

2929_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2929 Qida məhsullarını ümumi texnologiyası - 1**

1 Şərbəst məhlulu əlavə edildikdən sonra məhsul dolu taralar dərhal hansı əməliyyata məruz qoyulur?

- ☐ etiketləşmə
- ☐ homogenləşdirmə
- ☐ soyutma
- ☒ hermetikləşdirmə
- ☐ sterilləşdirmə

2 Kompot istehsalında şəkərin meyvə hüceyrəsinin daxilinə diffuziyasını asanlaşdırmaq məqsədi ilə hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

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

3 Kompot istehsalı üçün istifadə edilən xammalların tərkibindəki həll olan quru maddələrin miqdarı yüksək olarsa;

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

4 Göy noxud konservi istehsalında pörtüldükdən sonra göy noxud dənləri hansı əməliyyata məruz qoyulurlar?

- ☐ sterilləşdirmə
- ☐ qablaşdırma
- ☐ təmizləmə
- ☒ soyutma
- ☐ seçmə

5 Göy noxud dənlərinin sorulması əməliyyatı hansı məqsədlə həyata keçirilir?

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

6 Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri kaustik soda məhlulunda hansı müddət ərzində pörtlənir?

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

7 Bütöv halda kompot hazırlamaq üçün istifadə edilən xammalın ölçüləri hansı ölçüdən çox olmamalıdır?

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

8 Kompot istehsal etmək məqsədi ilə hansı yetişkənlik dərəcəsinə malik xammaldan istifadə olunur?

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

9 Meyvə - giləmeyvə kompotlarının maye hissəsi hansı məhluldan ibarət olur?

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

10 Taraya qablaşdırılmış göy noxud üzərinə töküləcək məhlulun istiliyi hansı temperaturdan az olmalıdır?

- ☐ 40°C
- ☐ 60° C
- ☐ 70°C
- ☒ 80°C
- ☐ 50°C

11 Göy noxud dənlərinin son müayinə əməliyyatı hansı məqsədlə icra olunur?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ dənlərin ölçülərinin eyniləşdirilməsi
- ☐ məhsulun soyudulması
- ☒ çox bişmiş və səthində çat əmələ gəlmiş dənlərin ayrılması
- ☐ dənlərin rənginin eyniləşdirilməsi

12 Konserv istehsalı üçün göy noxud dənləri hansı rejimdə pörtülür?

- ☐ 6-8 dəqiqə 60°C istilikdə
- ☐ 6-8 dəqiqə ərzində 90-950°C istilikdə
- ☐ 1 dəqiqə ərzində 0°C istilikdə
- ☒ 2-5 dəqiqə ərzində 97-98°C istilikdə
- ☐ 2-5 dəqiqə ərbbzində 70°C istilikdə

13 Bunlardan biri göy noxud dənlərini yumaq üçün istifadə edilən maşının adını əks etdirir.

- ☐ panasonic
- ☐ xitaçı
- ☐ kurbas
- ☒ labirint
- ☐ standart

14 Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı $2N=$ li dənələr hansı ölçüyə malik olur?

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

15 Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı $1 N=$ li dənələr hansı ölçüyə malik olur?

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

16 Göy noxud dənələri neçə faiz həll olan quru maddə miqdarına malik olur?

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

17 “ Göy noxud” konservi istehsalı üçün dənələrin normal sıxlığı hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ 1000 kq/ m³
- ☐ 950 kq/m³
- ☐ 900 kq/ m³
- ☒ 1020 kq/m³
- ☐ 980 kq/m³

18 Təbii tərəvəz konservlərini istifadə etməzdən qabaq hansı əməliyyata məruz qoymaq lazım gəlir?

- ☐ qızdırmaq
- ☒ bişirmək
- ☐ filtirləmək
- ☐ calxalamaq
- ☐ soyutmaq

19 Bunlardan biri yalançı giləmeyvələrlə aiddir.

- ☐ qarağat
- ☐ mərcəngilə
- ☐ moruq
- ☒ yabanı çiyələk
- ☐ böyürtkən

20 Şəkərlərin hansı qatılığı plazmoliz yaradır və hüceyrəni məhv edir?

- ☐ 0.0
- ☐ 10,0 %
- ☐ 5,0 %
- ☒ 30,0 %
- ☐ 20,0 %

21 Onlardan hansı meyvə - tərəvəz xammalının sitoplazma qlafını xarakterizə edir

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

22 Meyvə - tərəvəz xammalının vacib keyfiyyət göstəricisi sayılır

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

23 Bunlardan biri subtropik meyvələrə aid deyil:

- ☐ nar
- ☐ naringi
- ☐ feyxoa
- ☒ zoğal
- ☐ portağal

24 Bunlardan biri subtropik meyvələrə aiddir

- ☐ şaftalı
- ☐ armud
- ☐ zoğal
- ☒ nar
- ☐ gilə

25 Şərbət məhlulunu şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə 100 kq şəkərə neçə qram albumin əlavə edirlər?

- ☐ 1 qram
- ☐ 12 qram
- ☐ 15 qram
- ☒ 4 qram
- ☐ 8 qram

26 Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri dilimlədikdən sonra 0,8-1,0%-li kaustik soda məhlulunda hansı temperaturda pörtldilir?

- ☐ 80°C
- ☐ 65°C
- ☐ 50°C
- ☒ 85°C
- ☐ 70°C

27 Kompot istehsalı üçün xammalın 1-2 dəqiqə ərzində 30-35%-li qələvi məhlulunda qaynadılıb sonra soyuq suda yuyulması hansı xammal növü üçün xarakterikdir?

- ☐ ərik
- ☐ qarpız
- ☐ armud

- ☒ heyva
☐ zoğal

28 Meyvələrin səthindəki üzvi birləşmələri və pestisidləri kənarlaşdırmaq üçün onları kaustik soda məhlulu ilə hansı müddətdə emal edirlər?

- ☐ 10 dəqiqə
☐ 5 dəqiqə
☐ 3 dəqiqə
☒ 1 dəqiqə
☐ 7 dəqiqə

29 Bu xammalların biri kompot istehsalı üçün istifadə olunmur

- ☐ ərik
☐ quşüzümü
☐ yemişan
☒ dərgil
☐ zoğal

30 Konserv istehsalı üçün göy noxud dənləri hansı temperaturda pörtlədilir?

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

31 Təbii “Göy noxud” konservi istehsalında noxud dənlərinin diametrinə görə neçə çeşidə ayırırlar?

- ☐ 2.0
☐ 8.0
☐ 6.0
☒ 4.0
☐ 5.0

32 Göy noxud dənlərin sovuran maşında neçə xəlbir quraşdırılır?

- ☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 1.0
☐ 5.0

33 Göy noxud dənlərini sovuran maşında 3-cü xəlbirin torunun dəlikləri hansı ölçüdə olur?

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

34 “Göy noxud” konservi istehsalında dən çıxımı yaşıll kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- ☐ 6-8%

- ☒ 15-20%
- ☐ 13-14%
- ☐ 2-5%
- ☐ 10-12%

35 Dənələnmiş göy noxud dənləri xammal meydançasında neçə saat saxlanıla bilər?

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

36 Göy noxudun 15-20% həll olan quru maddə miqdarının neçə faizi şəkərlərin payına düşür?

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

37 I növ “ göy” konservi istehsalı üçün noxud dənlərinin sıxlığı hansı kəmiyyətdən artıq olmamalıdır?

- ☐ 1090.0
- ☐ 1060.0
- ☐ 1020.0
- ☒ 1040.0
- ☐ 1080.0

38 Əla çeşidli “ göy noxud” konservi istehsalı üçün hansı ölçülü dənəldən istifadə etmək lazımdır?

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

39 Konservləşdirmək üçün noxudun hansı dənələrindən istifadə olunur?

- ☐ üyüdülmüş dənələrindən
- ☐ soyulmamış dənələrindən
- ☐ yetişmiş dənələrindən
- ☒ yetişməmiş dənələrindən
- ☐ doğranmış dənələrindən

40 Bu xammalların birindən təbii tərəvəz konservləri istehsal edilmir

- ☐ pomidor
- ☐ göy noxud
- ☐ qarğıdalı
- ☒ moruq
- ☐ yerkökü

41 Qida sənayesində istehsal edilən meyvə -tərəvəz konservləri necə qrupa bölünür?

- ☐ 14.0
- ☐ 8.0
- ☐ 4.0
- ☒ 16.0
- ☐ 12.0

42 Bunlardan biri mürəkkəb giləmeyvələrə aiddir.

- ☐ qarağat
- ☐ bağ çiçəyi
- ☐ yabani ciyələk
- ☒ böyürykən
- ☐ quşüzümü

43 Bunlardan biri həqiqi giləmeyvələrə aid edilir:

- ☐ bağ çiçəyi
- ☐ böyürykən
- ☐ moruq
- ☒ mərcəngilə
- ☐ yabani ciyələk

44 Meyvələrin neçə yetişkənlik dərəcəsi mövcuddur?

- ☐ 8.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 7.0

45 Hansı meyvə cəyirdəklilərə aid olunmur?

- ☐ ərik
- ☐ gilə
- ☐ gavalı
- ☒ üzvəz
- ☐ zoğal

46 Bunlardan biri tumlu meyvələrə aid edilmir

- ☐ heyvə
- ☐ üzüm
- ☐ alma
- ☒ nar
- ☐ armud

47 Konserv məhsulları istehsal etmək məqsədi ilə meyvələr neçə qrupa bölünür?

- ☐ 8.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 5.0
- ☐ 6.0

48 Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunmur

- ☐ şirəsindən
- ☐ toxumlarından
- ☐ meyvələrindən
- ☒ kökündən
- ☐ lət hissəsindən

49 Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunur

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

50 Bunlardan biri meyvəli tərəvəzlər qrupuna aiddir

- ☐ batat
- ☐ baş kələm
- ☐ kartof
- ☒ badımcən
- ☐ soğan

51 Konservləşdirmək məqsədi ilə istifadə olunan tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

52 Göstərilənlərdən hansı , konservləşdirmək üçün istifadə olunur?

- ☐ soğan
- ☐ qovun
- ☐ findıq
- ☒ qoz
- ☐ şabalıd

53 Bunlardan hansı “ anabioza” prinsipini əks etdirir?

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

54 Bunlardan hansı “ bioza” prinsipini əks etdirir?

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

55 Göstərilənlərdən biri konservləşdirmə üsullarını əks etdirən prinsiplər aiddir

- ☐ mannoza
- ☐ sellüloza
- ☒ anabioza
- ☐ arabinoza
- ☐ ksiloza

56 Konservləşdirmə üsulları neçə prinsipdə birləşdirilir?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 5.0

57 Yaşıl çayın istehsal texnologiyası, qara çayın istehsal texnologiyasından hansı əməliyyatlarına görə fərqlənir?

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

58 Qurudulmanın məqsədi nədən ibarətdir?

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

59 Fermentasiya prosesin məqsədinə uyğun deyil :

- ☐ çay yarpağına acılıq verən maddələr dəyişir
- ☐ oksidləşdirici proseslər baş verir
- ☐ mürəkkəb kimyəvi dəyişikliklər baş verir
- ☒ çay yarpağı lazım olan formanı alır
- ☐ çay yarpağı mis qırmızı rəng alır

60 Yaşıl sortlaşma əməliyyatın məqsədi nədir?

- ☐ biokimyəvi prosesləri dayanmaq üçün
- ☐ tünd yarpaqları ayırmaq üçün
- ☐ əzilmiş yarpaqları ayırmaq üçün
- ☒ fresin zərifin hissələrinin yarpağın göbud hissəsindən ayırmaq üçün
- ☐ qurudulmuş yarpaqları ayırmaq üçün

61 Çayın soldurulmasının məqsədi nədən ibarətdir?

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

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

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

63 Aşağıda sadalanan çay tipindən hansı dünya bazarında mövcud deyil?

- ☐ sarı məxməri çay
- ☐ yaşıl məxməri çay
- ☐ qara məxməri çay
- ☒ bənövşəyi məxməri çay.
- ☐ qırmızı məxməri çay

64 Preslənmiş çay istehsalı üçün hansı xammaldan istifadə olunmur;

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

65 Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur?

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

66 Qurudulmuş çay nəyə aid edilir?

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

67 Fermentasiya prosesinin normal getməsi üçün havanın optimal parametrləri neçə olmalıdır?

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

68 Eşilmə prosesin məqsədi nədən ibarətdir?

- ☐ hazır məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.
- ☐ yarpaqların çəkisin azaltmaq
- ☐ nəmliyi azaltmaq

- ☒ çay yarpağının toxumalarını dağıtmaq
- ☐ hüceyrə şirəsinin qatılığını artırmaq

69 Hind çayı növünə hansı çaylar aid deyil?

- ☐ luşay
- ☐ birma
- ☐ sinqlo
- ☒ çin
- ☐ nahahill

70 Çin çayı növünə hansı çaylar aiddir?

- ☐ Seylon
- ☐ Luşay
- ☐ Assam
- ☒ hec biri
- ☐ Manipur

71 Bunlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir?

- ☐ qəhvə
- ☐ çay
- ☐ kakao içkiləri
- ☒ sadalananlardan hamısı
- ☐ çay içkiləri

72 Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 4.0

73 Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur?

- ☐ 1.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

74 Bunlardan biri çayın tərkibində olmur

- ☐ “ C “
- ☐ “ Pp “
- ☐ “ A “
- ☒ “V”
- ☐ “ B2 “

75 Sadalanan vitaminlər hansı çayın tərkibində yoxdur

- ☐ K
- ☐ “ P “

- ☐ “C”
☒ “E”
☐ “B”

76 Bu çayların hansı tipi mövcud deyil?

- ☐ sarı çay
☐ qırmızı çay
☐ ağ çay
☒ bənövşəyi çay
☐ firuzəyi çay

77 Fermentasiya prosesi neçə vaxt davam edir?

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

78 Eşilmənin hər mərhələsi neçə dəqiqə ərzində aparılır.?

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

79 Eşilmə neçə mərhələdə aparılır?

- ☐ 6.0
☐ 5.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 1.0

80 Təbii soldurma prosesi üçün qətimal temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

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

81 Soldurulmanı neçə saat ərzində aparırlar?

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

82 Soldurulmadan sonra çay yarpağında neçə faiz nəmlik olmalıdır?

- ☐ 57-60

- ☐ 30-35
- ☐ 75-80
- ☒ 63-65
- ☐ 43-54

83 Soldurulmanın neçə üsulu mövcuddur?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

84 Bunlardan hansı mövcuddur.

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

85 Bu çayların hansı tipləri mövcud deyil?

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

86 Yer kürəsində neçə çay növü məlumdur?

- ☐ 500- dən çox
- ☐ 38.0
- ☐ 480.0
- ☒ 380.0
- ☐ 48.0

87 Yer kürəsində neçə çay cinsi məlumdur?

- ☐ 27.0
- ☐ 380.0
- ☐ 25.0
- ☒ 23.0
- ☐ 320.0

88 Çay bitkisinin vətəni haradır?

- ☐ cənubi amerika
- ☐ vyetnam
- ☐ hindistan
- ☒ çin
- ☐ birma

89 Ticarət xüsusiyyətlərinə görə tamli mallar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 5.0
- ☐ 4.0

90 Qeyd olunanlardan hansı fizioloji təsirə malik deyil

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

91 Sadalananlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir?

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

92 Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsir etmir?

- ☐ spirtsiz içkilər
- ☐ sirkə
- ☐ duz
- ☒ çay
- ☐ ədviyyələr

93 Pivə istehsalının texnoloji əməliyyatını ardıcılığını göstərin: 1) pivə horrasının hazırlanması 2) əsas qıcırma 3) horranın şəffaflaşdırılması və soyudulması 4) pivənin yetişməsi 5) qablara tökülməsi 6) pivənin şəffaflaşdırılması

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

94 Səməninin qurudulmasının məqsədi nədən ibarətdir?

- ☐ rəngləyici maddələrin toplanması
- ☐ ekstraktiv maddələrin toplanması
- ☐ nəmliyin kənarlaşdırılması
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ aromatlaşdırıcı maddələrin toplanması

95 Tünd səməninin becərilməsinin temperaturu hansıdır?

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

96 Səməni hazırlanmasında dənin cücərdilməsinin məqsədi nədən ibarətdir?

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

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

- ☐ 5,3,2,4,1
- ☐ 1,2,3,4,5
- ☐ 5,2,4,3,1
- ☒ 5,2,1,3,4
- ☐ 2,3,5,4,1

98 Pivənin şəffaflaşdırılmasında proseslərin düzgün ardıcılığını göstərin

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

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

- ☐ 2; 3; 4; 1
- ☐ 4; 3; 2; 1
- ☒ 2; 1; 3; 4
- ☐ 4; 1;2; 3
- ☐ 2; 3; 1;4

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

- ☐ 2,1,4,3,5
- ☐ 4,3,2,1,5
- ☐ 1,2,3,4,5
- ☒ 2,4,1,3,5
- ☐ 1,5,4,3,2

101 Pivə yetişərkən hansı komponentin miqdarı yüksəlir?

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

102 Mayalardan azad edilən “cavan” pivə tam qızcırma (yetişmə) prosesi zamanı nə ilə doydurulur?

- ☐ Doydurulmur
- ☐ Hidrogenlə
- ☐ Oksigenlə
- ☒ Karbon qazı ilə
- ☐ Azotla

103 Tünd səməninin qurudulmasının kimyəvi fazası hansı temperaturda və nəmlikdə başlayır?

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

104 Səmənidə zülal miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

105 Filtrləmə zamanı hazır məhsulun neçə faizi itkiyə gedir?

- ☐ 3,5%
- ☐ 0.03
- ☐ 0.01
- ☒ 0,02%
- ☐ 0.17

106 Pivənin şəffaflaşdırılmasında hansı filtr təbəqələrdən istifadə olunmur?

- ☐ yanmayan kağızdan
- ☐ diatomitlərdən
- ☐ pambıq parçadan
- ☒ kömürdən
- ☐ asbest kütləsindən

107 Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı çoxalır?

- ☐ fermentlərin
- ☐ sivuş yağların
- ☐ aldehidlərin
- ☒ efirlərin
- ☐ turşuların

108 Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı azalır?

- ☐ sivuş yağların
- ☐ ali spirtlər
- ☐ üzvi turşular
- ☒ aldehidlərin
- ☐ efirlərin

109 Pivə horrasının qızcırmasının birinci mərhələsi necə adlanır?

- ☐ qapalı qıcqırma
- ☐ sərbəst qıcqırma
- ☐ tam qıcqırma
- ☒ əsas qıcqırma
- ☐ turş qıcqırma

110 ZD-100 Ü markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir?

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

111 ZD-100 A markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir?

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

112 Pivənin istehsalı üçün nədən istifadə etmirlər?

- ☐ arpadan
- ☒ göbələklərdən
- ☐ mayaotundan
- ☐ mayalardan
- ☐ səmənindən

113 “Jiqui” pivəsinin tam qıcqırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir?

- ☐ 120 sutka
- ☐ 42 sutka
- ☐ 30 sutka
- ☒ 21 sutka
- ☐ 90 sutka

114 Pivə istehsalı zamanı hazırlanmış maya hansı temperatur və hansı müddət ərzində şəkərləşdirilir?

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

115 Tünd pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir?

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

116 Şəffaf pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir?

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

117 Pivə istehsalında səməninin əsas keyfiyyət göstəricisi sayılır:

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

118 Aşağıdakı istehsalatlardan hansı qıcqırma prosesinin istifadəsinə əsaslanır?

- ☐ zəifalkoqollu içkilərin istehsalatı
- ☒ çörəkbişirmə istehsalatı
- ☐ çörək-bulka məmulatlarının istehsalatı
- ☐ şərabın istehsalatı
- ☐ pivənin istehsalatı

119 Qida məhsullarını xarab olmadan uzun müddət saxlamaq üçün emal edilməsi prosesi necə adlanır?

- ☐ həzm
- ☒ konservləşdirmə
- ☐ göstərilənlərdən hec biri.
- ☐ parçalanma
- ☐ bişirmə

120 Tünd səməninin becərilməsi müddəti nə qədərdir?

- ☐ 5.0
- ☒ 9.0
- ☐ 15.0
- ☐ 12.0
- ☐ 7.0

121 Kvas istehsalı üçün hansı növ səmənidən istifadə edirlər?

- ☐ qəhvəyi
- ☐ ağ
- ☐ yaşıl
- ☒ qırmızı
- ☐ rəngsiz

122 Spirt zavodlarında səməninin hansı dəndən hazırlayıblar?

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

123 Səmənin hansı göstəricisi əsasdır?

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

124 Hansı istehsal sahəsində səmənindən istifadə olunur?

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

125 Səməni hansı istehsalın əsas xammalarıdır?

- ☐ tekile
- ☐ şərab
- ☐ araq
- ☒ pivə
- ☐ alkoqolsuz içkilər

126 Pivə hansı şəraitdə qablaşdırılır?

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

127 Yetişmiş yaşıl pivə neçə faiz karbon qazına malik olur?

- ☐ 0.01
- ☐ 0,5%
- ☐ 0,1%
- ☒ 0,2%
- ☐ 0.02

128 Tam qıcqırmada əsas proses hansı sayılır?

- ☐ sirkə qıcqırması
- ☐ süd turşusu qıcqırması
- ☐ maya qıcqırması
- ☒ spirt qıcqırması
- ☐ yağ turşusu qıcqırması

129 Hansı prosesin pivənin tam qıcqırması proseslərinə aid deyil?

- ☐ yetişməsi
- ☐ karbon qazı
- ☒ SO₂ qazı ilə doyması
- ☐ CO₂ qazı ilə doyması
- ☐ şəffaflaşdırılması

130 Qıcqırmanın maksimum istiliyi neçə dərəcə temperatur təşkil edir?

- ☐ 15°C çox olmalıdır
- ☐ 9° çox olmalıdır
- ☐ 3°C az olmalıdır
- ☒ 9°C çox olmamalıdır
- ☐ 12°C çox olmalıdır

131 9-11% olan horradan alınan pivə növləri üçün əsas qıcqırma müddəti neçə gün təşkil edir?

- ☐ 42713.0
- ☐ 42493.0
- ☐ 42463.0
- ☒ 42620.0
- ☐ 42556.0

132 Silindrşəkilli aparatlar necə adlanır?

- ☐ vakuum qazan
- ☐ düşərgə
- ☐ bunker
- ☒ tank
- ☐ qazan

133 Qıcqırma aparatları hansı materiallardan hazırlanır?

- ☐ poladdan və alüminiumdan
- ☐ alüminidən
- ☐ poladdan
- ☒ misdən
- ☐ betondan

134 Tam qıcqırma zavodun hansı şöbəsində aparılır?

- ☐ bunkerdə
- ☐ qəbul şöbəsində
- ☐ qıcqırma şöbəsində
- ☒ düşərgə şöbəsində
- ☐ tankda

135 Horranın qıcqırmasının ikinci mərhələsi necə adlanır?

- ☐ sərbəst qıcqırma
- ☐ turş qıcqırma
- ☐ əsas qıcqırma
- ☒ tam qıcqırma
- ☐ spirt qıcqırma

136 Filtrləyici aparatda filtrləmə prosesi necə saat davam edir?

- ☐ 3,5 saatdan az
- ☐ 4,5
- ☐ 3,5
- ☒ 5,5
- ☐ 5,5 saatdan az

137 Şəkərləşmiş maya necə üsulla filtlənir?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0

138 Arpa necə vallı dəyirman dəzgahda xırdalanır

- ☐ 4 vallı
- ☐ 8 vallı
- ☐ 6 vallı
- ☒ 2 vallı
- ☐ 4 və 8 vallı

139 SP-54 markalı pardaxlayıcı maşının məhsuldarlığını göstərin

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

140 1 l tünd pivənin enerji dəyərinə qədərdir

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

141 Aşağıda sadalananlardan hansı qıcqırmanın tətbiqinə əsaslanır ?

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

142 Hansı istehsal kif göbələklərin həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

- ☐ fumar turşusu
- ☒ yağ turşusu
- ☐ qlükol turşusu
- ☐ itakon turşusu
- ☐ limon turşusu

143 Hansı istehsal mayaların həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

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

144 Qıcqırma məhsulların istehsalında hansı növ mikroorqanizmlərdən istifadə olunur?

- ☐ bakteriyalar və kif göbələləkləri
- ☐ bakteriyalardan
- ☐ mayalardan
- ☒ yosunlardan
- ☐ kif göbələkdən

145 Metal çəlləklərə doldurulmuş pivəni hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

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

146 “Pıqa” və “Moskva” pivələrinin tam qıcqırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir?

- ☐ 120 sutka
- ☐ 30 sutka
- ☐ 21 sutka
- ☒ 42 sutka
- ☐ 90 sutka

147 Pivə istehsalında şəffəfləşdirilmiş pivə horrası pivə mayaları ilə hansı temperaturda qıcqırdılır?

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

148 Pivənin tərkibində hansı komponent olmur?

- ☐ Üzvi turşular
- ☐ Karbohidratlar
- ☐ Vitaminlər
- ☒ Fermentlər
- ☐ Zülallar

149 Pivə hansı məhsullar qrupuna aiddir?

- ☐ Nektar
- ☐ Şəffəfləşdirilmiş şirə
- ☐ Lətlə şirə
- ☒ Zəif alkaqollu içki
- ☐ Alkoqolsuz içki

150 Pivə istehsalında istifadə olunur:

- ☐ Yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ Qarğıdalı səmənisi
- ☐ Buğda səmənisi
- ☒ Arpa səmənisi
- ☐ Soya səmənisi

151 Şərabı durultmaq üçün aşağıdakı texnoloji usullar tətbiq olunur:

- ☐ yuxanda sadalananların heç biri
- ☐ istilik, biokimyəvi, kimyəvi, mikrobioloji
- ☐ mikrobioloji, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik
- ☒ fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kimyəvi
- ☐ biokimyəvi, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik

152 Şərabın yetişmə və xususiylə kohnəlmə mərhələsində uzvi turşular etil spirti ilə efir əmələ gəlmə reaksiyasına girirlər və reaksiyanın girmə sürətinə görə uzvi turşular bu ardıcılıqla duz olur: 1- kəhrəba-, 2- sud-, 3- alma-, 4- limon-, 5- şərab-, 6- sirkə turşuları

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

153 Muəyyən olunmuşdur ki, şirəni aşağı 5-12°C və həmcinin 20°C-dən yüksək temperaturda qıcqırtıldıqda şərabda nəyin miqdarı artır, əgər şirə aerob şəraitdə qıcqırdılarsa onda bunlar azalır?

- ☐ yuxanda sadalananların heç biri
- ☐ yağların
- ☐ spirtlərin
- ☒ azotlu maddələrin
- ☐ kalsium duzlarının

154 Ağ üsulla emal olunan şirə və əzintidə olan fermentlərin oksidləşməsinin və nəticədə zərərli mikroorqanizmlərin fəallığının artmasının qarşısını almaq üçün əzinti alınan kimi haraya verilməlidir?

- ☐ yuxarıdakılardan heç biri
- ☐ daraqayırıcı
- ☐ bunkerə
- ☒ sızdırıcıya
- ☐ qıcqırma tutumuna

155 Tünd şərabların istehsal texnologiyasının süfrə şərablarından əsas fərqli cəhəti nədən ibarətdir?

- ☐ şirənin qıcqırması
- ☐ şirənin əzinti ilə birlikdə tam qıcqırması
- ☐ şirənin spirtləşdirilməsi
- ☒ şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olur
- ☐ şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olmur

156 Konyakın aromatu və dadı formalaşarkən alifatik aldehidlər asetalları əmələ gətirərək hansı komponentlərlə birləşməyə daxil olurlar?

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

157 Konyak spirtinin aromatu şərtləndirən birləşmələr konyakın tərkibində hansı konsistensiyalarda mövcud olur?

- ☐ 15,0 – dən 20,0 mq/l – dək

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

158 Bu amillərdən biri hazır konyak məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərmir:

- ☐ Üzümün növü
- ☐ Konyak spirtinin saxlanma davamiyyəti
- ☐ Şərab materiallarının distillə üsulu
- ☒ Şüşə taranın forması
- ☐ Konyak spirtinin saxlanma şəraiti

159 Qırmızı şərab istehsalında üzüm horrasının əzilmiş üzüm kütləsindən ayrılmadan qıçqırılması hansı məqsədlə həyata keçirilir?

- ☐ Vitaminlərin tam çıxarılması məqsədi ilə
- ☐ Zülali maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
- ☐ Məhsulun kütləsini artırmaq məqsəd ilə
- ☒ Pigment maddələrinin tam çıxarılması məqsədi ilə
- ☐ Piyli maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə

160 Şərabın durultma mərhələsində fiziki üsula nə aiddir?

- ☐ termiki işlənmə (isti və soyuqla)
- ☐ suzmə (filtrasiya)
- ☐ çökdurmə
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ sentrifüqadan keçirilmə

161 Əsas hansı proseslərə, asılqan hissəciklərin cəkməsi və ucucu komponentlərin şərabdan buxarlanması aiddir?

- ☐ biokimyəvi
- ☐ mikrobioloji
- ☐ kimyəvi
- ☒ fiziki
- ☐ istilik

162 Şərabın formalaşma mərhələsində gedən proseslər arasında alma-süd turşu qıçqırması nəticəsindəəsaslı alma turusu,əsaslı süd turşusuna çevrilir?

- ☐ beş, iki
- ☐ üç, iki
- ☐ bir, üç
- ☒ iki, bir
- ☐ iki, beş

163 Qıçqırmanın əvvəl və sonunda şirə və şərabda nəyin olması, fenol maddələrinin intensiv oksidləşməsi və çökməsinə səbəb olur?

- ☐ ammoniakın
- ☐ hidrogenin
- ☒ oksigenin
- ☐ yuxarıda sadalananların heç biri

☐ azotun

164 Erlixə görə, spirt qıcırmasında mayalar, amin turşuları deaminləşdirərək, yalnız ayrılan nədən istifadə edirlər?

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

165 Şərab hazırlanmasının hansı mərhələləri fərqləndirilir?

- ☐ kəməlmə və puc olma
- ☐ formalaşma
- ☐ şərabın əmələ gəlməsi
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ yetişmə

166 Şərab hazırlanmasının neçə mərhələsi fərqləndirilir?

- ☐ yeddi
- ☐ üç
- ☐ dörd
- ☒ beş
- ☐ altı

167 Şirəyə vurulan mayalar hansı mərhələdə olmalıdır?

- ☐ heç biri
- ☐ sabitləşdirmə
- ☐ sakit qıcırma
- ☒ şiddətli qıcırma
- ☐ kupaj zamanı

168 İlk dəfə kim fruktoza - 1,6 difosfatın qliserin aldehidi və dioksiasetona parçalanmasını göstərmişdir?

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

169 Şirənin qıcırmasının qarşısını almaq üçün sakit saxlanmadan əvvəl hansı əməliyyatlar aparılır?

- ☐ heç biri
- ☐ bentonitlə şəffəfləşdirmə
- ☐ sızdırıcıya ötürmə
- ☒ sulfidləşdirmə və soyutma
- ☐ oksidləşdirmə

170 Son illər şərabçılıqda, o cümlədən şirəni də durultmaq üçün nisbətən hansı yeni duruldulma üsulu tətbiq tapmışdır?

- ☐ heç biri

- ☐ dezodorasiya
- ☐ aerasiya
- ☒ flotasiya
- ☐ defekasiya

171 Şirə durulduqdan sonra istilik mübadiləedici sistemdən keçirilməklə hara verilir?

- ☐ yuxarıda sadalananın heç biri
- ☐ oksidləşir və və qıcqırtma tutumlarına
- ☐ əzilir və qıcqırtma tutumlarına
- ☒ soyudulur və qıcqırtma tutumlarına
- ☐ daraqayırıncıdan ayrılır və qıcqırtma tutumlarına

172 İlkin şərabcılığın vacib olan daha bir texnoloji mərhələsi nədir?

- ☐ yuxarıda sadalananın hamısı
- ☐ əzinti və şirənin oksigendən qorunmasıdır
- ☐ əzintinin oksidləşməsidir
- ☒ şirənin duruldulmasıdır
- ☐ şirənin oksidləşməsidir

173 Tünd şərabların tərkibində hansı şəkər daha çox olur?

- ☐ arabinoza
- ☐ nişasta
- ☐ saxaroza
- ☒ qlükoza
- ☐ riboza

174 Marsala şərablarının ətri, dadı hansı şərablara daha yaxındır?

- ☐ Ağ süfrə
- ☐ Qırmızı süfrə
- ☐ Portveyn
- ☒ Madera
- ☐ Kəmşirin süfrə

175 Xeres şərabı istehsalında hansı texnologiyadan istifadə olunmur?

- ☐ daxili pərdəli
- ☐ daxili xeresləşmə
- ☐ pərdəli
- ☒ günəçli meydançalarda
- ☐ pərdəsiz

176 Malaqa şərablarının spirti ilə şəkərliyi nə qədər olur?

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

177 Kaqor şərablarının tərkibində hansı fenol maddələri daha çox olurlar?

- ☐ Flavanollar
- ☐ Leykoantosianlar
- ☐ Katexinlər
- ☒ Antosianlar
- ☐ Melaninlər

178 Desert şərabların istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır?

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

179 Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə saxlanması ilk illərində hansı birləşmələrin miqdarı artıq?

- ☐ Karbohidratların
- ☐ Doymuş yağ turşularının
- ☐ Ali spirtlərin
- ☒ Alifatik aldehidlərin
- ☐ Doymamış yağ turşularının

180 Təmiz maya hüceyrələrinin fasiləsiz üsulla çoxaldılması üçün olan qurğu neçə ardıcıl birləşdirilmiş maya generatorundan ibarətdir?

- ☐ 10.0
- ☐ 7.0
- ☐ 3.0
- ☒ 5.0
- ☐ 9.0

181 Onlardan biri şərab istehsalında üzüm horrasını şəffaflaşdırmaq üçün tətbiq edilir?

- ☐ VNİİKOP – 2 aparatı
- ☐ Batareya
- ☐ Vakuum – buxarlandırma qurğusu
- ☒ Seperator
- ☐ Süzücü

182 Bu əməliyyatlardan biri üzüm şərabları istehsalında tətbiq edilmir?

- ☐ Qıcqırtma
- ☐ Presləmə
- ☐ Xırdalama
- ☒ Buxarlandırma
- ☐ Sulfitləşdirmə

183 Bu əməliyyatda məqsəd şərab materialının saxlanması və yetişdirilməsi zamanı əmələ gələn cöküntünü ayırmaq, həmçinin şərabın formalaşması və yetişməsi üçün optimal oksigen rejimi təmin etməkdir.

- ☐ puç olma
- ☒ şərabın bir qabdan başqa qaba köçürülmə
- ☐ kupaj
- ☐ qıcqırma
- ☐ köhnəlmə

184 Şərabın köhnəlmə mərhələsindən sonra şərabın hansı mərhələsi başlayır?

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

185 Şərabın yetişmə mərhələsində hansı metalların azalması müşahidə olunur?

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

186 Mayaları tərpənməz vəziyyətə gətirmək üçün istifadə olunan usulları şərti olaraq neçə tipə bölürlər?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

187 Əzilmədən sonra ağ sortların əzintisi xüsusi nasosla dərhal hara verilir?

- ☐ yuxarıda sadalananın hamısı
- ☐ ötürücüyə
- ☐ qıcırma tutumuna
- ☒ preslənməyə
- ☐ bunkerə

188 Uzun bunkerə boşaldıqdan sonra növbəti mərhələ nədir?

- ☐ yuxarıda sadalananın hamısı
- ☐ əzilməsi
- ☐ qıcırma tutumuna göndərilməsi
- ☒ darağın ayrılması və əzilməsi
- ☐ darağın ayrılmaması

189 Fransa qanunvericiliyinə görə şərablar keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- ☐ 2.0
- ☐ 7.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 4.0

190 Marsala şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- ☐ Fransa
- ☐ Portuqaliya
- ☐ Rusiya
- ☒ İtaliya
- ☐ İspaniya

191 Respublikamızda hansı məşhur portveyn şərabları istehsal olunmuşdur?

- ☐ “Sevgilim”
- ☐ “Qarabağ”
- ☐ “Mil”
- ☒ “Ağdam”
- ☐ “Qara Çanaq”

192 Portveyn şərabı ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur?

- ☐ Fransa
- ☐ Rusiya
- ☐ İtaliya
- ☒ Portuqaliya
- ☐ İspaniya

193 Tünd şərabların klassifikasiyasına hansı şərablar aid deyildi?

- ☐ portveyn
- ☐ xeres
- ☐ maderə
- ☒ malaqa
- ☐ marsala

194 Ətirləşdirilmiş şərablar başqa cür necə adlanır?

- ☐ Maderə
- ☐ Kaqor
- ☐ Tokay
- ☒ Muskat
- ☐ Malaqa

195 Malaqa şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- ☐ Portuqaliya
- ☐ Rusiya
- ☐ Fransa
- ☒ İspaniya
- ☐ Almaniya

196 Likör desert şərablarında şəkərli neçə faizdən artıq olur?

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

197 Respublikamızda yüksək keyfiyyətli hansı kaqor şərabları istehsal olunur?

- ☐ Azərbaycan
- ☐ Mil
- ☐ Qarabağ
- ☒ Şamaxı
- ☐ Qara-Çanax

198 Kaqor şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- ☐ Rusiya
- ☐ Gürcüstan
- ☐ Macarıstan
- ☒ Fransa
- ☐ İtaliya

199 Tokay şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- ☐ İspaniya
- ☐ Almaniya
- ☐ Fransa
- ☒ Macarıstan
- ☐ İtaliya

200 Şirin desert şərabların tərkibində şəkər faizi neçə olmalıdır?

- ☐ 14-16
- ☐ 42278.0
- ☐ 42651.0
- ☒ 16-20
- ☐ 41974.0

201 Kəməşirin desert şərablarında şəkər faizi nə qədər olmalıdır?

- ☐ 15-20
- ☐ 0-5
- ☐ 42493.0
- ☒ 42648.0
- ☐ 42278.0

202 Şirin desert şərablarına hansı şərablar aid deyilir?

- ☒ Kaqor
- ☐ Xeres
- ☐ Marsala
- ☐ Malaqa
- ☐ Malaqa və Kaqor

203 Hansı şərabların hazırlanma texnologiyasında SO₂-dən istifadə etmək məsləhət görülmür?

- ☐ zəif kəməşirin süfrə şərabı
- ☐ çəhrayı süfrə şərabı
- ☐ şampan şərab materialı
- ☒ konyak şərab materialı
- ☐ ağ süfrə şərabı

204 Antosianlarla daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

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

205 Kəməşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur?

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

206 Fenol maddələri ilə daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

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

207 Konyakın aromat və dad keyfiyyəti hansı müddət ərzində formalaşır?

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

208 Bu amillərdən biri hazır konyakın keyfiyyətinə güclü təsir göstərir:

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

209 Şərab materiallarından və şəkərdən reaktorda hazırlanmış likyor bu konsentrasiyada olur:

- ☐ 0.8
- ☐ 0.6
- ☐ 0.5
- ☒ 0.65
- ☐ 0.7

210 Üzüm horrasını axında qıcqırtmaq üçün istifadə edilən aparat necə adlandırılır?

- ☐ Buxer
- ☐ Çən
- ☐ Rezervuar
- ☒ Batareya
- ☐ Seperator

211 Kükürd anhidridi ilə işlənmiş üzüm horrası hansı müddətdən sonra çöküntüdən ayrılır?

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

212 Üzüm horrasını bulantıdan ayırmaq (təmizləmək) üçün hansı proses tətbiq olunur?

- ☐ Elektroplazmoliz
- ☐ Süzmə
- ☐ Filtrləmə
- ☒ Çökdürmə
- ☐ Membranlarda ayırma

213 Üzüm şərabı üçün hansı xammal sayılır?

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

214 Oynaq üzüm şərabı nə ilə doydurulur?

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

215 Efirlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir?

- ☐ göbələklər
- ☐ şəkərlər
- ☐ yuxarı pH
- ☒ aşağı pH
- ☐ oksigen

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

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

217 Şərabçılıqda süzücü material hansı tələblərə cavab verməlidir?

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

218 Konyak spirtinin uzun müddətli yetişdirilməsi zamanı hansı dəyişikliklər baş verir:

- ☐ nisbi sıxlığın dəyişməsi
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ rəngin dəyişməsi
- ☐ həcm azalması

- ☐ tündlüyün azalması

219 Konyak istehsalında distillə üsulundan nə üçün istifadə olunur?

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

220 Konyak şərab materialının və spirtlərin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı şərtlərə istinad etmək lazımdır?

- ☐ fermentləşdirilmiş daraqlarda qıcqırmaqla
☒ yuxarıda qeyd edilənlərin hamısı
☐ cecədə suslanı sabitləşdirilməsi ilə
☐ suslaya qipsi əlavə etməklə artırmaq
☐ mayalarda saxlanılmaqla

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

- ☐ 1,2,3,4
☒ 3,2,4,1
☐ 1,3,4,2
☐ 3,2,1,4
☐ 3,4,2,1

222 Konyak istehsalının ilk mərhələsi hansıdır?

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

223 25°C yuxarı temperaturda qıcqırmanı apardıqda hansı proseslər baş verir?

- ☐ pıxtalaşmış zülallar əmələ gəlməsi
☒ şəkərin yarımçıq qıcqırması
☐ aminturşuları parçalanır
☐ spirtlər uçması
☐ efirlər uçması

224 Hansı səbəbdən konyak şərab materialını “qırmızı üsulla” emal etmək olmaz

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

225 Şərab materialı hansı tələblərə cavab verməlidir

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

226 Konyak şərab materialında hansı şirədən istifadə edirlər?

- ☐ aşağı təzyiqdə alınan şirədən
- ☐ aşağı sürətlə alınan şirədən
- ☐ yüksək təzyiqə alınan şirədən
- ☒ birinci təzyiqə alınan şirədən
- ☐ diffuziya şirəsindən

227 Melanoidlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir?

- ☐ pH
- ☐ oksigen
- ☐ göbələklər
- ☒ mayalar
- ☐ şəkərlər

228 Ferment preparatları (FP) ilə işləmə hansı yüksəkmolekullu birləşmələrin hidrolizini təmin edir?

- ☐ polişəkərlər
- ☐ zülallar
- ☐ pektin
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ neytral polişəkərlər

229 Şəraba yapışqan (zülal) hansı üzvi maddələri əlavə etdikdə qısa müddətdə durulur və bulanıqlıqlara qarşı daha davamlı olur?

- ☐ yumurta ağı
- ☐ balıq yapışqanı
- ☐ jelatin
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ kazein

230 Palıd taxtasına hopma prosesi nədən asılıdır?

- ☐ çəlləyin xüsusi səthindən
- ☐ saxlanma temperaturundan
- ☐ taxtanın məsaməliyindən
- ☒ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ spirtin tündlüyündən

231 Uçucu maddələrin distilyata keçməsinə nə səbəb olur?

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

232 Konyak spirtini hansı müddət ərzində palıd çəlləklərdə saxladıqda onun keyfiyyəti yaxşılaşmağa doğru gedir

- ☐ 70 il
- ☐ 60 il
- ☐ 55 il
- ☒ 50 il
- ☐ 65 il

233 Şərab yüksək temperaturda qızdırdıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

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

234 Hansı qrup maddələr şərabə və konyak spirtinə keçir

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

235 Konyakın buket və dadının yaranmasında hansı maddələrin əhəmiyyəti vardır?

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

236 Titrənən turşuluğun yüksək miqdarı-distillə zamanı nəyə səbəb olur?

- ☐ ətirli maddələrin parçalanmasına
- ☐ qızıl rəngin əmələ gəlməsinə
- ☐ ali spirtlərin miqdarının artmasına
- ☒ buket əmələ gətirən maddələrin yaranmasına
- ☐ efirlərin əmələ gəlməsinə

237 Kondisiyaya uyğun məhsul almaq məqsədilə müxtəlif şərab materiallarının və digər komponentlərin müəyyən nisbətlərdə qarışdırılması nə adlanır?

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

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

- ☐ yuxarıda sadalananların hamısı
- ☐ Au
- ☐ Cu

- ☒ Fe
☐ Ag

239 Pasterizasiya üsulunu ilk dəfə müəyyən etmişdir?

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

240 Konyak spirtinin yetişdirilməsi xüsusi yerüstü, yaxud yarım yeraltı binalarda neçə dərəcə temperaturda və neçə % nisbi rütubətdə aparılır?

- ☐ $35 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 55-60%
☒ $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 75-80%
☐ $15 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 70-73%
☐ $25 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 65-70%
☐ $30 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 60-65%

241 Konyak spirtləri ölkəmizdə neçə dərəcə temperaturda saxlanılır?

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

242 Respublikamızda istehsal olunan konyak spirtləri havanın neçə % nisbi rütubətində saxlanılır?

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

243 Həcmnin dəyişməsi və spirtin tündlüyünün azalması neçə əsas amildən asılıdır:

- ☐ 5.0
☐ 3.0
☒ 2.0
☐ 1.0
☐ 6.0

244 Yüksək temperaturda qaynayan qarışıqlara hansılar aid edilir

- ☐ furfurol
☒ yuxarıda sadalananların hamısı
☐ propil
☐ uzoyaq etil
☐ izovalerian

245 Distillə zamanı şərabdan konyak şərab materialına keçən maddələr neçə qrupa bölünür?

- ☒ 2.0

- ☒ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

246 Konyak spirtinin alınmasında şərabın distilləsi prosesində hansı komponentlər iştirak edir?

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

247 Konyak şərab materialında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır

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

248 Konyak şərab materialı emalı üçün yönəldilən üzümün şəkərliyi nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.16
- ☐ 10-15%
- ☒ 17-20%
- ☐ 15-16%
- ☐ 21-25%

249 Müasir konyak istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir

- ☐ 9.0
- ☒ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0

250 Konyak şərab materialın qızcırması hansı temperaturda aparılmalıdır

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

251 Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti neytral tonu olan konyak almaq üçün istifadə etmirlər

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

252 Şərab hansı temperaturda qızdırdıqda ətirli maddələr parçalanır?

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

253 Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti konyak üçün istifadə etmək olmaz?

- ☐ Fol-blans
- ☒ hasiledici hibridlər
- ☐ Alıy terskiy
- ☐ Kaxet
- ☐ Plavay

254 Fol-blans sortundan alınan spirt konyaka hansı ətri verir?

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

255 Silvaner və Rkasiteli sortundan alınan konyak spirti hansı buketi təşkil edir?

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

256 Konyak üçün becərilən üzüm sortları üçün ən yaxşı torpaqlar hansı sayılır?

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

257 Aşağıda sadalananların hansı konyaklara aiddir?

- ☐ armanyak
- ☒ sadalananların hamısı
- ☐ vinyak
- ☐ vayn brendi
- ☐ brendi

258 Konyak üçün əsas üzüm sortları hansıdır?

- ☐ Bayan-şirə
- ☐ Kaberne
- ☐ Kaberne-Savinyon
- ☐ Semilyon
- ☒ Ağ fol

259 Konyakın vətəni hara sayılır?

- ☐ Skandinaviyada
- ☐ İspaniyada
- ☒ Şaranta vilayəti
- ☐ Malaqo şəhəri
- ☐ Vermut şəhərində

260 Konyakın tündlüyü neçə faiz təşkil edir?

- ☐ 90 – 40%
- ☒ 40 – 57%
- ☐ 0.55
- ☐ 0.7
- ☐ 20 – 25%

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

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

262 Kvas horrasının tətikib hissələrini faizlərlə göstərin.

- ☐ 50% quru qırmızı çovdar səmənişi ilə fermentlərə malik və 50% nəm çovdar səmənişi qarışığı
- ☐ 75% quru qırmızı çovdar səmənişi ilə fermentlərə malik və 25 % nəm çovdar səmənişi qarışığından ibarətdir
- ☒ 90% quru qırmızı çovdar səmənişi ilə fermentlərə malik və 10 % nəm çovdar səmənişi qarışığından ibarətdir
- ☐ 70% quru qırmızı çovdarsəmənişi ilə fermentlərə malik 10 % nəm çovdar səmənisinin qarışığıdır
- ☐ 80 % quru qırmızı çovdar səmənişi ilə fermentlərə malik və 20% nəm çovdar səmənisinin qarışığından ibarətdir

263 Qıcqırdıldıqdan sonra daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə “cavan” kvas müəyyən temperaturadək soyudulur və bu müddət ərzində duruldulur:

- ☐ 2 saat
- ☒ 10 saat
- ☐ 12 saat
- ☐ 7 saat
- ☐ 5 saat

264 Kvas hazırlamaq məqsədi ilə kvas çörəyinin bişirilməsi üçün hansı tərkib doğru sayılır?

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

265 Kvas içkisi hazırlamaq üçün xammal kimi nədən istifadə edirlər?

- ☐ sadalananların hamısından
- ☒ qırmızı çovdar səmənisindən
- ☐ yaşıl səmənidən
- ☐ yulaf səmənisindən

☐ buğda səmənisindən

266 Koler hazırlayarkən şəkər şərbətini hansı şəraitdə karamelləşdirirlər?

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

267 Daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə, qıcqırıldıqdan sonra əmələ gələn “cavan” kvası hansı temperaturadək soyudurlar?

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

268 Kvas horrası konsentratının tərkibini göstərin:

- ☐ 70 % qırmızı və 30 % yaşıl çovdar səməni
- ☐ 80 % qırmızı və 20 % yaşıl çovdar səməni
- ☐ 50 % qırmızı və 50 % yaşıl çovdar səməni
- ☒ 90 % qırmızı və 10 % yaşıl çovdar çovdar səməni
- ☐ 60 % qırmızı və 40 % yaşıl çovdar səməni

269 Mayaların və süd bakteriyaların birgə təsirindən nə əmələ gəlir

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

270 Butilkalara qablaşdırılmış kvas neçə saatdan sonra karbon qazı ilə doymuş olur?

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

271 Hazır kvasda quru maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir?

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

272 “Moskva” kvası hazırladıqda hansı yolla o, qazlaşdırılır?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☒ qazlaşdırılmış içkilər texnologiyası tətbiq olunur

- ☐ qıcırma əməliyyatı tətbiq olunur
- ☐ sampunlaşma üsulundan istifadə olunur
- ☐ braya və bakteriyaların hesabına qıcırdılır

273 Kvas horrasında oksidləşmiş şəkərlərin miqdarı nə qədər olur?

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

274 Horranın konsentratdan hazırlanması zamanı konsentrant su ilə qarışdırılır, suyun temperaturu neçə dərəcədə olmalıdır?

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

275 Qarışıq hansı təzyiqdə saxlanılır?

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

276 Xırdalanmış çovdar səmənisi və çovdar unu su ilə hansı nisbətdə qarışdırılır?

- ☐ 0.0840277777777777
- ☒ 0.042361111111111106
- ☐ 0.043750000000000004
- ☐ 0.04305555555555556
- ☐ 0.12569444444444444

277 Çörək kvası hansı növ dənli bitkilərdən alınmış çörəkdən hazırlanır.

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

278 Bunlardan hansı zəif alkoqollu içkilərə aiddir?

- ☐ sidr
- ☒ sadalananların hamısı
- ☐ buza
- ☐ kumis
- ☐ braqa

279 Aşağıda sadalananlardan hansı zəif alkoqollu içkisinə aid deyil?

- ☐ Braqa
- ☒ Paxta
- ☐ Kvas
- ☐ limonçella
- ☐ Medovuxa

280 Quru mayaların nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- ☐ 2 – 3 %
- ☒ 5 – 10 %
- ☐ 18 – 20 %
- ☐ 16 – 17 %
- ☐ 12 – 15 %

281 Şəkərin kütləsinə görə koler çıxımı neçə faiz təşkil edir?

- ☐ 1.0
- ☐ 0.96
- ☐ 1.14
- ☒ 1.04
- ☐ 1.1

282 Qablaşdırılmış meyvə sularının tərkibinə nə əlavə edilmir?

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

283 Kvas horrasının qıcqırması üçün nə qədər zaman tələb olunur?

- ☐ 48 saat
- ☐ 36 saat
- ☒ 12 saat
- ☐ 24 saat
- ☐ 18 saat

284 Hazır çörək kvasında neçə faiz quru maddə olur?

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

285 Qablaşdırılmış sularda CO₂ – nin miqdarı suyun kütləsinə nəzərən neçə faiz təşkil edir?

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

286 10% və 20 % -li qaymağı homogenləşdirməklə əsas məqsəd nədir?

- ☐ həcmi azaldılması
- ☐ qablaşdırmanın asanlaşdırılması
- ☐ rəngin eyniləşdirilməsi
- ☐ həcmi çoxaldılması
- ☒ yağ tıxacının yaranmaması

287 Qaymağın yağılılığı çox olduqca aşağıda göstərilən şərtlərin hansı ödənilir?

- ☐ konsentrasiya dəyişilir
- ☐ konsentrasiya sıfır bərabər olur
- ☒ titrlənən turşuluq bir o qədər az olur
- ☐ titrlənən turşuluq olmur
- ☐ titrlənən turşuluq bir o qədər çox olur

288 İlin bütün fəsilərində eyni yağılılıq faizinə malik süd istehsal etmək üçün onu pasteurizə etməzdən əvvəl hansı əməliyyata məruz qoyurlar?

- ☐ qatılaşdırırlar
- ☒ normallaşdırırlar
- ☐ formalaşdırırlar
- ☐ çalxalayırırlar
- ☐ durulaşdırırlar

289 “Həvəskar” xaması yetişmək məqsədi ilə ən azı neçə saat müddətinə soyuducu kamerada saxlanılır?

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

290 Südün yağılılığı 3,2% - dən çox olduqda, onu normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər

- ☐ süzmə
- ☒ yağsızlaşdırılmış süd
- ☐ qatıq
- ☐ kəsmik
- ☐ qaymaq

291 Südün yağılılığı 3,2%- dən az olduqda, normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər :

- ☐ qatıq
- ☒ qaymaq
- ☐ pendir
- ☐ süzmə
- ☐ kəsmik

292 Bunlardan biri təbii südün tərkibinin və xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə təsir göstərmir:

- ☐ heyvanların cinsi
- ☒ heyvanların cəkisi
- ☐ heyvanlara göstərilən zootexniki qulluğun səviyyəsi
- ☐ heyvanların yemlənməsi
- ☐ heyvanların sağılma dövrü

293 Yağsız süd bu məhsullardan hansının istehsalı zamanı alınır?

- ☐ süzmə
- ☐ əridilmiş pendir
- ☐ kəsmik
- ☒ qaymaq
- ☐ ayran

294 Südün tərkibindəki bu komponent, insan orqanizminin enerji mənbəyi rolunda çıxış edir:

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

295 Südün tərkibinə, insan orqanizminin düzgün inkişafı üçün zəruri olan hansı komponentlər daxil olur?

- ☐ Fermentlər
- ☐ aşı maddələri
- ☒ əvəzolunmaz amintirşuları
- ☐ polifenollar
- ☐ boyaq maddələri

296 Xamanın konsistensiyasının qənaətbəxş olmasını qaymağın hansı istilikdə pastemizə olunması təmin edir?

- ☐ 52° C
- ☒ 85° C
- ☐ 78° C
- ☐ 64° C
- ☐ 64° C

297 5% yağsızlaşdırılmış maya əlavə etdikdən sonra 30 %- li xama almaq üçün mayalandırılan qaymaqlarda neçə faiz yağ olmalıdır?

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

298 “ Pəhriz” xamasının yağlılığı neçə faiz təşkil edir?

- ☒ 0.1
- ☐ 0.05
- ☐ 0.15
- ☐ 0.2
- ☐ 0.3

299 35% -li qaymağı hansı temperaturda pastemizə edirlər?

- ☐ 65- 70°C
- ☐ 80 -83°C
- ☐ 76-78°C
- ☐ 72-75°C

☒ 85-87°C

300 Yağlılığı 10 % olan qaymağı 78-80°C istilikdə hansı müddət ərzində pasteurizə edirlər?

- ☐ 30 san
- ☐ 25 san
- ☒ 20 san
- ☐ 10 san
- ☐ 15 san

301 4- 6 °C istiliyədək soyudulmuş süd hansı növ taraya qablaşdırılır?

- ☐ ağac taraya
- ☒ şüşə taraya
- ☐ polimer taraya
- ☐ tənəkə taraya
- ☐ tekstil taraya

302 Südü normallaşdırmaq üçün neçə üsul mövcuddur?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

303 İçməli süd istehsalında normallaşdırmanın neçə halı ola bilər?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

304 Normallaşdırılmış südün yağlılığa neçə faiz təşkil edir?

- ☐ 2,3%
- ☒ 3,2%
- ☐ 6,3%
- ☐ 5,4%
- ☐ 4,3%

305 Standart yağlılıq göstəricisi neçə faiz qəbul edilir?

- ☐ 1,3%
- ☒ 3,2%
- ☐ 5,0%
- ☐ 2,9%
- ☐ 2,3%

306 Süd konservləri istehsal edən süd sənayesi sahəsi neçə növ süd məhsulu istehsal edir?

- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 6.0

- ☒ 2.0
☐ 5.0

307 Sütün tərkib hissələrinin ayrılıqda emalına əsaslanmayan məhsul hansıdır?

- ☐ pendir
☒ pasteurizə olunmuş süd
☐ qaymaq
☐ kərə
☐ kəsmik

308 Buxarlandırılmış suyun miqdarından asılı olaraq, süddən neçə növ məhsul istehsal olunur?

- ☐ 6.0
☐ 5.0
☒ 2.0
☐ 3.0
☐ 4.0

309 Sütün tərkibində mineral düzlərin miqdarı nə qədər təşkil edir?

- ☐ 2,0 %-ə yaxın
☒ 0,7% - ə yaxın
☐ 0,2%-ə yaxın
☐ 0,9 %- ə yaxın
☐ 1,3 %-ə yaxın

310 Sütün tərkibinə neçə faizinə yaxın zülallar olur?

- ☐ 5,6%- ə yaxın
☒ 3,4%-ə yaxın
☐ 1,2% - ə yaxın
☐ 2,3% - yaxın
☐ 4,5 %- yaxın

311 Duzlanmış ət məmulatları istehsalında xammalın spirtlənməsi nəyin vasitəsilə həyata keçirilir?

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

312 Sümüyün mineral hissəsinin 80 %- ni təşkil edən birləşmə hansıdır?

- ☐ kalium karbonat
☐ kalium fosfat
☐ kalium hidroksid
☒ kalsium fosfat
☐ kalsium hidroksid

313 Sümük toxumasının 40% həcmi təşkil edən birləşmə budur:

- ☐ sellüloza
☐ protopektin

- ☐ nişasta
- ☒ kollagen
- ☐ pektin

314 Sosislər istehsalında duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı istilik həddində həyata keçirilir?

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

315 Sosis yarımfabrikatlarının bişirilməsi hansı müddət ərzində həyata keçirilir?

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

316 Sosislər istehsalında texnoloji sxeminə əsasən, bişirmə əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir?

- ☐ xırdalama
- ☐ dizlama
- ☐ soyutma
- ☒ qızartma
- ☐ yetişmə

317 Bişmiş kolbasalar istehsalında məhsulun qızardılması prosesi hansı müddət ərzində yerinə yetirilir ?

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

318 Bişmiş kolbasalar istehsalında batonların bağlanması hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir?

- ☐ soyutma
- ☐ ətin duzlanması
- ☐ xammalın xırdalanması
- ☒ şpikləmə
- ☐ bişirmə

319 Sarı sümük iliyinin hansı hissəsini zülallar təşkil edir?

- ☐ 35-40
- ☐ 15- 22
- ☐ 42708.0
- ☒ 42430.0
- ☐ 25-27

320 Sarı sümük iliyinin 1-3 % -ni təşkil edən birləşmə hansıdır?

- ☐ mineral maddələr
- ☐ karbohidrat
- ☐ lipid
- ☒ zülal
- ☐ su

321 Sarı sümük iliyinin 4-12%-ni təşkil edən hansı birləşmədir?

- ☐ mineral maddələr
- ☐ zülal
- ☐ lipid
- ☒ su
- ☐ karbohidrat

322 Piylərin bioloji dəyərinin hansı birləşmə təyin edir?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ albuminlər
- ☐ donmuş yağ turşuları
- ☒ doymamış yağ turşuları
- ☐ qlöbulinlər

323 Əzələ lifləri lifin oxuna paralel yerləşən nəyə malikdir?

- ☐ elastinə
- ☐ sarkoplazmaya
- ☐ ratinə
- ☒ miofibrillərə
- ☐ hemisellülozaya

324 Əzələ toxumasının ikiqat membrandan ibarət olan qlafı necə adlanır?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ miotin
- ☐ miozin
- ☒ sarkolemma
- ☐ tioqamma

325 Duzlanmış ət məmulatı istehsalı neçə istiqamətdə həyata keçirilir?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

326 Xammalın görünüşünə görə ət konservləri neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

327 Bütün istilik emallarından sonra kolbasa məmulatları hava və ya soyuq su ilə hansı istiliyədək soyudulur?

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

328 Duzlanmış ət məmulatları istehsalında ətin yetişməsi hansı istilik həddində baş verir?

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

329 Sosislər istehsalı duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı müddət ərzində başa çatır?

- ☐ 10 saat
- ☐ 4 saat
- ☐ 2 saat
- ☒ 6 saat
- ☐ 8 saat

330 Hazır olmuş sosisləri hansı istilik həddində saxlayırlar?

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

331 Sosislər istehsalında yarımfabrikatların qızardılması hansı istilik həddində həyata keçirilir?

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

332 Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı müddət ərzində saxlamaq lazımdır?

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

333 Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

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

334 Bişmiş kolbasalar istehsalında hazır məhsulunu soyudulması hansı müddətdə həyata keçirilir?

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

335 Bişmiş kolbasalar istehsalında ət duzlandıqdan sonra onun yetişməsi hansı temperatur həddində həyata keçir?

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

336 İribuynuzlu heyvanların sümüyündən hansı məhsulun istehsalı üçün istifadə olunmur?

- ☐ Zels
- ☒ Karton
- ☐ yeni unu
- ☐ yapışqan
- ☐ Jelatin

337 Sarı sümük iliğinin neçə faizini lipidlər təşkil edir?

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

338 Kollagen ət zülallarının təqribən hansı hissəsini təşkil edir?

- ☒ 42430.0
- ☐ 42522.0
- ☐ 42461.0
- ☐ 42430.0
- ☐ 42401.0

339 Birləşdirici toxumaların bütün müxtəliflikləri heyvan bədəninin təqribən neçə faiz kütləsini təşkil edir?

- ☒ 0.5
- ☐ 0.45
- ☐ 0.4
- ☐ 0.35
- ☐ 0.25

340 Araxıdon yağ turşusunun insan orqanizmində sintezi hansı yağ turşusunun məcburi mövcudluğunu tələb edir?

- ☒ linolen
- ☐ linol
- ☐ miristin
- ☐ palmitin
- ☐ olein

341 Bu vitaminlərdən biri piy toxumlarının tərkibində mövcud olur:

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

342 Piy toxumları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0

343 Əzələ lifinin uzunluğu hansı ölçüdə olur?

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

344 Birləşdirici toxumlar ətin neçə faizini təşkil edir?

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

345 Sümük toxumları ətin neçə faizini təşkil edir?

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

346 Əzələ toxuması ətin neçə faizini təşkil edir?

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

347 Ət toxumları neçə qrupda birləşir?

- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

348 Ət çıxarı hansı vahidlə ifadə olunur?

- ☐ sentner
- ☐ ton
- ☐ qram
- ☒ faiz
- ☐ kiloqram

349 Bu xammallardan biri ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazasına aid edilir:

- ☐ toyuq əti
- ☒ dəvə əti
- ☐ inək əti
- ☐ donuz əti
- ☐ qoyun əti

350 Ət sənayesinin əsas xammal bazasına aid olmayan heyvan hansıdır?

- ☐ ev quşları
- ☐ qoyun
- ☒ dəvə
- ☐ qaramal
- ☐ donuz

351 Qidanın tərkibində ət və ət məhsullarının xüsusi çəkisinin artması, hansı göstəricinin yüksəlməsinə səbəb olur?

- ☐ maddi dəyəri
- ☒ bioloji dəyər
- ☐ fizioloji dəyər
- ☐ ekoloji dəyər
- ☐ enerji dəyəri

352 Qidanın kaloriliyi və bioloji dəyəri , birinci növbədə onun tərkibində olan hansı məhsulların miqdarından asılıdır?

- ☐ çörək məhsulları
- ☒ ət məhsulları
- ☐ süd məhsulları
- ☐ balıq məhsulları
- ☐ qənnadı məhsulları

353 Konserv bankalarının boş qalmış hissələrində , balıq məhsullarının steriləşdirilməsi prosesində başlıca olaraq hansı maddədən ibarət üçüncü birləşmələr toplanır?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ natrium- xlorid
- ☐ ammonyak
- ☒ hidrogen – sulfid
- ☐ polifenol birləşmələri

354 Bunlardan biri “ balığın bölünməsi” əməliyyatına aid deyil:

- ☐ balığın yuyulması
- ☐ balığın içəlatının kənarlaşdırılması

- ☐ balığın başının kənarlaşdırılması
- ☒ balığın porsiyalandırılması
- ☐ qarın boşluğunun təmizlənməsi

355 Konservləşdirilməzdən əvvəl balığın yuyulması, pulcuqlardan təmizlənməsi, bölünməsi və porsiyandırılması necə adlanır?

- ☐ fizioloji emal
- ☐ biokimyəvi emal
- ☐ hidrotermiki emal
- ☒ mexaniki emal
- ☐ mikrobioloji emal

356 Bunlardan biri preservlərə konservant kimi təsir göstərir:

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

357 “Marinada tərəvəzli balıq” konservi istehsalında istifadə olunan marinad məhluluna bu komponentlərdən birini əlavə etnilər:

- ☐ darçın
- ☐ şəkər tozu
- ☐ duz
- ☒ istiot
- ☐ sitkə

358 Bu yarımfabrikatlardan biri tomat sousunda balıq konservləri istehsalında istifadə edilmir:

- ☐ qurudulmuş
- ☐ pörtülmüş
- ☐ qızardılmış
- ☒ hislənmüş
- ☐ ciyə

359 Balıq konservləri istehsalında son texnoloji əməliyyat hansıdır.

- ☐ porsiyalandırma
- ☐ hermetikləşdirmə
- ☐ duzlama
- ☐ pörtmə
- ☒ sterilləşdirmə

360 Bu əməliyyatlardan biri balıq emalının texnoloji prosesini əks etdirmir:

- ☐ unlama
- ☐ bölünmə
- ☐ yuma
- ☒ sümükdən təmizləmə
- ☐ duzlama

361 Sudan çıxarılan balığın tənqənfəslikdən olması necə adlanır?

- ☐ denaturasiya
- ☐ interferensiya
- ☐ sublimasiya
- ☒ asfiksiya
- ☐ dequstasiya

362 “ Defrostasiya “ dedikdə balığın hansı emal prosesi başa düşülür?

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

363 Krablar hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- ☐ cüt dımaqlılar
- ☐ onurğasız molyuskalar
- ☐ başıayaqlı molyuskalar
- ☒ xərçəngkimilər
- ☐ dərısıtikanlılar

364 Balıq ətinin, elə ovlandığı gəmilərdə emal edilməsi onun hansı xüsusiyyəti ilə şərtlənir?

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

365 Dəniz kirpisi hansı qrup su mənşəli qeyri balıq xammallarına aid edilir?

- ☐ çüt dımaqlılar
- ☐ onurğasız molyuskalar
- ☐ başıayaqlı molyuskalar
- ☒ dərısıtikanlılar
- ☐ xərçəngəbənzərlər

366 Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir:

- ☐ balıq zülallarının polipeptidlərə parçalanması
- ☐ balıq zülallarının qismən peptidlərə parçalanması
- ☐ balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması
- ☒ yuxarıda göstərilənlərdən heç biri
- ☐ balıq zülallarının aminturşularına parçalanması

367 “ Preserv ” sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir?

- ☐ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ 100°C- dən yüksək istilikdə sterilləşdirilir
- ☐ 100° C- də sterilləşdirilir
- ☒ sterilləşdirilmir
- ☐ 100°C- dən kiçik istilikdə pastərizə edilir

368 Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

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

369 Hazır yağda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır?

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

370 Qızdırılmış pörtülmüş və qurudulmuş balıqlardan hazırlanan konserv məhsullarında quru maddələrin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

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

371 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

372 Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

- ☒ 120°C
- ☐ 130° C
- ☐ 110° C
- ☐ 100° C
- ☐ 140° C

373 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində aparılır?

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

374 Hazırda balıqçılıq sənayesi tərəfindən , təsnifata müvafiq olaraq istehsal olunan konserv məhsulları neçə qrupda birləşdirilir?

- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 6.0
- ☐ 5.0

375 Balığın qaynar hislənməsi prosesinin ikinci mərhələsi bişirmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir?

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

376 Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

377 Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

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

378 Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır

- ☐ 1,32-1,38q/ml
- ☐ 0,9 – 1,1 q/ml
- ☐ 0,5- 0,8 q/ ml
- ☒ 1,18 -1,2 q/ml
- ☐ 1,25 – 1,29 q/ ml

379 Yaş duzlama zamanı balıq ətini hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar?

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

380 Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- ☐ 4.0
- ☐ 7.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

381 Antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsi dondurulub minalanmış balığın saxlanma müddətini nə qədər artırmağa imkan verir?

- ☐ 12 ay
- ☒ 2-3 ay
- ☐ 0,5= 1,0 ay
- ☐ 4-5 ay

☐ 8-9 ay

382 Müxtəlif balıq növləri üçün krioskopik donma temperaturu bu həddə olur:

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

383 Soyuq iqlimə malik rayonlarda yerləşən balıq emalı müəssisələrində balıq xammalını bu istilik həddindən çox olmayan istilikdə saxlayırlar

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

384 Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

- ☐ 12 sutkadan
- ☐ 5 sutkadan
- ☐ 3 sutkadan
- ☒ 15 sutkadan
- ☐ 8 sutkadan

385 Yüksək yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağın miqdarı hansı variantda göstərilir?

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

386 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir?

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

387 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir?

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

388 Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir?

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

389 Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

- ☐ skumbriya
- ☐ nərə
- ☐ siyənək
- ☒ treska karp

390 İlbizlər hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- ☐ çüt dımaqlılar
- ☐ dərisitikanlılar
- ☐ başıayaqlı molyuskalar
- ☒ onurğasız molyuskalar
- ☐ xərçəngkimilər

391 Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir:

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

392 Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

393 Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0

394 Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 6.0
- ☐ 4.0

395 Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- ☐ 2500.0
- ☐ 800.0
- ☐ 300.0
- ☒ 1500.0
- ☐ 1200.0

396 Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölürlər?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

397 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- ☐ manqan
- ☐ fosfor
- ☐ yod
- ☒ hidrogen
- ☐ dəmir

398 Süd kazeinin effektiv qatılaşdırıcı və minimum miqdarda süd zülallarını suda həll olan komponentlərdə parçalayan nədir?

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

399 Qida turşuları arasında immobilizə edilmiş hüceyrələrin köməyi ilə alınan mikrobioloji məhsul turşu olmuşdur?

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

400 Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki” dövrünə təsadüf edir

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

401 Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilir

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

402 Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilmir

- ☐ ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☒ plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ şəkər çuğunduru tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ neft və qaz karbohidrogenlərindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ☐ qağızdalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

403 İnsan orqanizmi üçün 1 ildə tələb olunan enerjinin neçə coul heyvan mənşəli qida məhsullarının payına düşür?

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

404 Dietoloqların məlumatlarına görə insan orqanizmi üçün 1 ildə nə qədər enerji tələb olunur?

- ☐ 6,0 ş10⁹ coul.
- ☐ 5,0 . 10⁸coul;
- ☒ 5,0 .10⁹ coul;
- ☐ 3,5 .10⁵ coul;
- ☐ 4,2 .10⁷coul;

405 Sənayedə biosintez üçün daha çox uyğun gələn mikro mitset hansıdır?

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

406 Nəzəriyyəyə görə 103 litr sirkə turşusunu neçə litr etanoldan almaq mümkündür?

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

407 Nəzəriyyəyə görə 100 litr etanoldan nə qədər sirkə turşusu almaq mümkündür?

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

408 Məhsulun keyfiyyətini yüksəltmək və çeşidini artırmaq məqsədi ilə süd sənayesində daha geniş miqyasda nədən istifadə edirlər?

- ☐ fitonsidlər
- ☐ antioksidantlar;
- ☒ fermentlər;
- ☐ vitaminlər;

- ☐ boyaq maddələri;

409 Qızdırılma zamanı asidofil bakteriyaları şəkərləri mənimsəyərək, əsasən hansı turşunu sintez edir?

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

410 Lactobacillns acidophilns süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları hansı maddəni almaq üçün istifadə olunur?

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

411 Laktozaya laktoza fermenti təsir etdikdə alınan məhsullar (qlükoza və qalaktoza) qatılan dondurmanın hansı müddətə saxlamaq mümkündür?

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

412 Laktoza- süd şəkərinə laktaza fermenti təsir etdikdə o, hansı iki monosaxarid molekuluna parçalanır?

- ☐ treoza- eritroza;
☒ qlükoza- qalaktoza.
☐ arabinoza- ksiloza;
☐ qalaktoza – ribuloza
☐ alloza- taloza;

413 Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “İdarə olunan biosintez” dövrünə təsadüf edir

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

414 Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər” dövrünə təsadüf edir

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

415 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin 111 dövrü hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

416 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər dövrü” hansı illəri əhatə edir?

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

417 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki dövrü” hansı illəri əhatə edir?

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

418 Aşağıda göstərilən məhsullardan birinin istehsalı mikrobiologiya sənayesinin xidməti sayılır

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

419 Biotexnoloji metodların tətbiqi bunlardan birinə böyük təsir göstərir

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

420 Bunlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır

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

421 Ətraf mühitin mudafəəsi məqsədi ilə tətbiq edilən biotexnoloji metodlar neçə qrupa birləşdirilir?

- ☐ 9.0
- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

422 Bitki xammallarının hazır qida məhsullarına çevrilməsi və emalı zamanı, fotosintez nəticəsində toplanan enerji nə qədər azalır?

- ☐ 22.0
- ☒ 18.0
- ☐ 28.0
- ☐ 30.0
- ☐ 25.0

423 Müasir zamanda pendirçilikdə təqribən neçə faiz mikrob mənşəli “rennin” fermentindən istifadə edirlər?

- ☐ 0.25
- ☒ 10 %;
- ☐ 5,0 %;
- ☐ 20 %;
- ☐ 22%;

424 Kumus hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- ☐ dəvə
- ☐ keçi
- ☐ qoyun
- ☒ at
- ☐ camış;

425 Canlı L. Acidophilus bakteriyalarının 1 ml asidofilindəki miqdarı neçə milyondan az olmalıdır?

- ☐ 150;
- ☐ 20;
- ☐ 1;
- ☒ 200;
- ☐ 100;

426 Bolqarıstanda hansı süd məhsulu daha populyardır?

- ☐ süzmə
- ☐ pendir;
- ☐ qatıq;
- ☒ kefir;
- ☐ kəsmik;

427 Laktoza –süd şəkərinə laktoza fermentinin təsiri ilə - hansı məhsul istehsalında daha geniş tətbiq edilir?

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

428 Süd şəkərinin konveksiya dərəcəsi neçə faiz təşkil edir?

- ☐ 60,0%
- ☐ 30,5%
- ☐ 5,0 %
- ☒ 80,0%

☐ 45,0%

429 1 ton süd zərdabında neçə kq- dək süd şəkəri laktoza mövcud olur?

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

430 Tərkibində mövcud olan bu komponentlərdən biri, süd zərdabını daha qiyməli edir:

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

431 Bunlardan hansı, süd zərdabını tərkibində mövcud olmur?

- ☐ fosfor və kalsium.
- ☐ sərbəst aminturşuları kompleksi;
- ☐ “B” qrup vitaminləri;
- ☒ fitonsidlər;
- ☐ zülal;

432 Hər 1 ton süd zərdabi neçə kq zülala malik olur?

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

433 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi hansı ildə həyata keçirilmişdir

- ☐ 1923.0
- ☐ 1708.0
- ☐ 1502.0
- ☒ 1984.0
- ☐ 1810.0

434 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi biotexnoloqların Avropa assosiasiyasının hansı şəhərdə toplanmış qurultayında həyata keçirilmişdir?

- ☐ Berlin
- ☐ Drüsseldorf
- ☐ Drezden
- ☒ Münhen
- ☐ Bonn

435 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsini kim təklif etmişdir?

- ☐ Zaqibalov
- ☐ Lomonosov

- ☐ Zelinski
- ☒ Xanvink
- ☐ Mitrofanov

436 Biotexnologiya elmi bunlardan biri ilə əlaqədar deyil

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

437 Onlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır

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

438 Biotexnologiyada bunlardan hansı istifadə olunmur?

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

439 Müasir biotexnologiya hansı biliklərdən sürətlə inkişaf etmişdir?

- ☐ texniki biliklərdən
- ☐ biokimyəvi biliklərdən
- ☐ fəlsəfi biliklərdən
- ☒ canlı materiya haqqında biliklərdən
- ☐ riyazi biliklərdən

440 Müasir biotexnologiyanın yaranması hansı dövrə təsadüf edir?

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

441 “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir.

- ☐ “standart” markalı qurğuda
- ☐ rotasiyalı buxarlandırıcı
- ☐ iki gövdəli vakuum- buxarlandırıcı
- ☒ dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcı
- ☐ iki köynəkli qazanda

442 Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ nəmlik bərk halda qalır

- ☐ nəmlik bərk haldan maye hala keçir
- ☒ nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
- ☐ nəmlik maye halda qalır

443 Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərməlidir?

- ☐ bişirlməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
- ☐ ciy yarmanın çəkisi
- ☐ xammalın çəkisi
- ☒ bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
- ☐ bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi

444 Bunlardan biri qida konsentratlarının digər qida məhsullarından tam ayırmağa imkan verməyən xüsusiyyətdir.

- ☐ Daşınma münasibliyi
- ☐ Qidalı maddələrin kiçik həcm və kütləliyi yüksək qatılığı
- ☐ Qidanın az əmək sərfi ilə asan və tez hazırlanması
- ☒ Qida maddələrinin rəng müxtəlifliyi
- ☐ Qida maddələrinin yüksək məhinsənilmə dərəcəsi

445 Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır?

- ☐ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ konvektiv
- ☐ radiasiyalı
- ☒ konduktiv
- ☐ sublimasiyalı

446 “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır

- ☐ 35,5-37,0 ° C
- ☐ 49,5-54,0 ° C
- ☐ 67,0-69,0° C
- ☒ 61,5-65,0 ° C
- ☐ 42,0-43,0 ° C

447 Bunlardan biri “ Malış” quru südlü qarışığın tərkibinə daxil edilmir

- ☐ xüsusi emal olunmuş pəhriz unu
- ☐ C- vitamini
- ☐ şəkər
- ☒ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ B6- vitamini

448 Pomidor tozunun hidroskopikliyi azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur?

- ☐ pektin
- ☒ nişasta
- ☐ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ sellüloza
- ☐ qlikoza

449 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır.

- ☐ göstərilənlərin hec biri
- ☐ məhsulun soyudulması
- ☐ məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
- ☒ məhsulun öz özünə donması
- ☐ məhsulun quruması

450 İstiliyin , istilik mənbəyindən şüalanma yolu ilə ötürülməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ konvektiv qurutma
- ☐ konduktiv qurutma
- ☒ radiasiyalı qurutma
- ☐ sublimasiyalı qurutma

451 Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır.

- ☐ meyvə şirələri istehsalı
- ☐ qəhvə istehsalı
- ☐ yarma həlimlərinin qurudulması
- ☒ kəsmik istehsalı
- ☐ bişirilmiş yarmalar istehsalı

452 “Sublimasiyalı qurutma” kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri
- ☐ sterilizasiya
- ☐ Vulkanizasiya
- ☒ liogilizasiya
- ☐ iohizasiya

453 Qida konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır?

- ☐ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ $N = (10 \cdot P) \cdot (100) \cdot (\dot{I}T - 100)$
- ☐ $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
- ☒ $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
- ☐ $N = (P \cdot \dot{I}T) / (100 - \dot{I}T)$

454 Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə , hansı bərabərliklə ifadə edilir?

- ☐ $N = \dot{I}T$
- ☐ $N = \dot{I}T / N + P$
- ☐ $A = N + \dot{I}T$
- ☒ $N = P + \dot{I}T$
- ☐ $\dot{I}T = P / N$

455 Qida konsentrateri istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir

- ☐ məhsuldakı mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini
- ☐ fermentlərin aktivləşməsini
- ☐ məhsulun çəkisinin artmasını
- ☒ fermentlərin aktivsizləşməsini
- ☐ məhsulun rənginin ağarması

456 Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur?

- ☐ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ karbohidratların birləşməsinə
- ☐ Qidalı komponentlərin çoxalmasına
- ☒ Qidalı komponentlərin qismən hidrolizinə
- ☐ zülalların pıxtalaşmasına

457 Qaynar su əlavə etmək və 5-10 dəqiqəyə sakit saxlamaq, bu məhsullardan hansının hazır olmasını şərtləndirir?

- ☐ göstərilənlərdən heç biri.
- ☐ “Ətli pörtülmüş kartof”
- ☐ “Ətli vermişel şorbası”
- ☒ Qarabaşaq sıyığı
- ☐ “Ətli –tərəvəzli şorba”

458 “Malış “ südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dğrd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- ☐ 35,5-37,0°C
- ☐ 49,5-54,0°C
- ☐ 61,5-65,0°C
- ☒ 67-69°C
- ☐ 42-43°C

459 “Malış” südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar?

- ☐ 7°C-dək
- ☐ 14°C-dək
- ☐ 18 °C-dək
- ☒ 4°C-dək
- ☐ 10°C-dək

460 Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğularda verilən tomat pasta hansı istiliyədək qızdırılmış olur?

- ☐ 130°C-dən çox
- ☐ 70-75°C
- ☐ 50-60°C
- ☒ 80-90°C
- ☐ 95-100°C

461 Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı həddə olmalıdır?

- ☐ 190-220°C
- ☐ 50-60°C
- ☐ 70-100°C
- ☐ 110-140°C
- ☒ 150-180°C

462 Boranı püres i istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir:

- ☐ 9-12%
- ☐ 17-20%

- ☐ 21-24%
- ☒ 25-30%
- ☐ 13-16%

463 Yerkökü tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir

- ☐ 16-17%
- ☐ 10-11%
- ☐ 4-5%
- ☒ 20-21%

464 Quşüzümü püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti təşkil edir

- ☐ 1 dəq
- ☐ 35 san
- ☐ 15 san
- ☒ 25 san
- ☐ 45 san

465 Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir

- ☐ 30-35 san
- ☒ 20-25 san
- ☐ 4-6 san
- ☐ 8-10 san
- ☐ 12-18 san

466 Homogenləşdirilmiş alma püresinin qurudulması məticəsində , son məhsulun nəmliyi neçə % təşkil edir?

- ☐ 13-15%
- ☐ 9-10%
- ☐ 7-8%
- ☒ 5-6%
- ☐ 11-12%

467 Meyvə və tərəvəz tozları istehsalı zamanı , qablaşdırma prosesi hansı nisbi nəmliyə malik otaqda aparılmalıdır?

- ☐ 0.5
- ☐ 0.75
- ☐ 0.8
- ☒ 0.4
- ☐ 0.6

468 100-110°C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- ☐ 10-12%
- ☐ 4-5%
- ☐ 2-3%
- ☒ 8-9%
- ☐ 6-7%

469 Qırmızı və tomatlı souslardan başqa qalan bütün sous növləri üçün buğda ununu bu istilikdə emal edirlər

- ☐ 140-150°C
- ☐ 80-90°C
- ☐ 50-70°C
- ☒ 100-110°C
- ☐ 120-130°C

470 Mətbəx sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi hansı temperaturda həyata keçirilib?

- ☐ 130-150°C
- ☐ 70-80°C
- ☐ 50-60°C
- ☒ 110-120°C
- ☐ 90-100°C

471 “Ətli ag sous” konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir?

- ☐ 20,0%
- ☐ 10,0%
- ☐ 4,0%
- ☒ 8,0%
- ☐ 15,0%

472 Mətbəx sousları kim adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- ☐ adi souslar
- ☐ qırmızı souslar
- ☐ yaş souslar
- ☒ quru souslar
- ☐ boş souslar

473 Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etmirlər?

- ☐ 6-8%
- ☐ 12-14%
- ☐ 15-20%
- ☒ 3-5%
- ☐ 9-10%

474 Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil

- ☐ sıyıqlar
- ☐ tərəvəz xörəkləri
- ☐ yarmalı kükülər
- ☐ yarmalı aş
- ☒ südlü kakao

475 Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 5.0
- ☐ 4.0

476 Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər?

- ☐ Nəmlik buxarlanmaz
- ☐ 0.18
- ☐ 0.08
- ☒ 0.14
- ☐ 0.2

477 Qurudulma zamanı ətin tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılır

- ☐ arginin
- ☐ triptofan
- ☐ lizin
- ☒ valin
- ☐ sistein

478 Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir?

- ☐ üzvi turşu
- ☐ ferment
- ☐ karbohidrat
- ☒ zülal
- ☐ fitonsid

479 Atmosfer təzyiqində ətin qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır?

- ☐ 110-120°C
- ☐ 50-60°C
- ☐ 3-40 °C
- ☒ 70-80°C
- ☐ 90-100°C

480 “ Ət tozu “ qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur?

- ☐ 7.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0

481 Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir

- ☐ quru meyvə - giləmeyvə püreləri
- ☐ soya unu
- ☐ bişirilib- qurudulmuş yarmalar
- ☒ göstərilənlərdən heç biri
- ☐ qurudulmuş ət

482 Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsi nin neçə üsulu tətbiq edilir?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

483 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

484 Sublimasiya ilə qurudulan ətdə, məhsulun son nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- ☐ 12-13%
- ☐ 8-9%
- ☐ 6-7%
- ☒ 4-5%
- ☐ 10-11%

485 Bütöv meyvə və giləmeyvələrin sublimasiya metodu ilə qurutmaq

- ☐ əlverişli deyil
- ☐ ucuz başa gəlir
- ☐ məsləhətsizdir
- ☒ məqsəduyğundur
- ☐ baha gəlir

486 Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər salamaq olar?

- ☐ 15 ay
- ☐ 9 ay
- ☐ 3 ay
- ☒ 6 ay
- ☐ 12 ay

487 İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bölünür?

- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 7.0

488 Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- ☐ 25-28%
- ☐ 22-24%
- ☐ 15-17%
- ☒ 10-12%
- ☐ 18-19%

489 I növ buğda unundan bişirilən dəyirmi çörəyin 100 qramının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir?

- ☐ 440 kkal
- ☐ 190 kkal
- ☐ 130 kkal
- ☒ 225 kkal
- ☐ 300 kkal

490 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir?

- ☐ 100 qram “ Buğda çorəyi”
- ☐ 100 qram “ Ətli noxud şorba –püresi”
- ☐ 100 qram “Ukranya borçu”
- ☒ 100 qram “ I kateqoriyalı mal əti”
- ☐ 100 qram “ 20 %-li kəsmik” çorəyi”

491 100 qram “ Ukranya borşu “ qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ 454 kkal
- ☐ 385 kkal
- ☐ 290 kkal
- ☒ 344 kkal
- ☐ 402 kkal

492 Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur?

- ☐ göstərilənlərdən hec biri.
- ☐ “ Ətli pörtülmüş kartof”
- ☐ “ Ətli vermişel şorbası”
- ☒ Qarabaşaq sıyığı
- ☐ “Ətli –tərəvəzli şorba”

493 Adi xammallardan “ Ətli vermişel şorbası “ hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur?

- ☐ 6,0-7,0 saat
- ☐ 2,5 -3,0 saat
- ☐ 0,5 -1,0 saat
- ☒ 1,5-2,0 saat
- ☐ 4,0- 5,0 saat

494 “ Qəhvə məhsulları” qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 5.0
- ☐ 4.0

495 Qida konsentratlarının əvvəllər ayrıca qrupu kimi mövcud olan “ unlu məmulatların yarımfabrikatları” qrupu, yeni qəbul olunmuş təsnifata görə , yarımqrup kimi hansı qrupa daxil edilmişdir?

- ☐ VI qrupa
- ☐ IV qrupa
- ☐ II qrupa
- ☒ I qrupa
- ☐ V qrupa

496 Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyası uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 10.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0

- ☒ 6.0
☐ 8.0

497 “Tolonko” hansı dənli biykinin ununa deyilir?

- ☐ arpa
☐ qarabaşaq
☐ buğda
☒ yulaf
☐ qarğıdalı

498 Yulaf unu necə adlandırılır?

- ☐ qerkules
☐ malış
☐ yarma
☒ tolokno
☐ Nan

499 Qabaqcadan emala məruz qoyulmuş və sonra, əvvəlcədən işlənmiş reseptə görə seçilmiş müxtəlif xammalların mexaniki qarışığı necə adlanır?

- ☐ qida komponentləri
☐ qida tullantıları
☒ qida konsentratları
☐ Qida əlavələri
☐ qida turşuları