiymətli kağızlar

466 İstehlakçı eyniləşdirməsi hansı məqsəd ilə aparılır?

- məhsulun sortunun təyin olunması məqsədi ilə aparılır
- əmtəənin keyfiyyətinin müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır
- təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır
- məhsul və ya xammalın istifadə imkanlarının təyini məqsədi ilə aparılır
- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır

467 Əmtəə partiyası eyniləşdirməsi nədir?

- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- istehlakçının əmtəə haqqında qeyridəqiq və yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsidir
- məhsulun istehsalçısının müəyyən edilməsidir
- təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığına müəyyən edilməsidir

468 Çeşid eyniləşdirməsi:

- məhsulun istehsalçısının müəyyən edilməsidir
- əmtənin keyfiyyətinin müəyyən edilməsidir
- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığına müəyyən edilməsidir
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərhləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyridəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsidir

469 Sort eyniləşdirilməsi

- istehlakçının əmtəə haqqında qeyridəqiq və yanlış informasiya ilə aldadılmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanı təyin etmək üçün həyata keçirilir
- təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsus olmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- məhsulun normativtexniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunu təyin etmək üçün həyata keçirilir
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərhləşdirən çeşidə məxsus olmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir

470 Xüsusi eyniləşdirmə müəyyən etmək məqsədi ilə həyata keçirilir.

- əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanı
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyridəqiq və ya yanlış məlumat ilə aldadılmasını
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərhləşdirən çeşidə məxsusluğunu
- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını
- məhsulun normativtexniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunu

471 Məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması necə adlanır?

- eyniləşdirmə
- saxtalaşdırma
- sertifikatlaşdırma
- standartlaşdırma
- ratifikasiya

472 Eyniləşdirmənin istiqamətverici funksiyası nəyi həyata keçirir?

- əmtənin müşayiətedici sənədlərində qeyd edilmiş məlumatla həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyinin təsdiq edilməsini
- malın markasında göstərilmiş informasiya ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyinin təsdiq edilməsini
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi məlumatın çatdırılmasını
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, eləcə də mal partiyasına oxşarlığını
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət etməsini

473 Eyniləşdirmənin məlumatverici funksiyası nədən ibarətdir?

- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret mal partiyasına oxşarlığını müəyyən etməkdən
- əmtəənin markasında, müşayiətedici sənədlərində göstərilmiş informasiyanın həmin
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə oxşarlığını müəyyən etməkdən
- bazar münasibətləri iştirakçılarında lazımi informasiyanı çatdırmaqdan
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət etməkdən

474 Eyniləşdirmənin təsdiq etmə funksiyası:

- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, həmçinin mal partiyasına oxşadır
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət edir
- məhsulun keyfiyyətini xarakterizə edir
- əmtəənin markasında və onu müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilmiş məlumat ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- bazar münasibətləri iştirakçılarında lazımi məlumatı çatdırır

475 Eyniləşdirmənin idarəedicisi funksiyası:

- əmtəəni müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilmiş informasiya ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- əmtəənin markasında göstərilmiş məlumatla həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, o cümlədən mal partiyasına oxşadır
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət edir
- bazar münasibətləri iştirakçılarında lazımi informasiyanı çatdırır

476 Əmtəə, qiymətli kağızlar, informasiya, xidmət eyniləşdirmənin nəyi hesab edilir?

- metodları
- növləri
- funksiyaları
- obyektləri
- subyektləri

477 Ticarət müəssisələri, istehsalçılar, istehlakçılar eyniləşdirmənin

- metodlarıdır
- növləridir
- obyektləridir
- subyektləridir

funksiyalarıdır

478 İnformasiya eyniləşdirməsi nədir?

- məhsulun normativ texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunun təyin edilməsidir
- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- əmtəənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanın təyin edilməsidir
- istehlakçının əmtəə haqqında qeyridəqiq və yanlış məlumat vasitəsilə aldadılmasının müəyyənləşdirilməsidir
- məhsulun realizə edilməsinin qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığına müəyyən edilməsidir

479 Təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsus olmasını müəyyən edən eyniləşdirmə hansıdır?

- informasiya eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi

480 Aşağıdakı variantların hansında əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsus olmasını müəyyənləşdirmək məqsədi ilə həyata keçirilən eyniləşdirmə növü göstərilmişdir?

- informasiya eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- kəmiyyət eyniləşdirməsi

481 Məhsulun normativ texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğun olmasını təyin edən eyniləşdirmə növünü göstərin.

- keyfiyyət eyniləşdirilməsi
- çeşid eyniləşdirilməsi
- istehlakçı eyniləşdirilməsi
- sort eyniləşdirilməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirilməsi

482 Hansı eyniləşdirmə növü verilmiş məhsulun realizə olunmasını qadağan edən məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edən eyniləşdirmədir?

- keyfiyyət eyniləşdirməsi

- əmtə partiyası eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə
- çeşid eyniləşdirməsi

483 İstehlakçının əmtə haqqında qeyridəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyənləşdirilməsi məqsədi ilə aparılan eyniləşdirmə növünü qeyd edin.

- xüsusi eyniləşdirmə
- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi

484 Qeyd edilən variantların hansı istehlakçının müəyyən həddə yol verilən yayınma normalarından əmtənin parametrlərinin görünə biləcək həddə yayımlarla aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılan eyniləşdirmə növünü əks etdirir?

- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə
- kəmiyyət eyniləşdirməsi

485 Verilən hansı eyniləşdirmə növü istehlakçının aşağı keyfiyyətli məhsulların yüksək keyfiyyətli məhsul qiymətinə satılaraq aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədini daşıyır?

- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi
- qiymət eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə

486 Göstərilən hansı metod identifikasiya nəticələrinin insanın hiss orqanları vasitəsilə müəyyən edilməsi zamanı tətbiq edilir?

- ekspress metod
- ekspert metodu
- laboratoriya metodu
- sensor metod

test metodu

487 Göstərilən hansı metod identifikasiya nəticələrinin texniki ölçmə cihazları və xüsusi reaktivlər vasitəsilə müəyyən edilməsi zamanı tətbiq edilir?

- ekspress metod
 ekspert metodu
 sensor metod
 laboratoriya metodu
 test metodu

488 Aşağıdakı variantların hansında müasir dövrdə gömrük laboratoriyasında tətbiq edilən yeni ekspertiza növü qeyd edilmişdir?1.baytarlıq; 2.ekoloji; 3.tibbi; 4.eyniləşdirmə; 5.sanitargigiyenik

- 1.0
 2.0
 5.0
 4.0
 3.0

489 Məhsulun eyniləşdirilməsini həyata keçirmək məqsədi ilə öyrənilən əsas göstəriciləri seçin.1.fiziki-kimyəvi; 2.mikrobioloji; 3.bioloji; 4.orqanoleptiki; 5.kimyəvi; 6.fiziki; 7.biokimyəvi; 8.biofiziki; 9.təhlükəsizlik

- 1,4,9
 4,6,8
 3,5,7
 1,2,4
 5,7,9

490 Məhsulun xarici görünüşünü əks etdirən əsas göstəriciləri seçin.1.rəngi; 2.dadı; 3.iyi; 4.forması; 5.turşuluğu; 6.səthin vəziyyəti; 7.həzm olunması; 8.həcmi; 9.məsəməliyi

- 5,8,9
 3,6,9
 2,5,7
 1,4,6
 4,7,8

491 Eyniləşdirmə ekspertizası zamanı tətbiq olunan metodları qeyd edin.1.test; 2.əmtəəşünas-texnoloji; 3.biokimyəvi; 4.orqanoleptiki; 5.fiziki-

kimyəvi; 6.mikrobioloji; 7.ölçü; 8.fiziki; 9.kimyəvi; 10. biofiziki; 11.histoloji

- 8,9,10
- 3,6,9
- 1,3,11
- 1,4,7
- 8,9,10

492 Ölçü metodunun yarımqruplarının adını qeyd edin.1.test; 2.əmtəşünas-texnoloji; 3.biokimyəvi; 4.histoloji; 5.fiziki-kimyəvi; 6.mikrobioloji; 7.ölçü; 8.fiziki; 9.kimyəvi; 10. biofiziki; 11. orqanoleptiki

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

493 Sadəlik, çox baha olmama və daha tez şəkildə aparılma hansı metodun üstün cəhətlərini əks etdirir?

- mikrobioloji metodun
- biofiziki metodun
- əmtəşünas-texnoloji metodun
- orqanoleptiki metodun
- biokimyəvi metodun

494 Orqanoleptiki metod üçün xarakterik olan üstün cəhətləri seçin.1.daha tez sona çatır; 2.çox baha başa gəlməsi; 3.sadəlik; 4.ucuz başa gəlir; 5.təkrar olunması; 6.ölçü dəqiqliyi; 7.mürəkkəblik; 8.dəqiqlik; 9.çox zaman tələb etməsi; 10.qeyri-dəqiqlik; 11.subyektivlik; 12. əlverişlidir

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

495 Ölçü metodu üçün xarakterik olan üstün cəhətləri seçin. 1. daha tez sona çatması; 2.sadəlik; 3.ucuz başa gəlməsi; 4.alınan nəticələrin təkrar olunması; 5.obyektivlik; 6.qeyri-dəqiqlik; 7.subyektivlik; 8.əlverişlilik; 9.alınan nəticələrin müqayisə edilə bilməsi; 10.nəticələrin təkrarlana bilməməsi; 11.nəticələrin müqayisə edilməməsi

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

496 Test metodu üçün səciyyəvi olan üstün cəhətləri qeyd edin. 1.subyektivlik; 2.əlverişlilik; 3.metodun az vəsait tələb etməsi; 4.obyektivlik; 5. sadəlik; 6.qeyri-dəqiqlik; 7.metodun az vaxt tələb etməsi; 8.nəticələrin təkrarlanan olması; 9.nəticələrin müqayisə edilə bilməsi; 10.alınan nəticələrin təkrarlanan olmaması; 11.alınan nəticələrin müqayisə edilə bilməməsi

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

497 Məlumat saxtalaşdırılması zamanı aşağıda qeyd olunan hansı göstəricilər dəyişdirilə bilər? 1.məhsulun adı; 2.məhsulun istehsal edildiyi ölkənin adı; 3.məhsulu istehsal edən şirkətin adı; 4.məhsulun kəmiyyəti

- 3.4
- qeyd olunanların hamısı
- 1.2
- 2.3
- 1.4

498 Göstərilənlərdən hansı ölçü metodunun yarımqruplarıdır?

- kimyəvi
- əmtəəşünas-texnoloji
- biokimyəvi, mikrobioloji
- göstərilənlərin hamısı
- fiziki

499 Qeyd edilən hansı cəhət orqanoleptiki metodun üstün olmasını göstərir?

- əlverişli olması
- az vaxt tələb etməsi
- ucuz olması

- bütün qeyd edilən cəhətlər
- sadə olması

500 Texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək hansı metodun məqsədi hesab edilir?

- test metodunun
- biofiziki metodun
- orqanoleptiki metodun
- əmtəəşünas-texnoloji metodun
- ölçü metodunun

501 Aşağıda verilmiş hansı tələblərə fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizasında seçilən göstəricilər cavab verməlidir?

- konkret növ üçün eynicinsli qrup mallarının adının tipikliyi
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanıla bilməsi
- nəticələrin obyektivliyi
- verilmiş bütün tələblərə cavab verməlidir
- alınmış nəticələrin digər metodla yoxlanıla bilməsi

502 Malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığını və təhlükəsizlik dərəcəsini təyin etmək məqsədi ilə istifadə olunan metod hansıdır?

- orqanoleptiki
- histoloji
- mikrobioloji
- test
- ölçü

503 Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinə əsasən həyata keçirilən eyniləşdirmə ekspertizası zamanı seçilmiş göstəricilərin cavab verdiyi tələbləri göstərin. 1.konkret növ üçün eynicinsli qrup malların adı tipik olmalı; 2.alınmış nəticələr obyektiv olmalı; 3.alınmış nəticələr digər metodla yoxlanılmalı; 4.nəticələr laboratoriyada təkrarən yoxlanılmalı; 5.malların xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti nəzərə alınmalı; 6.təhlükəsizlik göstəriciləri obyektiv olmalı; 7. mikrobioloji göstəricilər daha obyektiv olmalı; 8.eyni qrupa aid olan mallar qeyri-tipik olmalı; 9.alınmış nəticələr laboratoriyada təkrarən yoxlanılmamalı; 10. orqanoleptiki göstəricilər dəqiq olmalı

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

6,8,9,10

504 Aşağıda qeyd olunmuş hansı göstəricilərə görə məhsulun orqanoleptiki göstəricilərə əsaslanaraq aparılan çeşid saxtalaşdırılması həyata keçirilir?
1.rəngi; 2.dadı; 3.iyi; 4. konsistensiyası; 5. turşuluğu; 6. həzm olunması; 7. daxili quruluşu; 8. xarici görünüşü; 9.özlülüyü; 10.yağlılığı; 11.enerji dəyəri; 12. məsaməliliyi; 13.qidalılıq dəyəri

1,2,3,9,11,13

2,4,5,7,10,12

3,5,7,9,10,13

1,2,3,4,7,8

5,6,7,10,11,12

505 Qazanc məqsədilə istehlakçını aldatmağa yönəlmiş fəaliyyət nəyin məqsədi hesab edilir?

unifikasiya

utilizasiya

eyniləşdirmə

saxtalaşdırma

sertifikatlaşdırma

506 Verilənlərdən düzgün olmayan variantı seçin.

saxtalaşdırmanın 6 növü var

istehlakçı dəyərində və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma informasiya saxtalaşdırılması hesab edilir

kompleks saxtalaşdırma özündə iki və daha çox saxta malların daxil olmasını xarakterizə edən saxtalaşdırma

texnoloji və satışqabağı kompleks saxtalaşdırmanın yarımqruplarıdır

formalaşma yerinə görə kompleks saxtalaşdırma 2 yarımqrupa bölünür

507 Yanlış ifadəni qeyd edin.

dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır

kompleks saxtalaşdırmanın 2 yarımqrupu var

mənşəcə əvəzedicilərin 2 qrupu var

malın istehsal olunduğu ölkə və şirkət barəsində istehlakçıya yalan informasiyanın verilməsilə aparılan saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırılması hesab edilir

məhsulun dadı, iyi, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü onun orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilir

508 Göstərilənlərdən hansı düzgündür?

- mənşəcə əvəzedicilərin 3 qrupa bölünür
- yalnız xarici əlamətlərin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma məlumat saxtalaşdırılması hesab edilir
- saxtalaşdırmanın 4 növü var
- kəmiyyət saxtalaşdırılması dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilir
- kompleks saxtalaşdırmanın 4 yarımqrupu mövcuddur

509 Aşağıda verilən hansı göstəcilər məhsulun orqanoleptiki göstəriciləri üzrə həyata keçirilən çeşid saxtalaşdırılması zamanı əsas götürülür?

- dadı, qoxusu, rəngi
- daxili quruluşu
- xarici görünüşü
- verilənlərin hamısı
- konsistensiyası

510 Saxtalaşdırma hansı əsas qruplara bölünür?

- təsnifat və kəmiyyətə görə
- keyfiyyət və təsnifata görə
- əmtəə xarakteristikalarına və yerinə görə
- texnoloji və qiymətə görə
- qiymət və keyfiyyətə görə

511 Saxtalaşdırma neçə əsas qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

512 Aşağıdakılardan hansı saxtalaşdırmanın “yerinə görə” qrupuna aiddir?

- təsnifat
- keyfiyyət
- çeşid
- texnoloji
- kəmiyyət

513 Göstərilənlərdən hansı saxtalaşdırmanın “yerinə görə” qrupuna aid edilir?

- çeşid
- kəmiyyət
- təsnifat
- istehlakqabağı
- keyfiyyət

514 “Qiymət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
- çeşidinə görə
- təsnifatına görə
- əmtəə xarakteristikalarına görə
- kəmiyyətinə görə

515 “Çeşid saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
- kəmiyyətinə görə
- təsnifatına görə
- əmtəə xarakteristikalarına görə
- çeşidinə görə

516 “Keyfiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
- kəmiyyətinə görə
- təsnifatına görə
- əmtəə xarakteristikalarına görə
- çeşidinə görə

517 “Kəmiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- təsnifatına görə
- keyfiyyətinə görə
- çeşidinə görə
- əmtəə xarakteristikalarına görə

kəmiyyətinə görə

518 “Məlumat saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- çeşidinə görə
 təsnifatına görə
 keyfiyyətinə görə
 əmtəə xarakteristikalarına görə
 kəmiyyətinə görə

519 Göstərilənlərdən hansı saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aid edilmir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
 qiymət saxtalaşdırması
 çeşid saxtalaşdırması
 texnoloji saxtalaşdırma
 keyfiyyət saxtalaşdırması

520 Aşağıdakı variantların hansı saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aid deyil?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
 məlumat saxtalaşdırması
 çeşid saxtalaşdırması
 istehlakqabağı saxtalaşdırması
 keyfiyyət saxtalaşdırması

521 Saxtalaşdırma haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- Saxtalaşdırma 3 əsas qrupa bölünür
 “İstehlakqabağı saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
 Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər 3 növə ayrılır
 “Kəmiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
 “Çeşid saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir

522 Hansı variantda saxtalaşdırma haqqında düzgün olmayan ifadə göstərilmişdir?

- “Texnoloji saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir
 “Keyfiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir

- Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Xidmətlər, mallar, pul nişanələri, tarixi faktlar və sənədlər saxtalaşdırmanın subyektləridir
- “İstehlakqabağı saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir

523 Saxtalaşdırmanın obyektləri göstərilən düzgün variantı seçin. 1.mallar; 2.xidmətlər; 3.yol nişanları; 4.sənədlər; 5.hüquqi şəxslər; 6.baş ekspertlər; 7.pul nişanələri; 8.maliyə və mühasibat hesabları; 9.fiziki şəxslər; 10.tarixi faktlar; 11. azad ekspertlər; 12.məlumat sistemləri; 13.milli sertifikatlar

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

524 Variantlardan hansı səhvdir?

- xidmətlər, mallar, pul nişanələri, maliyə və mühasibat hesabları, tarixi faktlar və sənədlər saxtalaşdırmanın obyektləridir
- məlumat saxtalaşdırılması zamanı malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı, malın miqdarı, tərkib hissəsi, malın saxlanma şəraiti və müddəti haqqında məlumatlar təhrif olunur
- müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırmasıdır
- çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər 3 növə ayrılır

525 Hansı variantda saxtalaşdırmanın obyektləri göstərilmişdir?

- mallar və xidmətlər
- tarixi faktlar və sənədlər
- maliyə və mühasibat hesabları
- göstərilənlərin hamısı
- pul nişanələri

526 Hansı məhsullar keyfiyyət saxtalaşdırmasının əsas obyektləri hesab edilir? 1.tərkibi vitaminlərlə zənginləşdirilmiş məhsullar; 2.tərkibində karbohidrat az olan qida məhsulları; 3.resepturası pozulmuş ərzaq məhsulları; 4.yağla zəngin olan qidalar; 5.müxtəlif əlavələr edilmiş yeyinti məhsulları; 6. zülalla zəngin olan qida məhsulları; 7.tərkibində mineral maddələr azlıq təşkil edən qida məhsulları; 8.zəngin mineral maddələrdən ibarət yeyinti məhsulları; 9.yağsızlaşdırılmış qidalar

- 1,4
- 6,8
- 7,9

- 3,5
 2,6

527 Hansı fikir düz deyil?

- müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
 təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
 malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma məlumat saxtalaşdırılmasıdır
 məhsulun tamamilə və qismən yad əlavələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırmasıdır
 dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır

528 Qeyd edilən cavab variantlarından hansı düzdür?

- suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırılmasıdır
 məhsulun tamamilə və ya qismən yad əlavələrlə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma kəmiyyət saxtalaşdırmasıdır
 çeşid saxtalaşdırılması zamanı malın adı, istehsal olduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı barəsindəki məlumatlar təhrif olunur
 dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
 kəmiyyət saxtalaşdırması zamanı malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verilir

529 Keyfiyyət saxtalaşdırılması haqqında qeyd edilən hansı fikir düzgün hesab edilmir?

- keyfiyyət saxtalaşdırması məhsulu tamamilə və ya qismən yabançı əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 keyfiyyət saxtalaşdırması təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 keyfiyyət saxtalaşdırması dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 keyfiyyət saxtalaşdırması malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 keyfiyyət saxtalaşdırması suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

530 Hansı variantda malın əlamətlərinə əsasən aparılan saxtalaşdırma zamanı əsas götürülən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir? 1.fiziki göstəricilər; 2.kimyəvi göstəricilər; 3.dadvermə qabiliyyəti; 4.qablaşdırması; 5.həzm olunması; 6. orqanoleptiki göstəricilər; 7.enerjivermə qabiliyyəti; 8.mikrobioloji göstəricilər; 9.texnoloji göstəricilər

- 8,9
 2,5
 1,3
 4,6
 3,7

531 Səhv variantı qeyd edin.

- çeşid saxtalaşdırması zamanı tətbiq edilən əvəzedicilər 2 qrupa bölünür
- malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma kəmiyyət saxtalaşdırmasıdır
- çeşid saxtalaşdırması bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda
- çeşid saxtalaşdırmasının obyektində müxtəlif imitatorlar istifadə edilə bilməz
- saxtalaşdırılmış malların üstünlük təşkil edən təbii mallar üçün analoji olan qiymətlərlə satışı, saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətdən aşağı qiymətlə satışı zamanı qiymət saxtalaşdırması baş verir

532 Çeşid saxtalaşdırması haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilir?

- çeşid saxtalaşdırması zamanı malı istehsal edən ölkənin adı, istehsalçı şirkətin adı və ünvanı haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış informasiya verilir
- çeşid saxtalaşdırmasının obyektində müxtəlif imitatorlar istifadə edilə bilməz
- çeşid saxtalaşdırması zamanı 3 qrup əvəzedici istifadə edilir
- çeşid saxtalaşdırması bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedicisi ilə tam və qismən əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- çeşid saxtalaşdırması zamanı malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verilir

533 Taxıl dənələrini bir-birindən fərqləndirən səciyyəvi əlamətlərin düzgün olaraq göstərildiyi variantı qeyd edin. 1.Xarici görünüşü; 2.Bioloji xüsusiyyətləri; 3.Ölçüsü; 4.Histoloji xüsusiyyətləri; 5.Rəngi; 6.Botaniki xüsusiyyətləri; 7.Dadı; 8.Kimyəvi tərkibi; 9.İyi; 10.Konsistensiyası; 11.Zülalların miqdarı; 12.Karbohidratların miqdarı; 13.Yağların miqdarı

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

534 Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün biokimyəvi və mikrobioloji metodlar istifadə edilir
- Yumşaq buğdanın 5 sinfi ayırd edilir
- Buğdanın 5-ci sinfi ərzaq məqsədi ilə istifadə edilə bilər
- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 1000 ədəd dənənin kütləsidir
- Bərk buğdanın 6 sinfi ayırd edilir

535 Səhv variantı müəyyən edin.

- Buğdanın 5-ci sinfi ərzaq məqsədi ilə istifadə edilə bilər
- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 1000 ədəd dənənin kütləsidir

- Yumşaq buğdanın 6 sinfi ayırd edilir
- Bərk buğdanın 5 sinfi ayırd edilir
- Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini şüşəvariliyinə əsasən müəyyən etmək olar

536 Göstərilənlərdən hansı düz deyil?

- Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılmasını aşkarlamaq üçün fiziki-kimyəvi, orqanoleptiki və texniki metodlar istifadə edilir
- Buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- Taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqları əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırması hesab edilir
- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 100 ədəd dəninin kütləsidir
- Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini şüşəvariliyinə və dəninin natura kütləsinə görə ayırd etmək mümkündür

537 Düzgün variantı müəyyən edin.

- Buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- Suvaşqanlıqın miqdarına görə buğda dəninin çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu ayırd etmək qeyri-mümkündür
- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 100 ədəd dəninin kütləsidir
- Saxtalaşdırılmış taxıl dənələrini müəyyən edərkən histoloji və biofiziki metodlar tətbiq edilir
- Buğda dəninin həzm olunma qabiliyyətinə görə onun çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu ayırd etmək mümkündür

538 Aşağıda göstərilən xüsusiyyətlərdən hansı taxıl dənisi üçün spesifik hesab edilir? 1. dəninin orqanoleptiki göstəriciləri; 2.1000 ədəd dəninin kütləsi; 3.dəninin fiziki göstəriciləri; 4.dəninin saxlanma şəraiti; 5.dəninin kimyəvi göstəriciləri

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

539 Aşağıda göstərilən hansı göstəricilərə görə düynünün çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu aşkar etmək mümkündür? 1.dəninin natura kütləsi; 2.zibil qarışığının miqdarı; 3.dəninin tərkibində olan zülalların miqdarı; 4.dəninin tərkibində olan karbohidratların miqdarı; 5.dəninin qəhvəyi rəngli olması; 6.1000 ədəd dəninin kütləsi; 7.suvaşqanlıqın miqdarı; 8.dəninin zərərvericilərlə zədələnməsi; 9.dəninin açıq sarı rəngli olması; 10.kənar qarışıqların miqdarı; 11.şüşəvarilik

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

4,8,9

540 Aşağıda göstərilən hansı göstəricilərə görə buğdanın çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu aşkar etmək mümkündür? 1. dənin natura kütləsi; 2. şüşəvarilik; 3.həzm olunması; 4.1000 ədəd dənin kütləsi; 5. dənin zərərvericilərlə zədələnməsi; 6.dənin tərkibində olan zülalların miqdarı; 7.dənin tərkibində olan karbohidratların miqdarı; 8.suvaşqanlıqın miqdarı; 9.keyfiyyəti; 10.endospermin miqdarı; 11.mineral maddələrin miqdarı

7,8,9,10

5,7,10,11

3,4,6,11

1,2,8,9

2,3,5,6

541 Bərk buğda dənələri üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini seçin. 1.sünbülü doludur; 2.sünbülü yaxşı inkişaf etmişdir; 3.qılçıqları uzundur; 4.dənələri yumurtavaridir; 5.dənələri uzunsovdur; 6.sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir; 7.somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır; 8.somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır; 9. somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır; 10.sünbülü boşdur; 11.qılçıqları əyilmiş; 12.sünbülün saqqalcığı yaxşı inkişaf etmişdir; 13. qılçıqları qısadır; 14.dənələri yumrudur; 15. somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır; 16.sünbülsüzdür; 17.dənələri ovaldır

1,12,13,15,17

5,11,12,15,16

2,4,8,10,11

1,3,5,6,7

2,9,10,13,14

542 Yumşaq buğda dənələri üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini seçin. 1.sünbülü uzundur; 2.dənələri uzunsov, dairəvi olur; 3.sünbülü boşdur; 4.dənin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür; 5.qılçıqları qısadır; 6.dənələri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olur; 7.somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır; 8.somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır; 9.dənin uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür; 10.sünbülü doludur; 11.qılçıqları uzundur; 12.saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir; 13.somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır; 14.sünbülsüzdür; 15.qılçıqları əyilmişdir; 16.dənələri yumurtavari, uzunsovdur; 17.somatik hüceyrələrində 44 xromosom vardır; 18.saqqalcıq yaxşı inkişaf etmişdir; 19.somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır; 20. sünbülü yaxşı inkişaf etmişdir

8,9,12,13

10,11,18,19

1,2,7,15

3,4,5,6

14, 16,17,20

543 Aşağıdakı variantların hansında buğda dəninin tip və yarım tiplərə bölünməsi zamanı əsas götürülən xüsusiyyətlər qeyd edilmişdir? 1.fizioloji;

2.morfoloji; 3.texnoloji; 4.sitoloji; 5.botaniki; 6.bioloji; 7.histoloji

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

544 Göstərilənlərdən hansı üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır?

- arpa
- qarabaşaq
- arpa
- darı
- buğda

545 Hansı taxıl dənisi üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 30-40 qramdır?

- yulaf
- qarabaşaq
- darı
- buğda
- arpa

546 Aşağıda göstərilən hansı taxıl üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 20-30 qramdır?

- arpa
- buğda
- darı
- yulaf
- qarabaşaq

547 Qeyd olunanlardan hansı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 4-7 qramdır?

- arpa
- yulaf
- qarabaşaq
- darı

buğda

548 Hansı variantda 1000 ədəd dənin kütləsi 35-45 qram təşkil edən taxıl dənı göstərilmişdir?

- buğda
 yulaf
 qarabaşaq
 arpa
 darı

549 Variantlardan hansı səhvdir?

- yaxşı yuyulan kleykovinin olması buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətidir
 buğda üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 30-40 qramdır
 qarabaşaq üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır
 darı üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 10-15 qramdır
 buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir

550 Qablaşdırma zamanı satışa verilən taxıl kisəsinin dibinə müəyyən miqdarda çay qumu əlavə edilmiş, daha sonra isə kisə taxıl dənləri ilə doldurulmuşdur. Bu zaman hansı saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir?

- keyfiyyət saxtalaşdırması
 qiymət saxtalaşdırması
 kompleks saxtalaşdırma
 kəmiyyət saxtalaşdırması
 çeşid saxtalaşdırması

551 Aşağıda göstərilmiş variantlardan səhv olanı hansıdır?

- yulaf üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 20-30 qramdır
 qarabaşaq üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır
 arpa üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 35-45 qramdır
 buğda üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 15-20 qramdır
 yulaf üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 20-30 qramdır

552 Hansı sırada taxıl dənlərinin orijinallığının müəyyən edilməsi məqsədilə həyata keçirilən ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələlər düzgün şəkildə qeyd edilmişdir? 1.eyniləşdirilmənin təyin edilməsi üsul və metodlarının öyrənilməsi; 2.morfoloji quruluşun öyrənilməsi; 3.saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin təyin edilməsi üsul və metodlarının öyrənilməsi; 4.orqanoleptiki göstəricilərin öyrənilməsi; 5.kimyəvi tərkibin öyrənilməsi; 6.fiziki-

kimyəvi göstəricilərin öyrənilməsi; 7.saxlanma şəraitinin öyrənilməsi; 8.saxlanma zamanı baş verən tərkib dəyişikliklərinin öyrənilməsi; 9.anatomik quruluşun öyrənilməsi; 10.təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi

- 4,6
- 8,1
- 2,5
- 1,3
- 7,9

553 Hansı sırada taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etməyən göstəricilər qeyd edilmişdir? 1. yapışqanlı maddənin miqdarı; 2.şüşəvarilik; 3.natura çəkisi;4. cücərməş dənələrin miqdarı; 5.zibil qarışıqlarının olması; 6.çəhrayı dənələrin olması; 7.dən qarışıqlığının olması; 8.cücərməş və xırda dənələrin olması; 9.taxılın tipi; 10.xarab olmuş dənələrin miqdarı; 11. zədələnmiş dənələrin olması; 12.taxıl böcəklərinin olması

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

554 Cavab variantlarında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- bərk buğdanın sünbülü dolu olur
- arpa üçün 1000 ədəd dənənin kütləsi 35-45 qramdır
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
- hamısı düzgündür
- qarabaşaq üçün 1000 ədəd dənənin kütləsi 18-20 qramdır

555 Düzgün olmayan cavab variantını müəyyən edin.

- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
- darı üçün 1000 ədəd dənənin kütləsi 4-7 qramdır
- yumşaq buğdanın qılçıqları uzun olur
- yulaf üçün 1000 ədəd dənənin kütləsi 20-30 qramdır

556 Aşağıda qeyd edilən fikirlərdən hansı yanlış hesab edilmir?

- yulaf üçün 1000 ədəd dənənin kütləsi 40-50 qramdır

- bərk buğdanın qılçıqları qısadır
- darı üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 15-20 qramdır
- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- yumşaq buğdanın qılçıqları uzun olur

557 Buğda dənləri üçün göstərilən fikirlərdən hansı yanlış hesab edilir?

- bərk buğdanın qılçıqları qısadır
- buğda üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 30-40 qramdır
- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- yumşaq buğda dənləri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olur
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur

558 Çovdar dənini neçə tipə bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

559 Qliadin və qliyutenin zülalları yapışqanlı maddəyə hansı xüsusiyyəti verir?

- bərkimə
- şişmə
- qısalma
- dartılma
- uzanma

560 Buğda dənindən sonra ikinci əhəmiyyətli dən hansı sayılır?

- qarabaşaq
- qarğıdalı
- arpa
- çovdar
- vələmir

561 Dəninin naturası dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- verilmiş kütlədə onun həcmi
- verilmiş çəkiddə onun həcmi
- verilmiş həcmdə onun naturası
- verilmiş həcmdə onun kütləsi
- verilmiş kütlədə onun həcmi

562 Natura nə ilə ifadə olunur?

- kiloqramla
- tonla
- metrle
- qramla
- milliqramla

563 Çovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır?

- rəngi, qoxusu
- dadı, nəmliyi
- ziyanvericilərlə siraətlənməsi
- qeyd edilənlərin hamısı
- çirklənmə dərəcəsi

564 Eyniləşdirməsi aparılan taxıl dənələrinin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir?

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

565 Eyniləşdirmə ekspertizası aparılan buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəcik şəklindədir?

- 5 mkm
- 7 mkm
- 8 mkm
- 10 mkm
- 6 mkm

566 Ekspertiza edilən çörək taxıl dənələrinin nişasta dənəcikləri neçə mkm hüdudunda dəyişir?

- 1-20 mkm
- 1-40 mkm
- 1-50 mkm
- 1-60 mkm
- 1-30 mkm

567 Yumşaq buğda dənələrində suyun udulması bərk buğda dənələrinə nisbətən neçə dəfə artıq olur?

- 6.0
- 7.0
- 4.0
- 2.0
- 8.0

568 Eyniləşdirmə ekspertizası aparılan buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

569 Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən dən nümunəsinin identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Alınmış nəticələrdə zülalların faiz miqdarının nə qədər olması nümunənin buğda dəninə aid olmasını göstərir?

- 0.07
- 0.25
- 0.27
- 0.15
- 0.25

570 Yarmalar üçün qeyd edilənlərdən hansı səhvdir?

- Mannı yarması 3markada buraxılır
- Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
- Mannı yarması dənin endosperm hissəsindən ibarətdir

- Mannı yarması dənin endosperm hissəsindən ibarətdir
- Arpa yarması ölçülərinə görə 2 nömrədə buraxılır

571 Yarmalar üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- Mannı yarması 3 markada buraxılır
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır
- Quruluşundan asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
- hamısı düzgündür
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır

572 Hansı variant səhvdir?

- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
- Qarabaşaq yarması 3 çeşiddə istehsal olunur
- Formasından asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
- Poltava yarması ölçülərinə görə 7 nömrədə buraxılır
- Arpa yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır

573 Göstərilənlərdən hansı səhv hesab edilir?

- Arpa yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
- Mannı yarması 3 markada buraxılır
- Qarabaşaq yarması 5 çeşiddə istehsal olunur
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır

574 Variantlardan hansı səhvdir?

- Mannı Yarması 3 markada buraxılır
- Qarabaşaq Yarması 3 çeşiddə istehsal olunur
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
- Bütün variantlar doğrudur
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır

575 Qeyd edilən variantlardan hansı doğrudur?

- Mannı yarması 2 markada buraxılır

- Qarabaşaq yarması 5 çeşiddə istehsal olunur
- Perlova yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır
- Doğru variant yoxdur
- Poltava yarması ölçülərinə görə 2 nömrədə buraxılır

576 Müxtəlif yarma növlərini bir-birindən tam fərqləndirən cəhətləri seçin. 1.xarici əlamətləri; 2.qidalılıq dəyəri; 3.nişasta dənələrinin forması; 4.rəngi; 5.ölçüsü; 6.morfoloji əlamətləri; 7.xlorofil dənələrinin forması; 8.orqanoleptiki göstəricilər; 9.identifikasiya göstəriciləri; 10.daxili əlamətləri; 11.fiziki-kimyəvi göstəriciləri; 12.təhlükəsizlik göstəriciləri

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

577 Hansı variantda 1№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir? 1.dairəvi formalıdır; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 4.meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir; 5. qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.oval formalıdır; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.bütöv və xırdalanmış olur; 11. iri hissələrə bölünmüş nüvəlidir; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru dənələri olur; 14.rəngi ağ olur; 15. parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülüdür; 16.tez bişir; 17.bircinslidir

- 1,4,5,8,14
- 3,4,7,9,10
- 7,8,9,14,16
- 4,10,13,15,17
- 2,6,8,11,12

578 2№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini seçin. 1.dairəvi formalıdır; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmişdir; 4.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 5.qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.oval formalıdır; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir; 11.iri hissələrə bölünmüş nüvəlidir; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru dənələri olur; 14.rəngi ağ olur; 15.çiçək qılafından tam ayrılmışdır; 16. çiçək qılafından qismən ayrılmışdır; 17.iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

- 2,4,10,13,14,16
- 3,4,6,7,9,10
- 1,2,5,8,11,16
- 5,10,12,14,16,17
- 1,3,6,13,15,17

579 3 və 4№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini müəyyən edin. 1.dairəvidir; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmişdir; 4.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 5.qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.ovalşəkillidir; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır; 11.pardaxlanmış olur; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru şar formalıdır; 14.rəngi ağ olur; 15.çiçək qılafından tam ayrılmışdır; 16. çiçək qılafından qismən ayrılmışdır; 17.iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

- 3,5,13,16,17
- 3,4,9,10,13
- 1,2,11,14,17
- 5,6,8,10,12
- 4,5,7,15,17

580 Aşağıdakılardan hansı müxtəlif yarmaları bir-birindən tam fərqləndirən cəhət hesab edilmir?

- xarici əlamətləri
- xlorofil dənələrinin forması
- identifikasiya göstəriciləri
- ölçüsü
- nişasta dənələrinin forması

581 1№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri verilməyən variantı göstərin.

- rüşeymdən tamamilə azad edilmiş olur
- dairəvi formalı və qismən cilalanmış olur
- oval formalı və cilalanmış olur
- bütöv və xırdalanmış olur
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş olur

582 2№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilməyən variant hansıdır?

- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- ağ rəngli və iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- cilalanmış və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- açıq sarı və oval formalıdır
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir

583 Aşağıdakı identifikasiya göstəricilərindən hansı 1№-li Poltava yarması üçün xarakterikdir?

- oval formalı və cilalanmışdır
- hamısı xarakterikdir
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- bütöv və xırdalanmışdır
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir

584 2№-li Poltava yarması üçün hansı fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri xarakterikdir?

- rüşeymdən tamamilə azad edilmiş olur
- qeyd edilənlərdən hamısı
- cilalanmış və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarət olur
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş olur
- açıq sarı və oval formalı olur

585 Hansı cavab variantı 3 və 4№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini əks etdirmir?

- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir
- ovalşəkillidir və rüşeymdən qismən azad edilmişdir
- müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- yumru şar formalıdır və cilalanmışdır
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir

586 3 və 4№-li Poltava yarması üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini müəyyən edin.

- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir
- hamısı səciyyəvidir
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- yumru şar formalıdır və cilalanmışdır
- müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır

587 Hansı variant M markalı mannı yarmasını başqa mannıdan fərqləndirən göstərici hesab edilmir?

- ağ rəngli və yumrudur
- çox gec bişir
- bircinsli konsistensiyaya malikdir
- qısa zamanda bişir
- parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür

588 M markalı mannı yarması üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı doğrudur?

- ağ rəngli və yumrudur
- hamısı doğrudur
- bircinsli konsistensiyaya malikdir
- qısa zamanda bişir
- parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür

589 T markalı mannı yarması üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün deyil?

- yarımparıltılıdır
- şüşəvaridir
- sarıdır
- iti küncüldür
- küt küncüldür

590 Aşağıdakı identifikasiya göstəricilərindən hansı T markalı mannı yarmasına aid edilmir?

- sarı rəngdə olma
- ağımtıl-boz rəngdə olma
- yarımparıltılıq
- iti küncülük
- şüşəvarilik

591 Hansı identifikasiya göstəriciləri M markalı mannı yarmasını digər markalı mannıdan fərqləndirir? 1.dairəvidir; 2.qəhvəyi rəngdədir; 3.ağ rənglidir; 4.yumrudur; 5.parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür; 6.tez bişəndir; 7.bircinslidir; 8.yarımşüşəvaridir; 9.parıltılı, toxum təbəqəsi ilə örtülüdür; 10.gec bişəndir; 11.bərk konsistensiyalıdır; 12.şüşəvaridir; 13.boz rəngdədir; 14.yumşaq konsistensiyalıdır; 15.şarşəkillidir; 16.sarı rəngdə parlaq, sellüloza təbəqəsi ilə örtülüdür; 17. parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülüdür

- 8,10,13,14,17
- 3,4,5,6,7
- 3,12,14,15,17
- 4,6,8,11,16
- 1,2,9,10,12

592 T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini düzgün olaraq qeyd edin. 1.yarımşüşəvaridir; 2.iti küncüldür; 3.küt küncüldür; 4.ağ rənglidir; 5.parıltılıdır; 6.dairəvidir; 7.boz rənglidir; 8.tez bişəndir; 9.şüşəvaridir; 10.sarı rənglidir; 11.parıltısızdır; 12.gec bişəndir; 13.yarımparıltılıdır; 14.şarşəkillidir; 15.bərk konsistensiyalıdır; 16.yumşaq konsistensiyalıdır; 17.düzbucaqlıdır

- 1,3,5,7
- 2,9,10,13
- 4,5,9,17
- 1,12,14,16
- 6,8,11,15

593 1, 2 və 3№-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansı variantda göstərilmişdir? 1.dairəvidir; 2.ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.qismən cilalanmışdır; 4.cilalanmır; 5.bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda olur; 6.meyvə və toxum qılafından tamamilə azad edilmişdir; 7.meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir; 8.yaxşı cilalanmışdır; 9.çiçək və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən ibarətdir; 10.orta böyüklükdə kiçik doğranmış halda olur; 11.çiçək qışasından tamamilə azad edilmişdir; 12.rüşeym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarətdir; 13.müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış halda olur; 14. oval formalıdır; 15. ellips formalıdır

- 2, 3,7,11
- 4,7,11,13
- 1,3,5,6
- 4,5,12,15
- 8,9,10,14

594 İstehsalçılar M markalı mannı yarmasını T markalı mannı yarması ilə əvəz etməklə saxtalaşdırmışlar. Bu saxtalaşdırmanın hansı növüdür?

- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması

595 Yüksək keyfiyyətli yarma sortlarını aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırmadır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması

596 Yarma məhsullarına müxtəlif kənar, üzvi qarışıqlar əlavə etməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı növ saxtalaşdırmadır?

- məlumat saxtalaşdırması

- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

597 Qarabaşaq yarmasına xarab olmuş yarma dənələrinin əlavə edilməsi nəticəsində aparılan saxtalaşdırma hansıdır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

598 Mannı yarmasına nüvələri zədələnmiş yarma dənələri əlavə edilib qablaşdırılmışdır. Bu zaman hansı saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

599 Yarma məhsullarına müxtəlif cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

600 Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı metodlar tətbiq edilir? 1.biokimyəvi metod; 2.fiziki-kimyəvi metod; 3.test metodu; 4.ölçü metodu; 5.orqanoleptiki metod; 6.əmtəəşünas-texnoloji metod; 7.mikrobioloji metod

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

601 Yarma məhsulları informasiya yolu ilə saxtalaşdırılarkən təhrif olunan nədir? 1.malın miqdarı; 2.yarmanın sortu; 3.yarmanın növü; 4.məhsulun keyfiyyəti; 5.malın tərkibi; 6.malın çeşidi; 7.yarmanın ölçüsü; 8.malın aldığı sertifikatların adı; 9.malın adı; 10.istehsalçı firmanın adı; 11.firmanın ünvanı

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

602 Hansı göstərici 1, 2 və 3№-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricisidir?

- müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış halda olur
- meyvə-toxum qılafından qismən azad edilmiş olur
- çiçək qişasından tamamilə azad edilmiş olur
- qeyd edilən bütün göstəricilər
- cilalanmamış olur

603 Buğda unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici xüsusiyyətləri seçin.1.suda həll olan hemisellülozanın miqdarca çox olması; 2.yuyulan yapışqanlı maddənin yoxluğu; 3.yapışqanlı maddənin dartınma qabiliyyətinin yoxluğu; 4.suda həll olan hemisellülozanın miqdarca az olması; 5.unun bozumtul-krem rəngində olması; 6.yaxşı yuyulan yapışqanlı maddənin olması; 7.unun bozumtul-ağ rəngli olması

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

604 Eyniləşdirmə üçün nəzərdə tutulan nəmliyi 9–13% olan unun əlverişsiz şəraitdə saxlanması zamanı nə baş verir?

- turşuyur
- acılaşır
- heç nə baş vermir
- kiflənilir
- şirinləşir

605 Hansı variantda buğda ununun bütün sortlarını bir–birindən fərqləndirən əlamətlər göstərilmişdir? 1.tərkibində zolaqların çox olması; 2.fermentlərin çoxluğu; 3.orqanoleptiki göstəriciləri; 4.fiziki–kimyəvi göstəriciləri; 5.suda həll olan hemisellülozanın çox olması; 6.vitaminlərin

çoxlugu; 7.yapışqanlı maddənin varlığı; 8.külün çox olması; 9.tərkibi; 10.xassələri

- 1,4
- 9,1
- 3,5
- 2,7
- 6,8

606 İdentifikasiya ekspertizası üçün götürülən unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

- unda turşuluq artır
- un acılaşıır
- keyfiyyətə müsbət təsir edir
- unda külün miqdarı dəyişir
- unda turşuluq azalır

607 İdentifikasiya ekspertizası aparılarkən qeyri-əlverişli şəraitdə saxlanılan unun istifadəsi zamanı əsasən nə baş verir?

- zülallar parçalanır
- yağlar parçalanır
- karbohidratlar parçalanır
- nəmlik azalır
- küllük artır

608 1-nci sort buğda unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün şəkildə göstərilən variantı seçin. 1.ağ-sarıya çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,3%; 3.turşuluq 2-3 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 0,6%; 6.turşuluq 3,7-4,2 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 0,5%; 9.turşuluq 3,0-3,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 30%; 11.külün miqdarı 0,75%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 27%; 13. yapışqanlı maddənin miqdarı 15%; 14.külün miqdarı 0,25%; 15.ağ, bəzən boza çalan rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.turşuluq 4,5-5,5 dərəcə

- 8,9,13,15
- 1,9,10,11
- 2,3,4,15
- 5,6,12,16
- 1,7,14,17

609 2-nci sort buğda unu üçün xarakterik olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün şəkildə göstərilən variantı seçin. 1.ağ-sarıya çalan, boz və qəhvəyi rəngli; 2.külün miqdarı 1,25%; 3.turşuluq 2,5-3,0 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 3,5%; 6.turşuluq 3,5-

4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı -20%; 8.külün miqdarı - 2,5%; 9.turşuluq 4,0-4,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı -15%; 11.külün miqdarı - 1,75%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı -17%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı -22%; 14.külün miqdarı - 5,25%; 15.turşuluq 2,0-2,5 dərəcə

- 1,9,12,14
- 1,2,4,9
- 1,3,5,7
- 1,6,8,10
- 1,11,13,15

610 Kəpəkli buğda ununa xas olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansılardır? 1.ağ-sarıya çalan və ya qəhvəyi rəngli; 2.külün miqdarı - 1,25%; 3.turşuluq 4,5-5,0 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı -25%; 5.külün miqdarı - 2,0%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı -20%; 8.külün miqdarı - 3,5%; 9.turşuluq 4,0-4,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı -30%; 11.külün miqdarı - 4,0%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı -17%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı -28%; 14.bozumtul rəngli; 15.turşuluq 2,0-2,5 dərəcə

- 1,2,4,6
- 1,3,5,7
- 1,5,13,15
- 10,11,14,15
- 8,9,12,14

611 Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin kəpəkli buğda unundan götürüldüyünü göstərir?

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

612 Ekspertiza laboratoriyasında unun identifikasiya ekspertizası keçirilərkən küllülük neçə faiz olmalıdır ki, unun kəpəkli buğda unu olması müəyyən edilsin?

- 4,0%
- 2,0%
- 4,5%;
- 3,3%
- 2,7%

613 Ekspert-əmtəəşünaslar onun identifikasiya ekspertizasını həyata keçirmişlər. Külün miqdarca neçə faiz olması nümunənin 1-ci sort buğda ununa aid olmasını göstərir?

- 3,15%
- 0,75%
- 1,25%
- 2,53%
- 1,75%

614 Ekspertiza laboratoriyasında un nümunəsinin identifikasiya ekspertizası keçirilən zaman turşuluq neçə dərəcə alınmalıdır ki, nümunənin 1-ci sort buğda ununa aid olduğu aşkarlansın?

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

615 Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin 2-ci sort buğda unundan götürüldüyünü göstərir?

- 4,5-5,0 dərəcə
- 2,0-2,5 dərəcə
- 4,04,5 dərəcə
- 2,5-3,0 dərəcə
- 1,5-2,0 dərəcə

616 Ekspertiza laboratoriyasında onun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman külün miqdarı neçə faiz olmalıdır ki, onun 2-ci sort buğda unu olması bəlli olsun?

- 3,0%;
- 1,25%
- 2,0%
- 0,75%
- 3,25%

617 Una müxtəlif kənar, üzvi, mineral qarışıqlar əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma növü hansıdır?

- çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

618 Unun tərkibinə yad təbiətli qeyri-qida əlavələri daxil etməklə saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu hansı növ saxtalaşdırmaadır?

- çeşid
- keyfiyyət
- məlumat
- kompleks
- kəmiyyət

619 İstehsalçılar buğda ununun tərkibinə təbaşir əlavə edib satışı buraxmışlar. Bu zaman hansı saxtalaşdırma aparılmışdır?

- məlumat saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

620 Satışa tərkibinə əhəng əlavə edilmiş un partiyası daxil olmuşdur. Aparılan saxtalaşdırma növünü göstərin.

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- məlumat
- qiymət
- çeşid

621 Mağazalara daxil olmuş ikinci sort buğda ununun partiyasına kəpək əlavə etməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırmaya misaldır?

- kompleks
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- məlumat

622 İstehsalçı firma unun tərkibinə müxtəlif stabilləşdiricilər daxil etməklə saxtalaşdırmanı aparmışdır. Bu saxtalaşdırmasıdır.

- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- məlumat

623 İstehsalçı şirkət birinci sort buğda ununu ikinci sortla əvəz edərək qablaşdırılmış partiyayı mağazalar şəbəkəsinə göndərmişdir. Həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması

624 Ticarət obyektlərində əla sort buğda unu adı altında birinci sort buğda unu satılmaqdadır. Bu hansı saxtalaşdırma növünə misaldır?

- kəmiyyət
- çeşid
- məlumat
- qiymət
- keyfiyyət

625 Mağazalara satış üçün əla sort buğda unu adı altında birinci sort buğda unu daxil olmuşdur. Bu saxtalaşdırmanı aşkarlamaq üçün un nümunəsinin daha dəqiq analizi əsasən hansı göstəricilərə görə aparılmalıdır?

- təhlükəsizlik göstəriciləri
- fiziki-kimyəvi göstəricilər
- histoloji göstəricilər
- biokimyəvi göstəricilər
- mikrobioloji göstəricilər

626 Birinci sort buğda ununu ikinci sort buğda unu ilə əvəz edib qablaşdırma aparılmışdır. Aparılan çeşid saxtalaşdırması zamanı əsas götürülən göstəriciləri qeyd edin. 1. proteinin miqdarı; 2.lipidin miqdarı; 3.karbohidratın miqdarı; 4.fosforun miqdarı; 5.dəninin miqdarı; 6.pentozanların miqdarı; 7.mineral maddələrin miqdarı; 8.niştastanın miqdarı; 9.sellülozanın miqdarı; 10.azotlu maddələrin miqdarı

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

627 Çovdar ununa qidalılıq dəyərinə malik olmayan maddələri qarışdırmaqla saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu saxtalaşdırma növü hansı variantda göstərilmişdir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma

628 Keyfiyyət sertifikatı dəyişdirilərək çovdarunun saxtalaşdırılması həyata keçirilmişdir. Bu hansı növ saxtalaşdırma?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

629 Çovdarunun uyğunluq sertifikatı saxta yolla dəyişdirilmişdir. Göstərilən saxtalaşdırma misaldır.

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırmasına
- çeşid saxtalaşdırmasına
- qiymət saxtalaşdırmasına
- keyfiyyət saxtalaşdırması

630 Əla sort buğda unu üçün xarakterik olan fərqləndirici identifikasiya göstəricilərinin düzgün göstərildiyi variantı qeyd edin. 1.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 2.külün miqdarı→ 0,77%; 3.turşuluq 2-3 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı →25%; 5.külün miqdarı→ 0,55%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı →20%; 8.külün miqdarı→ 1,25%; 9.turşuluq 3,0-3,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı →28%; 11.külün miqdarı→ 2,35%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı →33%; 13. yapışqanlı maddənin miqdarı →18%; 14.külün miqdarı→ 0,25%; 15.bozumtul rəngli;16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.turşuluq 4,5-5,5 dərəcə

- 1,2,6,12

- 1,3,5,10
- 7,14,16,17
- 3,11,13,15
- 4,8,9,15

631 Laboratoriyaya analiz üçün un nümunəsi verilmişdir. Nəticədə turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin əla sort buğda ununa aid olduğuna dəlalət edir ?

- 6-7 dərəcə
- 2-3 dərəcə
- 3-4 dərəcə
- 4-5 dərəcə
- 5-6 dərəcə

632 Unun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman külün miqdarı neçə faiz olmalıdır ki, unun əla sort buğda ununa aid olması bəlli olsun?

- 3,25%
- 0,25%
- 0,55%
- 2,35%
- 0,79%

633 Hansı variantda narın sort çovdar unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir? 1.ağ, bəzən göyə çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,65-0,75%; 3.kalsiumun miqdarı 70 mq%; 4.pentozanların miqdarı 4,0-4,5 mq%; 5.külün miqdarı 0,85-0,95%; 6.pentozanların miqdarı 4,7-5,2 mq%; 7.pentozanların miqdarı 3,5-3,7 mq%; 8.külün miqdarı 1,25-1,57%; 9.kalsiumun miqdarı 40 mq%; 10.kalsiumun miqdarı 65 mq%; 11.külün miqdarı 3,0-3,5%; 12.kalsiumun miqdarı 55 mq%; 13.pentozanların miqdarı 1,5-2,0 mq%; 14.külün miqdarı 0,25-0,45%; 15.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.kalsiumun miqdarı 75 mq%; 18.pentozanların miqdarı 5,5-6,0 mq%

- 1,12,14,18
- 1,2,4,9
- 3,5,6,15
- 7,8,10,16
- 11,13,15,17

634 Ekspert-əmtəəşünaslar çovdar ununun identifikasiyasını həyata keçirmişlər. Pentozanların neçə mq% olması nəticənin çovdar ununun narın sortuna aid olduğunu göstərir?

- 2,0-2,5 mq%

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

635 Analiz edilmiş un nümunəsində kalsiumun miqdarının neçə mq% olması nümunənin çovdar ununun narın sortundan götürüldüyünə dəlalət edir?

- 15 mq%
- 40 mq%
- 20 mq%
- 30 mq%
- 25 mq%

636 Çovdar ununun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman kül miqdarca neçə % olmalıdır ki, unun narın sort çovdar unu olması aydın olsun?

- 3,65-3,85%
- 0,65-0,75%
- 1,25-1,53%
- 2,25-2,57%
- 2,35-2,75%

637 Çovdar ununun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün qeyd edilən variant hansıdır? 1.ağ, bəzən göyə çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,65-0,75%; 3.kalsiumun miqdarı 60 mq%; 4.pentozanların miqdarı 4,0-4,5 mq%; 5.külün miqdarı 1,30-1,45%; 6.pentozanların miqdarı 4,7-5,2 mq%; 7.pentozanların miqdarı 3,5-3,7 mq%; 8.külün miqdarı 1,25-1,57%; 9.kalsiumun miqdarı 40 mq%; 10.kalsiumun miqdarı 70 mq%; 11.külün miqdarı 3,0-3,5%; 12.kalsiumun miqdarı 55 mq%; 13.pentozanların miqdarı 5,5-5,6 mq%; 14.külün miqdarı 0,25-0,45%; 15.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 16.ağa çalan və ya qəhvəyi rəngli; 17.kalsiumun miqdarı 75 mq%; 18.pentozanların miqdarı 6,0-6,5 mq%

- 6,8,12,15
- 11,15,17,18
- 3,5,13,16
- 7,10,14,16
- 1,2,4,9

638 Un nümunəsinin eyniləşdirilməsi həyata keçirilmişdir. Pentozanlar miqdarca neçə mq% olmalıdır ki, nümunənin çovdar unu olması aydın olsun?

- 4,2-4,7 mq%
- 5,5-5,6 mq%
- 3,0-3,5 mq%

- 2,5-2,6 mq%
- 6,0-6,5 mq%

639 Laboratoriyada un nümunəsi kalsiumun miqdarına görə analiz edilmişdir. Nəticənin neçə mq% olması nümunənin çovdar ununun kəpəksiz sortundan götürüldüyü göstərir?

- 50 mq%
- 40 mq%
- 30 mq%
- 20 mq%
- 60 mq%

640 Un nümunəsində külün miqdarı analiz nəticəsində təyin edilmişdir. Alınan nəticənin neçə faiz göstərməsi nümunənin çovdar ununun üzlük sortuna aid olmasına dəlalət edir?

- 2,8-2,9%
- 1,8-1,9%
- 1,5-1,7%
- 2,2-2,4%
- 3,2-5,5%

641 Çovdar ununun identifikasiya ekspertizası həyata keçirilərkən külün miqdarı neçə % olmalıdır ki, onun çovdar ununun kəpəksiz sortu olduğu məlum olsun?

- 1,25-1,30%
- 1,30-1,45%
- 1,50-1,55%
- 1,45-1,50%
- 1,20-1,25%

642 Hansı variantda çovdar ununun kəpəksiz sortunun identifikasiya göstəricilərindən biri səhv göstərilmişdir?

- ağa çalan və ya qəhvəyi rəngdə olur
- tərkibində 40 mq% kalsium olur
- tərkibində 5,5-5,6 mq% pentozan olur
- tərkibində 60 mq% kalsium olur
- külün miqdarı 1,30-1,45% olur

643 Göstərilən variantların hansında narın sort çovdar unu üçün xarakterik olmayan identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir?

- ağ, bəzən göyə çalan rəngə malikdir
- tərkibindəki pentozan 5,5-5,6 mq% -dir
- tərkibindəki pentozan 4,0-4,5 mq% -dir
- tərkibindəki kalsium 40 mq% -dir
- külün miqdarı 0,65-0,75% -dir

644 Əla sort buğda unu üçün səciyyəvi olmayan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansıdır?

- yapışqanlı maddə 28% olur
- yapışqanlı maddə 18% olur
- ağ, bəzən göyə çalan rəngli olur
- turşuluq 2-3 dərəcə olur
- külün miqdarı 0,55% olur

645 Göstərilən hansı göstəricilərə əsasən makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını aşkar etmək olar? 1.məmulatın kimyəvi tərkibi; 2.qidalılıq dəyəri; 3.məmulatın rəngi; 4.məmulatın dadı; 5.məmulatın iyi; 6.fiziki-kimyəvi göstəricilər; 7.enerji dəyəri; 8.həzm olunması; 9.təhlükəsizlik göstəriciləri; 10.mikrobioloji göstəricilər

- 1,7
- 3,6
- 4,9
- 8,1
- 2,5

646 İstehsalçı çörək xəmirinin hazırlanması zamanı mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etmişdir. Aparılan saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırma hesab edilir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

647 Çörəyin bişirilməsi zamanı reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma?

- kəmiyyət saxtalaşdırması

- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

648 Çörək-bulka məmulatlarının istehsalı zamanı bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

649 Buğda çörəyinin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etmədən saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu hansı saxtalaşdırmaya misaldır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

650 Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma növünü göstərin.

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- məlumat
- qiymət
- çeşid

651 Müəyyən çörək-bulka məmulatında unun sortu haqqında yalan məlumat verməklə saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu saxtalaşdırmasıdır.

- kəmiyyət
- informasiya
- keyfiyyət
- qiymət
- çeşid

652 Makaron məmullatlarının saxtalaşdırılması haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düz deyil?

- Makaron məmullatına müxtəlif növ un əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun çeşid saxtalaşdırmasıdır
- Makaron istehsalında resepturaya yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Makaron istehsalında resepturaya yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Makaron məmullatında suyun miqdarını artırmaqla aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır

653 Kimyəvi üsul eyniləşmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- test
- ekspress
- sensor
- standart
- laboratoriya

654 Laboratoriya metodunun hansı altqrupları vardır?

- bioloji, texnoloji, fizioloji, fiziki, kimyəvi, histoloji
- fiziki, kimyəvi, mikroskopik, mikrobioloji, texnoloji
- fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, bioloji, mikrobioloji
- mikroskopik, fiziki-kimyəvi, texnoloji, bioloji, ekoloji
- fiziki, kimyəvi, bioloji, ekoloji, fizioloji, sitoloji

655 Mikroskopik üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- ekspert
- test
- orqanoleptiki
- ekspress
- laboratoriya

656 Mikrobioloji üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- test
- arbitraj
- sensor
- laboratoriya

ekspress

657 Texnoloji üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- laboratoriya
- test
- standart
- sensor
- ekspress

658 Fiziki üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- laboratoriya
- arbitraj
- ekspress
- orqanoleptiki
- test

659 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 40%-dən
- 49%-dən
- 45%-dən
- 59%-dən
- 55%-dən

660 Kartof nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün aparılan orijinalıq ekspertizası hansı göstəriciləri müəyyən etməklə həyata keçirilir?

- 1 kv.dm-də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi zülalların kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kub.dm-də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kv.dm-də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kv.sm-də xlorofil dənəciklərinin miqdarı, qələviliyin miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kv.sm-də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə

661 Xüsusi eyniləşdirmə:

- məhsulun normativ-texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunun təyin olunması məqsədi ilə aparılır
- məhsulun realizasiyası qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır

- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri, özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və ya yalnış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
- əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanın təyin edilməsi məqsədi ilə aparılır

662 Aşağıdakı variantların hansında məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması prosesinin adı düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?

- sistematizasiya
- identifikasiya
- standartizasiya
- sertifikatizasiya
- falsifikasiya

663 Aşağıdakı hansı sırada kəpəkli buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı -3,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 28%-dir
- rəngi ağ – sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 2,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 20%-dir
- rəngi-sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı 2,5%, turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 22%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı 2,8%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir
- rəngi boz və qəhvəyiyə çalan, külün miqdarı – 3,5%, turşuluq 5,5-6,0 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir

664 Kartof nişastasının ekstra sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.

- 0,25%
- 0,50%
- 0,60%
- 0,45%
- 0,30%

665 Kartof nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.

- 0,40%
- 0,35%
- 0,65%
- 0,55%
- 0,50%

666 Kartof nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.

- 0,30%
- 0,60%
- 0,75%
- 0,50%
- 0,35%

667 Qarğıdalı nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını qeyd edin.

- 0,50%
- 0,20%
- 0,30%
- 0,35%
- 0,40%

668 Hansı variantda qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payı düzgün olaraq verilmişdir?

- 0,30%
- 0,20%
- 0,60%
- 0,50%
- 0,40%

669 Çay sortlarının identifikasiyasını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı göstəriciləri təyin edilməsi qarşıya qoyulur?

- yağların, zülalların və amin turşuların miqdarı
- ekstraktiv maddələrin miqdarı, zoğun kobudluğu
- efir yağlarının, teofillinin və teobrominin miqdarı
- şəkərin , yağın və taninin miqdarı
- vitaminlərin, qlükozidlərin və rəqimətlərin miqdarı

670 Ekspert-əmtəəşünaslar unun identifikasiya ekspertizasını həyata keçirmişlər. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin kəpəkli buğda ununa aid olmasına dələlət edir?

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

671 Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində yapışqanlılığın neçə faiz alınması nümunənin 1-ci sort buğda unundan götürüldüyünə dəlalət edir?

- 20%
- 15%
- 30%
- 25%
- 17%

672 Ekspert-əmtəşünaslar tərəfindən unun identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin 2-ci sort buğda ununa aid olmasını göstərir?

- 35%
- 15%
- 20%
- 25%
- 30%

673 Ekspert-əmtəşünaslar tərəfindən buğda ununun identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin əla sort buğda ununa aid olduğunu göstərir?

- 28%
- 34%
- 20%
- 22%
- 18%