

Test: 2951_Az_Æyani_Yekun imtahan

Fenn: 2951 Yeyinti qatqlarının qida texnologiyalarında istifadəsi

Sual sayı: 497

1) Sual:Bunlardan hansı yeyinti qatqlarına aiddir?

A) vitaminlər

B) tam və dad yaxşılaşdırıcıları

C) ət məhsulları

D) yumurta məhsulları

E) şəkəri maddələr

2) Sual:Bunlardan hansı yeyinti qatqlarına aiddir?

A) unlu qənnadı məmulatları

B) köpük əmələgətirənlər

C) dənli bitkilər

D) yarmalar

E) konfetlər

3) Sual:Yeyinti qatqları qida məhsullarının keyfiyyətinə necə təsir edir?

A) yarımfabrikat hazırlanmasında əlavə edilir

B) yeni forma verir

C) çeşidini artırır

D) xarici görünüşünü dəyişir

E) saxlanma müddətini artırır

4) Sual:Aramatizatorlar qida məhsullarında hansı keyfiyyəti zənginləşdirir.?

A) jele əmələ gətirməni

B) iyi

C) rəngi

D) dadı, tını

E) köpüklənməni

5) Sual:Qida məhsullarına yeyinti turşuları hansı məqsədlə əlavə edilir.?

- A) vitaminli etmək üçün
- B) dadını yaxşılaşdırmaq üçün**
- C) ətirləndirmək üçün
- D) davamlı saxlamaq üçün
- E) tərkibini zənginləşdirmək üçün

6) Sual:Aromatik qatqılardan ən çox hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir.?

- A) şərəblər
- B) qənnadı məmulatları, içkilər**
- C) konservlərin
- D) ət məhsulları
- E) tərəvəz məhsulları

7) Sual:Konserv sənayesində hansı qatqılar daha çox işlədilir?

- A) sorbitlər
- B) ədviyyəli bitki yağları**
- C) mono və dişəkərlər
- D) turşular
- E) rəngləyicilər

8) Sual:Məhsulların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün onlara hansı əlavələr edilməlidir?

- A) modifikasiya olunmuş amin turşuları
- B) vitamin və amin turşuları**
- C) nəmlik tənzimləyiciləri
- D) şirinləşdiricilər
- E) jeleli maddələr

9) Sual:Yeyinti qatqılarının işlədilməsində əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

- A) qablaşdırmanı tənzimləmək

- B)** təbii keyfiyyəti saxlamaq
- C) xarici görünüşü yaxşılaşdırmaq
- D) istiyə davamlılıq
- E) daşınmanı asanlaşdırmaq

10) Sual: Yeyinti qatqıları məhsulun hansı xüsusiyyətlərinə müsbət təsir edir?

- A) daşınmasına
- B)** saxlanmasına
- C) texnoloji emalına
- D) həzm olunmasına
- E) çeşidləri artırmağa

11) Sual: Hansı məhsulların hazırlanmasında qatqılar tətbiq edilmir?

- A) unlu qənnadı məmulatları
- B)** meyvə-tərəvəzlər, mineral sular
- C) mürəbbə, cəm
- D) spirtli içkilər
- E) şərəblər

12) Sual: Yeyinti qatqılarının indeksləşmiş "E" hərfi altında neçə adda maddələr qrupu məlumdur?

- A) 300 adda
- B)** 296 adda
- C) 340 adda
- D) 350 adda
- E) 280 adda

13) Sual: Qida qatqılarından hansı şəkildə istifadə olunur?

- A) cövhər
- B)** toz, kristal, maye
- C) yarpaq
- D) üyüdülmüş

E) toxum

14) Sual:Ədviiyyəliqatqılar ən çox hansı məhsulların istehsalında işlədilir.?

A) unlu məmulatların

B) konserv məhsullarının

C) tərəvəz məhsullarının

D) spirtli və spirtsiz içkilərin

E) qənnadı məmulatlarının

15) Sual:Hansı məhsullara heç bir süni qatqı əlavə edilmir?

A) konservlərə

B) qənd, yağ, araq məhsullarına

C) mürəbbələrə

D) konfet, karamel məmulatlarına

E) cəm və povidlo məmulatlarına

16) Sual:..”E” indeksi nəyi əks etdirir.?

A) qidalılıq dəyərini

B) qatqının tərkibini, rəngini

C) quruluşunu

D) təhlükəsizliyini

E) tərkibini

17) Sual:Yumşaldıcı qatqı kimi unlu qənnadı məmulatlarına hansı qatqı əlavə edilir?

A) pektin

B) natrium-bikarbonat, ammonium-karbonat

C) jelatin

D) süd turşusu

E) limon turşusu

18) Sual:İçkilərin qazlaşdırılması üçün hansı qatqılar işlədilir?

- A) kükürd qazı
- B) karbon qazı**
- C) oksigen
- D) limon turşusu
- E) sirkə turşusu

19) Sual:Qənnadı məmulatları və içkilərin turş dad verməsi üçün hansı qatqı işlədilir?

- A) üzüm və limon turşusu
- B) limon və şərab turşusu**
- C) alma turşusu
- D) alma və şərab turşusu
- E) sirkə turşusu

20) Sual:Pektinlər hansı məqsədlə qənnadı məmulatlarına əlavə edilir?

- A) rəngləyici kimi
- B) konsistensiya üçün**
- C) məsaməlilik üçün
- D) turş dad vermək üçün
- E) yumşaldıcı kimi

21) Sual:Köpükləndirici qatqılar hansı məqsədlə məhsulların istehsalında işlədilir?

- A) saxlanma müddətini artırırlar
- B) çalınmanı təmin edirlər**
- C) xarlanmanın qarşısını alırlar
- D) nəmliyin qarşısını alırlar
- E) jele əmələ gətirirlər

22) Sual:Konservantlar məhsullarda hansı funksiyaları yerinə yetirirlər?

- A) rəngini saxlayır
- B) xarab olma və nəmliyi aradan qaldırır**
- C) xüsusi dad və iy verir

- D) məsaməlilik yaradır
- E) qidalı quruluş yaradır

23) Sual: Təbii rəngləyicilərin qənnadı məmulatlarına işlədilmə norması nə qədər olmalıdır?

- A) 50mq/kq
- B) 1600 mq/kq**
- C) 1800 mq/kq
- D) 1700 mq/kq
- E) 100 mq/kq

24) Sual: Çalma prosesində hansı qatqılar işlədilməlidir.?

- A) aqaroidlər
- B) köpükləndiricilər**
- C) jeleli maddələr
- D) zülallı maddələr
- E) pektinlər

25) Sual: Məhsullarda konsistensiya yaratmaq üçün hansı qatqılar lazımdır?

- A) spirtli maddələr
- B) lisitin və pektinlər**
- C) karbon qazı
- D) yeyinti fosfatidləri və turşular
- E) yeyinti sodası

26) Sual: Nişasta əsaslı şəkərli qatqılar ən çox hansı xammallardan alınır?

- A) ət məhsulları
- B) şəkər çuğunduru, çəkər qamışı**
- C) qarğıdalı
- D) qarğıdalı
- E) noxud

27) Sual: Qlükoza-fruktoza siropunun durulaşdırılmasında hansı fermentdən istifadə olunur?

- A) maltoza
- B) j-amilaza**
- C) dekstrin
- D) turşular
- E) aqaroid

28) Sual: Nişastanın reduksiya etmə qabiliyyətinin artırılmasında hansı ferment iştirak edir?

- A) amilopektin
- B) maltodekstrinlər**
- C) karotin
- D) betakarotin
- E) amilaza

29) Sual: Qlükoza-fruktoza siropunun tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- A) 0.82
- B) 0.71**
- C) 0.45
- D) 0.3
- E) 0.2

30) Sual: QFS (qlükoza-fruktoza siropları)-nin tərkibində fruktozanın miqdarı nə qədərdir?

- A) 0.25
- B) 0.42**
- C) 0.38
- D) 0.35
- E) 0.29

31) Sual: Yeyinti məhsullarında dadı yaxşılaşdırmaq üçün hansı qatqılar işlədilir?

- A) pektinlər
- B) yeyinti turşuları**

- C) ədviyyəli bitki yağları
- D) aromatik qatqılar
- E) vitaminlər

32) Sual:Natrium-dikarbonat məhsullarda hansı xassənin olmasına kömək edir?

- A) nəmliyin qarşısını alır
- B) qənnadı məmulatlarına yumşaldıcı kimi**
- C) həzmə kömək edir
- D) saxlanılmaya
- E) xarlanmaya

33) Sual:Limon və şərab turşusu içkilərə və qənnadı məmulatlarına nə üçün qatılır?

- A) nəmliyə qarşı
- B) turş dad vermək üçün**
- C) qazlaşdırmaq üçün
- D) konsistensiya üçün
- E) rəngi saxlamaq üçün

34) Sual:Karbon qazı içkilərə hansı məqsədlə vurulur?

- A) ətirləndirmək üçün
- B) qazlaşdırmaq üçün**
- C) sərinləşdirici kimi
- D) aromata üçün
- E) turş dad üçün

35) Sual:Lisitin və pektinlər qidq məhsullarına hansı məqsədlə qatılır?

- A) xarab olmağa qarşı
- B) konsistensiya yaratmaq üçün**
- C) qatılaşıdırmaq üçün
- D) durulaşıdırmaq üçün
- E) köpüklü etmək üçün

36) Sual:Maltodekstrinlər nişastanın hansı xassəsinə müsbət təsir edirlər?

- A) su udma
- B) reduksiyaedicilik**
- C) yapışqanlılıq
- D) şişmə
- E) köpüklənmə

37) Sual:Maltodekstrinlərin nişastada parçalanmasında hansı xüsusiyyət özünü göstərir?

- A) jeleləşir
- B) polimerləşir və molekul çəkisi artır**
- C) şirinliyi artırır
- D) özlülüyü artırır
- E) şəkərlər kristallaşır

38) Sual:QFS-nin (qlükoza- fruktoza siropları) tərkibində qlükozanın miqdarı nə qədərdir?

- A) 0.58
- B) 0.4**
- C) 0.35
- D) 0.3
- E) 0.25

39) Sual: α -amilaza fermenti nişasta suspenziyasının hansı xassəsinə təsir edir?

- A) hidrolizinə
- B) durulaşdırılmasına**
- C) şəkərləşməsinə
- D) qatılaşdırılmasına
- E) kristallaşmasına

40) Sual:Məhsulların xarab olması və nəmliyə qarşı ən çox hansı qatqılar tətbiq edilir

- A) dekstrinlər

- B)** konservantlar
- C) qatılaşıdırıcılar
- D) pektinlər
- E) nişasta tərkibli maddələr

41) Sual: Yüksək temperaturda vitamin və amin turşuların parçalanmasının qarşısı necə alınır?

- A) aktiv maddələri miqdarını artırmaqla
- B)** xüsusi texnoloji rejimlə
- C) turşunun miqdarını azaltmaqla
- D) qatqı əlavə etməklə
- E) temperaturu stabilləşdirməklə

42) Sual: Konservantlar məhsullarda hansı prosesin qarşısının alınmasına təsir edirlər?

- A) qurumanın
- B)** nəmliyin
- C) turşumanın
- D) qıcırmanın
- E) xarlanmanın

43) Sual: Məhsulların dadını yaxşılaşdırmaq üçün bu qarqılardan hansı işlədilir?

- A) efirli maddələr
- B)** yeyinti turşuları
- C) qatılaşıdırıcılar
- D) aramatlı maddələr
- E) şəkərli maddələr

44) Sual: Konservlərin istehsalında bu qatqılardan hansı tətbiq edilir?

- A) jelatin
- B)** ədviyyələr
- C) rəngləyicilər
- D) qatılaşıdırıcılar

E) aqar

45) Sual: Ammonium-karbonat qənnadı məmulatlarına nə məqsədlə vurulur?

A) rəngləndirici kimi

B) yumşaldıcı kimi

C) kristallaşdırıcı kimi

D) jeleləşdirici kimi

E) köpükləndirici kimi

46) Sual: Temperaturun və suyun təsiri ilə nişastada hansı proses baş verir?

A) yapışqanlaşır

B) klestrləşir

C) şəkərləşir

D) parçalanır

E) rəngi dəyişir

47) Sual: Nişasta tərkibli qatqılar hansı norma daxilində işlədilməlidir?

A) beynəlxalq normalara əsasən

B) nişastanın tərkibindən asılı olaraq

C) məhdudlaşdırılmamış şəkildə

D) standartlara uyğun

E) məhsula görə

48) Sual: Nişasta nəyin təsiri ilə kleysterizə olunur?

A) reaktivlərin və temperaturun

B) temperaturun və suyun

C) havanın və suyun

D) fermentlərin və suyun

49) Sual: Nişasta dənələri hansı temperaturdan başlayaraq kleystləşir?

A) 80-95 dərəcə

- B) 50-65 dərəcə
- C) 20-30 dərəcə
- D) 70-75 dərəcə
- E) 80-85 dərəcə

50) Sual:Nişasta almaq üçün sənayedə ən çox hansı məhsuldan istifadə edilir?

- A) kartof + düyü
- B) qarğıdalı + kartof
- C) qarğıdalı + buğda
- D) düyü+ qarğıdalı
- E) qarğıdalı + arpa

51) Sual:Nişastanın kleysterləşməsinə bu məhsullardan hansı mənfi təsir edir?

- A) şərab turşusu
- B) xörək duzu
- C) rəngləyici maddələr
- D) sirkə
- E) şəkərlər

52) Sual: Nişasta tərkibli kulinar məhsullarında yapışqanlılığın aşağı düşməsi nədən asılıdır?

- A) suyun ayrılmasından
- B) məhsulun təbiətindən və nəmlikdən
- C) qızdırma dərəcəsindən
- D) nişastanın növündən
- E) soyudulmasından

53) Sual:Nişastanın fermentlərlə parçalanması zamanı hansı prosesin təsiri daha aktivdir?

- A) əlavə edilmiş məhsulların
- B) temperaturun
- C) xırdalanmanın
- D) emal prosesinin

E) bişirilmənin

54) Sual:Nişastanın 95% parçalanmasına hansı fermentlər təsir edir?

A) mexaniki təsir

B) alfa və beta-amilaza

C) polişəkərlər

D) deksrinlər

E) texnoloji proseslər

55) Sual:Turşu modifikasiyalı nişasta hansı məhsulun emalından əldə edilmişdir?

A) sulfid turşusu ilə

B) 0,1%-li xlorid turşusu ilə

C) 0,10%-li HCl məhlulu ilə

D) natrium-fosfat duzları ilə

E) kükürd məhlulu ilə

56) Sual:Fosfatlı nişasta hansı məhsulu qızdırmaqla əldə edilmişdir?

A) sulfat turşusu ilə

B) natrium-fosfat duzu məhlulu ilə

C) fosfor turşusu ilə

D) natrium-xlorid duzu ilə

E) natrium-sulfat ilə

57) Sual:Şişən nişasta tərkibli qatqı necə əldə edilmişdir?

A) duzların təsirindən

B) kleystr suspenziyasının qurudulmasından

C) özlülük dərəcəsiindən asılı olaraq

D) kleystrin qızdırılmasından

E) kleystrin soyudulmasından

58) Sual:Su hopdurma qabiliyyətinə görə hansı nişastalar daha əlverişlidir?

- A) buğda nişastası
- B) modifikasiya olunmuş nişastalar**
- C) kartof nişastası
- D) qarğıdalı nişastası
- E) düyü nişastası

59) Sual:Nişastanın çörək əvəzedicisi kimi istifadəsi onun hansı qabiliyyətindən asılıdır?

- A) turşularla reaksiyasından
- B) su saxlama qabiliyyətindən**
- C) şişmə qabiliyyətindən
- D) yapışqanlılığından
- E) özlülük dərəcəsindən

60) Sual:DÜST-in məlumatına görə oksidləşmiş nişastanın işlədilməsində hansı məhdudiyyətlər qoyulur?

- A) icazə verilmir.
- B) məhduduyyət yoxdur**
- C) standartlara uyğun
- D) 30 mq/kq
- E) 50 mq/kq

61) Sual:Təbii nişastada sort və keyfiyyətdən asılı olaraq külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- A) 1,0 - 1,1 %olmalı
- B) 0,3- 0,5% olmalı**
- C) 1%-dən artıq olmamalı
- D) 0,5 -0,8% olmalı
- E) 0,8 - 0,9% olmalı

62) Sual:Şəklini dəyişmiş nişastada propilenoksidin qalığı nə qədər olmalıdır?

- A) 2 mq/kq
- B) 5 mq/kq**
- C) 10 mq/kq

D) 8 mq/kq

E) 3 mq/kq

63) Sual: Qliserin efirində monoxlorhidroqliserin və epixlorhidrinin qalıǵı nə qədər olmalıdır?

A) 0,5- 0,8 mq/kq

B) 4,9 - 5 mq/kq

C) 4,1 - 4,5 mq/kq

D) 1,1 - 1,8 mq/kq

E) 0,8- 1,1 mq/kq

64) Sual: Nişasta və onun müxtəlif növlərinin qida kimi qəbuluna hansı normalar qoyulur?

A) standartlara uyğun

B) məhdudiyət qoyulmamışdır

C) ÜST-in icazəsi əsasında

D) texnoloji uyğunlaşdırmaya əsasən

E) normalara uyğun

65) Sual: Oksidləşmiş nişastalarda NaCl-un miqdarı nə qədər olmalıdır?

A) 2,5 - 2,6%

B) 0,4 - 0,5%

C) 1,8 - 1,9%

D) 0,2 - 0,3%

E) 2,1- 2,2%

66) Sual: Oksidləşmiş nişastalarda karboksil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

A) 1,5 - 1,8%

B) 1%-dən artıq olmamalı

C) 0,8 - 0,9%

D) 0,9 - 1,2%

E) 1,5 - 1,6%

67) Sual:Asetilləşmiş nişastalarda asetil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- A) 0.035
- B) 0.025**
- C) 1,5 - 1,6%
- D) 1,6- 1,8%

68) Sual:Qarğıdalı nişastası hansı temperaturda 1000%-ə qədər su çəkə bilər?

- A) 500C -də
- B) 700C-də**
- C) 450C-də
- D) 900C-də

69) Sual:Nişasta fermentlərin təsiri ilə parçalandıqda hansı məhsullar alınır?

- A) maltoza
- B) dekstrinlər və şəkər**
- C) şəkər və qlükoza
- D) dekstrinlər
- E) amilopektin

70) Sual:Amiloza və amilopektin birləşmələri bir-birindən necə fərqlənir?

- A) şişmə qabiliyyətinə görə
- B) molekul quruluşuna görə**
- C) həcminə görə
- D) miqdarına görə
- E) böyüklüyünə görə

71) Sual:Nişasta patkasının istehsalında katalizator kimi hansı turşular iştirak edir?

- A) ammoniyak turşusu
- B) sulfat və xlorid turşusu**
- C) fosfat turşusu
- D) sulfid və xlorid turşusu

E) fosfat və sulfat turşusu

72) Sual: Aktiv kömürlə siropun təmizlənməsi patkanın hansı istehsal sxemində aparılır?

A) sulfid turşusu ilə

B) soda ilə neytrallaşdırmaqla

C) xlorid turşusu ilə

D) kükürd anhidridi ilə

E) sulfat turşusu ilə

73) Sual: Nişasta patkasının hidrolizi hansı temperaturda aparılır?

A) 90-1000C-də

B) 100-1500C-də

C) 110-1200C-də

D) 150-2000C-də

E) 80-900C-də

74) Sual: Nişastanın neytrallaşması zamanı siropda pH nə qədər olmalıdır?

A) pH 4,8-dən çox olmamalı

B) pH 4,5-dən az olmamalı

C) pH- 3,5-dən çox olmalı

D) pH- 4,5-dən çox olmamalı

E) pH 3,8-dən az olmamalı

75) Sual: Nişasta molekulunda amilozanın miqdarı nə qədərdir?

A) 20-40%

B) 10-20%

C) 70-80%

D) 30-40%

E) 80-90%

76) Sual: Nişasta molekulunda amilopektinin miqdarı nə qədərdir?

- A) 10-20%
- B) 80-90%**
- C) 70-80%
- D) 30-40%
- E) 20-40%

77) Sual:Rəngləyici maddələr hansı qruplara bölünür?

- A) iyli və iusiz
- B) təbii və süni**
- C) daxili və xarici
- D) əsas və əlavə
- E) fiziki və kimyəvi

78) Sual:Rəngləyici maddələr hansı qruplara bölünür?

- A) iyli və iusiz
- B) təbii və süni**
- C) daxili və xarici
- D) əsas və əlavə
- E) fiziki və kimyəvi

79) Sual:Təbii rəngləyici maddələr ən çox hansı məhsullardan alınır?

- A) tərəvəzlərdən
- B) bitki mənşəli məhsullardan**
- C) böcəklərdən
- D) meyvələrdən
- E) ət məhsullarından

80) Sual:Geniş yayılmış bitki mənşəli rəngləyicilər hansı tip birləşmələrə aiddir?

- A) betakarotinli
- B) flavanoid və karotinoidli**
- C) antosionlar

- D) betanin
- E) xiorofilli

81) Sual:Zəfəran və zəncəfildən hansı təbii rəng pigmenti alınır?

- A) al qırmızı
- B) sarı**
- C) çəhrayı
- D) narıncı
- E) mavi

82) Sual:Böcəklərdən ən çox hansı rənglər alınır?

- A) açıq mavi
- B) qırmızı**
- C) sarı
- D) göy
- E) bənövşəyi

83) Sual:Bitki mənşəli məhsullardan hansı rənglər daha çox alınır?

- A) qəhvəyi, göy
- B) yaşıl, sarı, çəhrayı**
- C) qırmızı
- D) bənövçəyi
- E) göy, mavi

84) Sual:Təbii rəngləyici olan kurkumin E100 hansı rəngdədir və hansı məhsullara tətbiq olunur?

- A) sarı; içkilərə
- B) sarı; qənnadı məmul-na,ıt məhsul-na**
- C) sarı-çəhrayı; dondurmalara
- D) şəhrayı; içkilərə
- E) çəhrayı; cem,ət və qənnadı məhsullarına

85) Sual:Karotin maddəsi E160a hansı rəngdədir və hansə məhsullara tətbiq edilir?

- A) sarı-narıncı; qənnadı məmulatlarına
- B) sarı- çəhrayı; içkilərə, dondurmaya, ət məhsul-na**
- C) qırmızı; içkilərə,qənnadı məmulatlarına
- D) narıncı; dondurma və konfetlərə
- E) çəhrayı; dondurma və cəmlərə

86) Sual:Karmin maddəsi E120 hansı rəngdədir və hansı məhsullarda işlədilir?

- A) qırmızı-sarı; şəkərli məmulatlara, ət məhsullarına
- B) qırmızı; içkilərə, cəmlərə, qənnadı məmulatlarına**
- C) narıncı; içkilərə , dondurmaya
- D) qırmızı-çəhrayı; şəkərli məhsullara
- E) çəhrayı; kremlərə, dondurmaya

87) Sual:Xlorofil maddəsi E140 hansı rəngdədir və hansı məhsullardan alınır?

- A) qırmızı; çuğundur, üzümü
- B) yaşıl; tropik bitkilərdən, kələm və yaşıl bitkilərdən**
- C) göy; istiot, xüsusi ağaclardan
- D) çəhrayı; palma yağından
- E) sarı- kəhraba; rəngli mənbələrdən

88) Sual:Ekstraksiya metodu ilə məhsullardan hansı maddələrin ayrılması həyata keçirilir?

- A) karotinlər
- B) rəngləyici maddələr**
- C) pektinlər
- D) şəkərlər
- E) nişastalı maddələr

89) Sual:Üzümdən hansı rəng alınır və hansı məhsullarda tətbiq olunur?

- A) çəhrayı rəng; dondurma istehsalında
- B) enorəngləyici; qənnadı, üzümçülük, vitamin istehsalı**

- C) yaşıl rəng; kremlərdə
- D) qırmızı rəng; ət məhsullarında
- E) sarı rəng; içkilərdə

90) Sual:Süni sintetik boyalar təbii boyalardan hansı xassələrinə görə fərqlənilirlər?

- A) keyfiyyətinə görə
- B) ucuz başa gəlirlər**
- C) təhlükəsizdirlər
- D) texnoloji emala həssasdırlar
- E) parlaq rəng yaradırlar

91) Sual: β -karotinin quruluş düsturu ilk dəfə neçənci ildə tapılmışdır?

- A) 1953-cü ildə
- B) 1928-ci ildə**
- C) 1930-cu ildə
- D) 1931-ci ildə
- E) 1935-ci ildə

92) Sual:Hansı alimlər β -karotinin quruluş düsturunu kə.f etmişlər?

- A) L.V. Sosnovski
- B) Karrer vəKun**
- C) Sveyger
- D) Bolqar alimləri Karakolevvə Marinov
- E) Kertes

93) Sual:Ştok- qızılgüldən hansı rəng alınır və tətbiq olunduğu sahələr hansılardır?

- A) narıncı; mürəbbə, cem, povidlo
- B) qırmızı; qənnadı məmulatları, içkilər**
- C) sarı; şəkərli məhsullar
- D) ağ; konfet, karamel
- E) çəhrayı; dondurma, cem

94) Sual:Xammaldan rıngləyıcı maddələrin ayrılması üçün hansı metodlar tətbiq olunur?

- A) diffuziya
- B) presləmə, ekstraksiya**
- C) xırdalama
- D) qurutma
- E) konsentrasiya

95) Sual:Eno boyaq maddəsi hansı mənşüldən alınır?

- A) rəngli bitkilr
- B) üzüm**
- C) kələm, yerkökü
- D) çuğundur
- E) tərəvəzlər

96) Sual:Kalendula güllərindən hansı rəngdə piqmentlər alınır?

- A) sarı rəngdə qələvi məhlulu
- B) çəhrayı rəngdə yağ ekstraktı və spirt məhlulu**
- C) sarı rəngdə yağ ekstraktı
- D) narıncı rəngdə qələvi məhlulu
- E) sarı- çəhrayı rəngdə toz şəklində

97) Sual:Adaçayı bitkisindən hansı rəngdə maddə alınır və nansə məhlulda həll olur?

- A) mavi ; spirdə həll olmur, suda həll olur
- B) tünd -yaşıl; spirdə həll olur, suda həll olmur**
- C) yaşıl; suda həll olur
- D) açıq- yaşıl; spirdə həll olur
- E) bənövşəyi; suda həll olmur

98) Sual:Qara rəngli rəngləyıcı hansı məhsuldan alınır?

- A) qarabaşaq qabığından

- B) qoz qabığından
- C) şabalıd qabığından
- D) meyvə ağaclarından
- E) tərəvəzlərdən

99) Sual:Sintetik boyaq maddəli neçə qrupa bölünür və hansılardır?

- A) 5 qrupa; karmuazin,yaşıl qarışıq, ksantan, indiqoidlər, eritrozin
- B) 5 qrupa; azoboyaq, triarilmetan, ksantan,xinolin, indiqoidlər**
- C) 5 qrupa; indiqoidlər, karmin,panso,kurkuma, indiqokarmin
- D) 5 qrupa; panso, qəhvəyi, sarıxinolin, qara, yaşıl qarışıq
- E) 4 qrupa; azoboyaq, ksantan, tartrazin, indiqoidlər

100) Sual:” E”102 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) sarı xinolin
- B) tartrazin**
- C) qara parlaq
- D) karmuazin
- E) panso

101) Sual: “E” 132 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) tartrazin
- B) indiqokarmin**
- C) sarı xinolin
- D) eritrozin
- E) yaşıl qəhvəyi

102) Sual:Sarı rəngli qlüten maddəsi hansı indekslə göstərilir?

- A) “E” 100
- B) “E” 161b**
- C) “E” 160b
- D) “E” 160a

E) “E” 160s

103) Sual:Karmin rəngləyici maddəsi hansə indekslə göstərilir?

A) “E” 163

B) “E” 120

C) “E” 162

D) “E” 141

E) “E” 153

104) Sual:Karmin rəngləyici maddəsi bu məhlullardan hansında həll olur?

A) spirtdə həllolur

B) suda həll olur

C) həll olmayandır

D) yağda həll olur

E) suda həll olmur

105) Sual:Antisianin maddəsinin indeksi və işığa davamlılığını bunlardan hansı göstərir?

A) “E” 100; zəif

B) “E” 163; yaxşı

C) “E” 141 ; yaxşı

D) “E” 162; zəif

E) “E” 120; əla

106) Sual:Sarı xinolin maddəsinin indeksi və tərkibində təmiz maddənin miqdarı bunlardan hansıdır?

A) “E” 133; 85%

B) “E”14; 70%

C) “E” 132; 85%

D) “E” 124; 82%

E) “E” 122; 85%

107) Sual:Panso R4 maddəsinin indeksi və kənar rəngləyici maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- A) “E” 151; 10%
- B) “E” 124; 1%**
- C) “E” 110; 3%
- D) “E” 129; 3%
- E) “E” 142; 1%

108) Sual:”E”161b indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) qırmızı rəngli antosianin
- B) sarı rəngli qlütein**
- C) çəhrayı rəngli kermin
- D) qərməzə rəngli karmin
- E) yaşıl rəngli xlorofilin

109) Sual:”E”120 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) sarı rəngli qlütein
- B) qırmızı rəngli karmin**
- C) çəhrayı rəngli kermin
- D) yaşıl rəngli xlorofilin
- E) qırmızı rəngli antosianin

110) Sual:”E” 141 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- A) qərməzə rəngli antosianin
- B) yaşıl rəngli xlorofilin**
- C) qərməzə rəngli karmin
- D) çəhrayı rəngli kermin
- E) sarı rəngli qlütein

111) Sual:Sarı günəş rəngli maddənin indeksi və efirlə birləşmə maddələrinin miqdarı bunlardan hansıdır?

- A) “E” 131; 0,25
- B) “E” 110; 0,20**
- C) “E”129; 0,30

D) "E" 102; 0,20

E) "E" 142; 0,15

112) Sual: "E" 162 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

A) çəhrayı rəngli karbiksin

B) qırmızı rəngli betanin

C) sarı rəngli qlütenin

D) yaşıl rəngli xlorofilin

E) qırmızı rəngli antosianin

113) Sual: "E" 160a indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

A) qırmızı rəngli betanin

B) sarı-çəhrayı rəngli karotinlər

C) çəhrayı rəngli karbiksin

D) yaşıl rəngli xlorofilin

E) sarı rəngli qlütelin

114) Sual: Qarabaşaq toxumunun qabığından hansı rəngdə boya alınır?

A) qara

B) tünd qəhvəyi

C) açıq qəhvəyi

D) narıncı

E) çəhrayı

115) Sual: Hal-hazırda boya maddələrinin alınmasında hansı texnologiyalar tətbiq olunur?

A) xırdalanma

B) elektrik impuls texnologiyası

C) presləmə

D) ekstraksiya

E) qurutma

116) Sual:Texnoloji emal zamanı məhsulların rənginin dəyişməsi hansı xassisələrə təsir edir?

- A) keyfiyyəti dəyişir
- B) qidalılıq və bioloji dəyəri aşağı salır**
- C) tərkib birləşmələri dəyişir
- D) miqdarı azalır
- E) miqdarı artır

117) Sual:Açıq rənglər hansı göstəriciləri əks etdirir?

- A) emala davamlı
- B) təzəliyi, keyfiyyəti**
- C) təbiliyi
- D) işığa davamlılığı
- E) oksidləşməyə davamlı

118) Sual:Sosiska və sardelka emalında hər 100kq məhsul üçün nə qədər karmin norması qəbul edilmişdir?

- A) 15-18q
- B) 20-24q**
- C) 3-8q
- D) 8-9 q
- E) 12-15q

119) Sual:Meyvə-tərəvəzlərdən alınan rəngləyici maddələr hansı məhsulların istehsalında işlədilmir?

- A) həlməşikli məhsulların
- B) qəndin**
- C) şirin xörəklərin
- D) içkilərin
- E) qənnadı məhsullarının

120) Sual:Rəngləyici maddələr hansı məhsullardan alınır?

- A) yerli xammallardan
- B) xaricdən hazır gətirilir**

- C) xarici və yerli məhsulların qarışığından
- D) meyvə-tərəvəzlərdən
- E) xarici məhsullardan

121) Sual:Ət məhsullarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

- A) vetaqon mayesi
- B) karminin quru və sulu məhlulu**
- C) fermentləşdirilmiş düyü
- D) vetaqon-k pteparatı
- E) betakarotin məhlulu

122) Sual:Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

- A) sarı xinolin
- B) betakarotin,betaron**
- C) xlorofilin mis törəmələri
- D) karmin
- E) annoto

123) Sual:Uşaq qidalarında hansı rəngləyici maddələr təhlükəlidir?

- A) panso
- B) tartrazin,karmuazin**
- C) təbii rəngləyicilər
- D) karmin
- E) betakarotin

124) Sual:Süd məhsullarında ən çox hansı qatqılardan istifadə olunur?

- A) karmin turşusu
- B) betaqon tipli preparatlar**
- C) sarı xinolin
- D) karmuazin
- E) eritrozin

125) Sual:Annato meyvəsindən alınan boyaq maddəsi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- A) makaron məmulatlarında
- B) ət məhsullarında**
- C) süd məhsullarında
- D) pendirlərin istehsalında
- E) çörək-bulka məmulatlarında

126) Sual:Betakarotin tipli qırmızı-çəhrayı rəngləyici maddə hansı məhsulun iyini əks etdirir?

- A) limon iyli
- B) yerkökü iyli**
- C) xiyar iyli
- D) nişasta iyli
- E) şirin iyli

127) Sual:Çörək istehsalında vitaminləşdirici kimi hansı rəngləyici maddə işlədilir?

- A) jelatin toz şəklində
- B) vetoron maye şəklində**
- C) karotin maye şəklində
- D) betakarotin sulu məhlul
- E) xlorofilin

128) Sual:Qanda xolestrinin və aterosklerozun səviyyəsini aşağı salan hansı rəngləyici maddədir?

- A) oksidləşmiş nişastalar
- B) betakarotinlər**
- C) sarı rəngli dekstrinlər
- D) ağ rəngli dekstrinlər
- E) tartrazin

129) Sual:Səhiyyədə dərman preparatlarının üst qabığını rəngləmək üçün hansı maddə işlədilir?

- A) rəngli dekstrinlər

- B) xlorofilin metal törəmələri
- C) karminin törəmələri
- D) annato maddəsi
- E) fermentləşdirilmiş maddələr

130) Sual:Hansı aparatda rəngləyici maddələrin təmizliyi yoxlanılır?

- A) eksikatorda
- B) spektrofotometrə
- C) piknometrə
- D) Sokslet aparatında

131) Sual:Xlorofilin mislə törəmələri hansı məhlulda həll olurlar?

- A) yağda, spirtdə
- B) suda, spirtə, yağda
- C) suda, spirtə
- D) suda, yağda
- E) həll olmayandır

132) Sual:Maye şəklində olan xlorofilin kütləsi hansı prosesdə pasta halına gətirilir?

- A) kütləni aparatda sıxmaqla
- B) 100-1050S-də qurutmaqla
- C) spirt əlavə etməklə
- D) turşu əlavə etməklə
- E) kütləni çalxalamaqla

133) Sual:Kolbasa örtüklərinin rənglənməsində hansı maddələrdən istifadə edilir?

- A) karotin
- B) karmin və annato
- C) natrium-dikarbonat
- D) maltodekstrinlər
- E) betakarotin

134) Sual:İspanaqdan alınan yaşıl maddənin tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- A) 65-68%
- B) 64-65%**
- C) 56-60%
- D) 52-56%
- E) 50-52%

135) Sual:İspanaqdan alınan yaşıl rəngli maddənin dadı necədir?

- A) şirin
- B) turşaşirin**
- C) turş
- D) zəif acı
- E) acı

136) Sual:Yaşıl rəngləyici maddənin aktiv turşuluğu nə qədərdir?

- A) pH 3,6 - 3,7
- B) pH 3,2- 3,4**
- C) pH 3,8 - 3,9
- D) pH 3,1 - 3,0
- E) pH 3,5 - 3,6

137) Sual:Karmin və annato rəngləyicilərindən yeyinti sınaqının hansı sahələrində istifadə edilir?

- A) balıq məhsullarında
- B) kolbasa və delikates ət məhsullarında**
- C) tərəvəz souslarında
- D) konserv istehsalında
- E) şəkər istehsalında

138) Sual:Yaşıl tərəvəzlərdən alınan xlorofil maddəsinin suda həll olma faizi nə qədərdir?

- A) 0.95

- B) 0.85
- C) 65-70%
- D) 55-65%
- E) 45-50%

139) Sual:Hansı şəraitdə xlorofilin rəngi açıq yaşıldan göy rəngə keçir?

- A) katalizatorların təsirindən
- B) aktiv turşuluq pH artdıqca**
- C) ümumi turşuluq azaldıqca
- D) spirtin təsirindən
- E) temperatur artdıqda

140) Sual:Rəngləyici maddələr nəyin təsiri ilə daha yaxşı ekstraksiya edirlər?

- A) kütlə vahidinin təsiri
- B) etil və efir spirtinin təsiri**
- C) suyun təsiri
- D) turşunun təsiri
- E) istiliyin təsiri

141) Sual:Nar qabığından hansı rəngdə rəngləyici alınır?

- A) sarı-çəhrayı
- B) sarı**
- C) çəhrayı
- D) tünd qırmızı
- E) qırmızı

142) Sual:Nar qabığından alınan rəngləyici maddədə quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- A) 55-58%
- B) 32-36%**
- C) 35-40%
- D) 65-68%

E) 60-65%

143) Sual:Nar qabığından alınan rəngləyici maddədə külün miqdarı nə qədərdir?

A) 0,35-0,45

B) 0,20 -0,45

C) 0,30-0,50

D) 0,10-0,15

E) 1,1-1,2

144) Sual:Nar qabığında nəmlik nə qədərdir?

A) 10-15%

B) 40-45%

C) 30-35%

D) 20-25%

E) 15-20%

145) Sual:Nar qabığında pektinli maddələrin miqdarı nə qədərdir?

A) 2,3-2,6%

B) 1,4-2,1%

C) 1,1-1,2%

D) 1,6-2,5%

E) 2,1-2,5%

146) Sual:Nar qabığından alınan rəngləyicidən hansı məhsulların bədii tərtibatında istifadə edilir?

A) kolbasalar

B) kremlər, marmelad, içkilər

C) ət məhsulları

D) yağlar, pendirlər

E) konservlər

147) Sual:Nar qabığından rəngləyicilərin alınması üçün hansı məhluldan istifadə edilir?

- A) qliserinlər
- B) duz və aseton məhlulu**
- C) duz məhlulu
- D) turşular
- E) xlorid məhlulu

148) Sual:Nar qabığında polişəkərlər nə qədərdir?

- A) 8,5-9%
- B) 7,5-8,5%**
- C) 6,8-7%
- D) 6,5-7%
- E) 5-6%

149) Sual:Spektrofotometr cihazı ilə rəngləyici maddələrin hansı xassəsi müəyyən edilir?

- A) suda həll olmasını
- B) təmizliyi**
- C) zərərsizliy
- D) miqdarı
- E) quru maddələrin miqdarı

150) Sual:Tərkibində 32-36% quru maddə olan rəngləyici hansı məhsuldan alınır?

- A) biyandan
- B) nar qabığından**
- C) üzümdən
- D) yaşıl bitkilərdən
- E) çuğundurdan

151) Sual:Uşaqlar üçün hazırlanan qidalarda hansı rəngləyicilərin olmasına icazə verilmir?

- A) xlorofil
- B) tartrazin və karmuazin**
- C) pektinli maddələr

- D) karmin
- E) karotin

152) Sual:Beta-karotin hansı məhlulda həll olmur?

- A) həlledicilərdə
- B) suda**
- C) spirtdə
- D) sirkədə
- E) turşuda

153) Sual:Kolbasa və delikates məmulatlarında işlədilən karmin onlara daha hansı xassə verir?

- A) vitaminləşdirir
- B) məhsulu şirəli edir**
- C) kolbasa örtüklərini rəngləyir
- D) temperatura davamlıdır
- E) işığa davamlıdır

154) Sual:Məhlul halında karmin maddəsi neçə faizli olur?

- A) 15-20%
- B) 3-10%**
- C) 12-15%
- D) 10-12%
- E) 5-15%

155) Sual:Qoz qabığının emalından hansı təbii rəng alınır və indeksi neçədir?

- A) göy ; E131
- B) qara ; E153**
- C) tünd qırmızı; E163
- D) qəhvəyi ; E135
- E) qara ; E151

156) Sual:Hansı temperaturda və müddətdə rəngləyici maddələrin azalması baş verir?

- A) 900C-də 30dəq.
- B) 980C-də 40 dəq.**
- C) 800-də 20 dəq.
- D) 700C-də 15 dəq.
- E) 650C-də 10 dəq.

157) Sual:Tartrazin və karmuazin rəngləyicilərinin hansı qidalarda işlədilməsinə icazə verilmir?

- A) içkilərdə
- B) uşaq qidalarında**
- C) ət məhsullarında
- D) qənnadı məmulatlarında
- E) çörək- bulka məmulatlarında

158) Sual:Rəngləyici maddələr rəngdən başqa qida məhsullarına daha hansı effekt verirlər?

- A) kalorini artırır
- B) vitaminləşdirir**
- C) həzmi asanlaşdırır
- D) kalorini azaldır
- E) keyfiyyəti yaxşılaşdırır

159) Sual:İşığa davamlı olmaqla hansı rəngləyici başqalarından fərqlənir?

- A) eritrozin
- B) vetoron-k**
- C) karmin
- D) xlorofilin
- E) tartrazin

160) Sual:Bu rəngləyicilərdən hansı suda həll olmur?

- A) betanin
- B) betakarotin**

- C) karmin
- D) xlorofil
- E) antosianin

161) Sual: Toz halında olan karmin maddəsinin tərkibində karmin turşusu neçə faizdir?

- A) 20-30%
- B) 41-60%**
- C) 38-40%
- D) 35-40%
- E) 25-35%

162) Sual: Rəngləyici maddələrin aktivliyini daha da artırmaq üçün onların molekuluna hansı maddə əlavə edilir?

- A) duz
- B) metal**
- C) sirkə
- D) su
- E) spirt

163) Sual: Xlorofil rəngləyicisinin törəmələri hansı tibbi xassəyə malikdir?

- A) qanı durultmaq
- B) allergiyanı azaltmaq**
- C) yaraları sağaltmaq
- D) xolestrini azaltmaq
- E) dərmanları boyamaq

164) Sual: Hansı nar sortlarının qabığından rəngləyici maddələrin alınması daha əlverişlidir?

- A) yerli nar sortları
- B) gülöyşə**
- C) turş nar
- D) şirin nar

E) sarı rəngli hnar

165) Sual:Nar qabığından hazırlanmış tozda hər kq üçün nə qədər rəngləyici maddə olur?

A) 45-50 q

B) 42-46 q

C) 35-38 q

D) 25-28 q

E) 25-30 q

166) Sual:1kq nar qabığından toz şəklində nə qədər rəngli maddə alınır?

A) 0.21

B) 0.185

C) 0.15

D) 0.196

E) 0.2

167) Sual:Məhsulların konsistensiyasını dəyişən maddələrin əksəriyyəti haradan alınır?

A) süni maddələrdən

B) təbii mənbələrdən

C) xarici məhsullardan

D) sintetik maddələrdən

E) məhsulun öz tərkibindən

168) Sual:Nar cecəsindən alınan qida lifləri sənayedə nə məqsədlə işlədilir?

A) şirinləşdirici kimi

B) pektin mənbəyi

C) nişastalı maddə

D) rəngləyici kimi

E) qatılaşdırıcı kimi

169) Sual:Nar cecəsindən alınan tozda pektinin miqdarı nə qədərdir?

- A) 5,9-6,5%
- B) 4,5-5,9%**
- C) 1,5-2%
- D) 2,1-2,8%
- E) 2,8-3,5%

170) Sual:Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

- A) natrium-xlorid
- B) karbazol məhlulu**
- C) kalsium-xlorid
- D) natrium-sulfat
- E) sirkə turşusu

171) Sual:Nar cecəsindən alınan pektinli qatqılarda külün miqdarı nə qədərdir?

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

172) Sual:Nar qabığında olan pektinli qatqıların alınmasında hidroliz kimi nədən istifadə olunur?

- A) sulfid turşusu
- B) xlorid turşusu**
- C) kükürd turşusu
- D) sulfat turşusu
- E) fosfat turşusu

173) Sual:Xlorid turşusundan nar qabığındaolan pektinlərin alınmasında hansı vasitə kimi istifadə edilir?

- A) titrləyici kimi
- B) hidroliz kimi**
- C) qızdırıcı kimi

D) neytrallaşdırıcı kimi

E) katalizator kimi

174) Sual:Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarı nə qədərdir?

A) 15-16%

B) 3,5-8,5%

C) 10-12%

D) 12-14%

E) 5-6%

175) Sual:Qalaktron turşusu 3,5-8,5% miqdarında hansı bitkidə tapılmışdır?

A) ispanaq yarpağında

B) nar cecəsində

C) səbləhdə

D) biyan kökündə

E) şabalıd ununda

176) Sual:Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

A) sirkə turşusu

B) sulfat turşusu

C) natrium-sulfat

D) kalsium-xlorid

E) ammonium-hidroksid

177) Sual:Bunlardan hansı bitki mənşəli təbii qatılaşdırıcılara aiddir?

A) aqaroid

B) səbləh, kətan tumu

C) jelatin

D) natrium-aldehid

E) natrium-alginat

178) Sual:Bunlardan hansı yarımsintetik qatılaşdırıcıdır

- A) qətranlar
- B) fursellaran**
- C) pektin
- D) heyva tumu
- E) ərəb akasiyası

179) Sual:Polipeptidlərin qarışığı olan jelatin hansı xammaldan alınır?

- A) balıq məhsullarından
- B) heyvan sümükləri və dərisindən**
- C) meyvələrdən
- D) bitkilərin toxumlarından

180) Sual:DÜST-1129-65 standartı hansı qatılaşdırıcıya aiddir?

- A) karrəqinan
- B) jelatin**
- C) nişasta
- D) natrium-alqinat
- E) aqar

181) Sual:Jelatini hansı temperaturdan yuxarı qızdırmaq olmaz?

- A) 450C-dən yuxarı
- B) 600-C-dən yuxarı; turşu ilə**
- C) 400C-dən yuxarı
- D) 250-dən yuxarı ; turşu ilə
- E) 200C-dən yuxarı; turşu ilə

182) Sual:Hansı dəniz yosunlarından alınan polişəkərlər karrəqinanlardır?

- A) 3,6 antihidroqalaktoza qalıqları
- B) D-qalaktoza qalıqlar**
- C) L-qalaktoza qalıqları

- D) amilopektindən
- E) L-qlüton turşusu qalıqları

183) Sual:Jelatin necə həll edilir?

- A) qaynar suda
- B) soyuq suda kütləsi 6-8 dəfə artırılır, qızdırılmaqla həll edilir**
- C) ilıq suda şişir, sonra 30-350C-də həll edilir
- D) qızdırılmaqla
- E) soyuq suda

184) Sual:Jelatini məhlul halında hansı maddələrlə qaynatmaq olmaz?

- A) duzlu məhlulda
- B) yeyinti turşuları ilə**
- C) spirtdə
- D) suda
- E) sirkə ilə

185) Sual: Heyvan sümüklərini və dərisini bişirməklə hansı qatılaşdırıcı alınır?

- A) alginatlar
- B) polipeptidli jelatin**
- C) aqaroid
- D) karraginanlar
- E) aqar

186) Sual:Qənnadı məmulatları istehsalında məhsulun kütləsinin neçə faizi qədər aqar götürülməlidir?

- A) 2,8-3%-i qədər
- B) 1-2%-i qədər**
- C) 0,5-0,8%-i qədər
- D) 1,8- 2,5%-i qədər
- E) 2,5-2,8%-i qədər

187) Sual:Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

- A) 550C-dən yuxarə
- B) 200C-dən yuxarı**
- C) 400C -dən yuxarı
- D) 450C-dən yuxarı
- E) 500C-dən yuxarı

188) Sual:Aqarın jeleəmələgətirmə qabiliyyəti jelatindın nə qədər çoxdur?

- A) 15 dəfə
- B) 10 dəfə**
- C) 5 dəfə
- D) 3 dəfə
- E) 2 dəfə

189) Sual:Hansı dəniz yosunlarından olan polişəkərlər aqar hesab olunur?

- A) L- quluron turşusu qalıqları
- B) L- qalaktoza qalıqları**
- C) D- qalaktoza qalıqları
- D) 3,6 anhidroqalaktoza qalıqlı
- E) amilopektindən

190) Sual:Jelatin hansı temperaturda saxlandıqda möhkəmlənir?

- A) 0-10C-də
- B) 1-30C_də**
- C) 11-120C-də
- D) 5-100C-də
- E) 12-150C-də

191) Sual:DÜST-1680-70 standartı hansı qatılaşıdırıcıya aiddir?

- A) nişasta
- B) aqar**

- C) alqinat
- D) fursellara
- E) jelatin

192) Sual:Aqar qatılaşdırıcısı hansı məhsuldan alınır?

- A) nişasta tərkibli məhsullardan
- B) dəniz yosunlarından**
- C) ət məhsullarından
- D) bitkilərdən
- E) meyvələrdən

193) Sual:Aqar ən çox hansı məhsulların istehsalında və bədii tərtibatında işlədilir?

- A) cem, povidlo və mürəbbə
- B) zefir, dondurma, marmelad**
- C) çörək-bulka məmulatlarının
- D) konfet, karamel
- E) içkilərin

194) Sual:Gündə 1kq bədən çəkisinə nə qədər alqinat qəbul etmək olar?

- A) 80mq
- B) 50mq**
- C) 20mq
- D) 30mq
- E) 100mq

195) Sual:1-30C-dən aşağı temperaturda jelatinin hansı xassəsi özünü göstərir?

- A) elastikliyi artır
- B) keyfiyyəti yaxşılaşır, möhkəm olur**
- C) yumşaq olur
- D) nəmliyi azalır
- E) köpüyü davamlı olur

196) Sual:2%-li jelatindən davamlı köpük almaq üçün onu hansı temperaturda çalmaq lazımdır?

- A) 200C-də
- B) 160C-də**
- C) 100C-də
- D) 150C-də
- E) 190C-də

197) Sual:Aqar hansı ölkələrdən gətirilir?

- A) Amerika ölkələrindən
- B) Hindistan, Çin**
- C) ölkəmizdə istehsal edilir
- D) Almaniya, Çexiya
- E) Afrika ölkələrindən

198) Sual:Bu məhsullardan hansı 450C-də soyutduqda jele əmələ gətirir?

- A) nişasta
- B) aqar**
- C) qummiarabik
- D) aqaroid
- E) jelatin

199) Sual:80-900C-də hansı qatılaşdırıcı maddə əriyir?

- A) alginatlar
- B) aqar**
- C) jelatin
- D) fursellaran
- E) karraginanlar

200) Sual:Aqar hansı temperatura qədər soyuduqda jele əmələ gətirir?

- A) 520C-yə kimi

- B) 450 C-yə kimi**
- C) 200C-yə kimi
- D) 300C-yə kimi
- E) 500C-yə kimi

201) Sual:Həlməşik və jeleəmələgətiricilər hansı maddə ilə əlaqəli olurlar?

- A) efirlərlə
- B) su ilə**
- C) polişəkərlərlə
- D) turşularla
- E) yağlarla

202) Sual:Bunlardan hansının jeleəmələgətirmə qabiliyyəti daha çoxdur?

- A) qummiarabik
- B) aqar**
- C) jelatin
- D) aqaroid
- E) traqant

203) Sual:Yeyinti məhsulları üçün jelatin və aqarın istifadə miqdarı nə qədərdir?

- A) məhsulun kütləsinin 0,5-0,6% -i qədər
- B) standartlara uyğun**
- C) məhdudiyət yoxdur
- D) məhsulun kütləsinin 3-4%-i qədər
- E) məhsulun çəkisinə uyğun

204) Sual:Aqarın ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

- A) 65-75 0 C
- B) 80-900 C**
- C) 40-500 C
- D) 45-550 C

E) 55-600 C

205) Sual:Aqaroid hansı dəniz yosunlarından alınır?

A) Baltik dənizi

B) Qara dəniz

C) Uzaq Şərqi dənizi

D) Ağ dəniz

E) Qırmızı dəniz

206) Sual:Şirələrin şəffaflaşdırılmasında hansı qatqıdan istifadə olunur?

A) jelatin

B) aqar

C) aqaroid

D) limon duzu

E) pektin

207) Sual:Aqaroidin həlməşikəmələ gətirmə qabiliyyəti aqarla müqayisədə necədir?

A) 1-2 dəfə yuxarıdır

B) 2-3 dəfə aşağıdır

C) 2-3 dəfə yuxarıdır

D) eynidir

E) 5-6 dəfə aşağıdır

208) Sual:Yarımsintetik qatılaşdırıcılar hansı maddələrə aiddir?

A) şəkərlərə

B) sellüloza və nişastaya

C) pektinlərə

D) qətranlara

E) turşulara

209) Sual:Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- A) 15-250C
- B) 20-210C**
- C) 35-400C
- D) 40-500C
- E) 45-550C

210) Sual:Karraginanlar hansı dəniz yosunlarından alınır?

- A) Ağ dəniz
- B) Qırmızı dəniz**
- C) Qara dəniz
- D) Uzaq Şərqi dənizi
- E) Baltik dənizi

211) Sual:D- qalaktoza qalıqları olan polişəkərlər bunlardan hansıdır?

- A) fursellaran
- B) karraginanlar**
- C) aqaroid
- D) aqar
- E) jelatin

212) Sual:Karraginanlar hansı üsulla dəniz yosunlarından alınır?

- A) titrləmə
- B) ekstraksiya**
- C) diffuziya
- D) çökdürmə
- E) neytrallaşdırma

213) Sual:Karraginanlar hansı yeyinti məhsullarının istehsalında işlədilir?

- A) qənnadı məmulatlarının
- B) kolbasa, yoqurt, dondurma**
- C) içkilər, kompotlar

- D) tərəvəzli məhsulların
- E) konservlərin

214) Sual:Hansı qatqı D-mannuqon və L-quluton turşusunun qalıqlarından ibarətdir?

- A) traqant
- B) alginatlar**
- C) fursellaran
- D) karraginatlar
- E) qummiarabik

215) Sual:Hansı sintetik qatqı mürəbbə və cəmləri xarlamadan qoruyur?

- A) natrium-aldehid
- B) alginatlar**
- C) aqaroid
- D) jelatin
- E) aqar

216) Sual:Yeyinti məhsullarına alginat qatqısının nə qədər miqdarının qatılmasına icazə verilir?

- A) 0,3-0,4%
- B) 0,1-0,2%**
- C) 0,05-0,06%
- D) 0,8-0,9%
- E) 0,07-0,09%

217) Sual:Jelatin neçə sortda istehsal edilir?

- A) 3 sortda; əla, 1-ci və 2-ci
- B) 3 sortda; 1-ci, 2-ci və 3-cü**
- C) 5 sortda; əla, 1-ci,2-ci, 3-cü və 4-cü
- D) 2 sortda; əla və 1-ci
- E) 2 sortda; 1-ci və 2-ci

218) Sual:Jelatinin hansı mənşəli məhsullardan alınması daha məqsədəuyğundur?

- A) şəkərli məhsullardan
- B) bitki mənşəli**
- C) zülallı məhsullardan
- D) heyvanat mənşəli
- E) nişasta tərkibli

219) Sual:Aqar və aqaroid isti su ilə hansı məhlul əmələ gətirir?

- A) jeleləşir
- B) kolloid məhlul əmələ gətirir**
- C) yaxşı həll olur
- D) az həll olur
- E) kristallaşır

220) Sual:Aqar satışa neçə sortda buraxılır?

- A) 4 sortda; əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü
- B) 2 sortda; əla və 1-ci**
- C) 2 sortda; 1-ci və 2-ci
- D) 3 sortda; əla, 1-ci və 2-ci
- E) 3 sortda; 1-ci, 2-ci və 3-cü

221) Sual:BST-nin (Beynəlxalq Səhiyyə Təşk-nin) icazəsi ilə 1kq bədən çəkisinə nə qədər alginat qəbul etmək olar?

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

222) Sual:Tərkib etibarı ilə qummiarabik hansı maddədən ibarətdir?

- A) aqaroid
- B) arabin maddəsi**

- C) kamedlər
- D) polişəkərlər
- E) alginatlar

223) Sual:Emulsiyalar almaq üçün hansı qatqılar əvəzsiz hesab edilir?

- A) katotin
- B) qummiarabik**
- C) nişasta
- D) pektin
- E) jelatin

224) Sual:Orqanizm radioaktiv metallarla zəhərləndikdə, hansı qatqı onu zərərsizləşdirir?

- A) karraginantlar
- B) alginatlar**
- C) traqantlar
- D) aqaroidlər
- E) fursellaranlar

225) Sual:Bitki toxumlarından alınan hansı qatılaşıdırıcıları göstərmək olar?

- A) polipeptidlər
- B) Ərəb yapışqanları (kamedlər)**
- C) jelatin
- D) natrium-aldehid
- E) pektinlər

226) Sual:Akasiya bitkisindən hansı qatılaşıdırıcı alınır?

- A) bitki qətranları
- B) qummiarabik**
- C) traqant
- D) alginat
- E) aqaroid

227) Sual:Ərəb yapışqanları adlanan qatılaşdırıcı hansı məhsullardan alınır?

- A) ağac qabığından
- B) bitki toxumlarından**
- C) bitki yarpaqlarından
- D) bitki köklərindən
- E) bitki yağlarından

228) Sual:Qummiarabik qatqısı hansı məhsullar üçün işlədilir?

- A) çörək - bulka məmulatları
- B) xama, yoqurt, qatıq**
- C) sərinləşdirici içkilər, pivə, saqqızlar
- D) spirtli içkilər
- E) qənnadı məmulatları

229) Sual:Alginatlar algin turşusunun hansı duzlarından ekstraksiya edilirlər?

- A) Cl, F, Al
- B) Na, K, Ca**
- C) kükürd
- D) fosfor
- E) sulfat

230) Sual:Maye halında olan hansı qatqı qızdırılmaya və soyudulmaya davamlıdır?

- A) pektinlər
- B) alginatlar**
- C) natrium- qlükomat
- D) traqant
- E) bitki qətranları

231) Sual:“E”406 indeksli qatqı bunlardan hansıdır?

- A) aqaroid

- B) aqar
- C) pektin
- D) amilopektin
- E) jelatin

232) Sual: Kombinəlaşdırılmış məhsulların çeşidinin artırılması hansı xammallarla əldə edilir?

- A) turşu tərkibli məhsullar
- B) bitki və heyvanat xammalı, tullantıları**
- C) emulqatorlar
- D) zülal tərkibli məhsullar
- E) karbonat tərkibli məhsullar

233) Sual: Bu məhsullardan hansının istehsalında daha çox pektinli maddələr işlədilir?

- A) çörək- bulka məmulatlarının
- B) şəkərli qənnadı məmulatları, içkilər, konservlər**
- C) yumurta məhsullarının
- D) ət məhsullarının
- E) tərəvəz məhsullarının

234) Sual: Radiasiya və digər zəhərlənmələrə görə orqanizmi müdafiə edən bu maddələrdən hansıdır?

- A) həlməşikli maddələr
- B) pektinli maddələr**
- C) rəngləyici maddələr
- D) qatılaşdırıcılar
- E) nişastalı maddələr

235) Sual: Səhiyyə təşkilatlarının normalarına əsasən insan gün ərzində nə qədər pektinli qida qəbul etməlidir?

- A) 12-13q
- B) 5-6q**
- C) 6-8q
- D) 10-11q

E) 2-3q

236) Sual:Almaniyada pektin alınması üçün xammal kimi nədən istifadə olunurdu?

A) qarpız qabığından

B) alma və sirtus meyvələrin tullantılarından

C) meyvələrin qabığından

D) şəkər çuğundurundan

E) alma qabıqlarından

237) Sual:Rusiyada pektin almaq üçün ən çox hansı xammaldan istifadə edilir?

A) şəkər qamışından

B) şəkər çuğundurunun tullantılarından

C) alma tullantılarından

D) meyvələrin cecəsindən

E) zoğalın tullantılarından

238) Sual:Pektin istehsalında hansı xammallar işlədilmir?

A) heyva xammalı

B) nar qayığı

C) üzüm cecəsi

D) pambıq qozası

E) yabanı meyvələrin cecələri

239) Sual:1 ton şəkər çuğundurundan nə qədər pektin almaq olar?

A) 15-20 kq

B) 10-12 kq

C) 20-30 kq

D) 30-35 kq

E) 35-40 kq

240) Sual:Bitki xammalında pektinli maddələr heçə faiz təşkil edir?

- A) 3,5- 3,8%
- B) 1,5-2,2%**
- C) 1,8-2%
- D) 2,5- 3%
- E) 3,1- 3,8%

241) Sual: Pektin” Elmi-İstehsalat Assosiasiyası nə vaxt yaradılmışdır?

- A) 1992-ci ildə
- B) 1990-cı ildə**
- C) 1980-cı ildə
- D) 1970-ci ildə
- E) 1960-cı ildə

242) Sual: Dünya miqyasında istehsal olunan qatqı bunlardan hansıdır?

- A) nişasta
- B) pektin**
- C) karmin
- D) karotin
- E) jelatin

243) Sual: 10-12 kq pektin almaq üçün xammal kimi nə qədər şəkər çuğunduru lazımdır?

- A) 800 kq
- B) 1000 kq**
- C) 900 kq
- D) 500 kq
- E) 600 kq

244) Sual: Pektin almaq üçün alma və sitrus meyvələrinin tullantılarından ən çox hansı ölkədə istifadə olunmuşdur?

- A) Çexiyada
- B) Almaniyada**
- C) Rusiyada

- D) İtaliyada
- E) Ukraynada

245) Sual: Yağsız südü ayırmaq üçün hansı pektinlərdən istifadə edilir?

- A) pektinatlar
- B) klassik AM-201, klassik SM-201 markalı pektinlər**
- C) protopektin
- D) poliqalaktron turşusu
- E) pektin duzları

246) Sual: Pektin istehsalı zamanı bu məhsullardan hansıları əldə etmək mümkündür?

- A) vitaminlər, üzvü maddələr
- B) spirt, sirkə, boyaq maddələri**
- C) turşular
- D) nişasta
- E) unlu məhsullar

247) Sual: Meyvə-tərəvəz tullantılarından pektin alınmasında əlavə məhsul bunlardan hansıdır?

- A) şərablar
- B) aromatik və dad verici maddələr**
- C) köpükəmələgətiricilər
- D) spirtli içkilər
- E) konservlər

248) Sual: Pektinli maddələrin ayrılması üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- A) spirtlə hidratasiya
- B) həlledicilərlə çökdürmə**
- C) turşularla reaksiya
- D) qızdırılmaqla
- E) uzlarla həllolma

249) Sual:Rektinlər sabitləşdirici kimi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

A) konservlər

B) desert və adi içkilər

C) şampanlar

D) souslar

E) qənnadı məmulatları

250) Sual:Pektinlər hansı məhsullarda özlülüyn yaxşılaşmasına kömək edir?

A) süd məhsulları

B) meyvə-giləmeyvə içkilərinin

C) dondurmaların

D) konfetlərin

E) cem, povidlo

251) Sual:Qida sənayesinin hansı sahələrində pektinlərdən istifadə olunur?

A) içkilərin istehsalında

B) bütün istehsal sahələrində

C) ət istehsalında

D) çörək-bulka istehsalında

E) süd məhsulları istehsalında

252) Sual:Süd istehsalında hansı məhsulun alınmasında pektinin xüsusi rolu var?

A) xama istehsalında

B) süd zülalının tam istifadəsi

C) pendirlərin istehsalında

D) kəsmik istehsalında

E) yağların alınmasında

253) Sual:Mənşəyinə görə bunlardan hansı təbii qatqılardır?

A) karboksimetil

B) jelatin, pektin

- C) metilsellüloza
- D) modifikasiya olunmuş nişasta
- E) fursellaran, karboksil

254) Sual:Hansı qatqılardan mədə-bağıracaq xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur?

- A) rəngləyici maddələr
- B) pektinli maddələr**
- C) jele əmələgətiricilər
- D) nişastalı maddələr
- E) qatılaşdırıcılar

255) Sual:Pektinli qatqılar qidq sənayesindən başqa hansı sahələrdə istifadə edilir?

- A) kağız istehsalında
- B) tibb və əczaçılıqda**
- C) kənd təsərrüfatı sahələrində
- D) dəri hazırlanmasında
- E) sintetik məhsullar istehsalında

256) Sual:Orqanizmdə radioaktiv şüaların təsirinin azalmasına hansı qatqılar təsir edir?

- A) heyvanat mənşəli qatqılar
- B) pektinli maddələr**
- C) rəngləyici maddələr
- D) zülallı maddələr
- E) bitki mənşəli qatqılar

257) Sual:Sənaye məhsullarının uzun müddət saxlanması və keyfiyyətli qalmasında hansı maddələrin rolu var?

- A) qatılaşdırıcılar
- B) pektinlər**
- C) şəkərlər
- D) nişasta
- E) rəngləyicilər

258) Sual:Orqanizmin duzlaşmasına hansı qatqılar mənfi təsir göstərir?

- A) yumşaldıcı maddələr
- B) pektinli maddələr**
- C) polişəkərlər
- D) aqaroidlər
- E) nişasta tərkibli maddələr

259) Sual:Pektinlər hansə sahələrə əks təsir göstərir?

- A) qənnadı məmulatları istehsalında
- B) toxuculuq sənayesində**
- C) əczaçılıqda
- D) konservləşmədə
- E) tərəvəzlərin qurudulmasında

260) Sual:Radiasiyaya qarşı orqanizm gündə nə qədər pektin qəbul etməlidir?

- A) 4 -6 q
- B) 2 - 3 q**
- C) 0,5-0,8 q
- D) 0,8-0,9 q
- E) 1 -1,5 q

261) Sual:Azərbaycanda il ərzində pektin istehsalı nə qədərdir?

- A) 80 -100 ton
- B) istehsal olunmur**
- C) 350-400 ton
- D) 500 - 1000 ton
- E) 100-200 ton

262) Sual:Pektin istehsalından hansı nəticələr əldə edilir?

- A) qənnadı istehsalında sabitləşdirici kimi

- B) gəlir, ekoloji təmizlik, tullantısız istehsal
- C) məhsuldan faydalı istifadə
- D) az itki vermək
- E) zəif kalorili pəhriz xassəli məhsullar

263) Sual: Pektinli maddələr ilk dəfə nə vaxt və hansı məhsuldan alınmışdır?

- A) 1825-ci ildə; Brakonno yeralmasından
- B) 1824-cü ildə; aylantus kökündən**
- C) 1918-ci ildə; düyüdə
- D) 1929-cu ildə, buğdadan
- E) 1885-ci ildə; meyvə köklərindən

264) Sual: Pektinli maddələrin quruluşunu bilmək üçün bunlardan hansı vacibdir?

- A) molekulların düzülüş qaydasını
- B) molekulu təşkil edən monomer qalıqlarının tərkibini**
- C) rabitə quruluşunu
- D) pektin maddələrinin tərkibini
- E) molekul çəkisini

265) Sual: Pektinli maddələrin quruluşunu müəyyənləşdirən bunlardan hansıdır?

- A) poliqaqlaktron tur.usunun qalıqlarının miqdarını
- B) monomer vahidlər arasında rabitələrin tipini**
- C) D- qalaktron turşusunun miqdarını
- D) karboksil qruplarının sayı
- E) tərkibindəki metoksil qruplarının sayı

266) Sual: D-qalaktron turşusunun pektin molekuluna daxil olması neçənci ildə müəyyən edilmişdir?

- A) 1824-cü ildə
- B) 1929-cu ildə**
- C) 1918-ci ildə
- D) 1885-ci ildə

E) 1825-ci ildə

267) Sual:Bu alimlərdən hansı ilk dəfə pektinli maddələri kəşf etmişdir?

- A) Şveyqer
- B) Payen**
- C) Brakonno
- D) Fellenberq
- E) Erlix

268) Sual:Pektin maddələrinin suda həll olmayan formaları bunlardan hansıdır?

- A) poliqalaktron
- B) proto pektin**
- C) pektin turşuları
- D) pektinatlar
- E) D-qalaktron

269) Sual:1918-ci ildə Fellenberq pektin molekulunda hansı qrupun olduğunu təyin etmişdir?

- A) dəmir elementləri
- B) metoksil**
- C) hidroksil
- D) karboksil
- E) kül elementləri

270) Sual:Pektin turşusunun tərkibi bunlardan hansıdır?

- A) karboksil qrupunun spirtdə məhlulu
- B) karboksil qrupunun spirt ilə efirləşmiş turşusu**
- C) metoksil qrupları olmayan turşu qalıqları
- D) arabinaza qrupları olan birləşmə
- E) ksilaza qrupları olan birləşmə

271) Sual:Protopektinin hansı xassəsi hələ də öyrənilməmişdir?

- A) efirdə həll olmaması
- B) suda həll olmaması**
- C) spirtə həll olması
- D) suda həll olması
- E) efirdə həll olması

272) Suat:Suda həll olmayan protopektinin xassəsini ilk dəfə hansı alim kəşf etmişdir?

- A) marinov
- B) Erlix**
- C) Kertes
- D) Sosnovski
- E) Karakolev

273) Suat:Pektinin yapışqanlığı tibbdə hansı vasitə kimi istifadə olunur?

- A) radiasiyaya qarşı
- B) qankəsici kimi**
- C) ağrıkəsici kimi
- D) zəhərlənməyə qarşı
- E) dərman hazırlanmasında

274) Suat:Pektin maddələri hansı xüsusiyyəti ilə çörək -bulka məmulatlarının qurumasını ləngidir?

- A) şəkərlə reaksiyası
- B) suyu saxlama**
- C) suyu udma
- D) yağlı emulsiyaların olması
- E) müxtəlif duzlarla həll edilməsi

275) Suat:Pektinlər hansı maddələrlə çökdürmək mümkün deyil?

- A) molekulun mənfi yüklənməsi ilə
- B) tərşu ilə**
- C) müxtəlif duzlarla

- D) spirtlə
- E) şəkərlə

276) Sual: Pektinli maddələrin çökdürülməsində bunlardan hansı daha güclüdür?

- A) qızdırılma
- B) müxtəlif duzlar**
- C) aseton
- D) spirt
- E) şəkər

277) Sual: Pektin maddələrinin duzlarla çökdürülməsi hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?

- A) Şveyqer
- B) S.A. Qliksman və T.K. Qaponenkov**
- C) Oqnyanov və Marinov (bolqar alimləri)
- D) Karakolev
- E) L.V. Sosnovski

278) Sual: Pektinlərin molekul çəkisi nə qədərdir?

- A) 5000 - 10000
- B) 23 000 - 71 000**
- C) 45 000 -50 000
- D) 15000 - 25 000
- E) 10000 - 20000

279) Sual: Pektin molekullarının hansı qabiliyyəti üstünlük təşkil edir?

- A) üçqat şüasındırma
- B) ikiqat şüasındırma**
- C) birqat şüasındırma
- D) kolloid hissəciklərin ölçüləri ilə
- E) kolloid hissəciklərin forması ilə

280) Sual: Pektilərin həlməşikyaratma qabiliyyəti nədən asılıdır?

- A) turşuların təsirindən
- B) molekul çəkisindən**
- C) üzvü həlledicilərlə reaksiyasından
- D) suyu udma xassəsindən
- E) şəkərin normasından

281) Sual: Qankəsici kimi pektin məhlulunun hansı xassəsi xarakterikdir?

- A) su saxlama xassəsi
- B) yapışqanlılığı**
- C) spirtlə reaksiyası
- D) turşularla reaksiyası
- E) həlməşikliyi

282) Sual: Jeleyaratma qabiliyyəti pektinin hansı maddələrlə nisbətində əsasən aparılır?

- A) pektin : turşu : duz
- B) pektin : şəkər : turşu**
- C) pektin : su : spirt
- D) pektin : şəkər : su
- E) pektin : su : efir

283) Sual: Molekul çəkisinin artması pektində hansı xassənin olmasına səbəb olur?

- A) jele yaradır
- B) həlməşikliyi artır**
- C) sabunlaşma baş verir
- D) turşuluğu artır
- E) yapışqanlı olur

284) Sual: Pektilərdə turşuluq dərəcəsi necə müəyyən edilir?

- A) titrləşmə ilə
- B) metoksilləşmə ilə**

- C) durulaşdırma ilə
- D) neytrallaşma ilə
- E) duzlaşma ilə

285) Sual:Südün çürüməsinin qarşısını almaq üçün pektinin hansı maddələrlə əlaqəsini yaratmaq lazımdır?

- A) duzlarla
- B) turşularla**
- C) şəkərlə
- D) su ilə
- E) spirtlə

286) Sual:Polivalent metalların duzları hansı məhlulda həll olurlar?

- A) efirlərdə
- B) suda**
- C) şəkərli məhlullarda
- D) turşularda
- E) spirtlə

287) Sual:Aliminium pektanantlardan sənayedə nə məqsədlə istifadə olunur?

- A) radioaktiv maddələrin yox edilməsində
- B) pektin istehsalında**
- C) həll olmayan birləşmələr almaq üçün
- D) duz istehsalında
- E) zəhərli maddələrin kənarlaşdırılmasında

288) Sual:Yüksək keyfiyyətli jele almaq üçün optimal şərait bunlardan hansıdır?

- A) şəkər 60%; pH= 3,5; pektin 2,1%
- B) şəkər 58%; pH= 3,1; pektin 1,2%**
- C) şəkər 50%; pH= 2,6; pektin 0,9%
- D) şəkər 40%; pH= 2,6; pektin 1,2%

E) şəkər 45%; pH= 3,0; pektin 0,8%

289) Sual:Pektinlərdə karboksil qruplarının miqdarı necə müəyyən edilir?

A) durulaşdırma yolu ilə

B) titrləmə yolu ilə

C) turşuluq dərəcəsi ilə

D) efirləşmə dərəcəsi ilə

E) duzlaşma ilə

290) Sual:Metoksilləşmə metodu ilə pektinin hansı xassəsi müəyyən edilir?

A) suda həll olması

B) turşuluq dərəcəsi

C) duzların miqdarı

D) molekulların neytrallaşması

E) şəkərin miqdarı

291) Sual:Nabat şəkilli karamelin tərkibində olan pektin hansı vasitə kimi işlədilir?

A) kükürd zəhərlənmələrinə qarşı

B) qurğuşun zəhərlənmələrinə qarşı

C) bakterisid təsirlərə qarşı

D) zəhərli maddələrə qarşı

E) mədə-bağırsağ xəstəliklərinə qarşı

292) Sual:Pektinin hansı maddələrlə qarışığı bakterisid təsir yaradır?

A) meyvə tərkibli pektinlər

B) metallarla olan duz qarışıqları

C) turşularla qarışığı

D) şəkərlərlə olan qarışığı

E) bitki tərkibli pektinlər

293) Sual:Protopektinin turşuların təsirindən həllolmasını necə izah etmək olar?

- A) rabitələri yaranması
- B) makromolekulların dağılması**
- C) jeleləşmənin azalması
- D) duzların əmələ gəlməsi
- E) hüceyrə divarlarının parçalanması

294) Sual:Protopektində sellüloza ilə rabitələrin hidrolizi nə zaman baş verir?

- A) duzların təsirindən
- B) turşunun təsirindən**
- C) temperaturun təsirindən
- D) oksidləşmədən
- E) qələvilərin təsirindən

295) Sual:Pektin məhlullarında sabunlaşma nə zaman baş verir?

- A) reduksiyaedicilik qabiliyyətindən
- B) turşuların təsiri ilə asetil qruplarının ayrılması**
- C) temperaturun təsirindən
- D) çoxvalentli kationların sıxılmasından
- E) efir rabitələrinin yaranmasından

296) Sual:Sabunlaşma prosesi nə zaman sürətlənir?

- A) duzların təsirindən
- B) qızdırılma dərəcəsi**
- C) oksidləşdiricilərin təsirindən
- D) turşunun miqdarından
- E) turşunun gücü artdıqda

297) Sual:Sabunlaşma prosesində hansı hadisə müşahidə olunur?

- A) duzların dağılması
- B) pektin molekulunun parçalanması**
- C) rabitələrin qırılması

- D) rabitələrin hidrolizi
- E) kationların sıxışdırılması

298) Sual: Pektinli maddələrdə 119-1450C-də turşuların təsirindən hansı maddə əmələ gəlir?

- A) aldehid qruplarının əmələ gəlməsi
- B) furfuroulun əmələ gəlməsi**
- C) jeleləşmə
- D) məhsulun ağarması
- E) özlülüyn zəifləməsi

299) Sual: Pektinli məhsullarda qələvi artdıqda nə baş verir?

- A) reduksiyaedicilik qabiliyyəti artır
- B) protopektin parçalanır**
- C) protopektin suda həll olur
- D) aldehidlər əmələ gəlir
- E) pektinatlar əmələ gəlir

300) Sual: Pektin istehsalında ağardıcı kimi nədən istifadə olunur?

- A) hidrogen-peroksid
- B) natrium- xlorid**
- C) kalium- hidroksid
- D) natrium- hidroksid
- E) askarbin turşusu

301) Sual: Pektin maddələrinin qurudulması üçün optimal temperatur neçədir?

- A) 500 C
- B) 800 C**
- C) 1000 C
- D) 1200 C
- E) 1400 C

302) Sual:Na və K qələvilərinin pektin turşularına yavaş-yavaş əlavə edilməsi hansı maddələrin yaranmasına səbəb olur?

- A) furfuroulun əmələ gəlməsinə
- B) pektinatların yaranmasına**
- C) qarışıq turşusunun əmələ gəlməsinə
- D) sabunlaşmaya
- E) D-qalaktronun əmələ gəlməsinə

303) Sual:Hansı maddələr uzun müddət pektinləri parçalamır?

- A) şəkər
- B) yod və natrium-xlorid**
- C) qələvilər
- D) duzlar
- E) turşular

304) Sual:Pektin hansı məhsullarla jele yaratmaq qabiliyyətinə malikdir?

- A) spirt, efir
- B) su, şəkər, turşu**
- C) turşu, spirt
- D) su, efir, aseton
- E) aseton, oksidləşdiricilər

305) Sual:Bitki mənşəli xammallarda pektinin təyini bu metodlardan hansı deyil?

- A) spirt və duzlarla çökməsi
- B) sianid metodu**
- C) kalorimetrik metod
- D) karbon qazı ayrılmaqla parçalanma
- E) turşularla qızdırılaraq furfurool əmələ gətirmə

306) Sual:Biyan kökündən alınan ekstraktın qlisiriinin turşusunun miqdarı hansı metodla təyin olunur?

- A) Bertran metodu
- B) qravimetriya metodu**

- C) kalorimetrik metod
- D) qurutma üsulu
- E) Keldal metodu

307) Sual: Biyan tozunda nəmlik hansı metodla təyin olunur?

- A) qızdırma
- B) qurudulmaqla**
- C) yandırılmaqla
- D) kalorimetrik
- E) refraktometrik

308) Sual: Qurutma metodu ilə biyan tozunda hansı xassəni tapmaq olar?

- A) vitaminləri
- B) nəmliyi**
- C) ümumi şəkəri
- D) zülalların miqdarını
- E) külün miqdarını

309) Sual: Pektinli maddələrin hansı duzlarla çökdürülməsi daha üstünlüyə malikdir?

- A) dəmir duzları
- B) polivalent metalların duzları**
- C) xlorid duzu
- D) adi metalların duzları
- E) Ca, k, Mg duzları

310) Sual: Poliqaalaktron turşusunun tərkibində bu birləşmələrdən hansı var?

- A) karboksil qrupları
- B) polimer-homoloqların qarışığı**
- C) metoksil qrupları
- D) qiükozid qarışıqlar
- E) sapşəklində düzölmüş birləşmələr

311) Sual:Protopektinin tərkibində bunlardan hansı mövcud deyil?

A) pentazonlar

B) limon turşusu

C) sirkə və fosfat turşusu

D) sellüloza

E) metil spirti

312) Sual:Protopektinin suda həll olmaması nə ilə bağlıdır?

A) hidrogen rabitənin olması

B) tam aydınlaşdırılmamışdır

C) molekullar arasındakı lakton rabitə

D) Ca və Mg elementlərinin olması

E) efir rabitələrin olması

313) Sual:L.V. Sosnovskiyə görə protopektində karboksil qrupları necə yerləşmişdir?

A) polimerləşmə dərəcəsinə görə

B) sellülozanın birləşmə yerlərində

C) pektin zəncirlərində

D) pektin molekulunda sərbəst qalırlar

E) pektin molekulunda turşuluq yaradırlar

314) Sual:Pektin maddələrinin qurudulmasında optimal temperaturun 80°C olması hansı alim tərəfindən müəyyən edilmişdir?

A) T.K.Qaponenkov

B) L.B.Sosnovski

C) Albersxeym

D) S.A.Qliksmann

E) Karakolev

315) Sual:Pektin turşuları benzidinlə hansı rəng əmələ gətirirlər?

A) sarı

- B) qırmızı
- C) bənövşəyi
- D) göy
- E) narıncı

316) Sual: Bitki ekstraktlarında pektin maddələri necə müəyyən edilir?

- A) asetonla reaksiyasına əsasən
- B) kalium-hidroksidlə qaynadıqda şöküntüyə görə**
- C) turşularla reaksiyasına görə
- D) həlledicilərlə reaksiyasına görə
- E) spirtlə yaratdığı məhlulə əsasən

317) Sual: Pektinlərin molekulunda bu maddələrdən hansının olmaması müəyyən edilmişdir?

- A) protopektin
- B) diqliseridlər**
- C) qalaktoza turşusu
- D) arabinaza turşusu
- E) qalaktron turşusu

318) Sual: Pektin maddələrinin tərkibinin spektrofotometrik metodla təyini hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?

- A) L.V. Soskovski
- B) Zitka və Rozik**
- C) A.M. Uqolev
- D) S.A. Qliksman
- E) T.K. Qaponenkov

319) Sual: Pektinli maddələr hidrogen-peroksidlə parçalandıqda bunlardan hansı əmələ gəlir?

- A) karbon 2-oksidi, natrium qələvisi
- B) karbon 2-oksidi, qarışqa turşusu, formaldehid**
- C) qarışqa və limon turşusu
- D) formaldehid, natrium-xlorid

E) kalium qələvisi, yod məhlulu

320) Sual: Pektin maddələrinin reduksiyaediciliyi hansı qrupun mövcudluğunu göstərir?

- A) asetil qrupu
- B) aldehid qrupu**
- C) pektinatlar
- D) karboksil qrupu
- E) metoksil qrupu

321) Sual: Askorbin turşusunun təsiri altında pektin maddələrinin parçalanması nəyin təsiri ilə gücləndirilir?

- A) karbon 2-oksidi
- B) hidrogen-peroksid və metilen göyü**
- C) natrium qələvisi
- D) turşuların təsiri
- E) kalium qələvisi

322) Sual: Pektin maddələrinin qurudulması 800C-dən yüksək olduqda pektin hansı qabiliyyətini qismən itirir?

- A) metoksilləşməni
- B) jeleləşmə**
- C) sabunlaşma
- D) molekulların çökməsi
- E) yapışqanlılığı

323) Sual: Pektində karboksil qruplarının miqdarı hansı metodla müəyyən edilir?

- A) qurutma metodu ilə
- B) titrləmə metodu ilə**
- C) neytrallaşdırma metodu ilə
- D) həlledicilərlə
- E) kalorimetrik metodla

324) Sual: Pektinin dissosiasiya konstantı qiymətinə bunlardan hansı təsir göstərmir?

- A) pektin məhlulunun durulaşdırılması
- B) pektin duzlarının suda həll olması**
- C) pektinatların yaranması
- D) efirləşmə dərəcəsi
- E) molekulun neytrallaşdırılması

325) Sual: Texnologiyanı yaxşılaşdıran qatqılar bunlardan hansıdır?

- A) jele və köpükəmələgətiricilər
- B) emulqatorlar, sabitləşdiricilər, ferment preparatları**
- C) jelatin, ferment preparatları
- D) kətan və heyva toxumu
- E) qatılaşdırıcılar, rəngləyicilər

326) Sual: Emulqatorlar hansı məhsullara qatılır?

- A) tərkibində zülal olan
- B) tərkibində yağ olan**
- C) tərkibində spirt olan
- D) tərkibində əkər olan
- E) tərkibində efir olan

327) Sual: Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də stabilizator rolunu oynayır?

- A) betakarotin
- B) lesitin**
- C) diqliseridlər
- D) monoqliseridlər
- E) pektinli maddələr

328) Sual: Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də stabilizator rolunu daşıyır?

- A) pektin
- B) stearin tur.uları**
- C) saponinlər

- D) polifosfatlar
- E) karotin

329) Sual: Azərbaycan və Rusiyada bu qatqıların hansından istifadəyə icazə verilməmişdir?

- A) alginatlar
- B) karboksimetilsellüloza**
- C) qummiarabik
- D) fursellaran
- E) karragenanla

330) Sual: Lesitin qatqısından hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- A) cem, mürəbbə, povidlo
- B) yağ, dondurma, kremlər, çörək**
- C) unlu qənnadı məmulatları
- D) ət sousları, tərəvəz turşuları
- E) yumurta məhsulları, melanjlər

331) Sual: Sorbitin turşularla qarışığı hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- A) radioaktiv-şüalanma
- B) boy artımını ləngidir**
- C) mədə -bağırsaq
- D) qan azlığı
- E) şəkər xəstəliyi əmələ gətirir

332) Sual: Ferment preparatları hansı birləşmələrdir?

- A) bitki toxumlarından alınan birləşmələr
- B) həlledicilər və duz məhlulu ilə çökdürülən birləşmələr**
- C) bitki mənşəli qatılaşdırıcı birləşmələr
- D) heyvanat mənşəli polipeptinli birləşmələr
- E) ekstraksiya yolu ilə alınan birləşmələr

333) Sual:Stabilizatorlar məhsullarda hansı xassəni yerinə yetirir?

- A) kalorini aşağı salır
- B) özlülüğü artırır**
- C) rəngin dəyişməsinə mane olur
- D) qurumanın qarşısını alır
- E) konsistensiyanı artırır

334) Sual:Bu birləşmələrdən hansı texnologiyayı dəyişən qatqılara aiddir?

- A) alqinatlar
- B) palmitin turşusu**
- C) protopektin
- D) natrium-aldehid
- E) traqantlar

335) Sual:Bu qatqılardan hansının təsiri daha sərfəli sayılır?

- A) laurin
- B) yumurta lesitini**
- C) palmutin emulqatoru
- D) soya lesitini
- E) monoqliserid

336) Sual:Qatqıların hansı şəkildə işlədilməsi arzuolunmazdır?

- A) qatqıların su ilə birləşməsi
- B) qarışıq şəkildə istifadə**
- C) qatqıların duzlarla birləşməsi
- D) qatqıların turşularla birləşməsi
- E) tək-tık istifadə

337) Sual:Hansı qatqıların əlavəsi qida sənayesində davamlı suspenziyaların əldə edilməsinə kömək edir?

- A) köpükləndiricilər
- B) sabilizatorlar**

- C) qatılaşıdırıcılar
- D) pektinlər
- E) jeleəmələgətirənlər

338) Sual:Lisitin birləşmələri hansı məhsulların istehsalında emulqator kimi işlədilir?

- A) konservlər
- B) kremlər, çörək məmulatları**
- C) konfetlər, karamellər
- D) cem, povidlo
- E) mürəbbə, şirələr

339) Sual:Lisitin birləşmələrindən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- A) yumurta tozu
- B) ət sousları, dondurma**
- C) balıq konservləri
- D) içkilər
- E) unlu qənnadı məmulatları

340) Sual:Nə üçün qida qatqılarından qarışıq şəkildə istifadə etmək düz deyildir?

- A) kimyəvi tərkibləri müxtəlifdir
- B) texnoloji aspektləri tam öyrənilməmişdir**
- C) xassələri müxtəlifdir
- D) emal üsulları müxtəlifdir
- E) zəhərli birləşmələr yarana bilər

341) Sual:Sorbit və ksilit qatqıları hansı xəstəliyi olanlar üçün yaxşı nəticə verir?

- A) şiş xəstəlikləri
- B) şəkər**
- C) mədə-bağırsaq
- D) həzm orqanları
- E) damar xəstəlikləri

342) Sual: Mono və diqliseridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- A) dondurma
- B) qənnadı məmulatları, içkilər**
- C) konservlər
- D) balıq məhsulları
- E) kolbasa məmulatları

343) Sual: Qida məhsullarının istehsalında mono- və diqliseridlərdən nə qədər istifadə etmək olar?

- A) 6,1- 6,5 q/kq
- B) 1 -5 q/kq**
- C) 0,5- 0,6 q/kq
- D) 0,6- 0,8 q/kq
- E) 5,0 - 5,5 q/kq

344) Sual: Üzvü turşuların mono-və diqliseridləri emulqator xassəsindən başqa hansı xassəyə malikdir?

- A) qatılaşdırıcı
- B) antioksidləşdirici**
- C) rəngləyici
- D) həlledici
- E) köpükləndirici

345) Sual: Mono və diqliseridlərdən antioksidləşdirici kimi hansı məhsullarda xarici örtük kimi istifadə edilir?

- A) içkilərdə
- B) meyvə və ət məhsullarında**
- C) unlu məmulatlarda
- D) yumurta məhsullarında
- E) süd məhsullarında

346) Sual: BMT-nin hesablamalarına görə mono və diqliseridlər hansı şəkildə istifadə edilə bilər?

- A) duzlarla birləşmiş

- B) müxtəlif turşuların efirləri kimi
- C) köpükləndirici kimi
- D) asetilləşmiş turşular şəklində
- E) yağ turşuları şəklində

347) Sual: Pendir, meyvə və ət məhsullarında yeyilən xarici örtük kimi hansı qatqıdan istifadə olunur?

- A) natrium polifosfatdan
- B) mono və diqliseridlərdən**
- C) polifosfatlardan
- D) polimerləşmiş efirlərdən
- E) tvinlərdən

348) Sual: Quru süd istehsalında qliseridlərin əlavəsi hansı norma daxilində istifadə edilməlidir?

- A) 3,5 - 4,0 q/kq
- B) 2,4 - 2,5 q/kq**
- C) 2,8 - 3,0 q/kq
- D) 1,0- 1,5 q/kq
- E) 3,1 - 3,5 q/kq

349) Sual: Hansı məhsullarda süd turşusunun D- izomerindən olan qliseridlərdən istifadə etmək olmaz?

- A) konserv məhsullarında
- B) südəmər uşaqların məhsullarında**
- C) şəkər xəstələrinin məhsullarında
- D) qan xəstələri üçün
- E) pəhriz məhsullarında

350) Sual: Hansı ölkələrdə mono və diqliseridlərin istifadəsinə icazə verilmişdir?

- A) Bolqariya və Ukraynada
- B) Çexiya və Almaniyada**
- C) Rusiya və Ukraynada
- D) Sloveniya və Rusiyada

E) İngiltərə və Çexiyada

351) Sual: Mono və diqliseridlərin qatılığı yeyinti yağları üçün hansı normada qəbul edilmişdir?

- A) 25 q/kq
- B) 20 q/kq**
- C) 15 q/kq
- D) 10 q/kq
- E) 5 q/kq

352) Sual: Mono və diqliseridlərin qatılığı marqarin üçün hansı normada qəbul edilmişdir?

- A) 25 q/kq
- B) 10 q/kq**
- C) 5 q/kq
- D) 15 q/kq
- E) 20 q/kq

353) Sual: Hansı emulqatorların istifadəsi indi qadağan edilmişdir?

- A) diasetil turşusunun qliseridləri
- B) 1-steroil-3-sulfonatiumqliserid**
- C) 1,2-diqliserid
- D) asetilləşmiş 1-monoqliserid
- E) efirləşmiş diqliserid

354) Sual: Efirləşmiş poliqliseridlərdən qida məhsulları hazırlanmasında hansı qatqı kimi istifadə edilir?

- A) sabitləşdirici
- B) kristallaşdırıcı**
- C) antioksidləşdirici
- D) həlledici
- E) emulsiyaedici

355) Sual: Beynəlxalq ekspertlər tərəfindən 1kq bədən kütləsi üçün efirləşmiş poliqliseridlər nə qədər normada qəbul edilməlidir?

- A) 15mq
- B) 25mq**
- C) 30mq
- D) 20mq
- E) 18mq

356) Sual:Yeyinti yağlarının tərkibində poliqliserinin mürəkkəb efirlərinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- A) 0,5 q/kq
- B) 20 q/kq**
- C) 5 q/kq
- D) 1,5 q/kq
- E) 0,8 q/kq

357) Sual:Marqarinin tərkibində poliqliserinin mürəkkəb efirlərinin miqdarı nə qədər məhdudlaşdırılır?

- A) 0,5 q/kq
- B) 5 q/kq**
- C) 1,5 q/kq
- D) 0,8 q/kq

358) Sual:Şəkərlərin və yağ turşularının efirləşməsi hansı xassəli emulqatorlar yaradırlar?

- A) formasını dəyişmiş qatqı
- B) emulsiyaedici xassəli**
- C) həlledici xassəli
- D) rəngləyici
- E) qatılaşdırıcı

359) Sual:Sorbitlərin və yağ turşularının efirləşməsi hansı xüsusiyyətli emiqarorlar yaradır?

- A) hidroksil qruplu
- B) səthi aktiv xüsusiyyətli**
- C) kombinəlanmış xüsusiyyətli
- D) mürəkkəb quruluşlu

E) sadə quruluşlu

360) Sual:Emulsiyaedici emulqatorlar bunlardan hansıdır?

A) üzvü polisiloksanlar

B) spenlər və tvinlər

C) saponinlət

D) qlükozidlər

E) polifosfatlar

361) Sual:Bunlardan hansı sorbitlə yağ turşularının mürəkkəb efirləridir?

A) poliqliseridlər

B) spenlər

C) saponinlər

D) tvinlər

E) qlükozidlər

362) Sual:Bunlardan hansı polioksietilenin törəmələridir?

A) spenlər

B) tvinlər

C) diqliseridlər

D) monoqliseridlər

E) saponinlər

363) Sual:Hansı məhsulların tərkibində həlledicilər olmazsa, o təhlükəli sayılmır?

A) polifosfatlar

B) şəkərlərin və yağ turşularının mürəkkəb efirləri

C) şəkərin mürəkkəb efirləri

D) saponinlər

E) monofosfatlar

364) Sual:DÜST-ları 1 kq bədən kütləsi üçün yağ turşularının mürəkkəb efirlərindən istifadəyə nə qədər norma qoyulmuşdur?

- A) 3,2 mq
- B) 2,5 mq**
- C) 1,8- 2,0mq
- D) 1,5- 1,8mq
- E) 2,8 mq

365) Sual:Hansı birləşmələr toksikoloji əlaqələrdə təhlükə yaratmır?

- A) oksidləşmiş yağ turşuları
- B) sorbit və yağ turşularının mürəkkəb efirləri**
- C) ionlaşmamış emulqatorlar
- D) polieksitilen
- E) polifosfatlar

366) Sual:Hansı ölkədə sorbit və yağ turşularının mürəkkəb efirlərinin istifadəsinə icazə verilmir?

- A) Polşada
- B) Çexiyada**
- C) Ukraynada
- D) Rusiyada
- E) Almaniyada

367) Sual:Hansı qatqının təsiri altında orqanizmdən zəhərli maddələr sorulur?

- A) saponin
- B) tvinlər**
- C) Qrexem duzu
- D) difosfat
- E) natrium-polifosfat

368) Sual:Marqarin istehsalında şəkrlərin mürəkkəb efirləri hansı normada istifadə edilməlidir?

- A) 20 q/kq
- B) 10q/kq**
- C) 15 q/kq

- D) 5 q/kq
- E) 16 q/kq

369) Sual: Yeyinti piylərində şəkər, sorbit və yağların mürəkkəb efirlərinin qatqı kimi norması nə qədərdir?

- A) 10 q/kq
- B) 20 q/kq**
- C) 16 q/kq
- D) 5 q/kq
- E) 15 q/kq

370) Sual: Polioksitilərdən pivə istehsalında hansı vasitə kimi istifadə olunur?

- A) rəngləyici
- B) köpüyün sabitləşməsi**
- C) köpüyün artması
- D) səməninin qıçqırması
- E) dad əmələgətirici

371) Sual: Bitki yağları hansı temperaturda polimerləşir və oksidləşir?

- A) 2500 C-də
- B) 200 0C-də**
- C) 150 0C-də
- D) 1000 C-də
- E) 900 C-də

372) Sual: Pivə köpüyünün sabitləşməsi üçün hansı qatqıdan istifadə olunur?

- A) pektinlərdən
- B) polioksitilərdən**
- C) diqliseridlərdən
- D) poliqliseridlərdən
- E) oksidləşdiricilərdən

373) Sual:2000C qızdırıldıqda bitki yağlarında hansı proses baş verir?

- A) acılaşır
- B) oksidləşir**
- C) parçalanır
- D) buxarlanır
- E) rəngi qaralır

374) Sual:İzomerləşmiş soya yağı ilə malein turşusundan hansı emulqator alınır?

- A) tvinlər
- B) “Planta” maddəsi**
- C) pektinatlar
- D) monoqliseridlər
- E) spenlər

375) Sual:Saponinlər hansı bitkilərdə olur?

- A) üskükotunun çiçəyində
- B) şəkər çuğundurunun kökündə**
- C) şəkər çuğundurunun yarpağında
- D) sabun otunun yarpağında
- E) sabun otunun çiçəyində

376) Sual:Saponinlər hansı bitkilərdə olur?

- A) üskükotunun çiçəyində
- B) sabunotunun kökündə**
- C) sabunotunun yarpağında
- D) şəkər çuğundurunun yarpağında
- E) üskükotunun yarpağında

377) Sual:Saponinlər hansı xassəyə malikdirlər?

- A) yapışqanlılıq yaradırlar
- B) köpük əmələgətirici kimi**

- C) qatılaşıdırıcı kimi
- D) jeleəmələ gətirici kimi
- E) rəngləyici kimi

378) Sual:Saponinlər orqanizmdə hansı xəstəliyin nizamlanmasında iştirak edirlər?

- A) qıvcırmanın
- B) xolestrinin**
- C) təzyiqin
- D) zülalların
- E) qanın

379) Sual:Saponinlər hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- A) qaymaq, kisel, yoqurt
- B) pivə, dondurma, qazlı içkilər**
- C) qazlı içkilər, kisellər
- D) dondurma, cem, povidlo
- E) pivə, mürəbbə, yoqurt

380) Sual:Qida məhsullarında köpük əmələgətirən stabilizator kimi hansı qatqı işlədilir?

- A) monofosfatlar
- B) saponinlər**
- C) tvinlər
- D) şəkərin mürəkkəb efirləri
- E) poliqliseridlər

381) Sual:Saponinlər hansı məhlulda köpük əmələ gətirirlər?

- A) spirtdə
- B) isti suda**
- C) yağlarda
- D) soyuq suda
- E) turşularda

382) Sual:Saponinlərdən istifadəyə hansı ölkədə qadağa qoyulmuşdur?

- A) İngiltərədə
- B) Çexiya və Almaniyada**
- C) Çexiya və Clavakiyada
- D) Rusiya və Slavakiyada
- E) Ukraynada

383) Sual:“Planta” emulqatoru necə alınır?

- A) soya yağının spirtlə qarışığından
- B) malein turşusunun soya yağı ilə kondensasiyasından**
- C) turşuların hidrolizindən
- D) yağlarla duzun qarışığından
- E) yağları qızdırmaqla

384) Sual:Spənlər və tvinlər emulqator kimi hansı xassəyə malikdir?

- A) kristallaşdırıcı
- B) emulsiyaedici**
- C) sabitləşdirici
- D) qatılaşdırıcı
- E) həlledici

385) Sual:Polioksietilen hansı məhsulun sabitləşməsi üçün tətbiq edilir?

- A) bitki yağlarının
- B) pivə köpüyünün**
- C) unlu məmulatların
- D) marqarin və digər yağların
- E) tərəvəz məhsullarının

386) Sual:Çexiyada bu qarqılardan hansının istifadəsinə icazə verilmir?

- A) spənlər

- B)** oksidləşmiş və polimerləşmiş yağ turşuları
- C) polifosfatlar
- D) monoqliseridlər
- E) pektinlər

387) Sual: Tvinlər hansı birləşmənin törəmələridir?

- A) diqliseridlər
- B)** polioksietilen
- C) sorbitlə yağ turşularının mürəkkəb efirləri
- D) monoqliseridlər
- E) şəkərlə yağ turşularının efirləri

388) Sual: Yeyinti sənayesində hansı qatqılar daha çox sabitləşdirici kimi işlədilir?

- A) diqliseridlər
- B)** kondinsasiya edilmiş polifosfatlar
- C) oksidləşdirilmiş yağ turşuları
- D) spenlər
- E) monoqliseridlər

389) Sual: Ən yaxşı sabitləşdirici bunlardan hansıdır?

- A) tvinlər
- B)** natrium-polifosfat (Qrexem duzu)
- C) poliiqliseridlər
- D) saponinlər
- E) emulqatorlar

390) Sual: Polifosfatlar məhsullarda hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşdırır?

- A) yumşaltmaq üçün
- B)** dadı, iyi, konsistensiyanı, rəngi
- C) rəngi, tını
- D) rəngi, iyi

E) xarici görünüşü

391) Sual:İçməli suyun codluğunu azaltmaq üçün nə qədər fosfat lazımdır?

A) 1 litr üçün 0,5mq

B) 1 litr üçün 3mq

C) 1 litr üçün 1,8mq

D) 1 litr üçün 1,1mq

E) 1 litr üçün 0,8mq

392) Sual:Polifosfatlar şərablarda hansı prosesin qarşısını almaqda iştirak edirlər?

A) tərkibində olan kalsiumun qəbuluna

B) çaxır turşusu daşlarının əmələ gəlməsini

C) turşumanın

D) kiflənmənin

E) qıcırmanın

393) Sual:Polifosfatlar qida məhsullarında hansı prosesə mənfi təsir edirlər?

A) xarlanmaya

B) turşuluğun artmasına

C) qıcırmaya

D) kristallaşmaya

E) şəkərləşməyə

394) Sual:DÜST-in normalarına görə 1kq bədən kütləsindənə qədər fosfatların olması nəzərdə tutulur?

A) 85 - 90-mq

B) 0 - 70 mq

C) 80 - 85 mq

D) 40 - 50 mq

E) 45 - 50 mq

395) Sual:Orqanizmdə fosfatların parçalanması nədən asılıdır?

- A) sintezdən
- B) fosfat zəncirinin uzunluğundan**
- C) polifosfatların xarakterindən
- D) fosfatın tərkibindən
- E) turşuluğundan

396) Sual: Yeyinti məhsullarında orta hesabla nə qədər fosfat istifadə edilə bilər?

- A) 20 q/kq
- B) 5 q/kq**
- C) 10 q/kq
- D) 1 q/kq
- E) 3 q/kq

397) Sual: Pendir istehsalında nə qədər fosfat işlətmək olar?

- A) 30 q/kq
- B) 20 q/kq**
- C) 10 q/kq
- D) 5 q/kq
- E) 25 q/kq

398) Sual: Ət məhsulları istehsalında orta hesabla nə qədər fosfat istifadə edilə bilər?

- A) 0,4 - 0,5%
- B) 0,02 - 0,03%**
- C) 1 - 2 %
- D) 3 - 4-%
- E) 0,5 - 1 %

399) Sual: Qida məhsullarında turşuluğun artmasına hansı qatqı təsir edir?

- A) spenlər
- B) fosfatlar**
- C) rəngləyicilər

- D) pektinli maddələr
- E) diqliseridlər

400) Sual:Slikonlar hansı məhsulların istehsalında daha çox tətbiq edilir?

- A) kolbasalarda
- B) saqqız istehsalında**
- C) zefir istehsalında
- D) ət konservlərində
- E) qənnadı məmulatlarında

401) Sual:Sabit suspenziya əmələ gətirmək üçün slikonlar hansı məhsulların istehsalında tətbiq olunur?

- A) tərəvəz məhsullarında
- B) yeyinti yağları və ananas konservlərində**
- C) içkilərin istehsalında
- D) süd məhsullarında
- E) xəmir məmulatlarında

402) Sual:Məhsulların tərkibində hansı normada slikonlu maddələr olmalıdır?

- A) 0,5 - 10 mq/kq
- B) 0,25 - 10 mq/kq**
- C) 0,2 - 3 mq/kq
- D) 0,5 - 5 mq/kq
- E) 0,75 - 6 mq/kq

403) Sual:Şərablarda çaxır turşusu daşlarının əmələ gəlməsinin qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- A) monoqliseridlər
- B) polifosfatlar**
- C) saponinlər
- D) emulqatorlar
- E) poliqliseridlər

404) Sual:Çaxırın rənginin yaxşılaşdırılması üçün hansı qatqı işlədilir?

- A) moniqliseridlər
- B) polifosfatlar**
- C) poliqliseridlər
- D) saponinlər
- E) emulqatorlar

405) Sual:Yeyinti yağları və meyvə konservlərində nə qədər dimetil polisiloksan norması qəbul edilmişdir?

- A) 2 mq/kq
- B) 10 mq/kq**
- C) 8 mq/kq
- D) 5 mq/kq
- E) 3 mq/kq

406) Sual:İçkilərdə köpüklənmənin qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- A) spenlər
- B) qatılaşdırıcılar**
- C) emulqatorlar
- D) saponinlər
- E) silikonlar

407) Sual:1 kq məhsul çəkisinə nə qədər dimetil polisiloksan işlədilməlidir?

- A) 5 mq
- B) 25 mq**
- C) 20 mq
- D) 15 mq
- E) 10 mq

408) Sual:Turşuluğun qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- A) qatılaşdırıcılar
- B) fosfatlar**

- C) sikonlar
- D) saponinlər
- E) tvinlər

409) Sual:Süd tozunda nə qədər silisium-2-oksidi olmalıdır?

- A) 8 mq/kq
- B) 10 mq/kq**
- C) 3 mq/kq
- D) 2 mq/kq
- E) 5 mq/kq

410) Sual:Fosfatların qəbulunda hansı maddənin miqdarı nəzərə alınmalıdır?

- A) kaliumun
- B) kalsiumun**
- C) maqneziumun
- D) duzun
- E) turşunun

411) Sual:Tərkibində yağ olan məhsullara hansı qatqılar əlavə edilir?

- A) rəngləyicilər
- B) emulqatorlar**
- C) sabitləşdiricilər
- D) qatılaşdırıcılar
- E) saponinlər

412) Sual:Hansı ölkədə karboksimetilsellülozadan istifadəyə qadağa qoyulmuşdur?

- A) Ukrayna
- B) Rusiya**
- C) Slavakiya
- D) Çexiya

E) Almaniya

413) Sual:Dondurmaların istehsalında hansı qatqıdan istifadə edilir?

A) betakarotin

B) lesitin

C) sikonlar

D) saponinlər

E) karmin

414) Sual:Boy artımını ləngidən bunlardan hansıdır?

A) polifosfatlar

B) sorbitin turşularla qarışığı

C) diqliseridlər

D) monoqliseridlər

E) sorbitin duzlarla qarışığı

415) Sual:Nə üçün qatqılardan qarışıq şəkildə istifadə etmək olmaz?

A) təhlükəsizlik baxımından

B) zərərli polimer birləşmələr yaranar

C) emala mənfi təsir edər

D) tərkibləri müxtəlifdir

E) təsirləri müxtəlifdir

416) Sual:Səbləh bitkisi haqqında ilk məlumat nə vaxt və kim tərəfindən verilmişdir?

A) Nesmeyanov

B) Əbu Əli İbn Sina; XI əsr

C) Lomonosov

D) Teofrast; eradan əvvəl

E) Lamark; XVIII əsr

417) Sual:Səbləh bitkisinin hansı hissəsindən qatqı kimi istifadə olunur?

- A) toxumundan
- B) kökündən**
- C) gülündən
- D) yarpağından
- E) saplağından

418) Sual:Səbləh gülündən hansı məmulatların bədii tərtibatında istifadə edilir?

- A) müalicə məqsədilə
- B) çini qablar, ipək parçalarda naxış kimi**
- C) dərman həblərində
- D) dərman istehsalında rəngləyici kimi
- E) gülçülük sahələrində

419) Sual:Qatqı kimi istifadə etmək üçün səbləh bitkisinin hansı xüsusiyyətlərini bilmək lazım deyil?

- A) stabilizator və emulqator kimi öyrənilməsi
- B) becərilmə şəraiti**
- C) texnoloji emala davamlılığı
- D) kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi
- E) standartların hazırlanması

420) Sual:Səbləh tozu hansıxassəyə malikdir?

- A) köpükləndirici
- B) jele əmələgətirmə**
- C) yapışqanlılıq
- D) qatılaşdırıcı
- E) rəngləyici

421) Sual:Hansı məhsulların istehsalında səbləhdən qatqı kimi istifadə olunur?

- A) tərəvəz xörəklərində
- B) kisel tipli içkilərdə**
- C) ət məhsullarında

- D) konservlərdə
- E) şəkərli məmulatlarda

422) Sual: Temperaturun yüksəlməsi nəticəsində səbləhdə hansı xassə əmələ gəlir?

- A) kütləsindən 10 dəfə çox suyu udur
- B) kütləsindən 50 dəfə çox su udur**
- C) kütləsindən 40 dəfə çox su udur
- D) kütləsindən 30 dəfə çox su udur
- E) kütləsindən 20 dəfə çox su udur

423) Sual:Səbləh tozundan alınan jelinin əsas xüsusiyyəti bunlardan hansıdır?

- A) yapışqanlı yumrular yaranır
- B) 10-12 saat müddətində suyu özündən ayırmır**
- C) öz quruluşunu tez itirir
- D) kleysterləşmə gec baş verir
- E) yapışqanlıq qabiliyyəti qısa müddətli olur

424) Sual:Jele yaranması üçün məhluldan hansı normada istifadə edilməsi optimal sayılır?

- A) 20 -25%
- B) 3 - 5 %**
- C) 5 -10 %
- D) 15 - 20 %
- E) 10 -15 %

425) Sual:10-12 saat suyu özündən ayırmayan jele hansı bitkidən alınır?

- A) xiyar
- B) səbləh**
- C) ispanaq
- D) biyan
- E) yerkökü

426) Sual:Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- A) betakarotin
- B) nişasta, zülal**
- C) saponinlər
- D) limon turşusu
- E) rəngləyicilər

427) Sual:Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- A) rəngləyicilər
- B) vitaminlər**
- C) saponinlər
- D) betakarotin
- E) limon turşusu

428) Sual:Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- A) saponinlər
- B) pektinli maddələr**
- C) rəngləyicilər
- D) limon turşusu
- E) betakarotin

429) Sual:Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- A) polifosfatlar
- B) mineral maddələr**
- C) ammonium-hidroksid
- D) tvinlər
- E) sikonlar

430) Sual:Təhlil zamanı səbləh tozunda nəmlik nə qədər olmuşdur?

- A) 2,5-3%
- B) 10-12%**

- C) 5 -8%
- D) 0,5- 0,9%
- E) 6 - 8%

431) Sual:Səbləh tozu öz tərkibi ilə hansı qatqılara xas olan imkanlara malikdir?

- A) emulqatorlara
- B) modifikasiyalı nişastalara**
- C) pektinli maddələrə
- D) köpükləndiricilərə
- E) rəngləyicilərə

432) Sual:Səbləh köküyumrularından sənayenin hansı sahələrində daha çox istifadə edilir?

- A) süd məhsulları istehsalında
- B) pəhriz və müalicəvi məhsullarda**
- C) sərinləşdirici içkilərdə
- D) konserv istehsalında
- E) çörək-bulka istehsalında

433) Sual:Təhlil zamanı səbləh tozunda nişastanın miqdarı nə qədər olmuşdur?

- A) 5-10%
- B) 19-19,3%**
- C) 16-18%
- D) 15-16%
- E) 12-14%

434) Sual:Biyan kökündən alınan tozda qlisirrizin turşusunun miqdarı nə qədərdir?

- A) 0.12
- B) 0.18**
- C) 0.2
- D) 0.16
- E) 0.14

435) Sual: Biyan kökündən alınan qatqı istehsalda hansı tərkibli maddə kimi işlədilir?

- A) sərinləşdirici
- B) şirinləşdirici**
- C) jeleləşdirici
- D) köpükləndirici
- E) turş dad vermək üçün

436) Sual: Səbləh köküyumruları hansı rəngdədir?

- A) yaşıl
- B) qırmızı**
- C) sarı
- D) qəhvəyi
- E) narıncı

437) Sual: Səbləhin hansı hissələrindən müalicə məqsədi ilə istifadə edilir?

- A) saplaq, gül
- B) kök, yarpaq**
- C) yarpaq, saplaq, kök
- D) yarpaq, gül
- E) gül, kök

438) Sual: Səbləh köklərindən hansı xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur?

- A) qurd xəstəlikləri
- B) vərəm xəstəlikləri**
- C) damar xəstəlikləri
- D) boğaz xəstəlikləri
- E) mədə xəstəlikləri

439) Sual: Biyan kökündən alınan toz nümunəsində nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- A) 10-12%

- B)** 32-34%
- C) 30-32%
- D) 25-28%
- E) 12-18%

440) Sual:Vərəm xəstəliklərinin müalicəsində hansı qatqı daha əhəmiyyətlidir?

- A) səbləh gülü
- B)** səbləh kökləri
- C) biyan yarpaqları
- D) nardan alınan qatqı
- E) biyan kökləri

441) Sual:Biyən kökündən alınan tozda pektinin miqdarı nə qədərdir?

- A) 12-14%
- B)** yoxdur
- C) 5-6%
- D) 4-5%
- E) 10-12%

442) Sual:Bu bitkilərin hansı daha çox mineral maddələrlə zəngindir?

- A) nar cecəsi
- B)** səbləh
- C) biyan
- D) ispanaq
- E) bağça pərpərəni

443) Sual:Biyən tabletləri hansı standart əsasən təhlil edilir?

- A) DÜST-1680-70
- B)** DÜST-228040-77
- C) DÜST-11293-65
- D) DÜST-9147-73

E) DÜST-4460-77

444) Sual:Şabalıd ununda nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- A) 0.3
- B) 0.455**
- C) 0.4
- D) 0.505
- E) 0.35

445) Sual:Şabalıd ununun nəmliyi nə qədərdir?

- A) 0.125
- B) 11-12%**
- C) 0.105
- D) 0.142
- E) 0.153

446) Sual:Bağça pərpərənindən alınan toz hansı tərkibli qatqı sayılır?

- A) pektin ekstraktı
- B) zülal tərkibli**
- C) nişasta tərkibli
- D) azot tərkibli
- E) fosfor tərkibli

447) Sual:Salepin tərkibində bunlardan hansı yoxdur?

- A) mineral maddələr
- B) aseton**
- C) nişasta
- D) zülal
- E) pektin maddələri

448) Sual:Funksional məhsullar dedikdə hansı məhsullar başa düşülür?

- A) ənənəvi və müalicəvi məhsullar
- B) sağlamlıq üçün faydalı məhsullar**
- C) xüsusi təyinatlı məhsullar
- D) kütləvi istehlak məhsulları
- E) dəyişilmiş kimyəvi tərkibli məhsullar

449) Sual:Funksional məhsulların yaradılmasında birinci mərhələ nədən ibarətdir?

- A) ömrün uzadılması
- B) funksional komponentlərin seçilməsi**
- C) sağlamlığın təminatı
- D) zülalın azaldılması
- E) piylənmənin əmələ gəlməsi

450) Sual:Funksional məhsulların yaradılmasında ikinci mərhələ nədən ibarətdir?

- A) enerji balansının nizamlanması
- B) funksional inqrediyentlərin istehlak xassəsinin dəyişməsi**
- C) qidaya olan tələbatın ödənilməsi
- D) dünya xəstəliklərinə qarşı termin
- E) qidalanma rejiminin gözlənilməsi

451) Sual:Funksional qidalanma başqa formada necə adlanır?

- A) kütləvi qidalanma
- B) sağlam qidalanma**
- C) pəhriz qidalanması
- D) rasionallıq qidalanma
- E) müalicəvi qidalanma

452) Sual:Funksional qida məhsulları özündə hansı komponentləri birləşdirir?

- A) ekoloji təmizlik və keyfiyyət
- B) insan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artıran**
- C) mineral maddələrlə zəngin olan

- D) təmiz yağlarla zəngin olan
- E) vitaminlərlə zəngin olan

453) Sual:Yapon alimləri funksional qida məhsullarının hansı keyfiyyətini təyin etmişlər?

- A) təbii olmasını
- B) qidalılıq dəyərini**
- C) əlavəsiz olmasını
- D) ekoloji təmizliyini
- E) pəhriz xassəli olmasını

454) Sual:İnsan sağlamlığına fayda verən,müqaviməti artıran məhsullar necə adlanır?

- A) müalicəvi məhsullar
- B) funksional məhsullar**
- C) qatqısız məhsullar
- D) təbii məhsullar
- E) rasionall məhsullar

455) Sual:Yapon alimləri funksional qida məhsullarının hansı keyfiyyətini müəyyən etmişlər?

- A) sağlamlığa təsirini
- B) fizioloji təsirini, dad keyfiyyətini**
- C) ekoloji təmizliyini
- D) əlavəsiz olmasını
- E) tərkibini

456) Sual:Sağlam qidalanma konsepsiyasının tərkibinə bunlardan hansı daxildir?

- A) texnoloji emal
- B) məhsulun istehsalı, realizəsi**
- C) istilik emalı
- D) daşınma
- E) saxlanılma

457) Sual:Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- A) qatılaşdırıcılar
- B) vitaminlər, mineral maddələr**
- C) rəngləyicilər
- D) stabilizator və emulqatorlar
- E) pektinli maddələr

458) Sual:Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- A) pektinli maddələr
- B) polidoymamış yağlar, qida lifləri**
- C) rəngləyicilər
- D) tvinlər
- E) emulqatorlar

459) Sual:Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- A) stabilizatorlar
- B) antioksidantlar,C və E vitamini**
- C) rəngləyicilər
- D) saponinlər
- E) pektinli maddələr

460) Sual:Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- A) diqliseridlər
- B) probiotiklər (canlı mikroorqanizm preparatları)**
- C) emulqatorlar
- D) slikonlar
- E) tvinlər

461) Sual:Funksional bifidobakteriyalar nədir?

- A) qanın laxtalanmasına mane olur
- B) normal mikroflora yaradırlar, orqanizmdə faydalı təsiri təmin edir**

- C) orqanizmə müsbət təsir edir
- D) qan dövranını nizamlayır
- E) təzyiqli aşağı salır

462) Sual:Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?

- A) xəstəliklərin yaranmasına mane olur
- B) əvəzolunmaz aminturşuların mənbəyidir**
- C) orqanizmin müqavimətini artırır
- D) qocalmanın qarşısını alır
- E) ömrü uzadır

463) Sual:Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?

- A) xolestrini qaldırır
- B) zərərli birləşmələrə qarşı antioksidləşdiricidir**
- C) orqanizmin müqavimətini artırır
- D) qanı duruldur
- E) mədə-bağırsaq sistemində həzmə kömək edir

464) Sual:Aşağıdakılardan hansı funksional inqrediyentlərə qoyulan tələblərə aid deyil?

- A) sağlam və qidalanma üçün faydalı olmalı
- B) gündəlik norması istənilən miqdarda olar**
- C) faydalı olması elmi cəhətdən əsaslandırılmalı
- D) təhlükəsiz olmalı
- E) dəqiq fiziki-kimyəvi xassələrə malik olmalı

465) Sual:Göstərilən hansı qrup məhsullar funksional məhsullar hesab olunur?

- A) pivə və kvas içkiləri
- B) pəhriz tərkibli səhər yeməkləri**
- C) qatqı əlavəli konservlər
- D) rəngli dondurmalar
- E) yağ turşularının mürəkkəb efirləri

466) Sual:Sağlam qidalanma konsepsiyasında hansı tələblər gözlənilməlidir?

- A) keyfiyyəti yaxşılaşdırmaq
- B) dövlət nəzarəti və elmin müasir tələbləri**
- C) ekoloji təmizlik
- D) ərzaq bolluğu
- E) texnologiya və avadanlıqlar

467) Sual:Sağlam qidalanmanın həyata keçirilməsində bunlardan hansı vacibdir?

- A) təmiz ekologiya
- B) kadrların ixtisasca hazırlanması**
- C) ərzaq bolluğu
- D) kənd təsərrüfatının inkişafı
- E) müasir texnologiya

468) Sual:Qidalanma hansı prinsiplər əsasında həyata keçirilməlidir?

- A) idman və ekologiya nəzərə alınmaqla
- B) orqanizmin fizioloji tələbatını ödəmək və profilaktika əsasında**
- C) gündəlik rejim əsasında
- D) keyfiyyətli məhsullar əsasında
- E) insan sağlamlığı nəzərə alınmaqla

469) Sual:Funksional xassəli qida məhsullarının istifadəsində bunlardan hansı vacibdir?

- A) kimyəvi tərkib və keyfiyyət
- B) standartların təkmilləşdirilməsi və beynəlxalq təcrübə**
- C) kadr hazırlığı
- D) xammallardan səmərəli istifadə
- E) əhəlinin məşğuliyyəti və yaş qrupu

470) Sual:Tarazlaşdırılmış qidalanmada əsas prinsiplərdən biri hansıdır?

- A) endoekologiyanın saxlanması

- B)** mikrobioloji aspektlər
- C) həzmolunmanın tənzimlənməsi
- D) məhsulların tərkibi
- E) məhsula tələbat

471) Sual:Dünya xəstəlikləri termininə bunlardan hansı aiddir?

- A) ürək xəstəlikləri
- B)** piylənmə, qan təzyiqi,şəkər
- C) oynaq xəstəlikləri
- D) soyuqdəymə
- E) mədə- bağırsaq xəstəlikləri

472) Sual:Son illər xəstəliklərin artmasında əsas səbəblər nədən asılıdır?

- A) orqanizmdən
- B)** qida rasionundan
- C) sudan
- D) ekologiyadan
- E) məhsullarda olan elementlərdən

473) Sual:Xəstəliklərin qarşısını almaq və ya məhdudlaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır?

- A) elmi məlumatları öyrənmək
- B)** sağlam məhsullardan qəbul etmək
- C) qatqısız məhsullara üstünlük vermək
- D) emal prosesini düzgün seçmək
- E) təbii məhsullardan istifadə etmək

474) Sual:İltihabın azaldılması və xolestrinin parçalanmasında hansı maddələr fəal iştirak edirlər?

- A) qlikozidlər
- B)** lipoproteidlər
- C) antioksidantlar
- D) doymamış yağ turşuları

E) aldehidlər

475) Sual:Ca və P orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

A) qan dövranına

B) sümük toxumasının qurulmasına

C) yaddaşa

D) həzm prosesinə

E) beyin fəaliyyətinə

476) Sual:Pozitiv qidalanma nədir?

A) müalicəvi və rasionallıq qidalanma

B) sağlam və funksional qidalanma

C) funksional qidalanma

D) rasionallıq qidalanma

E) müalicəvi qidalanma

477) Sual:Pozitiv qidalanma ilk dəfə harada meydana gəlmişdir?

A) Çexiyada

B) Yaponiyada

C) Almaniyada

D) Rusiyada

E) İtaliyada

478) Sual:Piylənmə xəstəliyinin səbəbləri bunlardan hansıdır?

A) normadan artıq qida

B) maddələr mübadiləsinin pozulması

C) düzgün qidalanmamaq

D) hərəkətsiz olmaq

E) idman etməmək

479) Sual:Mineral maddələrdən Na orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- A) ateroskleroza azaldır
- B) əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır**
- C) hormonları tənzimləyir
- D) qan dövranını yaxşılaşdırır
- E) xolestrini azaldır

480) Sual: Mineral maddələrdən Fe orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- A) sümük toxumalarını qidalandırır
- B) qanda oksigenin daşınmasında rol oynayır**
- C) sümükləri bərkidir
- D) əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır
- E) xolestrini azaldır

481) Sual: Mineral maddələrdən Mg hansı prosesə kömək edir?

- A) qalxanvari vəzin hormonlarını nizamlayır
- B) fermentlərin fəaliyyətini aktivləşdirir**
- C) təzyiqli nizamlayır
- D) müqavimət qabiliyyətini artırır
- E) sinir-əzələ fəaliyyətini nizamlayır

482) Sual: Yod maddəsi orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- A) sümük toxumalarını bərkidir
- B) qalxanvari vəzin hormonlarını tənzimləyir**
- C) müqaviməti artırır
- D) şəkəri nizamlayır
- E) xolestrini parçalayır

483) Sual: Qida lifləri hansı maddələrə aiddir?

- A) profilaktik maddələr
- B) ballast maddələr**
- C) rasionallıq qida maddələri

- D) pəhriz xassəli maddələr
- E) müalicəvi maddələr

484) Sual:Qida liflərinin tərkibinə hansı məhsullar aid edilirlər?

- A) turşular olmayan məhsullar
- B) nişasta olmayan polişəkərlər**
- C) zülal olmayan məhsullar
- D) şəkərsiz məhsullar
- E) qatqısız məhsullar

485) Sual:Qida lifləri orqanizmdə hansı sistemin fəaliyyətinə təsir göstərir?

- A) böyrək xəstəliklərinə
- B) mədə-bağırsaq sisteminə**
- C) sinir sisteminə
- D) qan dövranına
- E) ürək-damar sisteminə

486) Sual:Qida rasionunda qida liflərinin olması hansı xəstəlikləri azaldır?

- A) mədədə turşuluğu aşağı salır
- B) öd turşularını azaldır**
- C) həzmi asanlaşdırır
- D) oynaqlarda ağrını azaldır

487) Sual:Məhsullarda zənginləşdirici kimi istifadə edilən qida lifləri necə maddələrdir?

- A) müasir texnologiyalı maddələr
- B) mikroorqanizmlər tərəfindən həzm olunmayan**
- C) orqanizmin normal funksiyası üçün lazım olan maddələr
- D) mədə-bağırsaq sistemində profilaktiki maddələr
- E) fərqli maddələr

488) Sual:Qida liflərindən olan sellülozanın tərkibi hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- A) qlükoza və saxarozanın qızdırılmasından alınan birləşmə
- B) D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları**
- C) metoksil qrupu
- D) qliserid qrupu
- E) fruktozanın su ilə reaksiyasından olan birləşmə

489) Sual: Liqnin hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- A) dişəkərlərdən
- B) fenolspirtlərdən**
- C) disaxaridlərdən
- D) aldehidlərdən
- E) polisaxaridlərdən

490) Sual: D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları qida liflərinin hansı növünə aiddir?

- A) pektinli maddələrə
- B) sellülozaya**
- C) ehtiyat polişəkərlərinə
- D) liqninə
- E) qeyri-niştastalı polişəkərlərə

491) Sual: Hemisellülozaların quruluşu hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- A) disaxaridlərin hidroliz məhsulları
- B) pentoz və heksozlardan**
- C) turşu qalıqlarından
- D) oksimetil aldehidi və disaxaridlər
- E) monosaxarozanın parçalanmasından

492) Sual: Fenolspirtlərdən təşkil olunmuş bitki polimeri bunlardan hansıdır?

- A) ksantan
- B) liqnin**
- C) qlükoza

D) sellüloza

E) inulin

493) Sual:Qida liflərində olan ehtiyat polisəkarlar bunlardan hansıdır?

A) poliqalaktron turşusunun qalıqları

B) kompleks bitki polisəkarlar

C) 1,4a -qlükozidin qalıqları

D) metoksil qrupu birləşmələri

E) karboksil qrupu birləşmələri

494) Sual:Liqninlər hansı məhsullarda olurlar?

A) buğda yarmasında

B) meyvə-tərəvəzlərdə

C) ət məhsullarında

D) balıq məhsullarında

E) quş əti məhsullarında

495) Sual:Hansı alim qida liflərinin xüsusi əhəmiyyəti haqqında nəzəriyyə hazırlamışdır?

A) S.A. Qliksman

B) rus alimi A.M.Uqolev

C) avropalı alim Penial

D) L.B. Sosnovski

E) T.K. Qaponenko

496) Sual:Qida lifləri təsnifatına görə neçə qrupa bölünür?

A) 2 qrupa

B) 7 qrupa

C) 6 qrupa

D) 5 qrupa

E) 4 qrupa

497) Sual:A.M. Uqolevin nəzəriyyəsinə görə hansı maddələr qida məhsullarında xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

A) emulqatorlar

B) pektinlər

C) rəngləyicilər

D) qatılaşdırıcılar

E) qida lifləri