

2961#01#Y16#01 testinin sualları**Fənn : 2961 Qida konsentratlarının texnologiyası**

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

- qida komponentləri
- qida konsentratları
- qida əlavələri
- qida turşuları
- qida tullantıları

2 Yulaf unu necə adlandırılır?

- qerkules
- tolokno
- yarma
- malış
- nan

3 Tolokno hansı dənli bitkinin ununa deyilir?

- arpa
- yulaf
- qarabaşaq
- buğda
- qarğıdalı

4 Bunlardan hansı quru konserv kimi xarakterizə olunur

- göstərilənlərdən heç biri
- uşaq ərzaqı
- povidla
- cem
- mürəbbə

5 Bunlardan hansı quru konserv kimi atrakterizə olunmur?

- pəhriz ərzaqı üçün quru məhsullar
- cem
- I nahar xörəkləri qida konsentratları
- II nahar xörəkləri qida konsentratları
- Uşaq ərzaqı üçün quru məhsullar

6 Bu göstərilənlərdən hansı, qida konsentratlarını konserv məhsullarından fərqləndirir?

- göstərilənlərdən heç biri
- sterilləşdirməyə məruz qoyulmamaq
- yüksək qidalılıq dəyəri
- resept tərkibi
- mətbəx təyinatı

7 Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyasına uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə

qrupa bölünür?

- 10.0
 6.0
 2.0
 4.0
 8.0

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

- VI qrupa
 I qrupa
 II qrupa
 IV qrupa
 V qrupa

9 Qəhvə məhsulları qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir?

- 6.0
 5.0
 2.0
 3.0
 4.0

10 Ətli vermişel şorbası konsentratından xörək hazırlamaq üçün hansı müddətə qaynatmaq lazımdır?

- 20—25 dəq
 10-15 dəq
 3-5 dəq
 5-10 dəq
 15-20 dəq

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

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

12 Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur?

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

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

- göstərilənlərdən hec biri
 Qarabaşaq sıyığı
 “ Ətli pörtülmüş kartof”

- “ Ətli vermişel şorbasi”
- Ətli –tərəvəzli şorba”

14 Adi məhsullarla müqayisədə qida konsentratlarının enerji dəyərinə xeyli artmasının şərtlədirən amil hansıdır?

- Göstərilənlərdən heç biri.
- Qidalı maddələrin yüksək qatılığı
- məhsulun həcmnin kiçik olması
- Tərkibində rütubətin çox olması
- Qidalı maddələrin kiçik qatılığı

15 100 qram Ukranya borşu» qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- 454 kkal
- 344 kkal
- 290 kkal
- 385 kkal
- 402 kkal

16 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir?

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

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

- 440 kkal
- 225 kkal
- 130 kkal
- 190 kkal
- 300 kkal

18 Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur?

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

19 Konsentratlardan təşkil olunmuş qida rasionunun qidalılıq dəyəri kim tərəfindən tədqiq olunmuşdur?

- İ.V.Miçurin
- V.V, Karavayeva
- M. V. Lomonosov
- D.İ. Mendeleyev
- F.F.Erisman

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

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

21 Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

22 Qarğıdalı yumaqlarında nəmliyin miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 25%-dən çox
- 5%-dən az
- 7-10%
- 12-15%
- 16-20%

23 Qida konsentratı istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir

- məhsuldan mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini
- fermentlərin aktivləşməsini
- məhsulun çəkisinin artmasını
- fermentlərin aktivləşməsini
- məhsulun rənginin ağarması

24 Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərilməlidir?

- bişirməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
- bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
- xammalın çəkisi
- cıy yarmanın çəkisi
- bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi

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

- $N = İT$
- $N = P + İT$
- $A = N + İT$
- $N = İ T / N + P$
- $İT = P / N$

26 Qida Konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır?

- göstərilənlərdən heç biri
- $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - İT))$
- $N = (100) \cdot (100 / (100 - İT))$
- $N = (10 \cdot P) \cdot ((100) \cdot (İT - 100))$
- $N = (P \cdot İT) / (100 - İT)$

27 Hər bir qida konsentratları istehsalı müəssisəsində xammalların sərf norması hansı müddət üçün təsdiq edilir?

- 2 il
- 1 il
- 3 ay
- 6 ay
- 59 ay

28 Qida məhsullarının qurudulması üçün bir birindən prinsipcə fərqlənən neçə üsul mövcuddur?

- 7 üsul
- 2 Üsul
- 3 üsul
- 5 üsul
- 6 üsul

29 Sublimasiyalı qurutma kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır?

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

30 Liogilizasiya qurutma üsulu hansı şəraitdə həyata keçirilir?

- müsbət temperaturunda
- mənfi temperaturlarda
- qaynama temperaturunda
- ifrat qızdırılmış şəraitdə
- otaq temperaturunda

31 Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır.

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

32 İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bəglünür?

- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

33 İstiliyin qurudulan məhsula qazların köməyi ilə ötürülməsi və materialdan nəmliyin istilik daşıyıcısı ilə aparılması hansı qurutma üsulunu xarakterizə edir?

- göstərilənlərdən hec biri
- konvektiv
- konduktiv

- radiasiyalı
- sublimasiyalı

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

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

35 Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir.

- göstərilənlərdən hec biri
- nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
- nəmlik bərk haldan maye hala keçir
- nəmlik bərk halda qalır
- nəmlik maye halda qalır

36 Sublimasiyalı qurutma zamanı suyun hal vəziyyətini əks etdirən diaqram hansıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
- p-T diaqramı
- İ-D diaqramı
- XYZ diaqramı
- XY diaqramı

37 Sublimasiyalı qurutma zamanı məhsulun bu göstəricisi dəyişir

- vitaminlərini
- nəmliyini
- ilkin keyfiyyəti
- ekstraktiv maddələri
- fermentlərini

38 Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər saxlamaq olar?

- 15.0
- 6 ay
- 3 ay
- 9 ay
- 12 ay

39 Texnikanın müasir vəziyyətində sublimasiya metodu ilə qurutma , istiliklə qurutma metodundan

- əlverişli deyil
- baha başa gəlir
- məsləhətsizdir
- ucuz başa gəlir
- məqsədəuyğun deyil

40 Bütöv meyvə və giləmeyvələri sublimasiya metodu ilə qurutmaq

- əlverişli deyil
- məqsədəuyğundur
- məsləhətsizdir

- ucuz başa gəlir
- baha gəlir

41 Sublimasiya metodu ilə ətin tam qurudulması neçə saat davam edir?

- 19-20 saat
- 11-12 saat
- 5-6 saat
- 9-10 saat
- 15-16 saat

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

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

43 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

44 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır.

- göstərilənlərin heç biri
- məhsulun öz özünə donması
- məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
- məhsulun soyudulması
- məhsulun quruması

45 Sublimasiyalı qurutma qurğusundan məhsulun qurudulmasının ikinci mərhələsi belə adlanır.

- göstərilənlərin heç biri
- məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
- məhsulun soyudulması
- məhsulun öz –özünə donması
- məhsulun quruması

46 Sublimasiyalı qurutma zamanı birinci mərhələdə məhsul nəmliyini neçə faiz itirir?

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

47 Sublimasiyalı qurutma zamanı ikinci mərhələdə məhsul nəmliyini neçə faiz itirir?

- 0.7
- 0.8
- 0.45

- 0.5
 0.6

48 Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsinin neçə üsulu tətbiq edilir?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

49 Sublimasiyalı qurutma zamanı məhsula çatdırılan istiliyin miqdarı kifayət qədər olmasa, bu hal baş verər.

- qurunun sürəti əvvəlcə yavaşır, sonra sürətlənər
 qurutma sürəti yavaşır
 qurutma sürəti sürətlənər
 qurutma sürəyi əvvəlcə sürətlənər, sonra yavaşır
 qurutma baş verməz

50 Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir

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

51 XVII əsrin sonlarında Fransa qoşunlarının əsgərlərini hansı qida konsentratı ilə təmin etməyə cəhd göstərmişlər?

- həlim məcunu ilə
 ət tozu ilə
 alma tozu ilə
 soyaunu ilə
 noxud unu ilə

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

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

53 Atmosfer təzyiqində ətin qurudulması zamanı tikələri neçə dəqiqə ərzində pörtürlər?

- 90-120 dəq
 30-45 dəq
 10-25 dəq
 50-60 dəq
 70-80 dəq

54 Atmosfer təzyiqində ətin qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır?

- 110-120°C
- 70-80°C
- 30-40 °C
- 50-60°C
- 90-100°C

55 Atmosfer təzyiqində ət konsentratı istehsalı zamanı həlim qatılmış ət qiyməsini neçə saat ərzində qurudurlar?

- 4 saat
- 5 saat
- 1 saat
- 2 saat
- 3 saat

56 Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir?

- üzvi turşu
- zülal
- karbohidrat
- ferment
- fitonsid

57 Qurudulma zamanı ətın tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılmır:

- arginin
- valin
- lizin
- tripofan
- sistein

58 Sublimasiyalı qurutma metodu ilə qurudulmuş ət istehsalı zamanı sublimatorda ətın öz özünə donması hansı müddət təşkil edir?

- 20-30 dəq
- 10-15 dəq
- 120-150 dəq
- 90-110 dəq
- 40- 80 dəq

59 Sistemin vakumlaşdırılması və sistemdə yerləşdirilmiş məhsuldan suyun buxarlanması nəticəsində baş verən proses hansıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
- öz –özünə donma
- qurutma
- məhsulun donmuş vəziyyətdə quruması
- məhsulun tam hazır olması

60 Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər?

- Nəmlik buxarlanmaz
- 0.14
- 0.08
- 0.18

0.2

61 Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 5.0
 2.0
 3.0
 4.0

62 Kisələr hansı qrup nahar yeməkləri qida konsentratlarına aid edilir?

- V qrup
 III qrup
 I qrup
 II qrup
 IV qrup

63 Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil

- tərəvəz xörəkləri
 südlü kakao
 sıyıqlar
 yarmalı aş
 yarmalı kükülər

64 Tərəvəz qarışıqlarından mətbəx xörəkləri hazırlayarkən, bu komponentlərdən birini əlavə etməirlər:

- ət həlimi
 darçın
 duz
 istiot
 yağ

65 Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etməirlər?

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

66 Vegetarian şorbalarına bu miqdarda həlim pastası əlavə etmək mümkündür

- 17-20%
 10-15%
 1-3%
 4-5%
 7-9%

67 Qırmızı sousun əsas hissəsi sayılan sümük həliminin hazırlanması nə qədər vaxt tələb edir?

- 24 saat
 10 -12 saat
 1-2 saat
 6-7 saat

14-16 saat

68 Mətbəx sousları kimi adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- adi souslar
 quru souslar
 yaş souslar
 qırmızı souslar
 boş souslar

69 Quru souslar bu miqdarda çəkilib- bükülmüş vəziyyətdə satışa buraxılırlar

- 200 qram
 500 qram
 50 qram
 100 qram
 150 qram

70 Ətli ağ sous konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir?

- 0.2
 0.08
 0.04
 0.1
 0.15

71 Kütləvi iaşə şəbəkələri üçün quru souslar hansı ağırlıqda çəkilib qablaşdırılır?

- 12,0 və 15,0 kq
 1,0 və 2,0 kq
 0,5 və 0,75 kq
 ,0 və 5,Ş0 kq
 7 və 10 kq

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

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

73 Dekstrinləşdirilmiş buğda ununun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- 11-15%
 4-5%
 1-2%
 6-7%
 8-10%

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

- 140-150°C
 100-110°C

- 50-70°C
- 80-90°C
- 120-130°C

75 100-110 °C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

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

76 Bunlardan biri raqu kimi tanınır

- xırda doğranmış göyərti
- xırda doğranmış ət və ya balıq qovurması
- xırda doğranmış qənd ərintisi
- xırda doğranmış iki meyvə qarışığı
- xırda doğranmış tort və peçenyə qarışığı

77 Resept tərkibinə çoxlu miqdarda tərəvəzlər və kartof daxil olan I və II yemək qida konsentratları istehsalı zamanı hansı proses məsləhət görülmür?

- göstərilənlərdən hec biri
- Qatışıqların briketləyici preslərdə briketlənməsi
- Qatışıqların qarışdırılması
- qatışıqların doğrayıcılarda doğranması
- Qatışıqların ədviyyələrlə qarışdırılması

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

- 0.5
- 0.4
- 0.8
- 0.75
- 0.6

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

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

80 Alma tozu istehsalında tullantılar və quru maddələr itkisinin ümumi miqdarı təşkil edir

- 25-30%
- 18-29%
- 4-6%
- 10-12%
- 22-24%

81 Homogenləşdirilmiş alma püresinin valli quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir

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

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

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

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

- 14-16%
- 20-21%
- 4-5%
- 10-11%
- 16-17%

84 Adi qurutma üsulu ilə alınan yerkökü tozunun saxlanma müddəti nə qədər olmalıdır?

- 1 ildən çox olmalıdır
- 3 aydan çox olmalıdır
- 1 aydan çox olmalıdır
- 2 aydan çox olmalıdır
- 5 aydan çox olmalıdır

85 Boranı püresi istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir:

- 9-12%
- 25-30%
- 21-24%
- 17-20%
- 13-16%

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

- göstərilənlərdən hec biri.
- nişasta
- qlikoza
- pektin
- sellüloza

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

- 50-600C
- 150-1800C

- 190-2200C
- 110-1400C
- 70-1000C

88 Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğulardan verilən tomat pasta hansı istiliyədək qızdırılmış olur?

- 1300C-dən çox
- 80-900C
- 50-600C
- 70-750C
- 95-1000C

89 Pomidor tozu olduqca

- göstərilənlərdən hec biri
- hidroskopikdir
- hidrotermikdir
- hidrostatikdir
- hidromexanikidir

90 Bunlardan biri Malış quru südlü qarışığın tərkibinə daxil edilmir

- xüsusi emal olunmuş pəhriz unu
- göstərilənlərdən hec biri
- şəkər
- C- vitamini
- B6- vitamini

91 Malış südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar?

- 18 0C-dək
- 40C-dək
- 140C-dək
- 100C-dək
- 70C-dək

92 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir.

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

93 Malış südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,00C
- 67-690C
- 61,5-65,00C
- 49,5-54,00C
- 42-430C

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

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

95 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının üçüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,00C
- 49,5-54,00C
- 67,0-69,00C
- 61,5-65,00C
- 42,0-43,00C

96 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının dördüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,00C
- 42,0-43,00C
- 67,0-69,00C
- 61,5-65,00C
- 49,5-54,00C

97 Bunlardan hansı unlu qida konsentratların məmulatlarına aid deyil?

- peçenyələr
- pudinqlər
- kekslər
- tortlar
- blin unu

98 Sadalananlardan hansı uşaq pəhriz məmulatların qida konsentratlarına aid deyil?

- düyü unu
- meyvə püresi
- sıyıqlar
- süd qarışıqları
- tərəvəz tozları

99 Bunlardan hansı səhər yeməkləri qida konsentratlarına aid deyil?

- yulaf yumaqları
- həll olunmuş qəhvə
- qarğıdalı yumaqları
- buğda yumaqları
- kartof çipsləri

100 Aşağıda sadalananlardan hansı qida konsentratları nahar yeməklərinə aid deyil?

- ikincili yeməklər
- kremlər

- suplar
- souslar
- desertlər

101 Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün əsas xammala aid edilir?

- göbələk
- sadalanların hamısı
- ət
- balıq
- makaron

102 Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün əsas xammala aid edilmir?

- balıq
- ədviyalar
- yarmalar
- kartof
- paxlalar

103 Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün yardımçı xammala aid edilir?

- duz
- şəkər
- natriy qlütaminatı
- qida əlavələri
- ədviyalar

104 Qida konsentratları – bu məhsullardır

- bişmiş
- susuzlaşdırılmış
- dondurulmuş
- konservləşdirilmiş
- doğranmış

105 Hansı maddə məhsulların təbii gücünü gücləndirir

- duz
- natriy qlütaminat
- lumu duzu
- ədviyalar
- sirkə

106 Nahar yarımfabrikatlarının xammalının ilkin bişirmə temperaturu neçə dərəcədir?

- 150°C
- 130 °C
- 100 °C çox olmamalı
- 160 °C
- 180°C

107 Quru kisellər hansı qrup yarımfabrikatlara aid edilir?

- desertlər

- nahar
- uşaq
- souslara
- unlular

108 Qurudulmadan sonra qida konsentratların nəmliyi neçə % təşkil edir?

- 0.43
- 0.13
- 0.03
- 0.23
- 0.33

109 Unlu yarımfabrikatlar üçün hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir?

- yumurta tozu
- soda
- balatı
- maya
- turş ammoniy

110 Bunlardan hansı uşaq qida konsentratlarına aid deyil?

- düyü unu
- kremlər
- sıyıqlar
- tərəvəz tozları
- südlü qarışıqlar

111 Quru səhər yeməkləri üçün hansı növ isti emal tələb olunur?

- qızartma
- tələb olunmur
- 5 dəqiqəlik bişirmə
- qaynar su ilə dəmləmə
- isti süd

112 Qida konsentratlarının havanın hansı nisbi nəmliyində saxlayırlar?

- 1.3
- aşağı
- normal
- yüksək
- 0.8

113 Qida konsentratları neçə müddət saxlanıla bilər?

- 10 ilə qədər
- 1 il
- 2 il
- 3 il
- 5 il

114 Tozlayıcı qurğuda hansı tərkib hissələr mövcud deyil?

- kalorifetr

- hidrotsiklon
- quruducu kamera
- tozlayıcı mexanizm
- hava filtri

115 Hava verilmənin üsuluna görə tozlayıcı qurğular olmur:

- əks axınlı
- perpendikulyar
- paralel
- kombinəedilmiş
- qarışıq

116 Tozlayıcı qurğuda qurudulan məhsulun soyudulması nə ilə əlaqədardır?

- zirzəmidə
- hava
- soyuducu kamerada
- soyuducuda
- buz dolabında

117 Konduktiv qurutma üsulu hansı məhsulların qurudulması üçün istifadə olunur?

- bişmiş ət
- duru məhsullar
- səpilən məhsullar
- bərk məhsullar
- kəsmik

118 Konduktiv qurutma üsulunun müddəti hansı göstəricilərdən asılı deyil?

- valların qızdırılma temperaturundan
- vakuumda olan təzyiqdən
- məhsulun ilkin nəmlik tutumundan
- məhsulun son nəmlik tutumundan
- məhsulun qat qalınlığından

119 Konduktiv qurutma üsulu ilə qurudulan hazır məhsulun temperaturu hansı amildən asılıdır?

- pilyonkanın reoloji xüsusiyyətlərindən
- məhsulun qurudulmuş pilyonkasının valların isti səthi ilə olan kontakt müddətindən
- məhsulun növündən
- valın kəlkötürlüyündən
- quruducunun materialından

120 Sublimasiyalı qurutma üsulu hansı aparatın köməklili ilə aparılır?

- kolayder
- sublimator
- aspirator
- ozonator
- desublimator

121 Bişmiş qurudulmuş yarmaların və paxlalıların istehsalının düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1- yarmanın avtotərəzilərdə çəkilməsi; 2-yarmanın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi; 3-yuyulmuş

yarmanın ölçülü bunkerə yerləşdirilməsi; 4- yarmanın dənli-yuyucu maşında yuyulması; 5-yarmanın bişirici bunkerə yerləşdirilməsi; 6-bişmiş yarmanın quruducu lentdə yastılanması; 7-suyun əlavə edilməsi; 8-qurudulma

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

122 Separator işinin texnoloji effektinin düzgün dusturunu göstərin:

- $x=a/100 \cdot b$
 $x=(a-b)/a \cdot 100$
 $x=(b-a)/a \cdot 100$
 $x=(b1-b2)/a \cdot 100$
 $x=100/(a-b) \cdot 2$

123 Yarma və paxlalılar kənar qarışıqdan harada təmizlənilir?

- ələkdə
 dənli separatorada
 triyerdə
 hidrosiklonda
 podstav

124 Yarmaların hidrotermiki emalı zamanı hansı amil çox vacibdir?

- suyun miqdarı
 temperatur
 təzyiq
 nəmlik
 turşuluq

125 Müxtəlif dənlərin nişastasının kleysterizasiyasının temperatur zonaları hansı diapazonda dəyişir?

- 90-150°C
 60-80°C
 35-45 °C
 120-150°C
 90-100°C

126 Düyü nişastasının kleysterizasiyası hansı temperaturda baş verir?

- 45°C
 73°C
 69°C
 115°C
 90°C

127 Yarmaları və dənli paxlalıları nə vasitəsilə bişirirlər?

- aşağı təzyiqdə
 kəskin buxarla
 vakuum

- odda
 separatorda

128 Nahar xörəklərinin qida konsentratlarının texnoloji sxemini göstərin: 1-vibroquruducuda qurutma, 2-qablaşdırma, 3-qarışdırma və presləmə, 4-resepturaya uyğun məhsul qarışığının tərtibi, 5-xammalın hazırlanması, 6-məhsulun 130-140 °C təzyiq altında bişirilməsi, 7-13% qədər sublimasiya üsulu ilə qurudulması

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

129 Meyvə və giləmeyvə ekstraktlara hansı məhsullara deyilir?

- kupaj nəticəsində alınan məhsul
 meyvə və gilə-meyvəli şirələrin bişirilib buxarlanması yolu ilə alınan məhsullar
 meyvə tozları qurudulması nəticəsində alınan məhsul
 meyvə püreləri bişirilməsi nəticəsində alınan məhsul
 meyvələrin qurudulması nəticəsində alınan məhsul

130 Hansı şirələrdən ekstrakt istehsalı üçün istifadə oluna bilməz?

- sorbin turşusu ilə konservləşdirilmiş şirələr
 kupaj olunmuş şirələr
 təbii şirələr
 sulfidləşmiş şirələr
 kükürd anhidridi ilə sulfidləşdirilmiş şirələr

131 Hansı maddənin ekstrakta əlavə olunması icazə verilir?

- qida turşusu
 sorbin turşununun
 saxaroza
 rəng maddələrin
 dekstrinlərin

132 Meyvə və gilə-meyvə ekstraktlarında neçə % sorbin turşusu ola bilər?

- 0.035
 0.0015
 0.025
 0.007
 0.13

133 Ekstraktlar aşağıdakı texnoloji sxem üzrə yerinə yetirilir: 1-şirənin yığıcı tankayerləşdirilməsi, 2-şirənin şəffaflaşdırılması, 3-şirənin mərkəzdənqaçma nasosla tutuma boşaldılması, 4-şirənin separatora yönəldilməsi, 5-plunjer mar nasos ilə şirənin filtr-presdə filtrlənməsi, 6-şirənin aralıq çənə yerləşdirilməsi, 7-şirənin vakuüm-aparatda buxarlandırılması

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

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

134 Hazır olan ekstraktda hansı göstəriciləri təyin edirlər?

- kalsiy oksidin miqdarını
 kükürd anhidridin miqdarını
 alluminium miqdarını
 şəkərin maddələrin miqdarını
 pektin maddələrin miqdarını

135 Əgər şirədə kükürd anhidridin miqdarı az olduqda hansı tədbirlər görürlər?

- şirəni filtrləyirlər
 kükürd anhidridi əlavə edirlər
 kükürd anhidridinin kənarlaşdırılması
 karbon qazı ilə zənginləşdirirlər
 heçnə eləmir

136 Şirənin şəffaflaşdırılmasını nə ilə aparırlar?

- filtr-press
 asperqillus kif köbələyi ilə
 CaO
 H₂O
 diatomit

137 Şirədə olan həllolan pektinin hidrolizi nəticəsində şirənin və hissəciklərin iriləşməsi və çökməsi baş verir.

- 50°C yuxarı
 40-45°C
 30-35 °C
 110-120°C
 200°C

138 Quru meyvə yarımfabrikatları nəyin nəticəsində alırlar?

- tərəvəzlərin qurudulması nəticəsində
 meyvə püresinin nişasta ilə qurudulması nəticəsində
 meyvə püresinin şəkərlə qurudulması nəticəsində
 meyvə püresinin turşularla qurudulması nəticəsində
 meyvə püresinin qurudulması nəticəsində

139 Quru meyvə yarımfabrikatlar nəyin xammalı kimi istifadə oluna bilər?

- sous konsentratı üçün
 kisel konsentratı üçün
 muss konsentratı üçün
 pudinq konsentratı üçün
 krem konsentratı üçün

140 Meyvə-giləmeyvə ekstraktların hansı çatışmayan cəhətləri mövcuddur:

- yapışqan kütlə olması
 yuxarıda hamısı qeyd olunanlar
 pektin maddələrinin olmaması

- bioloji aktiv maddələrin olmaması
- "C" vitaminin olmaması

141 Nahar xörəklərinin qida konsentratlarının dad keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə etmək olar?

- aminturşulardan
- zülali hidrolizatlardan
- zülali preparatlardan
- zülali kokteyllərdən
- zülali əlavələrdən

142 Zülali hidrolizatlar hansı tərkib hissələrdən ibarətdir?

- Asperqillius göbələyindən
- aminturşular, onların natrium duzları və polipeptid qalıqları
- hidroliz olunan turşulardan
- ət bulyonundan
- fermentlər

143 Aminturşuların natrium duzları hansı qabiliyyətə malikdirlər?

- konservant rolunu oynamaq
- ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin təbii dadını gücləndirmək
- xörəklərdə zülali maddələrin miqdarını artırmaq
- xörəklərə göbələk dadı vermək
- alınan xörəklərin saxlama müddətini uzatmaq

144 Zülali hidrolizatların ət bulyonlarında fərqi nədədir?

- toyuq bulyonunun dadının keçməsi
- purin əsasların olmaması
- fizioloji təsiri
- dad keyfiyyəti
- bütün yaş qrupların qidalanması üçün yararlı olmağı

145 Zülali hidrolizatları istehsal etmək üçün hansı xammaldan istifadə olunur?

- alma pektini
- şrot, jmix, kazein
- ətdən, kəsmikdən
- toyuqdan, süddən
- yumurtadan

146 Zülal hidrolizatlarının istehsalı üçün nəzərdə tutulan xammal hansı göstəricilərə müvafiq olmalıdır?

- azot fərqi yox, zülallar çox
- azot çox, piylər və şəkərlər az
- azot az, piylər az, şəkərlər çox
- azot çox, piylər və şəkərlər çox
- azot heç yox, zülal çox

147 Zülal hidrolizatların necə istehsal üsülü mövcuddur?

- 6.0

- 2.0
 ∞
 3.0
 5.0

148 Hansı üsullardan zülal hidrolizatı istehsalı etmirlər?

- biokimyəvi
 biotexnoloji
 turşulu
 kimyəvi
 fermentativ

149 Fizioloji cəhətdən hansı üsulla alınan hidrolizatlar daha qiymətlidir?

- biotexnoloji
 fermentativ
 turşulu
 kimyəvi
 biokimyəvi

150 Biokimyəvi üsulla hidrolizatın alınması neçə fazadan ibarətdir?

- 5.0
 2.0
 3.0
 4.0
 1.0

151 Biokimyəvi üsulla zülal hidrolizatı hazırladıqda hansı fazalar mövcuddur?

- hidrolizatların filtrlənməsi
 kodji istehsalı və kodjinin duz məhlulu ilə emalı
 soya sortunun qranullaşması və filtratın şəffəfləşdirilməsi
 kif göbələyi ilə becərilmiş kütlə
 duz məhlulu ilə emal olunmuş aminturşular

152 Kodji ne deməkdir?

- duru hidrolizat
 kif göbələkləri ilə becərilmiş kütlə
 aminturşuların tərkibi
 duz məhlulu ilə emal olunmuş aminturşular
 aminturşuların natriy duzları

153 Biokimyəvi hidroliz üsulu ilə zülal hidrolizatın düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1- qranullaşdırma, 2- sterilizasiya edilmə, 3-soyudulma, 4-soya şrotunun təmizlənməsi, sterilizasiya aparatına yerləşdirilməsi, 6-qranulların buğda unu və kif göbələklərin kulturası ilə qarışdırılması

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

154 I və II nahar xörəklərin qida konsentratların hansı komponentlərin ibarət ola bilər?

- tomat məhsulları
- bütün yuxarıda sadalananlar
- quru tərəvəzlər və kartof
- bişmiş –qurudulmuş yarmalar
- makaron məmulatları

155 Səpilən konsentratların texnoloji sxemini düzgün ardıcılığını göstərin: 1-piy əlavə olunur, 2- az miqdarda olan yoxlamadan keçdikdən sonra qəbuledici hərəkətli bunkerə ötürülür, 3-komponentlər qarışdırıcı maşında qarışdırılır, 4-bunkerə olan komponentlər unifikasiya olunmuş dozatora ötürülür, 5-böyük miqdarda olan yarımfabrikatlar ehtiyat bunkerə yerləşdirilir, 6-qarışıq qablaşdırılır, 7- bütün komponentlər eyniləşdirilmiş avtodoxatora yüklənir

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

156 Ədviyyatların texnoloji istehsal prosesə daxil etməsinin düzgün ardıcılığını göstərin: 1- ədviyyatlar maqnitlərdən buraxaraq ferroqarışıqlardan təmizləyirlər, 2-kontrol ələkdən ələyirlər, 3- ədviyyatlar yoxlamaqla kənar qarışıqlardan, xarab olmuş və kiflənmiş ekzempliyardan təmizləyirlər, 5- dəmir ələkdən ələyirlər.

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

157 Tomat-pastanı hazırlayarkən, neçə nömrəli ələkdən keçirirlər?

- 0,1-0,1 mm
- 2,0-2,5 mm
- 2,0-2,5 sm
- 5mm
- 1-1,5 mm

158 Buğda unu dekstrinizasiya üçün hansı növ istilikdaşıyıcılarla isidilir?

- soyuq işıqlandırma ilə
- infraqırmızı şüalarla
- tentlərlə
- sobalarda
- ultrafiolet şüalarla

159 Buğda ununu nahar xörəklərin qida konsentratları istehsalında hansı səbəbdən dekstrinləşdirirlər?

- un xoşagələn dad və ətir alır
- bütün sadalananlar
- unun nəmliyini azaltmaq
- məhsul sarımtıl rəng alır
- şəkərlərin karamelləşməsi

160 Piylər qida konsentratları müəssisələri nə halda daxil olur?

- emulsiya halında
- duru sistemalarda
- qutularda bərk halda
- balonlarda maye halında
- kilolarla

161 Bişmiş qurudulmuş yarmaları və paxlalıları qida konsentratlarının istehsalı üçün necə hazırlanır: 1-buğdanı daimi maqnit tutucusu olan ferroqarışıqlardan təmizləyirlər, 2-yarmanı inspeksiya edirlər, 3-ələnmə zamanı təsadüfi qarışıqlardan və yapışmış yarma dənəciklərdən təmizləyirlər, 4-vibrasiyalı ələkdə yarmaların və paxlalıların kontrol ələnməni aparırlar.

- 2,3,1,4
- 4,3,2,1
- 1,2,3,4
- 3,2,1,4
- 1,4,3,2

162 Bunlardan hansı I və II nahar xörəklərinin qida konsentratlarına aid deyil?

- yarma piroqu
- balıq konservi
- sup
- sıyıq
- pudinq

163 DKC-2 avtomatik tərəzindən hansı məqsədlə istifadə edirlər?

- yağların həcmnin ölçülməsi üçün
- qida konsentrat qarışığının çəkilməsi (ölçülməsi)
- xammalın çəkilməsi üçün
- quru tərəvəzlərin çəkilməsi üçün
- az miqdarda olan komponentlər çəkilməsi üçün

164 DKC-2 avtomatik tərəzilərdə nə qədər məhsul maksimal olaraq bir dəfəyə çəkilə bilər?

- 5 kq artıq
- 0,5-2,0 kq
- 3 kq
- 3-3,5 kq
- 200 qr qədər

165 D5-K3Ə avtomatın istehsal gücü nə qədərdir?

- 200.0
- 50-70
- 40-50
- 15.0
- 180.0

166 Briket presin istehsal gücü dəqiqədə necə briketdir?

- 85.0
- 80.0

- 60.0
- 33.0
- 115.0

167 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar nədən ibarət ola bilər?

- bütün sadalananların hamısı
- südlü əsas
- meyvə tozları
- nişasta
- şəkər

168 Südlü əsas qisminə uşaq və pəhriz yeməkləri üçün nədən istifadə etmək olar?

- təbii süddən
- quru təbii süddən
- keçi südündən
- süd zərdabından
- qatılaştırılmış süddən

169 Uşaq və pəhriz yeməkləri üçün südlü əsası nə ilə zənginləşdirirlər?

- şəkərlə +suda həll olan vitaminlərlə
- bitki yağı, yağda həll olan vitaminlərlə, mineral duzlarla
- zülallar, süd zərdabı
- zülal hidrolizi ilə
- kərə yağı, dəmir

170 Süd kazeinini laxtalanması üçün südə hansı maddələr əlavə olunur?

- duz
- yarma həlimi
- nişasta
- turşu
- qatıq

171 Nəyə görə, uşaq qidaları hazırlayarkən, inək südünə pəhriz ununu əlavə edirlər?

- qidalılıq dərəcəsini artırmaq üçün
- süd kazeinini laxtalandırmaq üçün
- həcmi artırmaq üçün
- uşaq qidalarını dada gətirmək üçün
- qidanın saxlama müddətini artırmaq üçün

172 Uşaq qidalarını hazırlayarkən, inək südünün niyə laxtalandırılır?

- südüqurutmaq üçün
- həzm prosesini asanlaşdırmaq üçün
- uzun müddət saxlamaq üçün
- südü zənginləşdirmək üçün
- südün kimyəvi tərkibini dəyişmək üçün

173 3 aylıq uşaqlar üçün hansı məhsullar tövsiyyə olunur?

- kəsmik
- pəhriz unu ilə

- yarma ilə
- buğda unu ilə
- yarma həlimi ilə

174 Neçə aylıq uşaqlar üçün qida məhsullarını yarma həlimi ilə hazırlayırlar?

- 12-aylıq uşaqlar
- təzə doğulmuş uşaqlar
- 3-aylıq uşaqlar
- 6-aylıq uşaqlar
- 9-aylıq uşaqlar

175 Hansı səbəblərə əsasən, uşaq qidaları istehsal edərkən, yarma həlimlərin pəhriz unununa nisbətən daha məsləhətdir?

- daha uzun saxlama müddətinə görə
- insan orqanizminin tərəfindən daha yaxşı mənimsənilməsi üçün
- daha yaxşı dad keyfiyyətinə görə
- daha böyük həcmə görə
- daha tez qurutmaq imkanları

176 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar öz tərkibinə və təyinatına görə neçə qrupa ayrılır?

- 2.0
- 7.0
- 5.0
- 12.0
- 6.0

177 Meyvə-tərəvəz tozların yüksək qidalılıq dəyəri nə ilə şərtlənir?

- iştahı artırır
- texnoloji emal zamanı meyvə tərəvəz tozlarında əsas qida maddələri saxlanılır
- qidalara meyvə tərəvəz ətri verir
- qidaların adsorbent qabiliyyətini artırır
- qidalara gözəl rəng verir

178 Meyvə və tərəvəzlərdə olan pektin maddələrini suda həll olmayan protopektin şəklində olur. Termiki emal zamanı o, hansı maddə şəklində olur?

- vitamin
- pektin
- hemisellüloza
- sellüloza
- karbohidrat

179 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların I qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- həlimdən olan süd qarışıqları
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- südlü kaşalar
- südlü kisellər

180 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların II qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- həlimdən olan süd qarışıqları
- südlü kisellər
- südlü kaşalar

181 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların III qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- südlü kaşalar
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- həlimdən olan süd qarışıqları
- südlü kisellər

182 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların IV qrupuna hansı qidalar aiddir?

- həlimdən olan süd qarışıqları
- meyvəli kisellər
- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- südlü kaşalar
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları

183 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların V qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- müxtəlif növ pəhriz unu
- həlimdən olan süd qarışıqları
- südlü kaşalar
- meyvəli kisellər

184 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların VI qrupuna hansı qidalar aiddir?

- həlimdən olan süd qarışıqları
- toz şəklində olan tərəvəz supları
- vitaminləşdirilmiş pəhriz unu
- meyvəli kisellər
- müxtəlif növ pəhriz unu

185 I qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 ay və daha böyük
- 2-həftəlik uşaqlar
- 5 aylıq uşaqlar üçün
- 9 ayından başlayaraq
- 6 aylıq uşaqlar üçün

186 II qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 həftəlik uşaqlar
- 3 ayından başlayaraq
- 1 aylıq uşaqlar üçün
- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar

187 III qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 ay və daha böyük
- 5 ayından başlayaraq
- 6 aylıq uşaqlar üçün
- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar

188 IV qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 ay və daha böyük
- 6 ayından başlayaraq
- 5 aylıq uşaqlar üçün
- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar

189 VII qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 ay və daha böyük
- 9 ayından başlayaraq
- 5 aylıq uşaqlar üçün
- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar

190 Vitaminləşdirilmiş pəhriz ununu hansı vitaminlərlə zənginləşdirirlər?

- C
- B, B2, PP
- Ca, Mg
- U, K
- F, A

191 Ana südünə müvafiq inək südünü normallaşdırmaq üçün, ona hansı əlavələr olunur?

- bitki yağı
- bütün sadalananlar
- suda və yağda həll olan vitaminlər
- mineral duzlar
- karbohidratlar

192 Susuzlaşdırılmış həlimləri hansı yarmalardan hazırlayırlar?

- bulqur, düyü, un
- yulaf, düyü qarabaşaq
- arpa, düyü, qarabaşaq
- buğda, düyü, qarabaşaq
- manı, perlovi

193 Susuzlaşdırılmış həlim istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1 –yarmanın bişməsi, 2-mezqanın ayrılması, 3-həlimin homogenləşdirilməsi, 4-yarmanın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi, 5-quru həlimin vibrasiyalı ələkdə ələnməsi, 6-məhsulun tozlayıcı quruducuya ötürülməsi, 7-yarmanın yuyulması

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

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

194 Pəhriz ununun istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1- yarmanın üyüdülməyə hazırlanması, 2-şnekli buxar maşınında yarmanın kəskin buxarla emalı, 3-yarmanın təzəzilərdə ölçülməsi, 4-yarmanın dənli separatorada qarışıqlardan təmizlənməsi, 5-yuyucu maşında yarmanın mineral qarışıqlardan yuyulması, 6-yarmanın sadə üsulla üyüdülməsi, 7-yarmanın lentli quruducuda qurudulması

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

195 Duru həlimlərin homoqenizasiyasını harada aparırlar?

- blenderdə
- südlü homogenizatorada
- xırdalayıcıda
- həvəngdəstədə
- mikserdə

196 Muss konsentratdan hazır məmulat almaq üçün onu neçə dəqiqə ərzində nə qədər bişirirlər?

- 7 dəq
- 10-12 dəq
- 20 dəq
- 20-25 dəq
- 30 dəq

197 Muss konsentratdan hazır məmulat almaq üçün əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1- kütləni qalırlar, 2-kütləni soyudurlar, 3-quru musa soyuq su əlavə edirlər, 4-kütləni 10-12 dəq ərzində bişirirlər, 5-kütləni qarışdırırlar

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

198 Bişmiş musu hansı səbəbdən çalırırlar?

- həcmi artırmaq üçün
- köpük əmələgətirmək üçün
- strukturu hamar etmək üçün
- dadını yaxşılaşdırmaq üçün
- soyutmaq üçün

199 Quru təbii süd, şəkər, aqar və dad maddələrinin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq necə adlanır?

- quru pudinq
- quru krem
- quru kisel

- quru muss
- quru jele

200 Quru təbii süd, şəkər, dekstrinləşmiş buğda unu, yumurta tozu və dad maddələrinin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq necə adlanır?

- quru puding
- quru dəmlənmiş krem
- quru muss
- quru kisel
- quru jele

201 Sadalanan komponentlərdən hansı şirin xörəklərə (desertlərə) daxil deyil?

- qarğıdalı nişastası
- qatılaştırılmış süd
- şəkər
- mannı yarması
- quru süd

202 Şirin xörəklərin qida konsentratları necə adlanır?

- dondurma
- desert
- pirojna
- smuzi
- limonçella

203 Şəkər tozu, kartof nişastası, meyvə və giləmeyvə ekstraktı olan qarışıqadlanır.

- quru puding
- quru kisel
- quru muss
- quru dəmlənmiş krem
- quru jele

204 Şəkər tozu, termiki emal olunmuş mannı yarması meyvə, giləmeyvə ekstraktı, lumu turşusu qarışığıadlanır?

- quru puding
- quru muss
- quru dəmlənmiş krem
- quru kisel
- quru jele

205 Muss –konsentratdan hazır məmulat almaq üçün 100 qr quru mussa nə qədr soyuq su əlavə edirlər?

- 700ml
- 300 ml
- 500 ml
- 1000 ml
- 100 ml

206 Südlü konsentratlara nə aid edilmir?

- südlü kisel
- çiyələkli süd
- südlü-şokoladlı kisel
- südlü qəhvə
- südlü kakao

207 Şəkərin, qarğıdalı nişastasının dad əlavələri və rəng maddələri ilə olan qarışıq necə adlanır?

- quru kisel
- desertli pudinq
- quru jele
- quru dəmlənmiş krem
- quru muss

208 Desertli pudinqləri hazır qarışıqdan hazırlayarkən, tərkibinə hansı əlavələr olunur?

- su
- süd
- şirə
- şərab
- kakao

209 Hazır məhsulun dadına və təyinatına görə desertli pudinqlər nəyi xatırladır?

- quru kiselləri
- jeleli kremləri
- quru dəmlənmiş kremləri
- jelelər
- quru mussları

210 Sənaye tərəfdən neçə növ desertli pudinq istehsal olunur?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

211 Şəkər-tozun, meyvə və giləmeyvə ekstraktın, lumu duzunun, aqarın və qida rəng maddələrin qarışığı necə adlanır?

- desertli pudinq
- quru jele
- quru dəmlənmiş krem
- quru muss
- quru kisel

212 Quru jelelərdə aqarı nə ilə əvəz etmək olar?

- düyü nişastası
- jeleləşdirici nişasta
- buğda nişastası
- kartof nişastası
- qarğıdalı nişastası

213 Quru meyvəli yarımfabrikatlardan kiselləri hansı qurğularda qablaşdırırlar?

- Б6-ПК-2Т
- А5-КМХ-75
- А5-АО2К
- В5-К3Э
- ДСШ

214 Kisel istehsalının texnoloji sxemdə olan əməliyyatı düzgün ardıcılığını göstərin: 1-şəkər ələnilir, 2-şəkər qarışdırılır, 3-qarışdırıcıya müvafiq ekstrakt verilir, 4-unifikasiya olunmuş dozatora şəkər yerləşdirilir, 5-nişasta buratda ələnilir, 6-unifikasiya olunmuş dozatora yönəldilir, 7-qarışdırıcıda qarışdırılır, 8-ekstrakt lumu turşusu ilə həll olur, 9-ekstrakt filtdən nasosla fasiləsiz hərəkət edən qarışdırıcıya ötürülür, 10-briketlər bükülür, 11- kütlə briket presə verilir, 12-bükülmüş briketlər qutulara yığılır.

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

215 Muss konsentratında nişasta nə ilə əvəz olunur?

- suxari
- manni yarması
- aqar
- jelatin
- un

216 Manni yarmasının istilik emalı zaman hansı maddədə əsas kəskin dəyişikliklər baş verir?

- pektin
- nişasta
- karbohidrat
- vitamin
- turşu

217 Qəhvə ekstraktını almaq üçün, qəhvə tozu və su hansı nisbətdə götürülür?

- 4 hissə, 4 hissə su
- 1 hissə, 10 hissə su
- 2 hissə qəhvə, 5 hissə su
- 10 hissə, 1 hissə su
- 3 hissə, 6 hissə su

218 Qəhvə ekstraktın neçə dəqiqə ərzində qaynadarlar?

- qidanın həzmini yaxşılaşdırır
- qida uzun müddətli edir
- qidaya müxtəliflik gətirir
- iştahanı artırır
- qidaya özünəməxsus dad verir

219 Toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu, quru tərəvəzlər, quru ət, quru süd, quru göbələk, duz, şəkər, ədviyyalar və digər məhsulların qarışığı necə adlanır?

- nahar xörəkləri
- mətbəx sousları
- tərəvəz sousları
- ətli sup
- qida konsentratı

220 Quru sousların keyfiyyətini yüksəltmək üçün, dad əsası kimi nədən istifadə etmək məsləhətdir?

- soya pastası
- susuzlaşdırılmış hidrolizat
- soya sousu
- ət bulyonu
- zülal əlavəsi

221 Quru mətbəx sousların texnoloji əməliyyatlarının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-reseptur qarışığının qarışdırılması, 3-yarımfabrikatın hazırlanması, 4-xammalın hazırlanması, 5-hazır məhsulun qablaşdırılması

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

222 Muss konsentratında nəyi mannı yarması ilə əvəz etmək olur?

- suxari
- nişasta
- un
- jelatin
- aqar

223 Mətbəx sousları nəyin qarışığına deyilir?

- toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu, ədviyyalar
- sadalananların hamısı
- duz, şəkər,
- quru süd, quru göbələk
- quru tərəvəzlər, quru ət

224 Mannı yarmasının..... nişastada əsas kəskin dəyişikliklər baş verir?

- dondurmada
- istilik emalı zamanı
- anbarda saxlanmada
- heç birində
- hamısı

225 Hansı yarımfabrikatlardan olan kisələri A5-KMX-75 qurğularda qablaşdırırlar?

- tərəvəzli
- quru meyvəli
- sitruslardan
- heç biri
- qozlu

226 Desert nəyə deyilir?

- qəlyanaltıya
- şirin xörəklərə
- dondurmaya
- I xörəklərə
- II xörəklərə

227 Qida konsentratlarında nəyin miqdarı 10-12% çox olmalıdır?

- hamısı
- nəmlik
- küllülük
- turşuluq
- şəkərlik

228 Qarğıdalı yumaqlarında nəyin miqdarı 5%- dən az təşkil edir?

- hamısı
- nəmlik
- küllülük
- şəkərlik
- turşuluq

229 Hansı qurutma üsulu 75-80% nisbi nəmliyə malik mühitdə həyata keçirilir?

- Vulkanizasiya
- liofilizasiya
- iohizasiya
- göstərilənlərdən hec biri
- sterilizasiya

230 Hansı qurutma üsulunda nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir?

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

231 Hansı qurutma zamanı suyun hal vəziyyətini əks etdirən p-T diaqramıdır?

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

232 Hansı qurutma zamanı məhsulun nəmliyini dəyişir

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiyalı
- radiasiyalı
- konvektiv
- konduktiv

233 Hansı metodla qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı 6 ay saxlamaq olar?

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiya
- konvektiv
- radiasiyalı
- konduktiv

234 Bütöv meyvə və giləmeyvələri metodu ilə qurutmaq məqsəduyğundur.

- konduktiv
- sublimasiya
- konvektiv
- radiasiyalı
- göstərilənlərdən hec biri

235 Hansı metodla ətin tam qurudulması 11-12 saat davam edir?

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiya
- konvektiv
- radiasiyalı
- konduktiv

236 Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması 3 mərhələyə bölünə bilər?

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiyalı
- konvektiv
- radiasiyalı
- konduktiv

237 Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi məhsulun öz özünə donması adlanır?

- konduktiv
- sublimasiyalı
- göstərilənlərdən hec biri
- konvektiv
- radiasiyalı

238 Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının ikinci mərhələsi məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması adlanır?

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiyalı
- konvektiv
- radiasiyalı
- konduktiv

239 Hansı qurutma zamanı birinci mərhələdə məhsul nəmliyini 3-4 % itirir?

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiyalı
- konduktiv

- konvektiv
- radiasiyalı

240 Hansı qurutma zamanı ikinci mərhələdə məhsul nəmliyini 80% itirir?

- göstərilənlərdən hec biri
- sublimasiyalı
- konduktiv
- radiasiyalı
- konvektiv

241 Hansı qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün 2 üsul təklif olunur?

- həlim məcunu
- ət tozu
- soya unu
- alma tozu
- noxud unu

242 Hansı qurutma metodu ilə qurudulmuş ət istehsalı zamanı sublimatorda ətin öz özünə donması 10-15 dəq təşkil edir?

- konduktiv
- sublimasiyalı
- konvektiv
- radiasiyalı
- göstərilənlərdən hec biri

243 Hansı yeməkləri qida konsentratları 5 qrupa bölünür?

- qəlyanaltı
- nahar
- sıyıqlar
- lanç
- soyuq

244 Quru sousları kimi adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- yaş souslar
- mətbəx souslar
- boş souslar
- adi souslar
- qırmızı souslar

245 Hansı souslar 500q miqdarda çəkilib- bükülmüş vəziyyətdə satışa buraxılırlar.

- yaş souslar
- quru souslar
- qırmızı souslar
- boş souslar
- adi souslar

246 Hansı sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi 110-120°C temperaturda həyata keçirilib?

- adi souslar

- mətəx souslar
- yaş souslar
- qırmızı souslar
- boş souslar

247 Nə istehsalında tullantılar və quru maddələr itkisinin ümumi miqdarı 18-29% təşkil edir?

- həlim məcunu
- alma tozu
- ət tozu
- soya unu
- noxud unu

248 Homogenləşdirilmiş püresinin valli quruducuda qurudulma davamiyyəti 20-25 san təşkil edir

- heç biri
- alma
- kələm
- kartof
- kök

249 püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti 25 san təşkil edir

- heç biri
- quşüzümü
- alma
- kartof
- yerkökü

250tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı 20-21% təşkil edir

- quşüzümü
- yerkökü
- boranı
- kartof
- alma

251 püresi istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı 25-30% təşkil edir:

- alma
- boranı
- quşüzümü
- kartof
- yerkökü

252 tozunun hidroskopikliyi azaltmaq üçün tomat pastaya nişasta əlavə etmək məqsədə uyğundur?

- boranı
- pomidor
- quşüzümü
- yerkökü
- kartof

253 Qurudulmadan sonra qida konsentratların 13 % təşkil edir?

- hamısı
- nəmliyi
- küllülüyü
- turşuluğu
- şəkərliyi

254 Hansı yarımfabrikatlar üçün yumşaldıcı kimi sodadan istifadə edilir?

- nahar
- unlu
- desert
- souslar
- uşaq

255 Hansı səhər yeməkləri üçün isti emal tələb olunmur?

- ikinci yeməklər
- quru
- suplar
- souslar
- desert

256 qurutma üsulu duru məhsulların qurudulması üçün istifadə olunur?

- göstərilənlərdən hec biri
- konduktiv
- radiasiyalı
- konvektiv
- sublimasiyalı

257 qurutma üsulunun müddəti vakuumda olan təzyiqdən asılı deyil?

- sublimasiyalı
- konduktiv
- radiasiyalı
- konvektiv
- göstərilənlərdən hec biri

258 qurutma üsulu ilə qurudulan hazır məhsulun temperaturu məhsulun qurudulmuş plyonkasının valların isti səthi ilə olan kontakt müddətindən asılıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
- konduktiv
- konvektiv
- radiasiyalı
- sublimasiyalı

259 qurutma üsulu sublimatorun köməklili ilə aparılır?

- konduktiv
- sublimasiyalı
- konvektiv
- radiasiyalı

- göstərilənlərdən hec biri

260 Hansı nişastanın kleysterizasiyası 73°C temperaturda baş verir?

- paxla
 düyü
 mannı
 yarma
 soya

261hidrolizatları istehsal etmək üçün şrot, jmix, kazeindən istifadə olunur?

- hamısı
 zülali
 aldehidli
 yağlı
 ketonlu

262hidrolizatların ət bulyonlarında fərqi purin əsasların olmamasıdır.

- hamısı
 zülali
 aldehidli
 ketonlu
 yağlı

263natrium duzları ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin təbii dadını gücləndirmək qabiliyyətinə malikdirlər?

- hamısının
 aminturşuların
 karbohidratların
 ketonların
 aldehidlərin

264 hidrolizatlar aminturşular, onların natrium duzları və polipeptid qalıqlarından ibarətdir?

- spirtli
 zülali
 aldehidli
 yağlı
 ketonlu

265 hidrolizatların 2 istehsal üsülü mövcuddur?

- spirtli
 zülali
 yağlı
 aldehidli
 ketonlu

266 Biotexnoloji üsullardanhidrolizatı istehsalı etmirlər?

- karbohidrat
 zülal
 aldehid

- keton
- spirt

267 Hansı üsulla hidrolizatın alınması 2 fazadan ibarətdir?

- biotexnoloji
- biokimyəvi
- fermentativ
- kimyəvi
- turşulu

268 Hansı üsulla zülal hidrolizatı hazırladıqda kodji istehsalı və kodjinin duz məhlulu ilə emalı mövcuddur?

- biotexnoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fermentativ
- turşulu

269 Balıq konservi hansı qida konsentratlarına aid deyil?

- heç biri
- I və II nahar xörəklərinin
- səhər yeməyi
- şam yeməyi
- qəlyanaltı

270 Hansı qrup məhsulları 2-həftəlik uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- V
- I
- II
- III
- IV

271 Hansı qrup məhsulları 3 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- V
- II
- III
- I
- IV

272 Hansı qrup məhsulları 5 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- V
- III
- IV
- II
- I

273 Hansı qrup məhsulları 6 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- I
- IV

- III
- II
- V

274 Hansı qrup məhsulları 9 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- I
- VII
- IV
- III
- II

275 köpük əmələgətirmək üçün çalırlar.

- quru pudinqi
- bişmiş musu
- quru kiseli
- quru kremi
- quru jeleni

276 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru dəmlənmiş krem adlanır?

- yumurta tozu və dad maddələri
- sadalananların hamısı
- quru təbii süd
- şəkər
- dekstrinləşmiş buğda unu

277 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru krem adlanır?

- quru təbii süd
- sadalananların hamısı
- dad maddələri
- aqar
- şəkər

278 Hansı xörəklərin qida konsentratlarına desert deyilir?

- nahar
- şirin
- heç biri
- I və II
- qəlyanaltı

279 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru kisel adlanır?

- şəkər tozu
- sadalananların hamısı
- giləmeyvə ekstraktı
- meyvə ekstraktı
- kartof nişastası,

280 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru muss adlanır?

- lumu turşusu
- sadalananların hamısı

- Şəkər tozu
- termiki emal olunmuş mannı yarması
- meyvə, giləmeyvə ekstraktı,

281 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru jele adlanır?

- lumu duzunun
- sadalananların hamısı
- şəkər-tozun
- meyvə və giləmeyvə ekstraktın
- aqarın və qida rəng maddələrin

282 Sənaye tərəfdən 6 növ istehsal olunur?

- quru kisel
- desertli puding
- quru jele
- quru dəmlənmiş krem
- quru muss

283 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq –mətbəx sousları adlanır?

- toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu
- sadalananların hamısı
- duz, şəkər, ədviyyalar
- quru süd, quru göbələk
- quru tərəvəzlər, quru ət

284 Möhkəm konsentrisiyalı emulsiya almaq üçün nə daxil edilir?

- həlməşikəmələgətirici
- emulqator
- su
- köpükəmələgətirici
- soya

285 Hidroliz nəticəsində nişastadan nə əmələ gəlir?

- səthi aktiv maddələr
- karbohidrat
- zülal
- ferment
- lipidlər

286 Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsir etmir?

- duz
- çay
- ədviyyələr
- spirtsiz içkilər
- sirkə

287 Qurudulmuş çay nəyə aid edilir?

- rənglənməmiş çay
- yarımfabrikat

- konsentrat
- əlavələrsiz çay
- hazır məhsul

288 Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur?

- rənglənir
- müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
- rəng maddələri əlavə edilir
- qablaşdırılır
- aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır

289 Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

290 Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

291 Noxudlu sup-püre neçə qramlıq briketlərdə buraxılır?

- 500 q
- 300 q
- 400 q
- 200 q
- 100 q

292 Sublimasiyalı metodla qurudulmuş ətdə B vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 0.3
- 0.17
- 0.25
- 0.2
- 0.1

293 İstilik metodla qurudulmuş ətdə B vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 2.0
- 1.2
- 1.4
- 1.6
- 1.8

294 Sublimasiyalı metodla qurudulmuş ətdə PP vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 4.0
- 4.22

- 3.56
- 3.68
- 3.8

295 İstilik metodla qurudulmuş ətdə PP vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 17.89
- 22.4
- 20.98
- 18.9
- 19.24

296 Bişmiş-qurudulmuş qarabaşaq və darı yarmasını hansı metodla hazırlanır?

- konduktiv
- hidratasiya
- istilik
- sublimasiyalı
- konvektiv

297 Hansı metodla bişmiş-qurudulmuş arpa, buğda, çovdar və qarğıdalı yarmalarını, noxud və paxlanı hazırlayırlar?

- istilik
- yastılatma
- sublimasiyalı
- konvektiv
- konduktiv

298 Qerkules yulaf yumaqlarını neçə istehsal texnoloji sxemi mövcuddur?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

299 Yulafdan Qerkules i hazırladıqda təmizlənmiş yarmanı nəmliyi neçə %-ə qədər qurudulur?

- 0.16
- 0.18
- 0.2
- 0.22
- 0.24

300 Quru səhər yeməyinə nə aiddir?

- qarğıdalı və buğda yumaqları
- sadalananların hamısı
- qarğıdalı çubuqları
- buğdadan və düyüdən yüngül dənələr
- qarğıdalıdan yüngül dənələr

301 Qida konsentratları istehsalında hansı növ kışmışdən istifadə olunur:

- Səbzə

- Toxumsuz kişmiş
- Toxumlu kişmiş
- Qara kişmiş
- Şiqani

302 Üzümün pomoloji sortunndan və emal üsulunan asılı olaraq emal olunan üzüm aşağıdakı hansı növlərə ayrılır?

- Səbzə
- Yuxarıda sadalanan bütün variantlar
- Şiqani
- Sayaqi
- Bidanə

303 Hansı növ üzümdən qida konsentratları istehsalı zamanı istifadə olunmur?

- Sayaqi
- Şiqani
- Səbzə
- Tumsuz kişmiş
- Bidanə

304 Qarğıdalı hansı fəşələyə aiddir?

- Köküyümrulular
- Dənli bitkilər
- Paxlalı bitkilər
- Qabaq kimilər
- Qiləmeyvələrə

305 Hansı əlamətlərdən asılı olaraq qarğıdalı botanik qruplara ayrılır?

- Dənin formasından
- Bütün sadalanan variantlardan asılı olaraq
- Dənin quruluşundan
- Endosperm strukturundan
- Xarici görünüşündən

306 Quru səhər yeməklərin istehsalı üçün qarğıdalının hansı botanik növ qruplarından istifadə olunmur?

- Silisiumlu qarğıdalı
- Partlayan qarğıdalı
- Dışvari qarğıdalı
- Yarıdışvari qarğıdalı
- Dışvari sarı qarğıdalı

307 Qəhvə əvəzi içkilərin istehsalında hansı növ bitkilərdən istifadə olunur?

- Çobanyastığı
- Kasnı
- Qarğıdalı
- Qünəbaxan
- Zeytun

308 Aşağıda sadalanan maddələrdən hansı kasnının kökündə mövcud deyil?

- İnulin
- İnsulin
- Fruktoza
- Zulali maddələr
- Qlikozid inqibin

309 Kasnının kökündə nişastanın miqdarı nemə faiz təşkil edir?

- 96.0
- 65.0
- 33.0
- 54.0
- 28.0

310 Doğranılmış kasnını hansı növ quruducularda qurudurlar?

- quruducu şkafla
- Lentli konveyerli quruducularda
- Şahlı quruducularda
- Tozlayıcı quruducularda
- Tentlər vasitəsi ilə

311 Qurudulmuş kasnının nəmliyi neçə faiz təşkil edir

- 58.0
- 14.0
- 24.0
- 16.0
- 47.0

312 Qurudulmuş kasnının yüksək nisbi rütübətdə saxlanması icazə verilmir. Eləki qurudulmuş kasnının nəmlənməsi..... qətib çıxarda bilər?

- Çəkinin azalmasına
- Kiflənməyə
- Çəkinin çoxalmasına
- Nisbi rütübətin artmasına
- Hazır məhsulun strukturun pozulmasına

313 Yaşıl qəhvə nəyə deyilir?

- Kakao paxlasına
- Qəhvə ağacın meyvələrinə
- Yetişməmiş qəhvə dənələrinə
- Xüsusi emal olunmuş qəhvə dənələrinə
- Arıqlamaq üçün qəhvə

314 Qəhvə ağacının neçə növü mövcuddur?

- 73.0
- 90.0
- 37.0
- 16.0

42.0

315 Gəhvə ağacların arasında hansı növü daha praktiki maraq dayərəsindədir?

- Kamerun, Qvineya, Robusta
 Robusta, Arabika, Liberiya növü
 Mokko, Şari, Robusta
 İndoneziya, Mokko, Monarx
 Braziliya, Hindistan, Vyetnam növləri

316 Kofein alkaloidi böyük miqdarda olduqda hansı sistemə mənfi təsir göstərir?

- Humoral tənzimləməyə
 Ürək – damar sisteminə
 Mədə -bağırsaq sisteminə
 Limfa sisteminə
 Qan dövranına

317 Yaşıl Qəhvədə kofein alkaloidin yüksək miqdarda mövcudluğu qəhvə növünün yüksək keyfiyyətli olmasına:

- Acılıq verir
 Təsir etmir
 Təsir edir
 Keyfiyyəti sabit saxlayır
 Cuzi miqdarda dəyişikliklərə qətibir çıxardır

318 Hansı təbii mənbələrdə lumu turşusu çoxdur?

- Bütün sadalanan variantlarda
 Lumu
 Moruq
 Qarağat
 Meşə çiyələyi

319 Çaxırdaşı turşusunu kristal halında nədən alırlar,

- Sirkə istehsalı zamanı
 Üzüm şirəsi uzun müddət qalıb çökmə verəndə
 Üzüm şərabının qıçqırması zamanı
 Aspergillus niger qöbələyi vasitəsi ilə
 Mayaların qıçqırması zamanı

320 İnuliya fermentin təsiri altında inulin..... hidroliz edir?

- Mannoza
 Fruktoza
 Qalaqtoza
 Saxaroza
 Riboza

321 İnsan orqanizmi tərəfindən ətin hansı emal üsulu nəticəsində alınan məhsulda zülallar daha yaxşı mənimsənilir?

- Bütün sadalanan variantlar
 Təzə bişmiş ət

- Sublimasiyalı qurutma nəticəsində alınan məhsul
- Bir il müddətində saxlanılan ət
- İstilik emalı nəticəsində alınan məhsul

322 Yulaf yarmasında hansı mineral maddələr mövcuddur?

- Dəmir duzu
- Bütün növlər
- Fosfor
- Kalsiy
- Kaliy

323 Yulaf yarmasında hansı vitaminlər mövcudur?

- Vitamin H
- Vitamin B kompleksi
- vitamin U
- Vitamin K
- Vitamin C

324 Yulaf yarmasında zülalı maddələrin miqdarı necə % təşkil edir?

- 18-24% qədər
- 12.5% qədər
- 10% qədər
- 37 % qədər
- 24% qədər

325 Yulaf yarmasında yağların miqdarı necə % təşkil təşkil edir?

- 18-24% qədər
- 6 % qədər
- 12% qədər
- 15% qədər
- 18% qədər

326 Yulaf yarmasında karbohidratların miqdarı necə % təşkil edir?

- 43% qədər
- 66.5% qədər
- 62% qədər
- 58% qədər
- 48% qədər

327 Yulaf yarmasında selulozanın miqdarı necə % təşkil edir?

- 15% qədər
- 12.2% qədər
- 11% qədər
- 9% qədər
- 14.4% qədər

328 Yulaf yağında hansı fizioloji baxımından qiymətli olan fosfatid tapılmışdır?

- acetilxolin
- lenitin

- lecitin
- kefalin
- lipin

329 Yulafın qida maddələri yüksək mənimsəmə qabiliyyətinə malikdir.Yulafın zülali maddələrin mənimsəmə qabiliyyəti necə % təşkil edir?

- 72% qədər
- 85% qədər
- 82% qədər
- 78% qədər
- 75% qədər

330 Yulaf dənində karbohidratların mənimsəmə dərəcəsi necə % təşkil edir?

- 84% qədər
- 0.96
- 0.24
- 30-44%
- 75% qədər

331 Yulaf dənində yağların mənimsəmə dərəcəsi necə % təşkil edir?

- 1.0
- 0.94
- 67% qədər
- 0.45
- 0.38

332 Hansı amil yulafın qida maddələrin insan organizm tərəfindən mənimsəmə prosesini çətinləşdirir?

- dənin çətin emal olunması
- selülozanın böyük miqdarda olması
- dənin kobud olduğu
- yağ maddələrin çox olması
- karbohidratların nişastaya çevrilməsi

333 Yulafdan hazırlanan memulatların qidalılıg xususiyyətlərini artırmag üçün onlara nece tesir gosterirlər?

- Mexaniki amillər
- Bütün göstərilən amillər
- Kimyəvi amillər
- Biokimyəvi amillər
- Fiziki amillər

334 İstehsala daxil olan yulafı dənli separatorada hansı qarışıqlardan təmizləyirlər?

- Yünqül qarışıqlardan
- Bütün növ qarışıqlardan
- Xirda yulafdan
- Ferroqarışıqlardan
- Tozdan

335 Hazır yulaf yumaqlarının qablaşdırma ardıcılığını göstərin: 1- yulaf yumaqlarını qurudurlar;2- yulaf yumaqını soyudurlar 3- yulaf yumaqını xırda hissəçiklərdən təmizləyirlər 4- karton qutulara yulaf yumaqlarını avtomatlarda qablaşdırırlar.

- 3,4,2,1
- 3,2,1,4
- 1,2,3,4
- 1,4,3,2
- 50-150

336 Yulaf yumaglarını qablaşdıran karton qutuların həcmi nə qədər olur?

- 50-150
- 250-1000
- 300.0
- 150.0
- 150-200

337 Qablaşdırma avtomatın tərkib hissələri hansı hissə yoxdu?

- transarter
- fırlayıcı baraban
- vibrator
- paket hazırlayan baraban
- çəki mexanizmin kompleksi

338 Daxili paketdə termobişən materialda kağız yerinə istifadə etdikdə paketin dibində hansı gurgulardan istifadə edilər?

- jelatin
- elektroutücük
- silikon ştativ
- əriyən saplar
- balıq yapışqanı

339 Barabana verilən etiket mağazindən xüsusi.....verilir.

- okleyka
- xüsusi vakkum sorucular
- jelatin
- xüsusi termobişən kağız
- yapışqan

340 Hazır qutu hansı qurqunun altına verilir?

- termobağlayan qurqunun
- çəki-tərəzi qurqunun
- elektroütücü qurqu
- qablaşdırıcı qurqunun
- bükücü qurqunun

341 Sublimasiyalı qurutma üsulu başqa cür necə adlanır?

- Anabelizasiya
- Liotilizasiya

- Abioz
- Ananbioz
- Mobilizasiya

342 İstiyin qurudulan məhsula qazların köməyi ilə ötürülməsi:

- Abioz
- konvektiv
- Radiasiyalı
- Publimesiyalı
- Konduktiv

343 Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsi:

- Kidroqenizasiya
- Konduktiv
- Konvektiv
- Sublimasiyalı
- Radiyasiyalı

344 İstiliyin şüalanma mənbəyindən radiasiya vasitəsilə ötürülməsi:

- Kontakt
- Radiasiyalı
- Konduktiv
- Sublimasiyalı
- Konvuktiv

345 Buzun müəyyən şəraitlərdə maye fazaya keçmədən buxarlanması hansı metoddur?

- kontakt
- sublimasiyalı
- radiasiyalı
- konvektiv
- konduktiv

346 Sublimasiya üsulu ilə qurutma hansı aparatda həyata keçirilir?

- reduktor
- sublimator
- reaktiv
- konduktor
- konvektor

347 Sublimatorda qalıq təzyiq nə qədər olmalıdır?

- 11,8-23,5 Pa
- 13,3-66,7 Pa
- 8,2-11,5 Pa
- 72,5-82,4 Pa
- 4-6,5 Pa

348 Ətin sublimasiyalı qurutma müddəti:

- 22 saat
- 11-12 saat

- 7 saat
- 9-18 saat
- 3-4 saat

349 Sublimasiyalı qurğuda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünür:

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

350 Sublimasiyalı qurudulmanın I mərhələsi :

- kristallaşma
- öz-özünə donma
- sıxılma
- ərimə
- buxarlanma

351 Sublimasiyalı qurutmanın II mərhələsi:

- Məhsuldan 30%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 80%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 100%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 20%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 7%-dək nəmliyin kənarlaşması

352 Sublimasiyalı qurutmanın III mərhələsi:

- məhsul 5C dondurulur
- Qurutma müsbət temperaturda həyata keçirilir
- Qurutma tam aparılır
- Nəmlilik 10% kənarlaşır
- Məhsul 90% qurudulur

353 Nasosların işində 1 kq buxarlanan nəmliyə nə qədər buxar sərf olunur:

- 23 kq
- 10 kq
- 37 kq
- 45 kq
- 52 kq

354 Nasosların işində 1kq buxarlanan nəmliyə nə qədər su sərf edilir:

- 75 kq
- 800kq
- 200kq
- 400.0
- 50 kq

355 Qida məhsullarının emalında spirtli qızcırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki
- biokimyəvi

- fiziki-kimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi

356 Konvektiv üsulla məhsullar neçə tipli qurğuda qurudulur?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

357 Qaymaq hansı temperaturda pastemizə olunur:

- 28C
- 92 C
- 50C
- 65C
- 72C

358 Yağsızlaşdırılmış süd hansı temperaturda pastemizə olunur:

- 85-92
- 110-115C
- 75-82C
- 65-75C
- 38-42 C

359 Pasterizasiyadan sonra yağsızlaşdırılmış südün turşuluğu:

- 3T
- 19T
- 10T
- 5T
- 7T

360 Pasterizasiyadan sonra qaymağın turşuluğu:

- 9T
- 25T
- 10T
- 35T
- 6T

361 700 kq Malış quru süd almaq üçün tələb olunan xammalların miqdarı:

- Quru süd 800 kq, pəhriz unu 200 kq, şəkər 8 kq, şəkər kirşanı 500 kq, C vitamin 350 mq, PP vitamin 300 qr, B6-0,250 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
- Quru süd 455 kq, pəhriz unu 84 kq, şəkər 161 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 315 mq, PP vitamin 13,3 qr, B6-0,406 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
- Quru süd 10 kq, pəhriz unu 300 kq, şəkər 17 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 500 mq, PP vitamin 17,5 qr, B6-0,3 qr, dəmirqlisinotostat- 102 qr
- Quru süd 200 kq, pəhriz unu 350 kq, şəkər 10 kq, şəkər kirşanı 3 kq, C vitamin 200 mq, PP vitamin 10 qr, B6-0,4 qr, dəmirqlisinotostat- 105 qr
- Quru süd 500 kq, pəhriz unu 450 kq, şəkər 12 kq, şəkər kirşanı 8 kq, C vitamin 400 mq, PP vitamin 500 qr, B6-0,8 qr, dəmirqlisinotostat- 112 qr

362 Qerkules hansı məhsula aiddir:

- Yağlı
- Yulaf yarması
- karbohidratlı
- Dənli
- Zülallı

363 Nahar xörəklərinin qida konsentratları neçə qrupa bölünür:

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

364 Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 8.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

365 Qida xammalları neçə qrupa bölünür

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 8.0

366 Meyvələr neçə qrupa bölünür

- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 8.0
- 7.0

367 Məhsulların qalma müddəti neçə qrupa bölünür

- 2.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0
- 4.0

368 Qalma qabiliyyətinə görə meyvə, tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0

369 Qida məhsullarına konservantların əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- mikrobioloji
- kimyəvi
- biotexnoloji
- fiziki
- texnoloji

370 Udulan enerjinin miqdarı nə ilə ölçülür

- q
- rad
- °C
- kq
- ton

371 Bir rad necə təyin edilir

- 7 qr məhsulun udduğu 7,5 erq-nin ölçüsü kimi
- 1 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
- 1 qr məhsulun udduğu 500 erq-nin ölçüsü kimi
- 5 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
- 10 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi

372 Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 16 Mev
- 5 Mev
- 10 Mev
- 8 Mev
- 12 Mev

373 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını nə təşkil edir?

- bioz
- energetik və təmizləmə sistemibnin fəaliyyəti
- maddələr mübadiləsi
- abioz
- anabioz

374 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir

- vitamin
- energetik və tənzimləmə
- yaşama fazası
- zülal
- protein

375 Saxlanılan məhsulun keyfiyyətinə təsir edən amil hansıdır

- oksigendən
- havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyişməsindən
- karbon qazından
- nəmlikdən
- azotdan

376 Biokimyəvi reaksiyalar, informasiya mübadiləsi nə vaxt dayanmır

- soyutma baş vermirsə
- soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı deyildirsə
- soyutma temperaturu yüksəkdirsə
- qızdırma temperaturu aşağıdırsa
- qızdırma temperaturu yüksəkdirsə

377 Tumlu meyvələrin saxlanılma müddəti nə ilə xarakterizə olunur

- quruluğu ilə
- məhsul yığımından sonra yetişmə prosesi ilə
- məhsul yığımından əvvəl yetişmə prosesi ilə
- nəmliliklə
- mikroorqanizmlə

378 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 11.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 8.0

379 Monoşəkərlərə hansılar aiddir?

- nişasta, fruktoza
- qlükoza, fruktoza, qalaktoza
- sellüloza
- qlikogen, fruktoza
- maltoza, qlükoza

380 Şəkərlər nəyin təsiri altında hidrolizə uğrayır?

- mühitin
- fermentin
- spirtin
- karbonun
- temperaturun

381 Kazein zülalı hansı məhsullarda olur

- yağda
- süddə
- mayada
- ətdə
- makaronda

382 Pantoten turşusu hansı vitamində deyilir

- E
- B3
- A
- C
- D

383 Riboflavin hansı vitaminə deyilir

- C
- B2
- E
- A
- K

384 Orot turşusu hansı vitaminə deyilir

- K
- B13
- B12
- B1
- A

385 Piridoksin hansı vitaminə deyilir

- B9
- B6
- E
- K
- B2

386 Folastin hansı vitaminə deyilir

- D
- B9
- C
- B3
- E

387 Nikotin turşusu hansı vitaminə deyilir

- A
- PP
- E
- C
- K

388 Orqanizmdə zülal çatışmamazlığı hansı xəstəliklər törədir

- toyuq korluğu
- Alimentar
- Mentar
- Beri-beri
- Raxit

389 Zülallar neçə qrupa bölünür

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

390 Neçə amin turşusu əvəzolunmayan hesab edilir

- 11.0
- 9.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0

391 Yağlar orqanizmdə hansı rolu oynayır

- energetik və informasiya
- energetik və plastik
- yaddaş
- piylənmə
- plastik və piylənmə

392 Yağlar neçə qrupa bölünür

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

393 Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlar neçə qrupa bölünür

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 8.0

394 Monosaxaridlərə hansılar aiddir

- arabinoza
- qlükoza, fruktoza, ksiloza, arabinoza
- saxaroza, laktoza
- staxioza, qlükoza
- saxaroza, staxioza

395 Disaxaridlərə hansılar aiddir

- rafinaza, fruktoza
- saxaroza, maltoza, laktoza
- arabinoza
- qlükoza, ksiloza
- staxioza

396 Karbohidratlar həzmolunma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 3.0
- 2.0
- 8.0
- 7.0
- 5.0

397 Ən çox çirrin hesab edilən karbohidrat hansıdır

- ksiloza
- fruktoza
- maltoza
- rafinoza
- laktoza

398 Tokoferol hansı vitaminə deyilir

- A
- E
- K
- C
- D

399 D vitamini çatışmadıqda hansı xəstəli əmələ gəlir

- sinqa
- raxit
- A vitaminoz
- toyuq korluğu
- Beri-beri

400 Askorbin turşusu hansı vitaminə deyilir

- A
- C
- E
- D
- K

401 Askorbin turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- sinqa, askorbin
- toyuq korluğu
- hepertoniya
- beri-beri

402 B1 vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- beri-beri
- sinqa
- hemofiliya
- leykomiya

403 Pantaten turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- ürək çatışmamazlığı
- dermatit
- raxit
- leykomiya
- hiportoniya

404 Panqam turşusu hansı vitaminə deyilir

- PP
- B15
- E
- A
- K

405 Buğdanın tərkibində hansı vitaminlər var

- E
- B qrupu
- C
- D
- K

406 Buğdada karbohidratlar hansı şəkildə göstərilir

- ferment
- nişasta, sellüloza, şəkər
- vitamin
- yağ
- mineral maddələr

407 Qidanın tərkibinə daxil olan mineral maddələr hansılardır

- vitaminlər
- mikroelementlər, makroelementlər
- zülallar
- yağlar
- fermentlər

408 Hüceyrədə fasiləsiz olaraq hansı proses gedir

- texnoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji

409 Hüceyrənin xarici qatında nə yerləşir

- azot
- mannano-protein kompleksi
- ferment
- vitamin
- karbohidrat

410 Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır

- mikroelementlər, zülallar
- zülallar, yağlar, karbohidratlar
- vitaminlər, mineral maddələr
- su, fermentlər
- zülallar, mineral maddələr

411 Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

- məhsulun nmliyindən
- saxlanma müddətindən
- hüceyrənin vəziyyətindən
- sitoplazmadan
- soyutma temperaturundan

412 Səmərəli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir

- 5.0
- 3.0
- 12.0
- 8.0
- 21.0

413 İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür

- 10.0
- 3.0
- 6.0
- 8.0
- 2.0

414 vz olunmayan amin turşularına hansılar aiddir

- tirozin, histidin, serin
- valin, histidin, metionin, triptofan, treonin, fenilalanin, lizin, leysin, izoleysin
- treonin, fenilalan, sistin, sistein
- valin, histidin, tirozin, prolin
- triptofan, treonin, tirozin

415 Yaabnzr maddələr hansılardır

- qlikogen, sistin
- fosfolipidlər, sterinlər
- sterin, izoleysin
- sistein, izoleysin
- triptofan, qlobumin

416 Həzm olunmayan karbohidratlar hansılardır

- fruktoza, sellüloza
- hemisellüloza, sellüloza, dekstran, kamedı
- fruktoza, maltoza
- nişasta, dekstrin
- nişasta, sellüloza

417 Qələvi xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir

- kalium, flor, sink, nikel
- kalsium, maqnezium, kalium, natrium
- kalsium, fosfor, xlor, yod
- kükürd, natrium, fosfor, nikel
- maqan, sink, xlor, kalium

418 Protopektinin parçalanması nəticəsində nə baş verir

- rüşeym məhv olur
- hüceyrə qabığı yumşalır
- hüceyrə qabığı quruyur
- hüceyrə divarı dağılır
- hüceyrə parçalanır

419 Hüceyrənin daxili səthi necə adlanır

- hüceyrəarası maddə
- vakuol
- sitoplazma
- membran
- hüceyrə şirəsi

420 Bitki xammallarının bioloji itkisi nə ilə bağlıdır

- nəfəs alma prosesi ilə
- quruma prosesi ilə
- donma prosesi ilə
- yanma prosesi ilə
- isladılma prosesi ilə

421 Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur

- dəndə
- qabıqda
- rüşeymdə
- endospermdə
- aleyron qatında

422 Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur

- dəndə
- rüşeymdə
- endospermdə
- qabıqda
- aleyron qatında

423 Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir

- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- texnoloji
- bioloji

424 Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir

- möhkəmlik
- spesifik adgeziya
- tsiksotropiya
- mexaniki adgeziya
- sürüşgənlik

425 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır

- revticukasiya
- rekristallaşma
- inversiya
- parçalanma
- fermentasiya

426 Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir

- qızcırtma
- kimyəvi
- mexaniki
- istilik-fiziki
- fiziki-kimyəvi

427 Kolloid məhlula hansılar aiddir

- suspenziya
- meyvə şirəsi
- qazlı içki
- spirtli içki
- şəkər məhlulu

428 Mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- texnoloji xassəsinə
- patogenlik xassəsinə
- aqresivlik xassəsinə
- virulentlik xassəsinə
- mikrobioloji xassəsinə

429 Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir

- hüceyrənin məhvi
- kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- keyfiyyətin yüksəldilməsi
- fiziki tərkibin dəyişməsi
- saxlanma müddətinin uzadılması

430 Dondurulma nə üçün tətbiq olunur

- şəffaflaşdırmaq üçün
- məhsulları uzun müddətə saxlamaq üçün
- məhsulların tez istifadə olunması üçün
- toxuma daxilində nəmliyi saxlamaq üçün
- qurutmaq üçün

431 Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldən istifadə edilir

- yoğrulma
- dondurma
- qaynatma
- isitmə

qurutma

432 Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir

- hüceyrəarası mayenin qatılaşması
 hüceyrəarası mayenin kristallaşması
 hüceyrə daxilindəki mayenin qaynaması
 hüceyrənin pozulması
 hüceyrənin inkişafı

433 Məhsulların kiflərlə xarabolmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür

- karbon qazından istifadə edirlər
 propion turşusu və onun duzlarından istifadə edirlər
 səthi-aktiv maddələrdən istifadə edirlər
 quru yerdə saxlanılır
 sorbin turşusundan istifadə edirlər

434 Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir

- kimyəvi
 bioloji
 mikrobioloji
 biokimyəvi
 biotexnoloji

435 Anaerob bakteriyaların təsiri altında nə baş verir

- sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
 amin turşularının dekarboksilləşməsi
 karbon qazının əmələ gəlməsi
 etil spirtinin əmələ gəlməsi
 propion turşusunun əmələ gəlməsi

436 Anbarlarda yaşıl çürüməyə nə səbəb olur

- trixodema göbələyi
 pensillium italicum göbələyi
 Botrytis cinerea göbələyi
 clostridium göbələyi
 Basillus bakteriyası

437 Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir

- məhlul çökür
 məhlulda suyun aktivliyi azalır
 məhlul şəffaflanır
 məhlulda suyun aktivliyi çoxalır
 məhlulda bulanıqlıq əmələ gəlir

438 Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir

- qurutma
 temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət sürəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi
 saxlanma şəraiti

- soyutma şəraiti
- gərginlik

439 Dondurma prosesi nəyə deyilir

- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 0 °C salınması
- xammalın temperaturunun krioskorik t-dan 10-25°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun krioskorik temperaturdan 2-3°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 4-5°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 6-7°C aşağı salınması

440 Qıcırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir

- dayanır
- aktivliyi azalır
- aktivliyi artır
- hidroliz olur
- parçalanır

441 Fermentlər kimyəvi tərkibinə görə hansı qruplara bölünür

- dörd komponentli
- bir komponentli, iki komponentli
- üç komponentli
- səkkiz komponentli
- bir komponentli

442 Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını hansı ferment yerinə yetirir

- liqaza
- hidrolaza
- oksireduktaza
- liaza
- izomeraza

443 Askorbin turşusundan dehidroaskorbin turşusunun əmələ gəlməsi nəyin hesabına baş verir

- fiqaza fermentinin
- askorbinaza fermentinin
- tranferaza fermentinin
- askorbin turşusunun
- nikotin turşusunun

444 Termentdə temperatur artdıqca nə baş verir

- fermentlər azalır
- aktivlik azalır
- aktivlik artır
- katabalizm baş verir
- fermentlər artır

445 Qida sənayesində əsas hansı qıcırma növündən istifadə olunur

- qarışqa turşusuna qıcırma
- spirt, süd, yağ turşularına qıcırma
- limon turşusu qıcırma

- kəhraba turşusuna qıcırma
- sirkə turşusuna qıcırma

446 Mayanın hazırlanması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- istilik-fiziki istehsala
- qıcırma istehsalına
- kimyəvi istehsala
- fiziki-kimyəvi istehsala
- mexaniki istehsala

447 Qocalmış mayalar nəyə malikdirlər

- ribosoma
- neterogen sitoplazma, qalınlaşmış qlata
- tənəffüsə
- parçalanmaya
- tumurcuqlanmaya

448 Qıcırılan mühitin normal şəraitində nə qədər hüceyrə tumurcuqlayır

- 0.05
- 0.7
- 0.1
- 0.3
- 0.2

449 Fermentlər hansı spesifik xüsusiyyətlərə malikdirlər

- liqaza
- mütləq, qrup, sterokimyəvi spesifikliyə malik
- beş komponentli
- dəyişən, sadə spesifikliyə malik
- mürəkkəb spesifikliyə malik

450 Məhsulun fermentativ xarab olmasının qarşısının alınması üçün məhsul neçə dərəcəyə qədər emal edilir

- 50°C
- 80-100°C
- 10-20°C
- 20-30°C
- 40°C

451 Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- izomeraza
- liqaza
- hidolaza
- oksireduktaza
- transferaza

452 Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır

- ekstraksiya
- durultma

- sıxma
- presləmə
- sterilizasiya

453 Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- sıxma
- adsorbsiya
- absorbsiya
- fermentasiya
- presləmə

454 Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər

- sterilizasiya
- ekstraksiya, filtrasiya, çökdürmə
- yuma
- isladılma
- qaynatma

455 Maddənin cisim və ya məhsulun səth qatından ətraf mühitə keçmə prosesi necə adlanır

- xemosorbsiya
- desorbsiya
- absorbsiya
- adsorbsiya
- sorbsiya

456 İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir?

- soyutma
- istilik tutumu, istilikkeçirmə, temperaturkeçirmə əmsalı
- bişirmə
- qaynatma
- dondurma

457 Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

- istilikkeçirmə əmsalı artır
- istilik tutumu artır
- istilik tutumu azalır
- istilikkeçirmə əmsalı azalır
- temperatur keçirmə azalır

458 Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- imersiya
- inersiya
- qaynama
- sublimasiya
- karamelləşmə

459 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?

- Adsorbsiya ilə
- sublimasiya və rekristallaşma ilə

- Tindaliziya ilə
- maddələr mübadiləsilə
- Abioz prinsipilə

460 Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır

- $w=mg$
- $w/r=ks$
- $wr=k/s$
- $ws=rk$
- $wk=sr$

461 Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir

- axan mayenin qatılığı
- axan mayenin həcmi
- axan mayenin sıxlığı
- axan mayenin təzyiqi
- kapilyarın uzunluğu

462 Xarici qüvvə təsiri altında cismin forma dəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- özlülük
- möhkəmlik
- yapışqanlıq
- elastiklik
- plastiklik

463 Maye və qazların sürüşməyə qarşı müqaviməti necə adlanır

- yapışqanlıq
- özlülük
- elastiklik
- plastiklik
- ruksasiya

464 Özlülüklü-elastiki cisim kimə görə təyin edilir

- Maksvelə
- Kelvinə
- Quka
- Sen-Venana
- Nyutona

465 Özlülüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir

- Nyutona
- Binqama
- Maksvelə
- Quka
- Sen-Venana

466 Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır

- möhkəmlik
- həddi gərginlik

- plastiklik
- yerdəyişmə gərginliyi
- elastiklik

467 Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir

- mikrobioloji
- fiziki
- texnoloji
- bioloji
- kimyəvi

468 Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır

- plastiklərdən
- deformasiyanın mexaniki rejimindən
- özlülükdən
- gərginlikdən
- elastiklərdən

469 Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir

- möhkəmlik
- səmərəli özlülük
- plastiklik
- plastik özlülük
- elastiklik

470 Daimi yük altında materialın fasiləsiz deformasiya olunması necə adlanır

- adgeziya
- özlülük
- tiksotropiya
- sürüşgənlik
- elastiklik

471 İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

- tindalizasiya üçün
- cücərmənin qarşısını almaq üçün
- rasterizasiya üçün
- kiflənmənin qarşısını almaq üçün
- köhnəlmənin qarşısını almaq üçün

472 İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir

- bioloji
- fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji
- biokimyəvi

473 İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır

- radiasiyalı sterilizasiya
- soyuq pasterizasiya

- dindalizasiya
- qızğın pasterizasiya
- aseptik konservləşdirmə

474 Qatışıqların membranlar vasitəsilə ayrılması hansı müəllifə məxsusdur

- Nazarova
- Liqmodinə
- Qremə
- Fikə
- Şvedova

475 Membranlar nəyə deyilir

- ribosoma
- ikifazanı bir-birindən ayıran, arasındakı sərhədi müəyyən edən sahədir
- hüceyrə quruluşuna
- hüceyrə divarına
- sitoplazmaya

476 Dializ hansı üsula aiddir

- reoloji
- membran
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

477 Osmos hansı üsula aiddir

- texnoloji
- membran
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

478 Ultrafiltrasiya hansı üsula aiddir

- biokimyəvi
- membran
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji

479 Qazların ayrılması hansı üsula aiddir

- fiziki
- membran
- reoloji
- biotexnoloji
- kimyəvi

480 Qaz-maye sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir

- buxarlanma hesabına
- aqreqat halın dəyişməsi hesabına

- istiliktutumu hesabına
- istilikötürmə hesabına
- istilik saxlama hesabına

481 Transferaza fermenti nəyi kataliz edir

- liqaza reaksiyasını
- bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- hidroliz reaksiyasını
- izomerizasiya reaksiyasını

482 Yarımkəçirici membran nə ilə fərqlənir

- vacibliyi ilə
- az enerji tutumu ilə
- çox enerji tutumu ilə
- sadəliyi ilə
- mürəkkəbliyi ilə

483 Osmos hadisəsinin hərəkətverici qüvvəsi hansıdır

- membran elektroliz
- həlledicinin osmotik təzyiqi
- dializ
- əks osmos
- qaz maye sistemi

484 Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi
- fiziki
- texnoloji
- bioloji
- mikrobioloji

485 İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

- qızdırma temperaturu yüksək olduqda
- soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı olmadıqda
- soyutma baş vermədikdə
- qızdırma temperaturu kifayət qədər deyilsə
- soyutma temperaturu yüksək olduqda

486 Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- konservanta
- zülalə
- vitaminə
- əvəz olunan amin turşularının

487 Aşağıdakılardan denaturasiyaya uğrayan zülallar hansılardır

- histonlar
- qlobulinlər

- qlütelinlər
- prolaminlər
- protaminlər

488 Məhsulun turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- biotexnoloji
- kimyəvi
- reoloji
- biokimyəvi
- mikrobioloji

489 Məhsulun küllülüü hansı xassəyə aiddir

- mexaniki
- kimyəvi
- reoloji
- mikrobioloji
- texnoloji

490 Qarabaşaq hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- nişasta
- vitamin
- yağ
- zülal
- ferment

491 Paxla hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- vitamin
- zülal
- yağ
- ferment
- nişasta

492 Fasiləsiz olaraq hüceyrədə hansı proses baş verir

- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- mikribioloji
- texnoloji

493 Emulsiya hansı sistemə aiddir

- toz sistemə
- dispers sistemə
- qaz sistemə
- kolloid sistemə
- bərk sistemə

494 Axan mayenin həcmi nə ilə təyin edilir

- daxili təzyiqlə
- kapilyar viskozimetrlə

- kapilyar barometrlə
- kapilyar monometrlə
- xarici təzyiqlə

495 Məhsulda suyun aktivliyinin azalması nə vaxt baş verir

- həcmi artdıqda
- osmotik təzyiq artdıqda
- osmotik təzyiq azaldıqda
- hüceyrə paraçalandıqda
- həcmi azaldıqda

496 Unda küllülük çox olduqda nə baş verir

- onun nəmliyi yüksək olur
- onun rəngi tünd olur
- zülal pıxtalaşır
- kleykovina güclü olur
- endosperm zəif olur

497 Məhsulların hüceyrə quruluşu nə ilə bağlıdır

- kimyəvi xassə ilə
- bioloji xassə ilə
- reoloji xassə ilə
- fiziki xassə ilə
- texnoloji xassə ilə

498 Mikrofloranın inkişafı mühitdə nə qədər spirt olduqda dayanır

- 0.1
- 12-16%
- 0.03
- 0.05
- 7-9%

499 Qida sənayesində turşutma hansı emal üsuluna əsaslanır

- reoloji
- biokimyəvi
- fiziki
- texnoloji
- kimyəvi

500 Qida konsentratların digər qida məmulatlarından fərqləndirən cəhət nədir?

- az yer tutur
- tərkibində su yoxdur
- çox qidalıdır
- çox enerjilidir
- tez hazırlanır

501 Qida konsentratların digər qida məhsullarından fərqləndirən cəhət nədir?

- yalnız uşaqlar üçün nəzərdə tutulub
- kiçik həcm və kütlə

- enerji dəyəri
- əmtəə görünüşü
- uzun müddət saxlamaq qabiliyyəti

502 Qida konsentratlarının keyfiyyətini itirmədən uzun müddət saxlanmasına əlverişli şərait nə yaradır?

- daşınması əlverişli olması
- xammalın bişirilməsi prosesində fermentativ sistemlərin parçalanması
- xüsusi steril şəraitdə hazırlanması
- normativ sənədlərə uyğun olması
- balanslaşdırılmış şəraitdə olması

503 Qida konsentratların keyfiyyətini itirmədən uzun müddət saxlanmasına səbəb nədir?

- daşınması əlverişli olması
- aşağı nəmlik
- xüsusi steril şəraitdə hazırlanması
- normativ sənədlərə uyğun olması
- balanslaşdırılmış şəraitdə olması

504 Niyə qida konsentratların istehsal prosesində bütün maddələr dəyişiklikliyə uğrayır?

- xammal kimyəvi təsirə malik qalır
- hazırlıq prosesində intensiv mexaniki və istilik emal qalırlar
- çünki onlar ekspedisiya üçün nəzərdə tutulub
- yalnız iri şirkətlər tərəfindən istehsal olunur
- elə ki, yalnız netto çəkisi göstərilir

505 Qida konsentratlarından hazırlanan yeməklər neçə vaxta hazırlanır?

- vaxtı sabit deyil
- minimal vaxta
- maksimal vaxta
- qeyri-müəyyən vaxta
- uzun müddətə

506 Qida konsentratlar sosial problemlərin həll olunmasına necə kömək edir?

- bir çox səbəbdən
- yeməyin minimal əmək sərfi və tez hazırlanması, insanların azad vaxtının çoxalmasına görə
- insan daha çox ünsiyyətdə olduğundan
- ictimai işə sektorun yaxşı inkişaf etməsi səbəbindən
- insanlar tərəfindən çox hazır qida məhsullarını istifadə etdiklərindən

507 Qida konsentratlardan yeməklər hazırlanan zaman nə tələb olunmur?

- intensiv istilik təsir
- kulinar vərdişlər
- az hazırlanma vaxtı
- minimal əmək
- intensiv mexaniki təsir

508 Qida konsentratlardan hazırlanan yeməklər təzə xammaldan hazırlanan yeməklərdən.....

- çox kalorilidir

- seçilmir
- seçilir
- fərqlidir
- müqayisə edilə bilməz

509 Qida konsentratları hansı şəraitdə qida hazırlamaq üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- xəstəxana (müalicəvi-profilaktik məqsədlə)
- xüsusi
- adi
- sərbəst
- gecə

510 Qida konsentratların hazırlanması üçün xüsusi şərait nə ola bilər?

- kosmosa uçuş zamanı
- bütün yuxarıda sadalananlar
- ekspedisiyalarda
- turist gəzintilərdə
- ekskursiyalarda

511 Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları üçün əsas xammal nədir?

- fermentləşdirilmiş preparatlar
- nişasta və zülallarla zəngin yarmalar və dənli-paxlalılar
- sellüloza ilə zəngin maddələr
- pektin ilə zəngin maddələr
- şəkər məhsulları

512 Qida konsentratlarının keyfiyyəti hansı dəyişikliklərdən asılıdır?

- istehsalçının qabiliyyətindən
- texnoloji emal prosesində baş verən dəyişiklərdən
- xammalın saxlanması zamanı baş verən qüsurlar
- qida konsentratların bioloji dəyərinə
- reoloji dəyişiklərdən

513 Qida konsentratların istehsalında hansı əlavə xammalda istifadə olunmur?

- göbələk
- paxlalılar
- soya unu
- noxud unu
- tərəvəz

514 Bunlardan hansı qida konsentratların istehsalında istifadə olunan əlavə xammala aid deyil?

- şəkər
- yarmalar
- buğda unu
- tomat pastası
- hissə verilmiş məhsullar

515 Qida konsentratların birinci yeməkləri hazırlayarkən texnoloji sxemin pozulması hansı əməliyyatın ardıcılığında pozulub? 1-düzülmə, 2-qablara doldurma, 3-dozalaşdırma, 4-xammalın

hazırlığı, 5-konsentrat qarışığının hazırlanması, 6-briketləşdirmə

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

516 Qida konsentratlarının keyfiyyətini formalaşdıran əsas texnoloji proses hansıdır?

- dozalaşdırma
- xammalın hazırlığıdır
- xammalın texnoloji emalı
- qablaşdırma
- konsentrat qarışığının hazırlanması

517 Yarma və dənli-paxlalıların hazırlıq mərhələsinə nə daxil deyil?

- qarışıqdan təmizləmə
- xırdalanma
- yuyulma
- bişirilmə
- yastılaşma

518 Yarma yuyan maşınlarda hansı əməliyyat yerinə yetirilmir?

- yarma yuyulur
- yarma kimyəvi maddələrlə yuyulur
- qabıq kənarlaşdırılır
- yarmanın üstündən çirk yuyurlar
- yabanı bitkilərin toxumları kənarlaşdırılır

519 Yarmanın isladılma sürəti nədən asılı deyil?

- içməli suyun olmasından
- suyun təzyiqindən
- suyun temperaturundan
- prosesin müddətindən
- yarmanın növündən

520 Hansı yarma qida konsentratları istehsalında yuyulmağa məruz qalmır?

- soya
- arpa
- düyü
- noxud unu
- yulaf

521 Noxud və düyü yuyulma zamanı neçə % nəmləndirilir?

- 17-24%
- 14-15%
- 12-13%
- 10-11%
- 5-6%

522 Arpa yarması qida konsentratların istehsalında niyə yumaya məruz qoymurlar?

- arpanı, qida konsentratları üçün istifadə etmirlər
- o, çox tez nəmlənir
- o, çox xırdalanır
- o, təmiz olur
- arpa dənisi əlavə parlaqladılır

523 Yarmaların şişməsi zamanı nə baş verir?

- əlavə avadanlıq tələb edir
- möhkəmliyi azalır
- möhkəmliyi artır
- kövrək olur
- tez dağılır

524 Yuyulmuş yarma sudan tam azad havada olur?

- separatorada
- vibrasiyalar süzgecdə
- triyerdə
- podstavda
- vibrasiyalı ələkdə

525 Xammalın keyfiyyəti nə vaxt əhəmiyyətli dərəcədə yüksəlir?

- son qurudulmadan sonra
- yuyulmadan sonra
- yuyulmadan əvvəl
- qarışıqlardan təmizləndəndən sonra
- ilkin qurudulmadan sonra

526 Hidrotermiki emaldan sonra yarmanın optimal nəmliyi nə qədərdir?

- 10% aşağı olmalıdır
- 50% çox olmur
- 30% çox olmur
- 70% çox olmur
- 50% aşağı olmalıdır

527 Qida konsentratların istehsalında hidrotermiki emalı zamanı yüksək nəmlik məhsula necə təsir göstərir?

- fermentlərin parçalanmasına gətirib çıxarır
- məhsulun xassələrini aşağı salır
- məhsuldarlığı azaldır
- texnoloji avadanlıqların korrosiyasına gətirib çıxarır
- son məhsulun orqanoletiki xassələrinə mənfi təsir göstərir

528 Nişastanın yapışqanlaşma dərəcəsi hidrotermiki emal zamanı nədən asılıdır?

- əməliyyatçının bacarığından
- suyun miqdarından və istilik təsirinin müddətindən
- yarmanın növündən
- avadanlığın konstruksiyasından

- nişasta dənlərinin formasından

529 Yarmaların uzun müddəti hidrotermiki emalı zamanı nə baş verir?

- metabolizm
 yapışqanlaşma
 bişmə
 yayılma
 hidroliz

530 Yapışqanlaşma nə vaxt baş verir?

- həll olan maddələrin çoxalmasından sonra
 uzun müddətli termiki emaldan sonra
 müxtəlif turşularla emaldan sonra
 bişmədən sonra
 yapışdırılmadan sonra

531 Ayrı-ayrı nişasta dənləri arasında bir neçə nişasta dənələrin birləşməsi nəticəsində nə əmələ gəlir?

- yapışqan
 yüksək davamlı həlməşik
 maye fazası
 faza quruluşu
 kolloid

532 İstilik zamanı yarmalarda zülal maddələri nə edir?

- pozulur
 koagulyasiya
 konfigurasiya
 translyasiya
 transformasiya

533 Hidrotermiki emal sellüloza və protopektin nəyini yaradır?

- yapışqanlıqını
 hidrolizini
 sistezini
 denaturasiyasını
 koagulyasiyasını

534 Hidrotermiki emal zamanı hansı maddələr əmələ gəlir?

- eritroforlar
 melanoidinlər
 ksantofinlər
 karotinoidlər
 antosianlar

535 Yarmaların istilik emalının yarmasında müddətini uzatmaqla melainlərin miqdarı....?

- sabit qalır
 çoxalır
 azalır
 dəyişmir

dəyişir

536 Düyü üçün bişirilmə müddəti?

- 30 dəq
 20-25 dəq
 10-15 dəq
 15-20 dəq
 40-45 dəq

537 Arpa yarması üçün bişirilmə müddəti

- 30 dəq
 40-45 dəq
 20-25 dəq
 10-15 dəq
 15-20 dəq

538 Maddələrin hansı xassələrinin dəyişməsi nəticəsində yarmalar yapışır, qurudulma prosesi çətinləşir?

- kimyəvi-mexaniki
 kolloid - kimyəvi
 reoloji
 biokimyəvi
 fizioloji

539 Kolloid kimyəvi xassələrin dəyişməsi nəticəsində nə baş verir?

- yarmalar parçalanır
 yarmalar yapışır
 yarmalar tez bişir
 yarmaların orqanoleptiki xassələri yaxşılaşır
 yarmalar tez quruyur

540 Arpa yarmasının yüksək yapışqanlığı nə ilə əlaqədardır?

- üzvi birləşmələrin olması ilə
 selikli maddələrin olması ilə
 kolloid-kimyəvi proseslər ilə əlaqədar
 hidroliz ilə əlaqədar
 bişmə müddəti ilə əlaqədar

541 Arpa yarmasında nişasta dənələri necə yerləşir?

- qeyri - sərbəst
 sərbəst
 ada şəklinə topalarla
 topalarla
 zülal təbəqəsinin içində

542 Niyə görə ki, arpa yarmasına su və yaxud istilik daxil olaraq, o kleyster əmələ gətirir?

- nişasta kleysterə çevrilməyə meyllidir
 çünki nişasta dənələri sərbəst yerləşir
 çünki nişasta dənələri zülal təbəqə ilə əhatə olunubdur

- çünki nişasta dənləri ayrı-ayrı təbəqələrdə yerləşir
- nişasta dənləri topa ilə yerləşir

543 Düyü yarmasında nişasta dənələri harada yerləşir?

- aleyron təbəqəsində
- zülal təbəqəsində
- sellülozada
- karbohidratlara birləşib
- yağlar damcıları ilə əhatə olunub

544 Hansı səbəbdən hidrotermiki emal zamanı düyü yarmasının nişasta dənələri asanlıqla azad olur?

- düyü yarmasının selikli maddələri azdır
- zülal təbəqəsində yerləşir, lakin o təbəqə davamsızdır
- düyü yarmasının özlülüyü çoxdur
- nişasta dənləri sərbəstdir
- düyü asan emal olunur

545 Hansı səbəbdən düyü yarmasında selikli maddələr digər yarmalarda müqayisədə azdır?

- isti emal apardıqları
- düyü yarmasının istehsal prosesində aleyron təbəqəsi tam kənarlaşdırılıb
- düyü yarmasında selikli maddələr yoxdur
- nişasta dənələrinin quruluşuna görə
- nişasta dənələri qalın təbəqə ilə örtülüb

546 Qarğıdalı və qarabaşaq yarmaları digər yarmalarla müqayisədə praktiki olaraq....?

- yastılanmır
- yapışmır
- şişmir
- dağılmır
- laylanmır

547 Niyə qarabaşaq yarması yapışmır?

- nişata dənələri yağ damcıları ilə əhatə olunub
- nişasta dənələri qalın təbəqəyə malikdir
- nişasta dənələri sərbəstdir
- dənələri zülal təbəqəsi ilə əhatə olunub
- qarabaşaq yarmasında dəmir var

548 Hidrotermiki emal zamanı (qarabaşaq və qarğıdalı) yapışmasını qarşısını almaq üçün nə əhatə etməyə tövsiyə olunur?

- marqarin
- bitki fosfatidlərini
- suyun temperaturundan
- buxarı
- heyvan peylərini

549 Fosfatidlər hansı şəkildə əlavə olunur?

- əmələ gəlmiş kleysterə
- bişirmə cihazına hidroyağda həll olunmuş şəkildə

- su ilə emulsiya şəkilində
- birbaşa bişirmə cihazına
- yarma ilə qarışdırılıb

550 Yüksək temperatur hansı xoşagəlməz proseslərə gətirir?

- əmələ gəlmiş kleysterə
- yağın hidrolizinə
- yarmanın dağılmasına
- zülalın kooqulyasiyasına
- melanoidinlərin əmələ gəlməsinə

551 Yüksək temperatur və nəmlik hansı reaksiyanın gedişini sürətləndirir?

- saatlı reaksiyası
- melanoidin reaksiyası
- Mayyar reaksiyası
- bufer reaksiyası
- hidroliz

552 Qida konsentratlarında melanoidinlərin yüksək miqdarı hazır yeməklərə necə təsir göstərir?

- qablaşdırmanın asanlaşdırır
- spesifik dad, spesifik qoxu, xarici görünüşünü korlayır
- qablaşdırmanın çətinləşdirir
- düyü yarmasının özlülüyü çoxdur
- nişasta dənləri sərbəstdir

553 Buğda və yulaf yarmasında yağın hidrolizi nəyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- sivuş yağların
- peroksidin
- oksididin
- qələvinin
- kanseroqen maddələr

554 Bişmiş yarmalar və dənli -paxlalılar hansı nəmlikli hava ilə qızdırılmış hava ilə qurudulur?

- 0.24
- 9-9,5%
- 8,5-8,7%
- 12-13%
- 5-6%

555 Arpa, buğda, yulaf hansı nəmliyə qədər qurudurlar?

- 0.155
- 20-26%
- 5-5,5%
- 30-36%
- 18-19%

556 Qarabaşaq və qarğıdalı yarmasının hidrotermiki emalı zamanı əlavə olunmuş bitki fosfatidlərin və yağın nisbəti necə götürülür?

- 1/10

- 1/3
- 1/2
- 2/1
- 3/1

557 Nişastanın həddən artıq şişməsini qarşısını almaq üçün, bişirilmədən əvvəl ora nə əlavə edirlər?

- disperqator
- sabitləşdirən maddə
- stabilizator
- emulqator
- aromatizator

558 Sabitləşdirici maddə şəklində nədən istifadə edirlər?

- bitki yağı
- xörək duzu məhlulu
- quyruq yağı
- sorbin turşusu
- üzvi turşular

559 Yarmalarda nişastanın kleysterizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 160-180°C
- 60-80°C
- 30-40°C
- 55-60°C
- 15-20°C

560 Bişmiş yarmalarda zülal maddələrinin koaqulyasiyası hansı temperaturda təmin edilir?

- 60-80°C
- 70-75°C
- 60-80°C
- 170-175°C
- 50-60°C

561 Qida maddələrin mənimsənilən vəziyyətə keçmək üçün neçə dərəcə temperatur tələb olunur?

- 65-75°C
- 80°C
- 60°C
- 120°C
- 180°C

562 Sellüloza, hemisellüloza və protopektin hansı temperaturda hidroliz edir?

- cəryan edən temperaturalarda
- yüksək temperaturda
- 80°C
- aşağı temperaturda
- sabit temperaturalarda

563 Niyə noxud 25-30% nəmlənir?

- noxudun özündə nəmlik çoxdur

- buxarın kondensasiyası ilə əlaqədar olaraq
- noxud dəninin gec bişməsi ilə əlaqədar
- çünki noxudun tərkibində piqment var
- ondan çox nəmlənsə strukturu dağılar

564 Hansı səbəbdən soyanı bilavasitə qida konsentratlarında istifadə etmirlər?

- soya çox yayılmayıbdır
- soya spesifik xoşagəlməz büzüşdürücü dad və qoxuya malikdir
- soya tez dekstrinləşir
- soya çox-tez karamelləşir
- soya tez bir zamanda melanoid reaksiyasına qoşulur

565 Hansı temperaturda soyanın dezodorasiyası aparılır?

- 85°C
- 100°C
- 80°C
- 25°C
- 125°C

566 Soyanın dezodorasiyası hansı nəmlikdə həyata keçir?

- 40-45%
- 16-18%
- 20-25%
- 10-12%
- 0.13

567 Soyanın dezodorasiyası necə aparılır?

- fermentlərin inaktivləşdirilməsi ilə
- uyğun şəraitdə buxara verilməsi ilə
- alınmış sıyığın su ilə qovulması
- müəyyən temperatura qədər qızdırılması ilə
- xüsusi emal nəticəsində

568 Soya və yaxud noxud dənlərinin ikinci dəfə separatorada təmizlənməsindən sonra, o harada dağılır?

- eksikatorada
- dezintegratorda
- triyerdə
- disperqatorda
- ekstriyerda

569 Konsentratları taraya qablaşdırmanın neçə üsulu tətbiq edilir?

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

570 Konsentratları taraya qablaşdırmanın hansı üsulları mövcuddur?

- bunkerləmə və ambar
- qalaq və briketləmə
- tökmə və parçalanma
- çəki və kütlə
- brutto və netto

571 Tez hazırlanan qida konsentratlarının texnoloji istehsal sxeminin düzgün ardıcılığı göstərin: 1-ayırma, 2-soyutma, 3-kəsmə, 4-qızartma, 5-yayma, 6-qablaşdırma, 7-buxara verilmə, 8-porsiyalama, 9-xəmirin yoğrulması

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

572 Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları hansı göstəricilərinə görə qiymətləndirmir?

- rəng
- forma
- dad
- xarici görünüş
- qoxu

573 Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları hansı təhlükəsizlik göstəricilərinə uyğun olmalıdır?

- briketin bütövlüğünün pozulması
- toksiki elementlər və radionuklidlər yol verilməzdir
- heyvan mənşəli xammalın həddən artıq yağlı olması
- bitki mənşəli xammalın əzilməsi
- yarmaların qırılması

574 Yastılanmış yarmanı hansı nəmliyə qədər qurudulması məsləhətdir?

- 0.19
- 9,5-10%
- 8-9%
- 20-26%
- 0.13

575 Konsentratlar istehsalında yastılaşmayan yarmanı dərhal hansı nəmliyə qədər qurudurlar?

- 0.13
- 9,9-10%
- 8-9%
- 20-26%
- 0.19

576 Qızdırılmış hava ilə quruduqda, bu üsul necə adlanır?

- kalorifer qurutma
- konvektiv qurutma
- konduktiv qurutma

- tozlayıcı qurutma
- isti aqent qurutma

577 Qurudulmuş yarmaların və paxlalıların ələnməsi harada baş verir?

- maqnit separatordan
- vibrasiyalı süzgəclərdə
- titrəyişli podstavlarda
- separatorada
- torlu ələkdə

578 Bişmiş-qurudulmuş yarma və dənli - paxlalı istehsalında texnoloji prosesin müxtəlif mərhələlərində materialın bir qədər xırdalanması və ... əmələ gəlməsi baş verir.

- dənəciklər
- muçel
- muka
- krupka
- topalar

579 Bişirilmə tələb etməyən qida konsentratların hansı üsulla qurudurlar?

- perspektivli qurutma və yüksək təzyiqdə qurutma
- sublimasiyalı qurudulma və partlayış yolu ilə qurudulma
- sublimasiyalı və konvektiv qurutma
- konvektiv və konduktiv qurutma
- konduktiv və parlayış yolla qurudulma

580 Partlayış yolla qurudulma harada aparılır?

- tabaqlarda
- ekstruderda
- konveyerdə
- eksikatorada
- sobada

581 Ekstruderda qurudulan məhsul necə olur?

- möhkəm
- məsaməli
- elastiklik
- bərk
- kövrək

582 Noxudunun texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-xarici təbəqədən azad olma, 2-yuyulma, 3-qarışıqdan təmizləmə, 4-qurudulma, 5-qarışıqlardan təkrar təmizlənmə, 6- termiki emal

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

583 Soyanın qarışıqlardan təmizlənməsi havada aparılır?

- podstavda

- separatorda
- şnekdə
- ələkdə
- triyerdə

584 Noxud buxar maşınında neçə dəqiqə ərzində qurudulur?

- 37 dəq
- 25 dəq
- 35 dəq
- 15 dəq
- 55 dəq

585 Termiki emal zamanı paxlalıların bişirilməsi zamanı hansı proses baş vermir?

- nişasta dənələrin kleysterizasiyası
- yağların hidrolizi
- zülal maddələrinin denaturasiyası
- nişasta dənələrin şişməsi
- fermentlərin inaktivasiyası

586 Paketin içərisindən olan plovlar və sıyıqlar necə dəqiqə ərzində bişirilir?

- 1-2 dəqiqə
- 20 dəqiqə qarışdırmaqla
- 15 dəqiqə
- 120 dəqiqə
- 5-6 dəqiqə

587 Fiziki-kimyəvi göstəricilərə görə unlu məmulatların yarımfabrikatlarının (keks, tort) konsentratlarının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 7.0
- 10.0
- 14.0
- 13.0
- 20.0

588 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə unlu məmulatlarının yarımfabrikatlarının tərkibində sukatlar və quru üzüm daxildirsə nə qədər olmalıdır?

- 9.0
- 14.0
- 13.0
- 10.0
- 12.0

589 Unlu məmulatların konsentratları hazırlanan peçenyə neçə dərəcədə bişirilir?

- 230-250°C
- 180-200°C
- 150-180°C
- 120°C
- 200-230°C

590 Unlu məmulatların konsentratından hazırlanan peçenye neçə dəqiqə bişirilir?

- 30-40 dəq
 40-50 dəq
 10-20 dəq
 15-20 dəq
 25-50 dəq

591 Unlu məmulatların yarımfabrikatları hazırlanarkən xammalın dozalaşdırılması -dövrü fəaliyyət göstərən qarışdırıcıya hansı ardıcılıqla yüklənir. 1-buğda unu, 2-yumurta tozu, 3-duz, 4-dad maddələri, 5-quru süd, 6-şəkər

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

592 Nəmlik giləməyvlərin səthindən necə kənarlaşdırılır?

- sentyalisiya olunur
 buxarlanmalıdır
 silinir
 üfürülür
 qurudulur

593 Qurudulma necə dərəcə temperaturda başlayır?

- 100°C
 35-40°C
 40-50 °C
 15-20°C
 20-25°C

594 Uşaq qida konsentratlarına hansı tələblər qoyulur?

- gigiyenik təhlükəsizlik
 bütün hamısı
 yüksək qidalılıq
 bioloji dəyərliyi
 reoloji göstəriciləri müvafiqliyi

595 Balanslaşdırılmış qidalanmanın müasir tendensiyasına müvafiq olaraq uşaqların rasionunda nə olmamalıdır?

- dənli məhsullar
 hazır meyvə şirələri
 dəyərli süd
 meyvələr
 tərəvəzlər

596 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarının sənaye istehsalının təşkili üçün hansı şərtlər vacib deyil?

- istehsalın sanitariya-qiyenik rejiminə riayət edilməsi

- yüksək keyfiyyətli komponentlərin istifadəsi
- texnoloji prosesin elmi əsaslandırılması
- yüksək keyfiyyətli xammalın istifadəsi
- bahalı xammaldan istifadə edilməsi

597 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansılar aid deyil?

- südlü-dənli
- meyvəli-südlü
- tərəvəzli -ətli
- tərəvəz
- tərəvəzli-südlü

598 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansılar aid deyil?

- dənli
- unlu şəkərli
- unlu tərəvəzli
- tərəvəzli -ətli
- südlü-dənli

599 İnək südü uşağın uşağın mədəsində niyə laxtalanır?

- fizioloji yaş dövrünə uyğun olmadığı üçün
- qursaq fermentinin təsiri altında
- çox yağlı olduğundan
- inək südü olduğundan
- texnoloji emala görə

600 İnək südünün tərkibinə nə mövcuddur?

- bütün hamısı
- qursaq fermenti
- amilaza
- laktaza
- lopaza

601 İnək südü uşaq orqanizmi tərəfindən yaxşı mənimsənilməsi üçün neyləyirlər?

- südü fraksiyalara ayırırlar
- kazein laxtalanmasının təmin edən maddələr qatırlar
- südün reoloji xüsusiyyətlərin yaxşılaşdırırlar
- südü 120°C qədər qızdırırlar
- südü vitaminləşdirirlər

602 Kazeinin laxtalanmasının qarşısını almaq üçün nə əlavə edirlər?

- zülal
- yarma həlimləri
- yarmalar
- vitaminlər
- fermentlər

603 Yarma həlimləri qida maddələri insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilməyə daha hazırlanmış vəziyyətdə olur, nəinki ...

- bişmiş yarmalar
- bu yarmaların unu
- bu yarmalar
- bu yarmaların tozu
- bu yarmaların üyüdüümü

604 Südlü yarma həlimlərin qarışıqları hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 aydan 1 ilə qədər
- anadan olduğu gündən 12 ayına qədər
- 3 aydan başlayaraq
- 6 aydan başlayaraq
- 1 aydan başlayaraq

605 Pəhriz unu ilə hazırlanan məhsullar hansı yaşda uşaqlar üçün tövsiyyə olunur?

- anadan olduğu gündən 12 ayına qədər
- 3 aydan başlayaraq
- 6 aydan başlayaraq
- 1 aydan başlayaraq
- 3 aydan 1 ilə qədər

606 Anadan olduğu gündən 12 ayına qədər uşaqlar üçün inək südünü nə ilə qarışdırmaq məsləhət görünür?

- yağlarla
- yarma həlimi ilə
- yarma unu ilə
- fermentlərlə
- zülallarla

607 3 ayından başlayaraq, uşaqlar üçün hazırlanan qida konsentratlarında inək südə nə ilə qarışdırılır?

- yağlarla
- pəhriz unu ilə
- yarma unu ilə
- fermentlərlə
- zülallarla

608 Südlü həlimlərin tərkibində daxil olan şəkər tozu nə qədər olmalıdır?

- 0.27
- 0.23
- 0.12
- 0.45
- 0.63

609 Südlü həlimlərin tərkibinə nə qədər quru süd əlavə olunur?

- 0.12
- 0.65
- 0.6
- 0.45
- 0.23

610 Südlü həlimlərin tərkibinə neçə % düyü unu həlimi əlavə olunur?

- 0.14
 0.12
 0.22
 0.32
 0.23

611 Südlü həlim qarışıqlarına hansı unun həlimləri əlavə edilir?

- yulaf, darı, vələmir
 qarabaşaq, düyü, yulaf
 yulaf, qarabaşaq, arpa
 aröa, vələmir, darı
 düyü, yulaf, arpa

612 Südlü dənli un qarışığının tərkibinə nə daxil deyil?

- vələmir, yulaf, darı
 qarabaşaq, düyü, yulaf
 vələmir, darı, düyü
 qarabaşaq, düyü arpa
 yulaf, qarabaşaq, arpa

613 Südlü dənli un qarışığının tərkibində nə qədər düyü unu əlavə olunur?

- 0.078
 0.024
 0.048
 0.036
 0.029

614 Südlü dənli un qarışığının tərkibinə nə qədər qarabaşaq unu əlavə olunur?

- 0.024
 0.048
 0.036
 0.029
 0.078

615 Süd əsası kimi uşaq qida konsentratlarında nədən istifadə olunur?

- inək südü
 asidofil çöpü
 quru süd
 qatılaşdırılmış süd
 keçi südü

616 Bunlardan hansı asidofil südün üstünlüklərinə aid deyil?

- iştahanı oyadır
 bunların hamısı
 həzmə kömək edir
 bağırsağı çürümə bakteriyalardan təmizləyir
 antibiotik xassələrə malikdir

617 Südlü sıyıqlar hansı yaşda uşaqlara tövsiyə edilir?

- 8 ayından
- 6 ayından
- 3 ayından
- 1 ayından
- anadan doğulandan

618 Vitaminləşdirilmiş unun resepturasına hansı vitaminlər daxildir?

- B¹, B¹¹, P
- B¹, B², PP
- C, B, P
- D, E, K
- A, B, E, K

619 Pəhriz unu istehsalının düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-ələnmə, 2-yarmanın üyüdülməsi, 3-soyudulma, 4-yuyulma, 5-qurudulma, 6-maqnit qurğular emal, 7-təmizləmə, 8 - qablaşdırma

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

620 Qurudulmadan sonra yarmanın nəmliyi nə qədər olmalıdır

- 0.06
- 0.09
- 0.12
- 0.19
- 0.13

621 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarının prinsipal sxeminin ardıcılığını göstərin: 1-şəkər tozun qarışdırılması, 2-dozalaşdırılma, 3- xammalın hazırlanması, 4-alınan qarışıqın qablaşdırılması

- 4,3,2,1
- 3,2,1,4
- 2,1,3,4
- 1,2,3,4
- 3,2,4,1

622 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansı quru komponentlər daxildir?

- quru qaymaq
- bütün hamısı
- meyvə-tərəvəz tozları
- pəhriz unu
- şəkər tozu

623 Quru süd harada qurudulur?

- kaloriferlərdə
- səpələyici qurğuda

- sublimatorda
- konvektiv qurutmada
- ekstrudiv qurutma

624 Quru südə hansı hansı vitaminləri əlavə edirlər?

- B¹, B¹¹, P
- A,D,E
- C,B,P
- D,E,K
- A,B,E,K

625 Quru südün hazırlanmasının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-pasterizasiya, 2-qatılaşdırma, 3-normallaşdırma, 4-soyudulma, 5-təmizləmə, 6-südün qəbulu, 7-saxlanma, 8-əlavələrin daxil edilməsi

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

626 Quru səhər yeməkləri əlavə kulinar emala məruz qalmayan, müxtəlif ...xammaldan hazırlanmış məhsullardır.

- süd
- dənli
- paxlalı
- tərəvəz
- ət

627 Quru səhər yeməklər hansı şəkildə olmur?

- havalı dənələr
- partladılmış arpa
- iri çöplər
- lopalar
- fiqurlu qarğıdalı məmulatları

628 Səhər yeməkləri hansı qruplarda olur?

- havalı qarğıdalı
- pendirlə
- qlazurlu çöplər
- araxisli kütlədə
- buğda dənələri

629 Havalı dənələrin qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- bioloji dəyəri ilə
- əsas xammalın tərkibi ilə
- əlavə xammalın tərkibi ilə
- qatqılarla
- texnoloji emal prosesi ilə

630 Sarı qarğıdalıdan alınan yarmada hansı vitaminlər var?

- C,B,P
 B¹, B², PP
 D,E,K
 A,B,E,K
 B¹, B¹¹, P

631 Sarı qarğıdalı yarmasında nə qədər zülal var?

- 0.15
 0.083
 0.033
 0.063
 0.33

632 Sarı qarğıdalı yarmasında hansı mineral maddələr mövcud deyil?

- dəmir
 yod
 kalium
 kalsium
 maqnezium

633 Qarğıdalı yarmasında hansı ballast maddələr vardır?

- qabıq, oduncaq
 sellüloza, pentozanlar
 pektin, sellüloza
 protopektin, pentozanlar
 hemisellüloza

634 Buğda yarmasında nə qədər zülal var?

- 0.15
 0.115
 0.083
 0.063
 0.33

635 Buğda nişastasında nə qədər nişasta var?

- 0.67
 0.621
 0.3
 0.33
 0.55

636 Yarma istehsalında hansı buğdanın istifadəsi daha məsləhətdir?

- şüşəvar
 bərk
 yumşaq
 sarı
 qarışıq

637 Düyü yarmasının havalı dənələrin hazırlamaq üçün hansı düyü sortundan istifadə edirlər?

- arborio
- şüşəyəbənzər
- uzun
- yumru
- oniks

638 Düyü yarmasının əsas xüsusiyyəti nədir?

- çox zülal
- minimal miqdarda sellüloza
- çoxlu nişasta
- yüksək miqdarda karbohidratlar
- minimal miqdarda su

639 Kondisionerləşdirmədə məqsəd nədir?

- optimal şərait
- optimal nəmliyin yaradılması
- optimal havalandırma
- optimal təzyiq şəraiti
- optimal şəraitin yaradılması

640 Termiki emal üçün B-35M cihazın silindrinə birdəfəlik nə qədər dən yüklənir?

- 5 kq
- 7 kq
- 14 kq
- 17 kq
- 22 kq

641 Silinir neçə dərəcəyə qızdırdıqda xammalın nəmliyi buxarlanmağa başlayır?

- 250-260 °C
- 220-240°C
- 100-120°C
- 150 °C qədər
- 800 °C

642 Şirin havalı qarğıdalı hazırlanarkən şirin qlazurun şəkər məhlulunun qatılığı nə qədər olmalıdır?

- 0.8
- 71-72%
- 50-52%
- 0.18
- 61-62%

643 Karameldə havalı qarğıdalının texnoloji əməliyyatlarının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-qablara doldurulma, 2-qablaşdırma, 3-karamel kütləsinin hazırlanması, 4-partladılmış dənələrə karamel kütləsinin vurulması, 5-soyudulma

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

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

644 Təzə hazırlanmış karamel kütləsi partladılmış qarğıdalı yarması nə ilə qarışdırılır?

- kərə yağı və vanillə
 qənnadı yağ və lesitinlə
 kərə yağı və şəkərlə
 bitki yağı və vanillə
 qənnadı yağ və aromatlaşdırıcı maddələrlə

645 Havalı şirin düyünün hazırlanmasında nədən istifadə etmirlər?

- düyü yarması
 duz
 şirə
 essensiya
 şəkər

646 Orqanoleptiki göstəricilərə görə havalı şirin düyü hansı tələblərə cavab verməlidir?

- konsistensiya
 bütün hamısı
 rəngi
 dad
 qoxusu

647 Çöplərin istehsalında hansı bitki yağı istifadə olunmur?

- pambıq
 zeytun
 araxis
 bitki
 soya

648 Quru səhər yeməklərinin istehsalı nə ilə xarakterizə olunur?

- ekspedisiyalarda olanların rasionunu zənginləşdirmək
 yüksək dərəcədə konsentrasiya və avtomatlaşdırılması ilə
 yüksək qidalılıq dəyəri ilə
 yüksək qiymətli normaları ilə
 az təminatlı əhali üçün nəzərdə tutub

649 Qida konsentratlarının qidalılıq dəyərini və müalicəvi-profilaktik xassələrin yüksəldilməsi üçün quru səhər yeməklərinin resepturasına nə qatılır?

- zülallar
 ali göbələklərin mitselisini
 bioloji aktiv maddələr
 səthi-aktiv maddələr
 fermentlər

650 Miprorit hansı xassələrə malikdir?

- radioaktiv xassələrə
 radioprotektor xassələri

- radionukleid xassələrə
- reoloji xassələrə
- immunoloji xassələrə

651 Miprovit orqanizmə necə təsir göstərir?

- ətraf mühitin mənfi təsirini azaldır
- orqanizmə müsbət təsir göstərir
- müxtəlif xəstəliklər törədir
- orqanizmin immunitetini artırır
- orqanizmin immunitetini azaldır

652 Kombinə edilmiş zülalların amin turşu tərkibli (göbələk və buğda) nə qədər təşkil edir?

- 0.0062
- 0.0092
- 0.82
- 0.92
- 0.0078

653 Ali göbələklərin mitselisi nəyin mənbəyi deyil?

- B₃ vitaminlərin
- makroelementlərin
- mikroelementlərin
- B₁₂ vitaminlərin
- B₁ vitaminlərin

654 Palletlər nədən hazırlanır?

- tərəvəzlərdən
- dənli bitkilərdən
- paxlalı bitkilərdən
- süd məhsullarından
- süd turşulu məhsullardan

655 Hansı yarmalardan palletlər hazırlanır?

- perlova
- bütün hamısı
- düyü
- qarabaşaq
- yulaf

656 Palletlərin alınma texnologiyasını düzgün ardıcılığını göstərin: 1 - 26-28%-ə qədər nəmlənməsi, 2 - 70-80°C-yə qədər ekstrudisiya, 3 - ingredientlər resepturaya görə qarışdırılması, 4 - 1-2 sm ölçülərə qədər yarmaların xırdalanması

- 2,3,1,4
- 4,1,3,2
- 1,3,4,2
- 4,2,3,1
- 1,2,3,4

657 Palletlər hansı formada olur?

- bublik şəklində
- bağ (jqut)
- sap şəklində
- dördkünc şəklində
- kürə şəklində

658 Palletlər nə üçün nəzərdə tutulub?

- desertylər üçün
- sıyıqlar və şorbalar üçün
- tez bişən ikincili xörəklər üçün
- kekslərin üçün
- qəlyanaltı üçün

659 Palletlər hansı xassələrə malik deyil?

- uzun müddət saxlama qabiliyyətinə
- ovulan
- bərk struktura
- davamlı struktura
- şüşəyəbənzər struktura

660 İstifadə üçün palletlər harada qurudulur?

- sobada
- früterdə qurudulur
- konvektorda qurudulur
- sublimatorda qurudulur
- ekstrusirdə

661 Qida konsentratlarının alınmaqla hansı yeni texnologiya tətbiq edilir?

- şneklərin tərkibinə polidoymamış yağlarla zənginləşdirilməsi
- partlayış ilə briketləmə üsulu
- termopaketləşmə
- infraqırmızı şüalar altında işləmə
- sublimasiya qurudulma ilə qızartma

662 Şneklərə nə aid edilir?

- qarğıdalı çipsləri
- bütün hamısı
- quru meyvələr
- şokolad
- müsli

663 Şneklərə nə aid edilmir?

- ətşnekləri
- kanape
- peçenye
- kövrək lopalar
- nazik çubuqlar

664 Xaricdə sneklər istehsalçılar assosiyası nə vaxt yaradılmışdır?

- 2015.0
- 1937.0
- 1941.0
- 1956.0
- 2000.0

665 Sneklər istehsalçılar assosiyasına neçə kompaniya daxildir?

- 650.0
- 800.0
- 750.0
- 80.0
- 250.0

666 Rusiyada sneklərə hansı ənənəvi rus məhsulları daxildir?

- tostlar
- suxarilər və tumlar
- fındıq
- kartof çipsləri
- pendir snekləri

667 Qeyri-şirin sneklərin əsas vəzifəsi?

- səhər yeməklərinin assortimentini artırmaq üçün
- yüngül aclığı aradan götürmək
- kökəltmək üçün
- kosmik ekspedisiya aparmaq üçün
- az yaşlı uşaqların qida rasionunu vitaminlərlə zənginləşdirmək üçün

668 Sneklərin qidalılıq dəyəri ilə xarakterizə olunur?

- sneklərin hansı qrupa mənsub olması ilə
- əsas və əlavə xammalın tərkibi ilə
- xammalın mənşəli ilə
- qatmaların bioloji dəyəri ilə
- sneklərin forması ilə

669 Qeyri-şirin snekləri hansı xassələr birləşdirmir?

- fərdi qablaşdırmanın olması
- yüksək bioloji dəyəri
- uzun müddət saxlama qabiliyyəti
- paketin kiçik kütləsi
- məhsulun təcili hazırlanmaya hazır olması

670 Sneklərin istehsalçıların qarşısında hansı xüsusi problem durur?

- zülalların denaturasiyası
- yağlar istifadəsi
- yarmaların keyfiyyəti
- süd məhsullarının problemi
- karbohidratların karamelləşdirilməsi

671 Sneklərin istehsalında hansı kulinar yağlardan istifadə edirlər?

- hidratasiya yağları
- bütün hamısı
- palma yağı əsasında yağlar
- bitki yağları
- dəniz heyvanların piyləri

672 Çipslər və krekerlər istehsalında hansı yağdan geniş istifadə edirlər?

- raps yağı
- palma yağı
- soya yağı
- pambıq yağı
- araxis yağı

673 Çipslərin sənaye buraxılışı nə vaxt başlamışdır?

- 1985.0
- 1850.0
- 1950.0
- 1997.0
- 1897.0

674 Çipslərin sənaye buraxılışı harada başlamışdır?

- Şərqdə
- Nyu York ştatında
- Moskvada
- İngiltərədə
- Türkiyədə

675 Hazırki çipslər nəyə əsasən fərqlənir?

- keyfiyyətinə görə
- xammalın xarakterinə görə
- əlavə olunmuş qatqıqlarla
- saxlama müddətinə görə
- xammalın növünə görə

676 Çips istehsalının texnolo sxeminin düzgün ardıcılığını göstəri: 1 - yuyulma, 2 - ilkin qurudulma, 3 - kəsmə, 4 - qızartma, 5 - sortlara ayırma, 6- qablaşdırma, 7- əlavə inqredeyentlərin daxil edilməsi

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

677 Çipslərin çeşidi nəyin hesabına formalaşır?

- kartofun növünə görə
- əlavə inqredeyentlərin
- xammalın tərkibinə görə
- istifadə olunan yağa görə
- kəsilmə formasına

678 Əlavə inqrediyentlər çipslərə nə vaxt əlavə olunur?

- ilkin qurudulmadan sonra
- fritürdə qızardılan sonra
- qablaşdırma zamanı
- kəsmə zamanı
- yuyulmadan sonra

679 Kövrək kartofun istehsalı üçün hansı kartof sortlarından tərkibində nə olmamalıdır?

- mikroelementlər, zülallar
- xama
- şəkər
- quru maddələr
- kartof

680 Pallet nədənhazırlanır?

- müxtəlif növ süd məhsullarından
- kartof və unu digər növlərinin seçilmiş sortunun nişasta və digər komponentlərlə qarışığından
- şəkər və yağlı xəmərdən
- müxtəlif tərəvəzlərdən
- tərəvəzvə un qarışığından

681 Pallet qarışığı hansı üsullarla emal olunur?

- çökmə, okleyka, dezintegrasiya
- ekstruziya, plastifikasiya və sabitləşmə
- diffuziya, ekstruziya, stabilləşmə
- xırdalanma və qızartma
- pörtmə, intensivifikasiya, sabitləşmə

682 Yaxşı və əla keyfiyyətli pallet hansı ölkələrdə istehsal edilir?

- Çində
- Almaniyada
- Polşa
- Belarus
- Cənubi Koreya

683 Orta və aşağı keyfiyyətli pallet hansı ölkədə istehsal edilir?

- Almaniyada
- Polşa
- İtaliya
- Hollandiya
- İsveç

684 Suxarilər - çipslərə alternativ ənənəvi məhsuludur.

- Fransa
- Rus
- Belarus
- Polşa
- Almaniya

685 Suxarilər texnoloji istehsal sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1 - kəsilmə, 2-qızdılma, 3-çörəyin saxlanması (vıderjka), 4-ələvələrin vurulması

- 2,3,1,4
 3,1,2,4
 3,4,2,1
 4,3,2,1
 1,2,3,4

686 Texnologiya riayət etdikdə qablaşdırılmış suxarilər neçə ay saxlanılır?

- 1.0
 6.0
 3.0
 12.0
 5.0

687 Çörək suxari istehsalı üçün neçə müddət ərzində saxlanılır?

- 5-7 gün
 1-2 gün
 1-2 həftə
 1-2 ay
 1-2 il

688 Son zamanlara qədər istehsalçılar hansı növ fındıq snekləri tanıyırdılar?

- meşə fındığı
 püstə
 hind qozu
 yer fındığı
 kedr

689 Bu gün bazarda hansı növ sneklər tanınır?

- kokos
 bütün hamısı
 badam
 püstə
 keşyu

690 Bunlardan hansı müslinin tərkibinə daxil deyil?

- çovdar dənisi
 süd
 bal
 quru meyvələr
 şokolad

691 Sadalananlardan hansı müslimin əsasını təşkil edir?

- tum
 bütün hamısı
 yulaf,
 buğda

fındıq

692 Kosmik qidalanma hansı mütləq tələblərə müvafiq olmalıdır?

- uzun müddət ərzində keyfiyyətin saxlanması
 bütün hamısı
 rasionun balanslaşdırılması
 müxtəlif iqlim və mexaniki təsirlərə qarşı davamlılıq
 minimal kütlə və həcmdə yüksək energetik dəyərlilik

693 Bunlardan hansı kosmik qidalanmanın xüsusiyyətlərinə aiddir?

- ovulan və kosmonavtların sağlamlığı üçün təhlükəli məhsullara yüksək tələblər
 bütün hamısı
 məhsul tarasının və qablaşdırılmasının möhkəmliyi
 çəkisizlik şəraitdə ənənəvi qabların tətbiqinin qeyri-mümkünlüyü
 məhsulda maye fazasının məhdudlaşdırılması

694 Fındıqların əsas keyfiyyət göstəricilərinə nə aid deyil?

- nəmlik
 yetişmə dərəcəsi
 dad
 aromat
 bərklik

695 Pop -korn kimin kəşfidir?

- Vikinqlərin
 Cənubi Amerika hindularını
 Avstraliya aborijenləri
 Marokko ərəbləri
 Petr I

696 Pop kornun hazırlanma texnologiyasının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-dənin hazırlığı, 2-bişirilmə, 3- kondisionerləşmə, 4-temperatur emalı-hava mühitində. 5-buxara verilmə, 6-qarışıqdan

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

697 Bunlardan hansı snek bazarında yeni istiqamətdir?

- fındıq
 qurudulmuş kalmar, xırda balıqlar
 suxarilər
 palletlər
 pop-korn

698 Xırda balıqlardan sneklərin texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-balıqlar qurudulur, 2-ədviyyatla preslənir, 3-balıqlar duzlanır, 4- qida əlavələrlə preslənir, 5-qablaşdırılır

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

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

699 Cənubi Amerika hinduları nə kəşf etmişdir?

- müsli
- pallet
- qarğıdalı çöpləri
- snek
- pop-kom