

1105_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1105 Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası**

1 Vitaminli südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır?

- Südün turşuluğu 28 dər.T-dən çox olmamalı, pasterizə olunmuş və yağılı olmalıdır
- Südün turşuluğu 18 dər.T-dən çox olmamalı, təzə və yüksək keyfiyyətli olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər.T-dən çox olmalı, quru üzlü və yağsız olmalıdır
- Südün turşuluğu 22 dər. T-dən az olmamalı, yağılı və quru üzsüz olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər.T-dən az olmamalı , təzə və pasterizə edilmiş olmalıdır

2 Aşağıdakı cavablardan hansı vitaminli süddə C vitamininin miqdarını göstərir?

- 100 ml- də 15 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 10 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 7 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 5 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 34 mq çox olmamalı

3 Hansı variantda pasterizə edilmiş südü normallaşdırmaq üçün tətbiq edilən üsulların sayı göstərilmişdir?

- 3
- 2
- 5
- 6
- 4

4 Variantların hansında istehsal prosesində pasterizə edilmiş südün yağlılıq %-i düzgün qeyd edilmişdir?

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

5 Hansı cavab variantında vitaminli süddə C vitamini (askorbin turşusunun) miqdarı düzgün şəkildə verilmişdir?

- 100 ml süddə 20 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 31 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 17 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 40 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 10 mq-dan çox olmamalıdır

6 Qeyd edilmiş %-lərdən hansı zülallı südün yağlılığını əks etdirir?

- 2,5-5,0%
- 1-5,2%
- 1- 2,5%
- 2-4,7%
- 3-4,5%

7 Hansı temperatur qısamüddətli pasterizəyə uyğun gəlir?

- 65-80 °C
- 72-76 °C
- 75-87 °C
- 65-85 °C
- 75-84 °C

8 Göstərilən temperaturlardan hansı uzunmüddətli pasterizəyə müvafiqdir?

- 55-65 °C
- 65-80 °C
- 63-65 °C
- 60-84 °C
- 45-57 °C

9 Hansı variant hazırda süd sənayesində tətbiq edilən südün emal olunma üsullarının sayını göstərir?

- 3
- 5
- 6
- 4
- 2

10 Zülallı südün hazırlanması üçün götürülen süd necə olmalıdır

- Südün turşuluğu 18 dər.T-dən çox olmamalı, pasterizə edilmiş və yağılı olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər.T-dən az olmamalı, təzə və keyfiyyətli olmalıdır
- Süd yağsız, yağılı quru və yağısız qatlaşdırılmış olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər.T-dən çox olmamalı, yağılı və quru üzlü olmalıdır
- Südün turşuluğu 22 dər.T-dən çox olmamalı, yağısız və təzə olmalıdır

11 Hansı temperatur ani müddətli pasterizəyə müvafiq gəlir?

- 77 °C
- 85 °C
- 45 °C
- 58 °C
- 60 °C

12 Hansı variantda pəhriz turşudulmuş süd məhsullarının mayalanma xüsusiyyətləriinə görə bölgündükləri qrupların sayı düzgün göstərilmişdir?

- 7
- 4
- 5
- 6
- 2

13 Hansı sıradə turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- termostat və sterilizə üsulu
- mayalanma və pasterizə üsulu
- termostat və çən üsulu
- çalxalama və çən üsulu
- axın və çalxalama üsulu

14 Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 40- 45%
- 35- 40%
- 15- 20%
- 20- 25%
- 30- 35%

15 Hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- mezofil və heterofil
- homofil və izofil
- mezofil və termofil
- heterofil və monofil
- monofil və termofil

16 Neçə cins süd turşusuna qıcqırdan streptokokk bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- 7
- 4
- 5
- 6
- 2

17 Hansı sırada bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı pasterizə edilən südün temperaturu və müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 95-100 °C-də 20-30 dəqiqə; 100-130 °C-də 5-7 dəqiqə
- 95-107 °C-də 18-20 dəqiqə; 95-117 °C-də 12-18 dəqiqə
- 85-87 °C-də 8-10 dəqiqə; 90-92 °C-də 2-3 dəqiqə
- 65-67 °C-də 12-15 dəqiqə; 80-92 °C-də 5-10 dəqiqə
- 88-97 °C-də 8-16 dəqiqə; 90-100 °C-də 7-19 dəqiqə

18 Hansı aparat südün normalaşdırılması üçün istifadə edilir?

- dezoderator
- separator
- termostat
- sterilizator
- pasterizator

19 İstehsalata qəbul edilə bilən süd hansı göstəricələrə malik olmalıdır?

- turşuluq 25 dər.T-dən çox olmalı, sıxlıq 1,032 q/kub.m və ən azı I sort olmalıdır
- turşuluq 19 dər.T-dən yüksək olmamalı, sıxlıq ən azı 1,028 q/kub.m və ən azı II sort olmalıdır
- turşuluq 21 dər.T-dən aşağı olmamalı, sıxlıq 1,035 q/kub.m və ən azı III sort olmalıdır
- turşuluq 22 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq 1,033 q/kub.m və ən azı yağılılığı 4% olmalıdır
- turşuluq 20 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq ən azı 1,030 q/kub.m və ən azı yağılılığı 3% olmalıdır

20 Hansı sıra turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemini düzgün şəkildə əks etdirir?

- istehsalata südün qəbul edilməsi → südün normalaşdırılması → südün pasterizə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanma temperaturunadək soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə → soyutma və yetişmə → məhsulun saxlanması

- südün pasterizə edilməsi → südün standartlaşdırılması → südün mayalanması → südün normalaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün qatlaşdırılması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması
- südün seperatordan keçirilməsi → qaymağın pasterizə edilməsi → südün təmizlənməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün standartlaşdırılması → südün qatlaşdırılması → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşdırılması
- südün təmizlənməsi → südün pasterizə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün qatlaşdırılması → südün soyudulması → südün mayalanması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşması
- südün qəbul edilməsi → südün təmizlənməsi → südün soyudulması → südün standartlaşdırılması → südün pasterizə edilməsi → südün qatlaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması

21 Qüvvədə olan dövlət standartına müvafiq olaraq turşudulmuş süd məhsulları hansı yağılıqda hazırlanır?

- 4,0%, 3,5%, 2,5% və 1%-li
- 3,7%, 3,5%, 3,0% və 1,5%-li
- 6%, 3,2%, 2,5% və 1%-li
- 8%, 5%, 3,0% və 2,7%-li
- 10%, 8%, 6% və 2%-li

22 Qeyd edilən göstəricilərdən hansına görə istehsalata verilən südü normalaşdırırlar?

- yağ faizinə görə
- turşuluğuna görə
- mineral maddənin miqdarına görə
- zülal faizinə görə
- sixlığına görə

23 Hansı pendir duzluqda yetişən pendir adlanır?

- südün yağı turşusuna qıcqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün süd turşusuna qıcqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir

24 Hansı pendir qursaq mayalı pendir adlanır?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün yağı turşusuna qıcqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir

25 Şirin və turş qaymaqdan kərə yağı hazırlayarkən neçə dərəcə temperaturda pasterizə həyata keçirilir?

- 90-100 °C
- 85- 130 °C
- 85- 90 °C
- 100-120 °C
- 95-110 °C

26 Axın üsulu ilə kərə yağıının istehsal prosesi neçə dəqiqə müddətində başa çatır?

- 15-45 dəq
- 20- 30 dəq
- 30- 34 dəq

- 35- 47 dəq
 25- 38 dəq

27 Göstərilərin cavab variantlarının hansında kərə yağıının istehsal olunma üsullarının adları qedy edilmişdir?

- çən və çalxalanma üsulu
 çalxalanma və axın üsulu
 termostat və çən üsulu
 axın və termostat üsulu
 mərhələli və axın üsulu

28 Hansı variantda kərə yağıının istehsal olunma üsulunun sayı verilmişdir?

- 3
 2
 5
 6
 4

29 Hansı variantda kərə yağıının tərkib və istehsal texnologiyasından asılı olaraq bölündüyü növlərin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 7
 3
 6
 5
 4

30 Aşağıdakı variantların hansında kərə yağıının istehsalı üçün əsas xammal göstərilmişdir?

- tərkibində ən azı 19% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü
 tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
 tərkibində ən azı 10% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
 tərkibində ən azı 27% və ən çoxu 40% olan pasterizə olunmuş süd
 tərkibində ən azı 31% və ən çoxu 50% zülal olan pendir

31 Pendirçilikdə südü pasterizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə olunur?

- lövhəli separator
 lövhəli termostat
 lövhəli soyuducu
 lövhəli sterilizator
 lövhəli pasterizator

32 Qursaq fermenti südün tərkibində olan hansı maddəni dələmələndirir?

- albumin zülalını
 kazein zülalını
 süd fermentini
 süd yağıını
 süd şəkərini

33 Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin.

- 30- 32 °C

- 25- 35 °C
- 15- 25 °C
- 26- 28 °C
- 10- 20 °C

34 Pendir növündən asılı olaraq neçə gün duzlu suda qala bilər?

- 13-15 gün
- 11-13 gün
- 3-7 gün
- 5-9 gün
- 7-11 gün

35 Pendirin duzlanma üsullarını göstərin.

- soyuq məhlulda duzlama, yaş duzlama və qarışq duzlama
- qarışq duzlama, soyuq doymuş duzlama və soyuq məhlulda duzlama
- dələmədə duzlama, duzlu suda duzlama və quru duzlama
- quru duzlama, yaş duzlama və isti məhlulda duzlama
- duzlu suda duzlama, soyuq məhlulda duzlama və qarışq duzlama

36 Pendir hansı temperaturda duzlanır?

- 17-19 °C
- 12-15 °C
- 8-12 °C
- 15-17 °C
- 19-21 °C

37 İstehsal zamanı payız-qış mövsümündə 33-35% yağlılığı malik olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin.

- 20-31 °C
- 20-24 °C
- 30-34 °C
- 15-20 °C
- 10-14 °C

38 İstehsal zamanı yaz-yay mövsümündə 33-35% yağlılığı malik olan qaymaq hansı temperaturda çalxalanır?

- 20-30 °C
- 18-20 °C
- 8-10 °C
- 10-15 °C
- 15-18 °C

39 Dələmələnmə üçün optimal temperaturu göstərin.

- 44-48 °C
- 45-52 °C
- 41-42 °C
- 42-44 °C
- 40-45 °C

40 Hansı sıradə pendirin istehsalının texnoloji sxeminin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün homogenləşməsi → nəmliyin tənzimlənməsi → südün pasterizə edilməsi → südün soyudulması → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün pasterizə edilməsi → südün soyudulması → südün homogenləşməsi → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün pasterizə edilməsi → südün soyudulması → südün normalaşdırılması → südün dələmələnməsi → pendirin preslənməsi → duzlanması → yetişməsi → qablaşdırılması
- südün dələmələnmə üçün hazırlanması → südün dələmələnməsi → dələmənin doğranması və emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi → duzlanması → yetişdirilməsi
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsi → südün pasterizə edilməsi → südün çalxalanması → pendirin yiğilması → pendirin duzlanması → pendirin yetişməsi → qablaşması

41 Göstərilən hansı ardıcılıq axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesini düzgün əks etdirir?

- qaymaq → qaymağın pasterizə edilməsi → qaymağın soyudulması → qaymağın yetişməsi → aralıq baka → separatora → doldurucu vannaya → kərə yağın homogenləşməsi → kərə yağın qablaşması
- qaymaq → qəbuledici çənə → borulu pasterizatora → aralıq baka → separatora → aralıq vannaya → kərə əmələgətiriciyə → taraya → tərəzi
- südün çalxalanması → südün pasterizə edilməsi → qaymağın yetişməsi → qaymağın rənglənməsi → kərə yağının yuyulması → kərə yağın homogenləşməsi → nəmliyin normalaşdırılması → kərə yağının qablaşması → kərə yağıın markalanması
- qaymağın pasterizə edilməsi → qaymağın soyudulması → qaymağın çalxalanması → alınan kərə yağın yuyulması → kərə yağın duzlanması → nəmliyin tənzimlənməsi → yağın qablaşması → markalanması
- qaymağın yetişməsi → qaymağın rənglənməsi → qaymağın çalxalanması → kərə yağın yuyulması → kərə yağın duzlaması → kərə yağın homogenləşməsi → nəmliyin nizamlanması → kərə yağın qablaşması → markalanması

42 Hansı amillər kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesinə təsir göstərir?

- südün turşuluğu, südün pasterizasiyası, südün yağlılığı, aparatın keyfiyyəti, çalxalanma sürəti, qaymağın yağlılığı və onun yetişmə dərəcəsi
- südün pasterizə olunması, südün çalxalanma sürəti, aparatın fırlanma sürəti, qaymağın yağlılığı və onun pasterizə edilməsi
- südün təzəliyi, südün yağlılığı, südün hidrogenləşməsi, qaymağın yetişmə dərəcəsi, qaymağın yağlılığı və onun pasterizə edilməsi
- südün yağlılığı, südün təzəliyi, südün turşuluğu, çalxalanma sürəti, qaymağın yetişmə dərəcəsi və onun yağlılığı
aparatın layihəsi, doldurma dərəcəsi, fırlanma sürəti, çalxalanma temperaturu, qaymağın yetişmə dərəcəsi və onun yağlılığı

43 Hansı sıradə axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin ən tez başa çatdığı müddət göstərilmişdir?

- 37 dəq
- 20 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq
- 40 dəq

44 Hansı sıradə duzluqda yetişən pendirlərin alınması üçün xarakterik xüsusiyyəti düzgün göstərilmişdir?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün qursaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün yağı turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir

45 Variantların hansında axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin ən gec başa çatıldığı müddət qeyd edilmişdir?

- 30 dəq
- 55 dəq

- 50 dəq
- 45 dəq
- 40 dəq

46 Tozlandırma üsulu ilə yumurta tozunun istehsalı zamanı yumurta kütləsi neçə dərəcə temperaturda qurudulur?

- 145-150 °C
- 145-170 °C
- 140-165 °C
- 125-145 °C
- 130-140 °C

47 Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir?

- yumurta melanjinin təmizliyi ilə
- yumurta sarısının böyüklüyü ilə
- yumurtanın yaxşı həzm olunmasına görə
- yumurtaağının indeksi ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə

48 Quru yumurta məhsulları neçə növdə istehsal edilir?

- 4
- 3
- 2
- 5
- 6

49 Yumurta kütləsini qurutmaq üçün temperaturu neçə dərəcə olan havadan istifadə olunur?

- 150-158 °C
- 210-245 °C
- 170-195 °C
- 160-185 °C
- 180-200 °C

50 Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərinə malik qida məhsuludur?

- çünkü tərkibində tam dəyərli zülallar, yağlar, vitaminlər və mineral maddələr vardır
- çünkü tərkibində daha tez həzm olunan amin turşuları, karbohidratlar və fermentlər vardır
- çünkü tərkibində daha tez həzm olunan doymuş və doymamış yağı turşuları vardır
- çünkü tərkibində bioloji aktiv maddələr, fermentlər, vitaminlər və xolesterin vardır
- çünkü tərkibində xeyli miqdarda doymamış yağı turşuları, mineral maddələr və lesitin maddəsi vardır

51 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2
- 4
- 6
- 5
- 3

52 Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir?

- Na, F, S
- Ca, Mg, P
- Al, Fe, Ca
- Mg, N, O₂
- Cu, Na, K

53 Yumurta ağının indeksini göstərin.

- 0,7- 0,8
- 0,2- 0,4
- 0,1- 0,3
- 0,3- 0,4
- 0,9- 1,0

54 Yumurta ağının neçə faizini qatı hissə təşkil edir?

- 70%
- 45%
- 55%
- 60%
- 80%

55 Xalazanın quruluşunu göstərin.

- bir-birinə birləşmiş bioloji aktiv maddədən ibarətdir
- bir-birinə yapışmış yumurta ağından ibarətdir
- bir-birinə yapışmış yumurta sarısından ibarətdir
- bir-birinə dolanmış iki dəstə lifdən ibarətdir
- bir-birinə birləşmiş fermentativ maddədən ibarətdir

56 Kolbasa məməlatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- tamlı qatmalar, sarğı materialları, xörək duzu, ət, süd və süd məhsulları
- sarğı materialları, tamlı qatmalar, xörək duzu, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları
- ət, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları, süd və süd məhsulları
- xörək duzu, ət subməhsulları, şəkər, yumurta və yumurta məhsulları
- şəkər, nitrit, xörək duzu, ət və ət məhsulları, süd və süd məhsulları

57 Kolbasa məməlatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin.

- ət, ət subməhsulları, xörək duzu, şəkər, nitrit, fosfatlar, tamlı qatmalar, süd və süd məhsulları
- ədviyyatlar, sarğı materialları, sünü örtücü pərdələr, təbii qatmalar, nitritlər, xörək duzu, ət və ət məhsulları
- fosfatlar, nitritlər, xörək duzu, ədviyyatlar, şəkər, sarğı materialları, yumurta və yumurta məhsulları
- şəkər, fosfatlar, xörək duzu, nitritlər, tamlı qatmalar, ədviyyatlar, ət, ət subməhsulları
- xörək duzu, nitrit, şəkər, fosfatlar, askorbinatlar, ədviyyatlar, tamlı qatmalar, sarğı materialları, təbii və sünü örtücü pərdələr

58 Nə üçün kolbasa istehsalında qaramal ət qiyməsindən daha geniş istifadə olunur?

- çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı zülal, yağ tutumuna və yaxşı su saxlama qabiliyyətinə malikdir
- çünki qaramal qiyməsi daha tez bişir və tərkibində olan zülallar daha tez parçalanır
- çünki qaramal qiyməsinin tərkibində daha çox zülallar, yağlar, mineral maddələr və vitaminlər vardır
- çünki qaramal qiyməsi daha yağlıdır və daha yaxşı hazırlanır
- çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı bərkidici rolə malikdir və kolbasaya daha yaxşı rəng verir

59 Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq kolbasalar hansı növlərə bölünür?

- təbii, süni pərdələrdə olan kolbasalar və hislənmiş kolbasalar
- ətli- qanlı, içalatlı və pəhriz kolbasalar
- təbii, süni pərdələrdə olan və pərdəsiz kolbasalar
- pərdəsiz, pərdəli, ətli- qanlı, hislənmiş və qiymələnmiş kolbasalar
- pərdəsiz, qiymələnmiş, hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasalar

60 İstifadə olunan ətin növündən asılı olaraq kolbasa məmələti hansı növlərə bölünür?

- donuz, dovşan, at və quş
- donuz, maral, dovşan, qaramal
- quş əti, hislənmiş, dovşan və donuz
- dovşan, donuz, bişmiş və yarımhislənmiş
- qaramal, qoyun, donuz və quş əti

61 İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmələti hansı növlərə bölünür?

- süni pərdəli, içalatlı və duzlu
- ət çörəkli, yarımhislənmiş və bişmiş
- hislənmiş, qiymələnmiş və ət çörəkli
- ətli, qanlı, içalat və pəhriz
- pərdəli, bişmiş və hislənmiş

62 Kolbasa istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4
- 2
- 5
- 3
- 6

63 Kolbasa istehsalında istifadə edilən əlavələr təsirinə görə neçə qrupa bölünür?

- 7
- 5
- 4
- 6
- 3

64 Kolbasanın rənginin intensivliyini və sabitliyini saxlayan maddələri göstərin

- qlükono- delta- lakton, laktatlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, askorbinat və qlükono-delta- lakton
- fosfat qatışıığı, sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları və tartratlar
- laktatlar, askorbin turşusu, tartratlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- laktatlar, tartratlar, izoaskorbin turşuları, fosfat qarışıığı və qlütamin turşusu

65 ətin su tutumunu artırıran maddələri göstərin.

- fosfat qarışıığı, sitratlar, laktatlar və tartratlar
- sitratlar, laktatlar, fosfat qarışıığı, izoaskorbin turşuları, tokoferol və askorbin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium quanilatı və qlütamin turşusu
- qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışıığı və qlütamin turşusu
- sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu və izoaskorbin turşuları

66 Kolbasa yağıının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin.

- tokoferol, butilosianizol, butilositoluol
- laktatlar, butilosianizol, askorbin turşusu
- sodium iozinat, tokoferol, qlütamin turşusu
- butilositoliol, iozinat, qlütamin turşusu
- butilotoluol, sitratlar, tartratlar

67 Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8
- 6
- 4
- 5
- 7

68 Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdırıan maddələri göstərin.

- qlütamin turşusu, askorbin turşusu, laktatlar, tartratlar, sodium iozinat, fosfat qarışıığı və laktatlar
- sodium iozinat, sodium quanilat, sitratlar, laktatlar və askorbin turşusu
- qlütamin turşusunun kalium duzu, sodium iozinat, fosfat qarışıığı və qlütamin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, sodium iozinat, sodium quanilat və qlütamin turşusu
- qlütamin turşusunun sodium duzu, sodium iozinat, sodium quanilat və qlütaminatı

69 Hansı sırada kolbasa məmulatının istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın emala hazırlanması → cəmdəklərin doğranılması → ətin sortlaşdırılması → ətin tikəcik şəklində doğranması
→ ətin ət maşınından keçirilməsi → qiymanın duzlanması → qiymanın qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu və hazırlanması → cəmdəklərin doğranması → ətin sümükdən və qidalılıq dəyəri aşağı olan hissələrdən ayrılməsi → piyin tikəciklər şəklində doğranması → yumşaq ətin ətçəkən maşılardan keçirilməsi və qiymanın hazırlanması → ətin və qiymanın duzlanması, yetişməsi üçün hazırlanması və qiymanın hazırlanması → qiymanın örtücü pərdələrə və qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- cəmdəklərin doğranması → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → piyli tikəciklərin ayrılması → yumşaq ətin ətçəkən maşından keçirilməsi → qiymanın hazırlanması → qiymanın duzlanması → qiymanın yetişməsi → qiymanın örtücü pərdələrə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymanın hazırlanması → qiymanın yetişməsi → qiymanın duzlanması → qiymanın qəliblərə doldurulması → qiymanın örtücü pərdələrə doldurulması
- xammalın qəbulu → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəklərin doğranması → qiymanın hazırlanması → qiymanın duzlanması → qiymanın qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

70 Çiy hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasa istehsalı üçün ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

- 3-3,5%
- 5,0-5,8%
- 4,0-4,5%
- 2,0-2,5%
- 3,5-4,8%

71 Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 5
- 2
- 7
- 4

6

72 Şaqqalanıb uyğun formaya salınmış ət neçə dərəcə temperaturadək soyudulur və duzlanmaya verilir?

- 8-10 °C
- 10-12 °C
- 5-8 °C
- 2-4 °C
- 4-6 °C

73 Cəmdəkələrin doğranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər?

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

74 Kolbasanın qızartma prosesi kolbasa batonlarının diametrindən asılı olaraq neçə dərəcə temperaturda və neçə dəqiqə müddətində aparılır?

- 80-150 °C və 40-190 dəq
- 50-80 °C və 40-90 dəq
- 30-50 °C və 20-35 dəq
- 60-120 °C və 30-180 dəq
- 90-130 °C və 35-170 dəq

75 Bişmiş kolbasa istehsalı üçün olan ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

- 4,5-5,0%
- 2,5-3,0%
- 3,0-3,5%
- 3,5-4,8%
- 2-2,5%

76 Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -30C- dən +7C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur +10C- dən +5C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -10C- dən +5C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -80C- dən +10C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -100C- dən +8C- yə qədər olsun

77 Balıqlar hazırda neçə üsulla dondurulur?

- balığın həyat tərzindən, ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, cinsiyyətindən, yağılığından, çəkisindən və buzun ölçüsündən
- buzun ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, soyudulmasından, həyat tərzindən, ölçüsündən, buzun ölçüsündən və miqdardan
- balıqların ölçüsündən, yağılığından, soyudulmazdan əvvəl və sonrakı temperaturdan, buzun ölçüsündən və miqdardan
- balığın iriliyindən, çəkisindən, həyat tərzindən, keyfiyyətindən, ovlanma şəraitindən, buzun ölçüsündən və miqdardan
- balığın yağılığından, çəkisindən, keyfiyyətindən, soyudulmasından, ovlanma şəraitindən və həyat tərzindən

78 Hazırda balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 6
- 7
- 3
- 4
- 5

79 Hansı sırada balıqların dondurulma üsullarının sayı düzgün olaraq gösterilmiştir?

- 3
- 6
- 4
- 2
- 5

80 Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin.

- balıqların saxlanması zamanı keyfiyyətini uzun müddət itirməməsinə görə
- balıqların ovlanması ilə dondurulması arasında fasılə olmadıqdan balığın daha keyfiyyətli olması
- balıqların saxlanma və daşınma zamanı onların ətinin daha keyfiyyətli olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı havanın yüksək temperaturuna qarşı daha davamlı olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı onların forma və rənglərinin dəyişməməsi ilə

81 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 0,5-dən 0,97 °C-yə qədər olan
- 1-dən -8 °C-yə qədər olan
- +1,5-dən -6,0 °C-yə qədər olan
- +0,8-dən 1,5 °C-yə qədər olan
- 0,9-dan -2,0 °C-yə qədər olan

82 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 2 °C ilə -5 °C arasında olan
- 3 °C ilə -6 °C arasında olan
- 1 °C ilə -2 °C arasında olan
- 4 °C ilə -7 °C arasında olan
- 5 °C ilə -8 °C arasında olan

83 Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıqları emal etmək üçün əməl olunan şərtlərin sayını göstərin.

- 11
- 4
- 6
- 8
- 10

84 İsti aylarda buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- 100%
- 60%
- 50%
- 80%
- 75%

85 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- tezyetişən buğda sortunun
- subtropik saqo düyüsünün
- tropik saqo palması
- gecyetişən kartof sortundan
- faraş kartofun

86 Hansı sırada pardاقланmış düyünün cilalanmış düyündən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
- rəngi qırmızı, səthi hamardır
- rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
- rəngi ağ, səthi nahamardır
- rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

87 Hansı sırada vələmir yarmasının digər yarmalardan fərqli əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə
- tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
- tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

88 Hansı sırada istehsal olunan qarabaşaq yarmasının çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
- cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
- adı, buxara verilmiş və gecbişən
- adı, buxara verilmiş və tezbişən
- tezbişən, cilalanmamış və xirdalanmış

89 Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə emal edilir?

- 1
- 3
- 4
- 5
- 2

90 Hazırda respublikamızda hansı dənli bitkinin nişastasından saqo hazırlanır?

- vələmir və çovdar
- buğda və arpa
- qarğıdalı və düyü
- kartof və qarğıdalı
- noxud və soya

91 Ölçüsünə görə perlova yarması neçə nömrədə emal edilir ?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

92 Qeyd olunanlardan hansı səhv fikirdir?

- Buğdanın tərkibində ballastik maddələr üstünlük təşkil etmir
- Qarabaşaq yarması üç çəsiddə istehsal edilir
- Perlova yarması ölçүcə 5 nömrədə buraxılır
- Vələmirin tərkibində proteinlər və lipidlər üstünlük təşkil edir
- Arpa yarması ölçүcə 3 nömrədə buraxılır

93 Aşağıda göstərilən maddələrdən hansı yarmada üstünlük təşkil edir?

- su
- yağlar
- zülallar
- karbohidratlar
- vitaminlər

94 Verilmiş xörəklərin hansının hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə olunur?

- birinci xörəklərin
- dənəvər sıyıqların
- duru sıyıqların
- quru xörəklərin
- ikinci xörəklərin

95 Aşağıda göstərilən hansı xörəklərin hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə edilir?

- duru sıyıqların
- birinci xörəklərin
- quru xörəklərin
- duru xörəklərin
- ikinci xörəklərin

96 Uyğun olaraq orta yaşılı insanın bir il və gün ərzində istehlak etməli olduğu yarmanın fizioloji normasını göstərin.

- 14-15 kq və 40-45 qr
- 12-13 kq və 35-40 qr
- 7-10 kq və 20-30 qr
- 9-13 kq və 30-35 qr
- 8-12 kq və 25-35 qr

97 Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 3
- 4
- 5
- 2

98 Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

99 Respublikamızda saqonu hansı dənli bitkinin nişastasından hazırlayırlar?

- vələmir və çovdar
- buğda və arpa
- qarğıdalı və düyü
- kartof və qarğıdalı
- noxud və soya

100 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- tezyetişən buğda sortunun
- subtropik saqo düyüsünün
- tropik saqo palması
- gecyetişən kartof sortundan
- faraş kartofun

101 Pardaqlanmış düyüün cilalanmış düyüdən fərqli cəhətini göstərin?

- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
- rəngi qırmızı, səthi hamardır
- rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
- rəngi ağ, səthi nahamardır
- rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

102 Vələmir yarmasının digər yarmalardan üstün cəhətini göstərin.

- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə
- tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
- tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

103 Qarabaşaq yarması hansı çeşiddə istehsal olunur?

- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
- adı, buxara verilmiş və tezbişən
- adı, buxara verilmiş və gecbişən
- cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
- tezbişən, cilalanmamış və xirdalanmış

104 Mannı yarması əsasən dənin hansı hissəsindən ibarətdir?

- rüseymdən
- çiçək qışasından
- aleyon təbəqəsindən
- endospermdən
- qılıafdan

105 İri ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

- duru sıyıqların və ikinci xörəklərin
- quru xörəklərin və duru sıyıqların
- duru xörəklərin və dənəvər sıyıqların
- duru sıyıqların və birinci xörəklərin
- şirin xörəklərin və quru xörəklərin

106 Xırdalanmış arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- toxum qılafından azad edilmiş buğdadan
- çiçək qışasından azad edilmiş xırdalanmamış arpadan
- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş cilalanmış buğdadan
- çiçək qışasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan

107 Müxtəlif yarma növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- xarici görünüşünə, toxumların quruluşuna, nişasta dənələrinin forması və ölçüsünə görə
- toxumlarının formasına, xarici və daxili quruluşuna görə
- toxumlarının rənginə, fiziki-kimyəvi xassəsinə, nişasta dənəciklərinin formasına və ölçüsünə görə
- yağların, züləllərin, mineral maddələrin miqdarına və az həzm olunmasına görə
- rəngi, dadı, konsistensiyası və fiziki-kimyəvi xassələrinə görə

108 Yarmaların növlərini müəyyən edərkən əsasən hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

- keyfiyyətli olması, kimyəvi tərkibi, mənimsənilməsi və həzm olunması
- fiziki-kimyəvi, keyfiyyətli olması, orqanoleptiki və xarab olmuş dənlərin miqdarı
- təmizliyi, keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənlərin miqdarı
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və zərərsizlik
- zülal, yağ, karbohidrat və mineral maddələrlə zəngin olması

109 Ümumi yarma normasının neçə faizini qarabaşaq yarması təşkil edir?

- 25-30
- 18-25
- 10-18
- 10-15
- 15-20

110 Fizioloji normaya əsasən orta yaşılı insan gün ərzində neçə qram yarma istehlak etməlidir?

- 10-15
- 25-30
- 20-40
- 40-45
- 30-35

111 Fizioloji normaya əsasən orta yaşılı insan il ərzində neçə kiloqram yarma istehlak etməlidir?

- 6-14
- 8-12
- 14-15
- 3-5
- 5-10

112 Hansı sıradə yarmanın tərkibində çoxluq təşkil edən kimyəvi maddə düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- vitaminlər
- karbohidrat
- zülal
- yağ
- su

113 Göstərilən hansı variantda vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 85-100 dəq
- 100-120 dəq
- 60-90 dəq
- 50-80 dəq
- 90-125 dəq

114 Göstərilən hansı variantda buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 15-25 dəq
- 25-55 dəq
- 50-60 dəq
- 20-25 dəq
- 30-50 dəq

115 Hansı sıradə yerləşən dənli bitkidən düyü yarması alınır və necə növdə emal edilir?

- vələmir dənindən və 5 növdə
- çəltik dənindən və 2 növdə
- arpa dənindən və 4 növdə
- buğda dənindən və 3 növdə
- qarğıdalı dənindən və 1 növdə

116 Aşağıda göstərilən hansı dənlərdən yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

- vələmir
- qarabaşaq
- paxla
- arpa
- düyü

117 Aşağıda göstərilən xörəklərdən hansıları yarma konsentratlarına aiddir?

- şirin, yaqsız və duzsuz xörəklər
- duzsuz, duru və yaqsız xörəklər
- duzlu, duzsuz və yaqlı xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

118 Qarabaşaq yarmasının istehsal olunan çeşidinin sayını göstərin.

- 1
- 4
- 3
- 2
- 5

119 Ölçüsünə görə emal edilən poltava yarmasının nömrələrinin sayını göstərin?

- 6
- 4
- 2
- 3

5

120 Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə emal olunur?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

121 Hansı sırada cilalanmış düyüün pardaqlanmış düyündən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- təmiz meyvə qılafından ibarət olub, səthi çıxıntılidir və parlaqdır
- təmiz çiçək qışasından ibarət olub, səthi qabarıq və tündür
- təmiz endospermindən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır
- təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tündür
- təmiz toxum qılafından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır

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

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

123 Mannı yarması dənin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

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

124 Poltava yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

125 Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal edilir?

- 1
- 4
- 3
- 2
- 5

126 Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

- su
- zülal
- yağ

- vitaminlər
- karbohidrat

127 Düyü yarması hansı dənli bitkidən alınır və neçə növdə istehsal edilir?

- vələmir dənindən və 5 növdə
- çəltik dənindən və 2 növdə
- arpa dənindən və 4 növdə
- buğda dənindən və 3 növdə
- qarğıdalı dənindən və 1 növdə

128 Yarmaların sortu və nömrəsi dənlərin hnsi göstəricilərinə görə təyin edilir?

- dəndə yağı və mineral maddələrin miqdarına görə
- tam keyfiyyətli dənlərin miqdarına və iriliyinə görə
- dəndə yağı və zülalın miqdarına görə
- dəndə rüşeym və endospermin miqdarına görə
- dəndə külün və karbohidratların miqdarına görə

129 Aşağıdakı hansı sıradə bugda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15-25 dəq
- 25-55 dəq
- 50-60 dəq
- 20-25 dəq
- 30-50 dəq

130 Aşağıdakı hansı sıradə vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 85-100 dəq
- 100-120 dəq
- 60-90 dəq
- 50-80 dəq
- 90-125 dəq

131 Yarmaların növlərini müəyyən etmə zamanı əsas götürülen göstəricini göstərin.

- fiziki-kimyəvi göstərici
- kimyəvi tərkibi
- zərərsizlik göstəricisi
- keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənlərin miqdarı
- orqanoleptik göstərici

132 Hansı göstərici yarma növlərinin təyinində əsas göstəricilərdən biri olaraq nəzərə alınır?

- mənimsənilməsi və həzm olunması
- fiziki-kimyəvi göstərici
- orqanoleptiki göstərici
- təmizlik göstəricisi
- zərərsizlik göstəricisi

133 Verilmiş yarmalardan hansında ballastik maddələr daha çox üstünlük təşkil edir?

- dari
- çovdar

- mannı
- qarabaşaq
- düyü

134 Tərkibində daha çox ballastik maddələr olan yarma hansıdır?

- arpa
- vələmir
- düyü
- qarğıdalı
- çovdar

135 Aşağıda göstərilən yarmaların hansında karbohidratların mənimsənilməsi daha yüksəkdir?

- dari
- arpa
- vələmir
- qarğıdalı
- çovdar

136 Verilmiş yarmalardan hansının karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək sayılır?

- arpa
- dari
- çovdar
- düyü
- vələmir

137 Vermiş yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilməsi daha yüksəkdir?

- düyü
- vələmir
- dari
- arpa
- qarğıdalı

138 Aşağıda göstərilən yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksəkdir?

- qarğıdalı
- dari
- arpa
- mannı
- vələmir

139 Ümumi yarma normasının neçə faizini düyü yarması təşkiş edir?

- 25-30
- 8-10
- 17-25
- 18-20
- 10-15

140 Ümumi yarma normasının neçə faizini paxlı yarmalar təşkil edir?

- 16-25

- 18-20
- 14-16
- 10-12
- 15-18

141 Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- xirdalanmış, yuyulmuş və əzilmiş
- cilalanmış, pardaxlanmış və xirdalanmış
- əzilmiş, bişirilmiş və buxara verilmiş
- buxara verilmiş, cilalanmış və əzilmiş
- buxara verilmiş, bişmiş və xirdalanmış

142 Hidrotexniki emalından asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- xirdalanmış və xirdalanmamış
- pardaxlanmış və cilalanmış
- cilalanmış və cilalanmamış
- bişiriliş və bişirilməmiş
- buxara verilmiş və buxara verilməmiş

143 Arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- aleyron təbəqəsindən, meyvə və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən
- çiçək qışasından, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən
- çiçək qışasından tamamilə, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvədən
- çiçək qışasından qismən, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən tamamilə təmizlənmiş nüvədən
- çiçək qışasından azad edilmiş, meyvə, toxum qılafından və xirdalanmış arpadan

144 Xırda ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

- duru sıyıqların
- birinci xörəklərin
- ikinci xörəklərin
- dənəvər sıyıqların
- duru xörəklərin

145 Xirdalanmış arpa yarmasının perlova yarmasından fərqli cəhətini göstərin.

- hamarlanır və tərkibində zülal çoxdur
- pardaxlanır və tərkibində nişasta çoxdur
- cilalanır və tərkibində sellüloza azdır
- cilalanmir və tərkibində sellüloza çoxdur
- pardaxlanmir və tərkibində nişasta azdır

146 Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları hansı göstəricilərə görə bir-birindən fərqlənirlər?

- orqanoleptiki, iriliyinə və tezbişən qabiliyyətinə görə
- rənginə, konsistensiyasına və tərkibindəki maddələrin miqdarına görə
- konsistensiyasına, dadına və həzm olunma qabiliyyətinə görə
- iriliyinə, dadına, rənginə və tərkibində karbohidratların miqdarına görə
- dadına, iynə, konsistensiyasına və tərkibindəki zülalların miqdarına görə

147 Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

148 Hansı sırada cilalanmış düyüni pardaqlanmış düyündən fərqləndirən cəhət düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?

- təmiz meyvə qılafından ibarət olub, səthi çıxıntılidir və parlaqdır
- təmiz çiçək qışasından ibarət olub, səthi qabarıq və tündür
- təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tündür
- təmiz endospermindən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır
- təmiz toxum qılafından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır

149 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır?

- 1
- 6
- 4
- 5
- 2

150 Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir?

- şirin, yağısız və duzsuz xörəklər
- duzsuz, duru və yağısız xörəklər
- duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

151 Yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərini hazırladıqda hansı dənlərdən istifadə olunur?

- vələmir
- qarabaşaq
- paxla
- arpa
- düyü

152 Yarmaların bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- lizin, metionin
- qlisin, sistin
- arginin serin
- histidin, trionin
- valin, triozin

153 Saqo yarmasını təşkil edən hissəcikləri göstərin.

- çiçək qışasından azad edilmiş xirdalanmış arpadan
- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- toxum qılafından azad edilmiş buğdanın

154 Göstərilən hansı variantda pardalananmış düyü yarmasının istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- düyü çiçək qışasından təmizlənir, meyvə və toxum qılafindan tamamilə ayrılmır
- düyü çiçək qışasından təmizlənir və düyüün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə
- qabığı çıxarılmış düyüdən pardalayıcı maşınlarda rüseym, meyvə və toxum qılafi, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə
- aleyron, toxum və meyvə qılafinı qiymən ayırmır
- cilalanmış düyüdən rüseym, toxum və çiçək qışasını ayırmır

155 Aşağıdakı hansı sıradə rast gələn kənar qarşıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mineral, üzvi qarşıqlar, zibil qarşıqları, turşu və qələvi qarşıqları
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənləri, metal qarşıqlar
- xarab olmuş dənlər, unlu hissə, metal qarşıqlar, unlu hissə
- mineral, üzvi qarşıqlar, xarab olmuş dənlər, toxum qılafi ayrılmamış dənlər, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- əzilmiş nüvə, mineral qarşıqlar, üzvi və mineral qarşıqlar

156 Göstərilən hansı variantda düyü yarmasının istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- çəltik qabıqdan təmizlənir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- aleyron və toxum qılafindan təmizlənir --- cilalanır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- toxum qılafindan təmizlənir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- çiçək qışasından təmizlənir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- meyvə qılafindan təmizlənir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır

157 Yarma kosentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər
- müxtəlif buğda dənlərindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər
- müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
- müxtəlif, paxla dənlərindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər

158 Bunlardan hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- bişmiş
- xirdalanmış
- yuyulmuş
- buxara verilmiş
- əzilmiş

159 Aşağıda verilmiş variantların hansında hidrotexniki emalından asılı olaraq ayırd edilən yarma forması qeyd edilmişdir?

- buxara verilmiş
- cilalanmış
- xirdalanmış
- pardaxlanmış
- əzilmiş

160 Emal üsulundan asılı olaraq yarma formasını göstərin.

- bişmiş
- əzilmiş
- yuyulmuş

- buxara verilmiş
- pardaxlanmış

161 Aşağıda göstərilənlərdən hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- cilalanmış
- buxara verilmiş
- bışmiş
- əzilmiş
- yuyulmuş

162 Ümumi yarma normasını təşkil edən qarabaşaq və düyü yarmasının faizlə miqdarını göstərin.

- 18-25% və 13-15%
- 15-20% və 10-13%
- 10-15% və 8-15%
- 20-25% və 15-18%
- 25-30% və 18-20%

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

- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar
- mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- xarab olmuş dənlər, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə
- mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənlər, toxum qılafları ayrılmamış dənlər, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənləri, metal qarışıqlar

164 Yarmanın nəmliyinin neçə faizdən çox olmasına yol verilmir?

- 14
- 12
- 13
- 15
- 10

165 Yarma kosentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

- müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif, paxla dənlərindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər
- müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
- müxtəlif bugda dənlərindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər

166 Saqo yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- toxum qılafindan azad edilmiş bugdadan
- çiçək qışasından azad edilmiş xirdalanmış arpadan
- meyvə qılafindan azad edilmiş arpadan
- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

167 Cilalanmış düyüünü hansı yolla emal etməklə əldə edirlər?

- cilalanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarda emal etməklə
- yarımsuşəvari pardaxlanmamış düyüdən pardaxlayıcı maşınlarda emal etməklə

- şüşəvari pardاقlanmış düydən cilalayıcı maşınlara emal etməklə
- pardاقlanmamış düydən pardاقlayıcı maşınlarda emal etməklə
- cilalanmamış düydən pardاقlayıcı maşınlarda emal etməklə

168 Hansı sırada pardاقlanmış düyü yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aleyron, toxum və meyvə qılafinı qiymən ayırmalı
- düyü çiçək qıçasından təmizlənir, meyvə və toxum qılafindan tamamilə ayrılmalı
- düyü çiçək qıçasından təmizlənir və düyunün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə
- cilalanmış düydən rüseym, toxum və çiçək qıçasını ayırmalı
- qabığın çıxarılmış düydən pardاقlayıcı maşınlarda rüseym, meyvə və toxum qılafi, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə

169 Aşağıdakı hansı sırada düyü yarmasının istehsalı prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aleyron və toxum qılafindan təmizlənir --- cilalanır --- qovrular --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- çiçək qıçasından təmizlənir --- bişirilir --- qovrular --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- meyvə qılafindan təmizlənir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır
- çəltik qabıqdan təmizlənir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- toxum qılafindan təmizlənir --- buxara verilir --- qovrular --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

170 Aşağıdakı hansı sırada perlova yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurutma ---sortlaşdırma --- meyvə və toxum qılafindan təmizlənmə--- qablaşdırma
- çiçək qıçasından --toxum və meyvə qılafindan təmizlənmə--- cilalanma--- hamarlanması--- ələnmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma
- cilalanma --- hamarlanması --- toxum və meyvə qılafindan təmizlənmə --- ələnmə ---qablaşdırma
- hamarlanması--- cilalanma --- sortlaşdırma --- aleyron və toxum qılafindan təmizlənmə
- aleyron və toxum qılafindan təmizlənmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma --- qurutma

171 Hansı yarmaların tərkibində daha çox ballastik maddələr vardır?

- vələmir, qarabaşaq, buğda
- dari, qarğıdalı, düyü
- çovdar, düyü, dari
- buğda, düyü, vələmir
- düyü, manni, arpa

172 Karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin.

- manni və paxlava
- düyü və qarğıdalı
- çovdar və vələmir
- buğda və arpa
- dari və manni

173 Yarmanın tərkibindəki yağların mənimsənilmə faizini göstərin.

- 75%
- 93%
- 70%
- 65%
- 83%

174 Zülalların mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları qeyd edin.

- dari və vələmir
- dari və vələmir
- manni və düyü
- arpa və qarğıdalı
- düyü və dari

175 Yarma növlərini bir-birindən fərqləndirən əlamətlər toplusunu göstərin.

- xarici-daxili quruluşu, mineral tərkibi
- rəngi,dadı, konsistensiyası və kimyəvi tərkibi
- xarici görünüşü, nişasta dənələrinin forması və ölçüsü, toxumların quruluşu
- yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı, zəif həzm olunması
- fiziki-kimyəvi xassələri, toxumların rəngi və forması

176 Bunlardan hansı hidrotexniki emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- əzilmiş
- buxara verilməmiş
- xirdalanmış
- yuyulmuş
- pardaxlanmış

177 Hansı sıradə taxılın üyündülməsində istifadə olunan dəzgahın adı düzgün qeyd edilmişdir?

- doğrayıcı
- əzici
- yayıcı
- səpici
- toplayıcı

178 Taxılın üyündülməsində istifadə olunan əzici dəzgahların əsas hissəsi hansı valdan ibarətdir?

- səthi bərk olan iki dəmir valdan
- səthi qabarıq olan iki mis valdan
- səthi kələ-kötür olan iki çuqun valdan
- səthi hamar olan iki polad valdan
- səthi yumşaq olan iki alüminium valdan

179 Taxılın üyündülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir?

- doğrayıcı
- əzici
- yayıcı
- səpici
- toplayıcı

180 Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur?

- buzlu və qələvili suda
- isti və turş suda
- soyuq və isti suda
- duzlu və buzlu suda
- soyuq və qaynar suda

181 Unun emalı prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

182 Hansı cihazın vasitəsilə unun iriliyi müəyyən edilir?

- kalorimetr
- İvanov ələyi
- refraktometr
- densimetr
- Juravlyov ələyi

183 Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- lipaza və amilaza
- proteaza və pektinesteaza
- lipaza və esteraza
- qlükozooksidaza və lipoksgenaza
- amilaza və proteaza

184 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- mioqlobin və aktin
- kazein və kollagen
- qliadin və miozin
- qlütelin və qleadin
- miozin və aktin

185 Aşağıda hansı sıradə unun sort və növündən asılı olaraq onların tərkibində zülalın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

186 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

- saxarozanın
- fruktozanın
- sellülozanın
- nişastanın
- qlükozanın

187 Unun qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir?

- çörəyin məsaməliliyi və yxşı bişməsini
- çörəyin dadını və rəngini
- çörəyin həcmini və rəngini
- çörəyin həcmini və məsaməliliyini
- çörəyin konsistensiyasını və iyini

188 Unun gücü dedikdə oqunun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- şəkər əmələ gətirmə qabiliyyəti
- zülal əmələ gətirmə qabiliyyəti
- yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
- xəmir əmələ gətirmə qabiliyyəti
- karbohidrat əmələ gətirmə qabiliyyəti

189 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- qıçqırma və kündəyə gəlmə müddəti
- endosperm və zülalla zəngin olması
- zülal və yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
- unun «gücü» və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
- unun «gücü» və kündəyə gəlmə müddəti

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

- 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 72-85%
- kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45%
- 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%
- kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxar 0-25%
- kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10%

191 Hansı dərəcəli üyütmə sortlu üyütmə adlanır?

- sadə dərəcəli üyütmə
- orta dərəcəli üyütmə
- mürəkkəb dərəcəli üyütmə
- yüksək dərəcəli üyütmə
- aşağı dərəcəli üyütmə

192 Təkrar üyütmə neçə müxtəliflikdə olur?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

193 Taxılın üydülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

- 1
- 5
- 2
- 3
- 4

194 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 87%
- 35%
- 80%
- 95%
- 75%

195 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 95%
- 96%
- 85%
- 90%
- 80%

196 Sadə üyütmə üsulu ilə alınan un növünü göstərin?

- əla və 1-ci sort buğda unu
- əla və narin üyüdülülmüş buğda unu
- 1-ci və 2-ci sort buğda unu
- kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
- kəpəkli çovdar və buğda unu

197 Hansı variantda üçsortlu üyütmədə alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

198 Hansı variantda ikisortlu üyütmədə alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4
- 1
- 2
- 3
- 5

199 Aşağıda hansı sırada unun tərkibində olan fermentlərin rolü düzgün olaraq eks olunmuşdur?

- xəmirin qıçqırmasında və yetişməsində iştirak edir
- xəmirin bişməsində və yoğrulmasında iştirak edir
- xəmirin oksidləşməsində və kündələnməsində iştirak edir
- xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmasında iştirak edir
- xəmirin yetişməsində və qaz əmələ gətirməsində iştirak edir

200 Göstərilən un növlərində hansı sadə üyütmənin nəticəsində alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 72-85%
- 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 0-25%
- kəpəkli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10%
- kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 95-96%
- 1-ci dənəvər un, çıxarı 40-45%

201 Üçsortlu üyütmədə neçə sort un alınır?

- 5
- 1
- 2
- 3

4

202 İkisortlu üyütmədə neçə sort un almaq olar?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

203 Birsortlu üyütmədə hansı sort un əldə edilir?

- 1-ci və əla sort
- əla və dənəvər sort
- 1-ci və 2-ci sort
- əla və 2-ci sort
- 2-ci və 3-cü sort

204 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımını göstərin.

- 75%
- 95%
- 35%
- 80%
- 87%

205 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımını göstərin.

- 85%
- 96%
- 95%
- 80%
- 90%

206 Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır?

- kəpəkli çovdar və buğda unu
- 1-ci və 2-ci sort buğda unu
- əla və narın üyüdülülmüş buğda unu
- kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
- əla və 1-ci sort buğda unu

207 Unun əmtəəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

- taxıl dənlərinin emalından və unun təmizlik dərəcəsindən
- taxıl dənlərinin mənşeyindən və unun çeşidindən
- taxıl dənlərinin müxtəlifliyindən və unun sortundan
- taxıl dənlərinin əmtəə sortundan və unun rəngindən
- taxıl növlərinin təmizliyindən və keyfiyyət göstəricilərindən

208 Hansı sırada birstortlu üyütmədən alınan unun sortu düzgün göstərilmişdir?

- 1-ci və əla sort
- əla və dənəvər sort
- əla və 2-ci sort

- 1-ci və 2-ci sort
- 2-ci və 3-cü sort

209 Göstərilən hansı variantda ikisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çixarının faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

- 38-42%
- 50-55%
- 40-45%
- 28-38%
- 30-40%

210 Hansı variantda taxılın üyündülməyə hazırlanması prosesinin mərhələlərinin sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 3
- 2
- 5
- 6
- 4

211 Hansı sırada ikisortlu üyütmədə ümumi unun çixarının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 72%
- 78%
- 68%
- 55%
- 85%

212 Göstərilən hansı variantda İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çixarının faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

- 25-30%
- 45-50%
- 28-38%
- 40-45%
- 30-35%

213 Hansı sırada bırsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çixarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir

- 75%
- 72%
- 62%
- 85%
- 80%

214 Aşağıda göstərilən hansı variantda taxılın üyündülməyə hazırlanması prosesinin mərhələləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- taxılın qarışqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın kənar qarışqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılafindan ayrılması - üyündülməsi
- taxılın meyvə toxum qılafindan ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafindan ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi

- taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığın soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi

215 Hansı sıradə birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir.

- 80%
- 85%
- 70%
- 75%
- 72%

216 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 45-50%
- 30-35%
- 55-60%
- 40-45%
- 45-55%

217 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 0-20 və ya 0-35%
- 0-15 və ya 0-30%
- 0-30 və ya 0-45%
- 0-40 və ya 0-48%
- 0-10 və ya 0-25%

218 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda minimal un çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 42%
- 28%
- 66%
- 58%
- 39%

219 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda unun çıxarı maksimum neçə %-dir?

- 18%
- 38%
- 26%
- 24%
- 20%

220 Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
- 5
- 6
- 4
- 2

221 Hansı sıradə taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- taxılın meyvə toxum qılafindan ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi

- taxılın kənar qarışqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılafindan ayrılması - üyündülməsi
- taxılın qarışqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığın soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi
- taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafindan ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi

222 Birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 62%
- 72%
- 75%
- 80%
- 85%

223 Birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 70%
- 85%
- 72%
- 80%
- 75%

224 İkisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 50-55%
- 30-40%
- 38-42%
- 28-38%
- 40-45%

225 İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 28-38%
- 40-45%
- 45-50%
- 25-30%
- 30-35%

226 İkisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 72%
- 78%
- 68%
- 55%
- 85%

227 Üçsortlu üyütmədə alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 0-20 və ya 0-35%
- 0-30 və ya 0-45%
- 0-40 və ya 0-48%
- 0-10 və ya 0-25%
- 0-15 və ya 0-30%

228 Üçsortlu üyütmədə alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 55-60%
- 45-55%
- 45-50%
- 40-45%
- 30-35%

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

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

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

- yağıن, turşuluğun və külün miqdarına görə
- yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə
- rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə

231 Üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 0-10%
- 40-45%
- 20-32%
- 13-28%
- 0-25%

232 Göstərilən hansı sıradə üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq döstərilmişdir?

- 13-28%
- 40-45%
- 0-10%
- 0-25%
- 20-32%

233 Göstərilən hansı variantda çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- duz, su, yumurta, şəkər
- su, un, süd, yağ
- un, su, maya, duz
- süd, yağ, duz, maya
- maya, duz, şəkər, kişmiş

234 Göstərilən hansı variantda çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz
- yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
- yumurta, yağ, duz, su, maya, un

235 Göstərilən hansı variantda sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq əks olunmuşdur ?

- 160-260 dərəcə C
- 210-280 dərəcə C
- 220-300 dərəcə C
- 200-250 dərəcə C
- 180-220 dərəcə C

236 Göstərilən hansı sıradə sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən
- su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- un, su, duz, şəkərdən
- duz, su, un, maya, şirin xəmirdən

237 Hansı sıradə xəmir yoğrulmadan əvvəl həyata keçirilən əməliyyat prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin şışməsi və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır
- reseptə uyğun olaraq tərəzidə çəkilir və dozatorda avtomatik ölçülür
- xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır
- xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çəkilir
- xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir

238 Göstərilən hansı sıradə çörəkbişirmədə istifadə olunan mayaların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bakterial, tozvari və sıxılmış
- sıxılmış, duru və quru
- sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
- quru, bakterial və sıxılmamış
- duru, bakterial və tozvari

239 Aşağıdakı hansı sıradə pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 13
- 15
- 12
- 10
- 14

240 Aşağıdakı hansı sıradə keçmiş SSRİ-nin çörəkbişirmə sənayesində istehsal olunan çörək-bulka məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 704-1000
- 408-650
- 505-700
- 500-600
- 704-900

241 Çörək və çörək məmulatları orqanizmin bitki yağılarına olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

- 36%
- 30%

- 35%
- 40%
- 38%

242 Fizioloji normaya əsasən orta yaşılı insan gün ərzində neçə qram çörək istehlak etməlidir və bunun neçə qramı buğda və çovdar çörəyinin payına düşməlidir?

- 350 q; 150 q buğda, 200 q çovdar
- 300 q; 150 q buğda, 150 q çovdar
- 450 q; 280 q buğda, 170 q çovdar
- 500 q; 200 q buğda, 300 q çovdar
- 400 q; 250 q buğda, 150 q çovdar

243 Xəmirin hazırlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 1
- 3
- 4
- 5
- 2

244 Xəmir yoğrulmadan əvvəl hansı əməliyyatlar həyata keçrilir?

- xəmirin şışması və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır
- reseptə uyğun olaraq tərəzidə çekilir və dozatorda avtomatik ölçülür
- xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır
- xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çekilir
- xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir

245 Keyfiyyətinə görə quru maya neçə növə ayrılır?

- 3
- 4
- 2
- 3
- 6

246 Çörəkbisirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

- bakterial, tozvari və sıxılmış
- sıxılmış, duru və quru
- sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
- quru, bakterial və sıxılmamış
- duru, bakterial və tozvari

247 Çörəkbisirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin.

- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz
- yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
- yumurta, yağ, duz, su, maya, un

248 Çörəkbisirmədə istifadə olunan əsas xammallar nədir?

- duz, su, yumurta, şeker
- su, un, süd, yağı
- un, su, maya, duz
- süd, yağı, duz, maya
- maya, duz, şeker, kişmiş

249 Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 3
- 2
- 6

250 Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

- kimyəvi tərkibindən və texnoloji prosesdən
- istifadə olunan xammaldan və texnoloji prosesdən
- unun sortundan və zülalla zəngin olmasından
- qidalılıq dəyərindən və vitaminlə zəngin olmasından
- xam yapışqanlıqdan və xammaldan

251 Qeyd olunanlardan hansı düzgündür?

- Xəmirə əlavə olunan şeker tozu onun qidalılıq dəyərini artırır
- Çörəyin keyfiyyətli olması xammaldan və texnoloji prosesdən asılıdır
- Xəmirə qatılan xörək duzu onun konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır
- Çörəkbişirmədə əlavə xammal kimi un, su, duz və maya istifadə edilir
- Çörəkbişirmədə əsas xammal kimi yağı, süd, yumurta, şeker və xəş-xəş istifadə edilir

252 Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növə bölünür?

- 5
- 6
- 2
- 4
- 3

253 Çörəyin tipi hansı göstəriciyə görə müəyyən edilir?

- istifadə olunan mayanın növü ilə
- istifadə olunan xammalın növü ilə
- istifadə olunan unun tipi ilə
- istifadə olunan unun üyüdüləməsi ilə
- istifadə olunan unun tərkibi ilə

254 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək məmulatı neçə növə bölünür?

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

255 Respublikamızda istehsal olunan çörək məmulatından neçə növü müalicəvi çörək məmulatına aiddir?

- 4
- 3
- 5
- 6
- 2

256 Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatından neçə növü pəhriz çörək məmulatına aiddir?

- 5
- 8
- 15
- 20
- 10

257 Respublikamızın çörəkbışirmə müəssisəsində neçə adda çörək-bulka məmulatı istehsal edilir?

- 136
- 125
- 135
- 148
- 156

258 Hansı sırada sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 210-280 dərəcə C
- 200-250 dərəcə C
- 160-260 dərəcə C
- 180-220 dərəcə C
- 220-300 dərəcə C

259 Alıcıya satılma üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

260 Adlarına görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 1
- 4
- 2
- 3
- 5

261 Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

- 5
- 4
- 3
- 2
- 6

262 Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

- duz, su, un, maya, şirin xəmirdən
- su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- un, su, duz, şəkərdən
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən
- un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan

263 Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növdə hazırlanır?

- 3
- 2
- 6
- 5
- 4

264 Çörəyin tipi hansı xüsusiyyəti ilə müəyyənləşdirilir?

- istifadə olunan yağıن və şəkərin miqdarı ilə
- istifadə olunan xammalların keyfiyyəti ilə
- istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə
- istifadə olunan unun tipi ilə
- istifadə olunan dad və tam verici maddələrin miqdarı ilə

265 Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına aiddir?

- 38
- 37
- 35
- 27
- 25

266 Respublikamızın çörəkbışirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörək-bulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir?

- 40
- 60
- 70
- 80
- 50

267 Hansı sıradə sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- maya, su, duz, yağı və kişmiş
- su, duz, xəş-xaş, yumurta və arpa səmənisi
- duz, maya, kişmiş, süd və çovdar səmənisi
- süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı
- un, su, duz, maya və acıxəmir

268 Hansı sıradə xəmirin hazırlanmasında fasıləsiz qarışdırma üsulunun fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- əsasən qarışq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə
- əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə
- əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə
- əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə
- əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə

269 Göstərilən hansı variantda əla növ quru mayanın qaldırıcı gücü düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 60 dəq
- 70 dəq
- 45 dəq
- 50 dəq
- 90 dəq

270 Hansı sırada xəmirdə şəkər tozunun rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin konsistensiyası və şısməsini yaxşılaşdırır
- xəmirin şısməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şısməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır

271 Göstərilən hansı variantda 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücü düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- 75 dəq
- 85 dəq
- 70 dəq
- 60 dəq
- 90 dəq

272 Göstərilən hansı variantda çörəyin soyutma zamanı çəkisinin azalmasının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- 4%
- 1%
- 5%
- 3%
- 2%

273 Hansı variantda xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

274 Hansı sırada xəmirdə xörək duzunun rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin qıçqırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır
- xəmirin şısməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır

275 Çörək-bulka məmələtinin çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, növündən, əlavələrdən və yağıla zəngin olmasından
- unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalanmasından
- unun növündən, əlavələrdən, sortundan və karbohidratlarla zəngin olmasından
- unun sorntundan, növündən, əlavələrdən və zülalla zəngin olmasından

- unun növündən, bişirilməsindən, formalanmasından və şəkərlə zəngin olmasından

276 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məməlatının sayını göstərin.

- 4
- 3
- 5
- 6
- 2

277 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məməlatı neçə növ formada bişirilir?

- 1
- 5
- 4
- 3
- 2

278 Çörəyin üz qabığına qızılı-qəhvəyi rəng verən maddəni göstərin.

- ximotripsin
- tripsin
- amin turşusu
- nuklein turşusu
- melanoid

279 Hansı sırada çörəyin soyutma zamanı çökisinipn azalmasının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 4%
- 1%
- 5%
- 3%
- 2%

280 Faktiki çörək çıxımı hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, çörəyin emalından, ölçüsündən və yaxşı bişməsindən
- unun tipindən, çörəyin məsaməliliyindən, turşuluğundan və onun emalı prosesindən
- unun növündən, çörəyin tərkibindən, ölçüsündən və yaxşı bişirilməsindən
- unun sortundan, çörəyin nəmliyindən, ölçüsündən və hansı formada hazırlanmasından
- unun tərkibindən, çörəyin həcmindən, nəmliyindən və onun saxlanılmasından

281 Çörəkbışirmə xüsusiyyətinə görə çovdar ununun bugda unundan fərqli cəhətini göstərin.

- xəmirin yoğrulmasına və xəmirin hazırlanmasında duru və qıçırıldılmış mayadan istifadə edilməsinə görə
- xəmirin tez yetişməsinə və xəmirin hazırlanmasında əsasən sıxılmış mayadan istifadəsinə görə
- xəmirin kündələnməsinə və xəmirin hazırlanmasında daha çox mayadan istifadə edilməsinə görə
- xəmirin fasıləsiz qarışdırılmasına və xəmirin hazırlanmasında qarışq mayadan istifadə edilməsinə görə
- xəmirin qarışdırılmasına və bişirilmiş çörəyin dadına görə

282 Xəmirin hazırlanmasında fasıləsiz qarışdırma üsulunun fərqli xüsusiyyətini göstərin?

- əsasən qarışq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə
- əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə
- əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə

- əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə
 əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə

283 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

- unun tərkibindən, növündən, saxlanma şəraitindən, formalaşma üsulundan və əlavələrin miqdarından
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalaşma üsullarından
 unun tərkibindən, turşuluğundan, özlülüyündən və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətindən
 unun sortundan, ələnməsindən, qablaşdırılmasından və saxlanma şəraitindən
 unun növündən, sortundan, tərkibindən, turşuluğundan və fermentativ fəaliyyətindən

284 Sadə çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- maya, su, duz, yağı və kişmiş
 su, duz, xəş-xaş, yumurta və arpa səmənisi
 duz, maya, kişmiş, süd və çovdar səmənisi
 süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı
 un, su, duz, maya və acı xəmir

285 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə formada istehsal olunur?

- 6
 3
 2
 1
 4

286 Aşağıdakı variantların hansında kündənin yetişməsi üçün daha əlverişli olan nisbi rütubət göstərilmişdir?

- 75-80%
 60-68%
 50-55%
 85-90%
 57-63%

287 Kündənin yetişməsi üçün neçə dərəcə Selsi daha əlverişli hesab edilir?

- 35-40 dərəcə Selsi
 30-35 dərəcə Selsi
 24-28 dərəcə Selsi
 55-60 dərəcə Selsi
 48-54 dərəcə Selsi

288 Verilmiş amillərdən hansı faktiki çörək çıxımına təsir etmir?

- çörəyin turşuluğu
 çörəyin nəmliyi
 çörəyin ölçüsü
 unun sortu
 çörəyin hazırlanma forması

289 Kütləsi 500 qramdan çox olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə % kütlə itkisi baş verir?

- 15%
 20%

- 30%
- 10%
- 25%

290 Kütləsi 500 qramdan az olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə faiz kütlə itkisi baş verir?

- 22%
- 20%
- 10%
- 15%
- 18%

291 Xəmirdə xörək duzunun rolunu göstərin.

- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin qıcqırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır
- xəmirin şısməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır

292 Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin.

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

293 Xəmirdə şəkər tozunun rolunu göstərin.

- xəmirin konsistensiyası və şısməsini yaxşılaşdırır
- xəmirin şısməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şısməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır

294 Mayanın qıcqırma gücü xəmirin hansı keyfiyyət göstəricisini xarakterizə edir?

- xəmirin qıcqırma qabiliyyətini
- xəmirin fermentativ qabiliyyətini
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
- xəmirin yumşaltmaq qabiliyyətini
- xəmirin şısməsini qabiliyyətini

295 Quru maya hansı mayanın qurudulması yolu ilə hazırlanır?

- tozvari mayanı 12-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- bakterial mayanı 5-10% nəmliyə qədər qurutmaqla
- quru mayanı 11-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- maya südünü 8-12% nəmliyə qədər qurutmaqla
- sıxılmış mayanı 8-11% nəmliyə qədər qurutmaqla

296 Əla növ quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin.

- 60 dəq

- 90 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq
- 70 dəq

297 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin.

- 70 dəq
- 60 dəq
- 75 dəq
- 90 dəq
- 85 dəq

298 İri çörəklərdə (500 q-dan çox) bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

- 10%
- 8%
- 5%
- 20%
- 15%

299 Xırda çörəklərdə bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

- 15%
- 12%
- 18%
- 10%
- 6%

300 Aşağıdakı hansı sıradə milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 27
- 22
- 30
- 25
- 23

301 Aşağıdakı hansı sıradə müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 7
- 6
- 3
- 5
- 4

302 Göstərilən hansı sıradə yağılı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- un, su, duz, maya, yağı, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağı, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xاش-xaşdan
- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xash-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədvιyyələrdən
- un, su, şəkər, yağı, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədvιyyələrdən və kişmişdən

303 Hansı sırada xəmirin bırfazalı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir - maya əlavə edilir - 8-10 dəq qarışdırılır - 6-8 saat yetişdirrilir
- əvvəlcə xəmir yoğrulur - mayanın yarısı əlavə edilir - 5-7 dəq qarışdırılır - 3-6 saat qarışdırılır - 3-6 saat yetişdirrilir
- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır - xəmir bölünür - kündələnir - 1-2 dəq qarışdırılır - 3-5 saat yetişdirrilir
- xəmir əvvəlcə yoğrulur - xammalların keyfiyyəti yoxlanılır - 4-6 dəq qarışdırılır - 4-6 saat yetişdirrilir
- əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır - mayanın hamısı əlavə edilir - 3-4 dəq qarışdırılır - 3-4 saat yetişdirrilir

304 Hansı sırada fasılısiz qarışdırma üsulla alınan xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmisdir?

- 48-55%
- 75-78%
- 70-72%
- 62-63%
- 52-65%

305 Göstərilən hansı variantda çörəyin istehsal prosesinin ardıcılılığı qeyd edilmişdir?

- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündələnməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündələnməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsala hazırlanması - soyudulması
- xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündələnməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

306 Aşağıda göstərilən hansı sırada xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının əsas xarakterik cəhətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmir bırfazalı üsulla hazırlanır - 17-25 dəq yoğrulur- 6-8 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir ikifazalı üsulla hazırlanır- 9-12 dəq yoğrulur- 5-7 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir üçfazalı üsulla hazırlanır- 12-15 dəq yoğrulur- 3-6 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazalı üsulla hazırlanır- 25-35 dəq yoğrulur -4-6 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir bırfazalı üsulla hazırlanır- 6-9 dəq yoğrulur- 4-5 saat qıçqırmağa qoyulur

307 Göstərilən hansı sırada yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir ?

- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədvyyələrdən və tamlı qatmalardan
- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
- un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, maya, arpa səmənisindən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından

308 Hansı sırada fasılısiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini düzgün göstərilmişdir?

- 8-22 dəq
- 2-15 dəq
- 3-12 dəq
- 4-15 dəq
- 1-7 dəq

309 Göstərilən hansı variantda xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 2,0-4,0
- 1,5-3,4
- 1,5-5,0
- 1,2-4,5
- 1,8-3,8

310 Göstərilən hansı variantda çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 8-12%
- 6-15%
- 10-16%
- 5-10%
- 8-18%

311 Hansı sırada kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubət və temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 55-65% və 28-32 dərəcə C
- 85-90% və 45-55 dərəcə C
- 70-75% və 38-42 dərəcə C
- 60-68% və 30-35 dərəcə C
- 75-80% və 35-40 dərəcə C

312 Hansı sırada kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 50-75 dəq-dək
- 60-80 dəq-dək
- 20-60 dəq-dək
- 20-120 dəq-dək
- 30-90 dəq-dək

313 Hansı sırada 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- içliyi daha ağız, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- içliyi daha ağız, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağız və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sorta nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə

314 Hansı sırada 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- içliyi daha ağız, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi ağız, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi tlə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

315 Göstərilən hansı variantda əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün göstərilmisdir?

- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyi və yüksək turşuluğğa malik olması ilə
- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə

316 100 qram çörək-bulka məməlatının qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə əmələ gələn enerjini kkal ilə ifadə edin.

- 180-377 kkal
- 190-397 kkal
- 165-325 kkal
- 170-270 kkal
- 150-300 kkal

317 Xəmirin yetişməsi zamanı minimum neçə % quru maddə itkisi baş verir?

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

318 Xəmirin yetişməsi zamanı quru maddə itkisinin maksimal %-ni göstərin.

- 2,4%
- 2,8%
- 1,6%
- 3,4%
- 3,0%

319 Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

- 10%
- 15%
- 13%
- 11%
- 8%

320 Çörəyin bişməsi zamanı minimum neçə % su itkisi olur?

- 9%
- 11%
- 6%
- 8%
- 10%

321 Hansı sıradə çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündələnməsi - bişirilməsi - saxlanması
yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

- xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündələnməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsala hazırlanması - soyudulması
- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündələnməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

322 Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmir birfazalı üsulla hazırlanır, 17-25 dəq yoğrulur və 6-8 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir birfazalı üsulla hazırlanır, 6-9 dəq yoğrulur və 4-5 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir ikifazalı üsulla hazırlanır, 9-12 dəq yoğrulur və 5-7 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir üçfazalı üsulla hazırlanır, 12-15 dəq yoğrulur və 3-6 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazalı üsulla hazırlanır, 25-35 dəq yoğrulur və 4-6 saat qıçqırmağa qoyulur

323 Xəmirin birfazalı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin.

- əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır, sonra mayanın hamısı əlavə edilir, 3-4 dəq qarışdırılır və 3-4 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmir yoğrulur, sonra mayanın yarısı əlavə edilir, 5-7 dəq qarışdırılır, 3-6 saat qarışdırılır və 3-6 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir, sonra maya əlavə edilir, 8-10 dəq qarışdırılır və 6-8 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır, sonra xəmir bölünür, kündələnir, 1-2 dəq qarışdırılır və 3-5 saat yetişdirilir
- xəmir əvvəlcə yoğrulur, sonra xammalların keyfiyyəti yoxlanılır, 4-6 dəq qarışdırılır və 4-6 saat yetişdirilir

324 Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- lizin, metionin, treonin, triptofan
- histidin, treonin, arginin, serin
- metionin, treonin, histidin, arginin
- olisin, sistin, lizin, triptofan
- arginin, serin, metionin, treonin

325 Çörək və çörək məmulatları orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

- 35-40%
- 33-38%
- 35-37%
- 30-35%
- 30-38%

326 Göstərilən hansı variantda kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
- xəmirin süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

327 Hansı sıradə çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 5-10%
- 10-16%
- 6-15%
- 8-12%

8-18%

328 Hansı sırada xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 1,2-4,5%
- 1,8-3,8%
- 2,0-4,0%
- 1,5-3,4%
- 1,5-5,0%

329 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini göstərin.

- 4-15 dəq
- 1-7 dəq
- 8-22 dəq
- 2-15 dəq
- 3-12 dəq

330 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 70-72%
- 75-78%
- 48-55%
- 52-65%
- 62-63%

331 əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyi və yüksək turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə

332 Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyi malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyi malik olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyi malik olması ilə

333 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyi və aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyi malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyi və turşuluğa malik olması ilə

334 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sorta nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə

- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha aq və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi daha aq, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
- içliyi daha aq, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

335 Aşağıdakı hansı sıradə 100 qram çörək-bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 490-1735 kCoul
- 795-1661 kCoul
- 597-1500 kCoul
- 375-1330 kCoul
- 262-1427 kCoul

336 Yüksək sortlu undan hazırlanmış çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması onun tərkibində hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?

- Cl, Br, Zn
- Na, F, Cr
- K, Cr, Co
- Cr, Br, Cu
- Fe, Al, Zn

337 Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- su, duz, maya, yaq, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
- un, su, duz, acıxəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xəş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yaq, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- maya, su, duz, yaq, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyələrdən və tamlı qatmalardan
- un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından

338 Yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- un, su, duz, maya, yaq, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xəş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyələrdən
- un, su, şəkər, yaq, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyələrdən və kişmişdən
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yaq, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xəş-xaşdan

339 Kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubəti və temperaturu göstərin.

- 60-68% və 30-35 dərəcə C
- 70-75% və 38-42 dərəcə C
- 75-80% və 35-40 dərəcə C
- 85-90% və 45-55 dərəcə C
- 55-65% və 28-32 dərəcə C

340 Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin.

- 20-60 dəq-dək
- 30-90 dəq-dək
- 60-80 dəq-dək
- 50-75 dəq-dək
- 20-120 dəq-dək

341 Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir?

- çünkü isti çörək tərkibində olan amin turşuların və ətirli maddələrin miqdarının dəyişməməsi üçün
- çünkü isti çörək yaxşı bişdiyindən əzilmir, formasını dəyişir və həmçinin rənginin dəyişməsi baş verdiyi üçün
- çünkü isti çörəkdə uçucu maddələrin miqdarı artır və çörəkdə özünəməxsus tam və ətirverici maddələr əmələ gəldiyi üçün
- çünkü isti çörək tez əzilir, formasını dəyişir və nəmliyin paylanması prosesi baş verdiyi üçün
- çünkü isti çörək saxlanılmağa və daşınmağa daha əlverişli olduğu üçün

342 Hansı sıradə xəmirin formalaşması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- konveyer
- yalnız şamplama
- yalnız presləmə
- ekstraksiya
- presləmə və şamplama

343 Hansı sıradə makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

344 Hansı sıradə makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə

345 Hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirdə optimal temperatur düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 25-30 dərəcə C
- 20-25 dərəcə C
- 50-55 dərəcə C
- 30-45 dərəcə C
- 15-20 dərəcə C

346 Hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə

347 Hansı sıradə makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmirdən fərqli xüsusiyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- temperatur yüksəkdir
- qıçırma getmir
- yaxşı yoğrulur
- qıçırma gedir

- rütubət yüksəkdir

348 Göstərilən hansı variantda xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesinin aparıldığı cihaz düzgün qeyd edilmişdir?

- xəmir qarışdırın maşında
- konveyer tipli quruducuda
- xüsusi kamerada
- hərəkət edən sıxıcıda
- xəmir qarışdırın aparatda

349 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bərk
- yumşaq
- yoğrulmamış
- yoğrulmuş
- maye

350 Göstərilən variantlardan hansı doğrudur?

- Yalnız fiqurlu makaron məmulatları presləmə üsulu ilə istehsal edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün 3-cü sort buğda unundan istifadə edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün 2-ci sort buğda unundan istifadə edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün əla və 1-ci sort buğda unundan istifadə edilir
- Sapşəkilli və boruşəkilli makaron məmulatları ştamplama üsulu ilə istehsal edilir

351 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə edilən un növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız 2-ci sort dənəvər undan
- 1-ci və 2-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort çovdar unundan
- 2-ci və 3-cü sort arpa unundan

352 Hansı sırada makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini
- yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri
- karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri
- zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını
- vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu

353 Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarımtipə bölünür?

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

354 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 4

- 6
- 3
- 5
- 2

355 B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- əla sort undan
- kəpəkli buğda unundan
- yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan
- yüksək şüşəvari bərk buğda unundan
- kəpəkli buğda unundan

356 A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- əla sort undan
- yumşaq buğda unundan
- kəpəksiz arpa unundan
- kəpəkli buğda unundan
- bərk buğda unundan

357 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulunu göstərin.

- 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

358 Makaron üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

- yumşaq və zülalla zəngin olan buğdadan
- bərk və yüksək şüşəvari yumşaq buğdadan
- uzun qılçıqlı və şüşəvarılıyi yüksək olan buğdadan
- yumşaq və şüşəvarılıyi az olan buğdadan
- qısa qılçıqlı və nişasta ilə zəngin olan buğdadan

359 Balıqqulağı və lələk makaron məmulatları uyğun olaraq neçə növdə istehsal edilir?

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

360 Presləmə üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

- yalnız boruşəkilli
- sapşəkilli və boruşəkilli
- yalnız fiqurlu
- fiqurlu və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli

361 Ştamplama üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

- yalnız fiqurlu
- boruşəkilli və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli
- sapşəkilli və fiqurlu
- yalnız boruşəkilli

362 Hansı sırada rütubətdən asılı olaraq makaronun xəmirinin formalarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4
- 3
- 2
- 1
- 5

363 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulunu göstərin.

- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə

364 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulunu göstərin.

- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə

365 Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

- 5
- 6
- 4
- 2
- 3

366 Xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalasdırılması prosesi hansı cihazda aparılır?

- xəmir qarışdırılan maşında
- konveyer tipli quruducuda
- xüsusi kamerada
- hərəkət edən sıxıcıda
- xəmir qarışdırılan aparatda

367 Makaron məmulatının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 4
- 6
- 2
- 3

368 Göstərilən hansı variantda presləmə üsulu ilə istehsal olunan makaron növü düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız boruşəkilli
- sapşəkilli və boruşəkilli
- yalnız fiqurlu
- fiqurlu və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli

369 Göstərilən hansı variantda ştplama üsulu ilə istehsal olunan makaron növü düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız fiqurlu
- boruşəkilli və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli
- sapşəkilli və fiqurlu
- yalnız boruşəkilli

370 Xəmirin formalaşması üsulunu göstərin.

- konveyer
- yalnız ştplama
- yalnız presləmə
- ekstraksiya
- presləmə və ştplama

371 Makaron xəmiri rütubətdən asılı olaraq neçə formada ola bilər?

- 6
- 3
- 2
- 1
- 5

372 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirdə optimal temperaturu göstərin.

- 25-30 dərəcə C
- 20-25 dərəcə C
- 50-55 dərəcə C
- 30-45 dərəcə C
- 15-20 dərəcə C

373 Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

- 5
- 6
- 4
- 2
- 3

374 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmirdən fərqini göstərin.

- temperatur yüksəkdir
- qıcqırma getmir
- yaxşı yoğrulur
- qıcqırma gedir
- rütubət yüksəkdir

375 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir hansı formada olur?

- bərk
- yumşaq
- yoğrulmamış
- yoğrulmuş
- maye

376 Makaron emalında makaronun tərkibinə hansı istiliyə davamlı vitaminlər əlavə edilir?

- A, D və E
- ...
- B₂, C və A
- ..
- K, B₁ və D
- B₁, B₂ və PP
- C, D və K

377 Makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələri göstərin.

- zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini
- yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri
- karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri
- zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını
- vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu

378 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı növ undan istifadə edilir?

- yalnız 2-ci sort dənəvər undan
- 1-ci və 2-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort çovdar unundan
- 2-ci və 3-cü sort arpa unundan

379 Makaron məmulatının möhkəmliyi hansı üsulla təyin edilir?

- Folc
- Stroqonov
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- Juravlyov

380 Hansı sıradə makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona daxil edilən zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatlaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi
- tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatlaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd
- süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri
- yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatlaşdırılmış və quru şirələr
- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatlaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası

381 Makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə hansı zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatlaşdırılmış meyvə şirələrindən
- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatlaşdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən

- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrdən

382 Makaronunun tərkibində azlıq edən maddələri göstərin.

- fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr
 zülallar, yağlar və azotlu maddələr
 karbohidratlar, aminlər və fermentlər
 yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr
 amin azotlu maddələr, reduksiyadıcı şəkərlər və fəal fermentlər

383 Makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona hansı zənginləşdirici əlavələr daxil edilir?

- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatlaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası
 yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatlaşdırılmış və quru şirələr
 təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatlaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi
 süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri
 tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatlaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd

384 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 2
 4
 5
 6
 3

385 Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- tərkibinə, vitamin və enerji dəyərinə görə
 tərkibində zülalların, fermentlərin və yağların çox olmasına görə
 tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərinə görə
 qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
 qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə

386 Unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrup və sinifə bölünür?

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

387 Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, mineral maddələrin və karbohidratların miqdardından
 unun kimyəvi tərkibindən, unun sortundan və zənginləşdirici əlavələrin miqdardından
 unun sortundan, əlavələrin, mineral və yağların miqdardından
 zülalların, yağların, karbohidratların və vitaminlərin miqdardından
 unun kimyəvi tərkibindən, karbohidratların, zülalların miqdardından

388 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 50%
 49%

- 48%
- 46%
- 51%

389 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 40-45%
- 35-40%
- 42-48%
- 43-45%
- 30-35%

390 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 51%
- 49%
- 48%
- 47%
- 43%

391 Hansı sıradə makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə istifadə olunan zülalli zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatlaşdırılmış meyvə şirələrindən
- yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatlaşdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən
- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən

392 Hansı maddələr makaron ununun tərkibində azlıq təşkil etməlidir?

- karbohidratlar, aminlər və fermentlər
- zülallar, yaqlar və azotlu maddələr
- fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr
- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər
- yaqlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr

393 Makaron unun xarakterik əlamətlərini göstərin.

- əla sortlu, narın üyüdülülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə
- açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlığın 20%-dən çox olmaması ilə
- tünd rəngli, tozvari, tərkibində 15-22% yapışqanlı maddənin olması ilə
- özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olması ilə
- ağ rəngli, narın üyüdülülmüş və zəif şüşəvarılıyyə malik olması ilə

394 Standarta əsasən B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınınışlarının miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

395 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 12%-dən
- 11%-dən
- 17%-dən
- 15%-dən
- 13%-dən

396 Makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə olunan un hansı buğda sortundan hazırlanır?

- bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan
- bərk buğdadan və yüksək şüşəvari buğdadan
- karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan

397 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 3
- 6
- 5
- 2
- 4

398 Balıqqlağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

399 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 24-35%
- 35-40%
- 20-25%
- 15-18%
- 28-32%

400 Hansı variantda boruşəkilli qısa kəsilmiş makaron məmulatının qurudulma müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat
- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat
- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat

401 Hansı variantda boruşəkilli uzun makaron məmulatının qurudulma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat

402 Hansı variantda makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarı düzgün əks olunmuşdur?

- 29,5-31,0%
- 28-29%
- 10-18%
- 15-28%
- 40-45%

403 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmiri istehsala hazırlamaq- xəmirə forma vermək- xəmiri yoğurmaq, qurutmaq-forlanmış xəmiri bişirmək-xəmiri qablaşdırmaq
- xammalı istehsala hazırlamaq-xəmiri yoğurmaq-xəmirə forma vermək-xəmiri qurutmaq- xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri yoğurmaq, qıçqırmaq-xəmiri qurutmaq-xəmirə forma vermək, qablaşdırmaq-xəmiri saxlamaq
- xəmiri saxlamaq-xəmiri yoğurmaq-xəmiri qurutmaq- xəmirə forma vermək-xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri istehsala hazırlamaq-xəmiri qıçqırmaq- xəmirə forma vermək- xəmiri yoğurmaq, qurutmaq-xəmiri qablaşdırmaq

404 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda uqlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 5 dərəcə
- 3 dərəcə
- 6 dərəcə
- 4 dərəcə
- 2 dərəcə

405 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 5 dərəcə
- 6 dərəcə
- 7 dərəcə
- 3 dərəcə
- 4 dərəcə

406 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

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

407 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 68-75%
- 70-72%
- 63-65%
- 65-70%
- 65-68%

408 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 68-75%
- 65-70%
- 65-68%
- 70-72%
- 63-65%

409 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 50-55%
- 70-72%
- 65-68%
- 63-65%
- 54-55%

410 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar-buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 45-48%
- 63-65%
- 47-50%
- 54-55%
- 50-55%

411 Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələrin hansıları daha çoxluq təşkil edir?

- kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)
- kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)
- kalium (K), natrium (Na), xrom (Cr), bor (B)
- fosfor (F), kalium (K), alüminium (Al), mis (Cu)
- fosfor (F), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)

412 Makaron məmulatının tərkibində olan zülalların tam dəyərli olmaması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- metionin, lizin, serin
- histidin, trionin, serin
- lizin, triptofan, qlisin
- qlisin, serin, lizin
- lizin, metionin, treonin

413 Aşağıdakı hansı sıradə makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 341 kkal və ya 1427 kCoul
- 350 kkal və ya 1426 kCoul
- 250 kkal və ya 1327 kCoul
- 450 kkal və ya 1450 kCoul
- 150 kkal və ya 1250 kCoul

414 Aşağıdakı hansı sıradə makaron məmulatının borusunun uzunluğu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10,18,25 və 30 sm
- 15, 18, 20 və 35 sm
- 25, 20, 35 və 40 sm
- 20, 15 ,35 və 45 sm

- 15 ,22, 30 və 40 sm

415 Makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarını göstərin.

- 10-18%
- 28-29%
- 29,5-31,0%
- 40-45%
- 15-28%

416 Aşağıdakı ifadələrdən hansı səhvdir?

- Makaron məmulatı üçün xəmir üç üsulla hazırlanır
- Makaronunun tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olur
- Boruşəkilli qısa makaronlar 50-70 dərəcə Selsidə qurudulur
- Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir yumşaq olmalıdır
- Boruşəkilli uzun makaronlar 30-50 dərəcə Selsidə qurudulur

417 Boruşəkilli qısa makaronlar üçün qurudulma temperaturu neçə dər.C -dir?

- 58°C
- 50°C
- 77°C
- 65°C
- 70°C

418 Boruşəkilli uzun makaronlar üçün qurudulma temperaturu neçə dər.C -dir?

- 77°C
- 50°C
- 58°C
- 70°C
- 65°C

419 Aşağıda qeyd olunan hansı maddələr makaron ununda digərlərinə nisbətən azlıq təşkil edir?

- vitaminlər
- fəal fermentlər
- mineral maddələr
- saxarıdlər
- lipidlər

420 Makaron ununda göstərilmiş maddələrdən hansına daha az rast gəlinməlidir?

- yağlar
- vitaminlər
- reduksiyaedici şəkərlər
- mineral maddələr
- karbohidratlar

421 Boruşəkilli qısa kəsilmiş makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat
- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat

- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat

422 Boruşəkilli uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat
- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 25-35dərəcə C-də 15-20 saat
- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat

423 Makaron məmulatı üçün nəzərdə tutulmuş bərk xəmirin nəmliyi maksimum neçə % olmalıdır?

- 32%
- 24%
- 20%
- 16%
- 28%

424 Makaron məmulatı üçün nəzərdə tutulmuş bərk xəmirin nəmliyi minimum neçə % olmalıdır?

- 44%
- 36%
- 32%
- 28%
- 40%

425 Hansı sıradə xammalın istehsala hazırlanma prosesinin həyata keçirilməsində aparılan əməliyyatlar düzgün şəkildə verilmişdir?

- unu ələmək-una su əlavə etmək-xəmiri hazırlamaq- xəmiri yoğurmaq
- una su əlavə etmək-unu ələmək-suyu qızdırmaq-unu qablaşdırmaq
- xəmiri yoğurmaq-xəmirə forma verilməsi-xəmiri qablaşdırmaq
- unu ələmək-unu metal tutuculardan keçirmək-un valını qurutmaq-suyu qızdırmaq
- unu metal tutuculardan keçirmək- unu ələmək-un və suyu qarışdırmaq-unu qablaşdırmaq

426 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 24-35%
- 20-25%
- 35-40%
- 28-32%
- 15-18%

427 Makaron xəmirində yüksək rütubətin faizlə miqdarını göstərin.

- 41,5-42,6%
- 29,5-31,0%
- 30-35%
- 28-29%
- 31,5-32,5%

428 Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

429 Aşağıdakı hansı makaron məmulatı sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sortda 5,0 dərəcə, 1-ci sortda 5,5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
- əla sortda 4,0 dərəcə, 1-ci sortda 5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 13 dərəcə
- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 12 dərəcə
- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
- əla sortda 4,5 dərəcə, 1-ci sortda 4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 11 dərəcə

430 Standarta əsasən A qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınmışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 1-2%
- 2-3%
- 4-5%
- 7-8%
- 3-5%

431 Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 16,5%-dən çox
- 10%-dən çox
- 12%-dən çox
- 15%-dən çox
- 17,5%-dən çox

432 Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 8-16%-dən çox
- 5-15%-dən çox
- 2-12%-dən çox
- 9-10%-dən çox
- 6-17%-dən çox

433 Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 6-17%-dən çox
- 4,5-14%-dən çox
- 3,5-13%-dən çox
- 2-8%-dən çox
- 5,5-16%-dən çox

434 Hansı sıradə makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin istehsala hazırlanması-xəmirin formalaşdırılması-xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması-xəmirin bışırılması və qablaşdırılması
- xəmirin saxlanılması-xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması-xəmirin formalaşdırılması və qablaşdırılması

- xəmirin yoğrulması-xəmirin qıçqırılması-xəmirin qurudulması-xəmirin formalaşdırılması- xəmirin qablaşdırılması və saxlanması
- xammalın istehsala hazırlanması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- qurudulması və qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması-xəmirin qıçqırılması-xəmirin formalaşdırılması- xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması və qablaşdırılması

435 Xammalın istehsala hazırlanma prosesi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- unun ələnməsi -- una suyun əlavə edilməsi -- xəmirin hazırlanması -- xəmirin yoğrulması
- unun ələnməsi -- metal tutuculardan keçirmək -- un valının qurudulması -- suyun qızdırılması
- una suyun əlavə edilməsi -- unun ələnməsi -- suyun qızdırılması -- unun qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- xəmirin qablaşdırılması
- unun metal tutuculardan keçirilməsi -- unun ələnməsi -- un və suyun qarışdırılması -- unun qablaşdırılması

436 Hansı variant nişastanın qurudulma prosesini əks etdirir?

- torlu aparatında çiləyici üslub
- fasılısız işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən aparata verilməsi
- fasılısız işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqəçmə aparatına verilməsi
- fasılısız işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verilməsi
- mərkəzdənqəçmə qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu

437 Aşağıdakı hansı sualda sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkilər düzgün qeyd edilmişdir?

- bugda, qarğıdalı, düyü
- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- düyü, vələmir, dari
- arpa, yulaf, qarğıdalı
- dari, düyü, arpa

438 Aşağıdakı hansı sıradə nişasta istehsalı üçün əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- kartof, qarğıdalı, düyü
- loba, kartof, düyü
- qarabaşaq, arpa, bugda
- arpa, bugda, çovdar
- vələmir, noxud, bugda

439 Kartof nişastasının alınması zamanı kartof sortlarında hansı göstərici nəzərdə tutulur?

- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının saxlanma şəraiti

440 Aşağıdakı hansı sıradə nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta
- saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
- modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması
- patka, saqo yarması, bugda yarması, qlükoza
- qlükoza, saqo yarması, vələmir yarması, patka

441 Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

- loba, kartof, düyü
- arpa, buğda, çovdar
- qarabaşaq, arpa, buğda
- vələmir, noxud, buğda
- kartof, qarğıdalı, düyü

442 Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

- zülallar, karbohidrat
- sellüloza, amilopektin
- amiloza, qalaktoza
- amilopektin, amiloza
- vitaminlər, azotlu maddələr

443 Standarta əsasən kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 700
- 280
- 500
- 300
- 600

444 Kartofdan nişasta alınmasında kartof sortlarında hansı göstərici əsas rol oynayır?

- kartof sortlarının saxlanması şəraiti
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi

445 Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

- 6
- 6
- 8
- 9
- 11

446 Nişastanın qurudulma prosesi necə aparılır?

- fasılısız işləyən barabanlı, vakuüm və pnevmatiki işləyən aparata verməklə
- fasılısız işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verməklə
- torlu aparatında ciləyici üsulu ilə
- fasılısız işləyən vakuüm və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verməklə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə

447 Sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkiləri göstərin.

- buğda, qarğıdalı, düyü
- dari, düyü, arpa
- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- düyü, vələmir, dari
- arpa, yulaf, qarğıdalı

448 Aşağıdakı göstərilən hansı variantda kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- fasıləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınınından keçirməklə
- fasıləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürütü mərkəzdənqəçma apparatı vasitəsilə
- fasıləsiz işləyən mərkəzdənqəçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınınından keçirməklə
- fasıləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtütü hissələri olan maşından keçirməklə
- fasıləsiz işləyən mərkəzdənqəçma aparatın üzərində yerləşən doğrayıcı maşınınından keçirməklə

449 Aşağıdakı hansı sıradə yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 40%-dək
- 50%-dək
- 25%-dək
- 30%-dək
- 45%-dək

450 Tərkibində nişastanın miqdarı daha çox olan dənli bitkiləri göstərin:

- düyüdə
- qarğıdalıda
- arpada
- vələmirdə
- buğdada

451 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- seperator
- pnevmatik quruducu
- fasıləsiz işləyən baraban
- torlu maşın
- mərkəzdənqəçma aparat

452 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermsiz qarğıdalı sortlarından
- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
- zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından

453 Kartofun yuyulma prosesi hansı üsulla həyata keçirilir?

- ələk üzərində mərkəzdənqəçma aparatına avtomatik olaraq yüksək təzyiqlə su vurulması ilə
- mərkəzdənqəçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
- yuma maşınında vibrasiya-silkələmə üsulu ilə
- torlu maşınında çiləyici üsulu ilə
- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə

454 Nişasta istehsalı üçün hansı xarakterik əlamətə malik kartof sortlarından istifadə olunur?

- xəstəliyə və saxlanmağa davamlı, qabığı nazik, tərkibində sellüloza, zülal, şəkər, solanın qlükozidi az və nişasta dənələri iri olan
- qabığı hamar, xəstəliyə davamlı, tərkibində solanın qlükozidi, zülal çox və nişasta dənələri uzunsov olan
- qabığı qalın, saxlanmağa davamlı, tərkibində su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan
- saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabığı qalın, tərkibində şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan
- qabığı nahamar, sxlanmağa davamlı, tərkibində zülal, yağ, solanın qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan

455 Qüvvədə olan standarta əsasən qarğıdalı nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 70 mq
- 60 mq
- 50 mq
- 100 mq
- 80 mq

456 Qüvvədə olan standarta əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 14%-dən çox olmamalıdır
- 12%-dən çox olmamalıdır
- 20%-dən çox olmamalıdır
- 13%-dən çox olmamalıdır
- 10%-dən çox olmamalıdır

457 Qüvvədə olan standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 100-180
- 100-200
- 400-600
- 300-500
- 150-300

458 Aşağıdakı hansı sıradə modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fosfatlı, paldaəmələğətirici, duru qaynayan və buğda nişastası
- duru qaynayan, paldaəmələğətirici, fosfatlı və düyü nişastası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası
- paldaəmələğətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastası
- pulinq, fosatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastası

459 Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ellipsvari, 20-35 mkm
- çoxbucaqlı, 5-25 mkm
- yumurtavari, 15-20 mkm
- dairəvi, 10-15 mkm
- ovalvari, 3-10 mkm

460 Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ellipsvari, 3-8 mkm
- çoxbucaqlı, 5-25 mkm
- silindrşəkilli, 30-150 mkm
- ovalvari, 15-100 mkm
- dairəvi, 3-10 mkm

461 Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

- xətti və 250-1000
- simpodial və 1000-1500
- şaxələnmiş və 2000-6000

- budaqlanmış və 2500-5500
- monopodial və 550-1000

462 Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

- budqlanmış və 2500-5500
- xətti və 1500-2000
- monopodial və 1000-1500
- simpodial və 1550-2000
- şaxələnmiş və 2000-6000

463 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

- düyüdə
- qarğıdalıda
- arpada
- vələmirdə
- buğdada

464 Hansı sıradə kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fasıləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
- fasıləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqəçma apparatı vasitəsilə
- fasıləsiz işləyən mərkəzdənqəçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
- fasıləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə
- fasıləsiz işləyən mərkəzdənqəçma aparatın üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə

465 Yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 40%-dək
- 50%-dək
- 25%-dək
- 30%-dək
- 45%-dək

466 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
- endospermsiz qarğıdalı sortlarından
- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından
- yüksək şüşəvarılıyə malik qarğıdalı sortlarından
- zəif şüşəvarılıyə malik qarğıdalı sortlarından

467 Kartofdan fərqli olaraq qarğıdalıdan nişastanın ayrılmاسının çətin olmasının səbəbini göstərin.

- tərkibində suyun, yağın və turşuluğun az olduğundan
- tərkibində yağı, züləli və mineral maddələrin olduğundan
- tərkibində mineral maddələrin, karbohidratların və züləli maddələrin az olduğundan
- tərkibində nəmliyin, yağın və züləli maddələrin çox olduğundan
- tərkibində vitaminlərin, aşı və boyanın maddələrin çox olduğundan

468 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- mərkəzdənqəçma aparat
- fasıləsiz işləyən baraban

- torlu maşın
- pnevmatik quruducu
- separator

469 Buğda və düyü nişastasının alınması zamanı fərqli olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- rüseymin çıxarılması
- çiçək qışasının çıxarılması
- meyvə qılafının çıxarılması
- endospermin çıxarılması
- toxum qılafının çıxarılması

470 Saturator aparatında defektli şerbətin karbon qazı ilə zənginləşməsinin 1-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- normal qələvilik
- buxarlanması və çökəmə
- udulma və parçalanma
- buxarlanması və qələvilik
- udulma və çökəmə

471 Defekasiya prosesi zamanı alınmış deffektli şerbət hansı apparata verilərək təmizlənir?

- vakuum
- saturator
- defekator
- sentrafuqa
- unifikator

472 Şirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır?

- utfel ayıran
- şəbekəli difuzor
- torlu defekator
- torlu saturasiya
- vakuum

473 Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

- 4
- 2
- 5
- 3
- 6

474 Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin.

- utfel ayıran aparat
- diffuziya aparatı
- doğrayıcı transportyor
- hidravlik transportyor
- vakuum aparatı

475 Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- kalorimetriya
- polyarimetriya
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- fitometriya

476 Qüvvədə olan standarta əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

477 Qüvvədə olan standarta əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 1,8-2,5%
- 2-4,0%
- 1-3,5%
- 2-2,5%
- 1,5-2,0%

478 Toz-şəkərin 1 kq-da metal qarışıqların miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 1
- 3
- 5
- 6
- 4

479 Toz-şəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 0,6
- 0,3
- 0,8
- 0,5
- 0,1

480 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,04%
- 0,02%
- 0,06%
- 0,03%
- 0,01%

481 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə reduksiyadıcı maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,05%
- 0,01%
- 0,07%
- 0,06%
- 0,03%

482 Şampan istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin.

- 0,1-0,5 mm
- 0,5-1,2 mm
- 1,0-2,5 mm
- 0,2-0,8 mm
- 2,0-2,5 mm

483 Toz-şəkərin kristallarının ölçüsünü göstərin.

- 0,2-0,5 mm
- 0,8-1,0 mm
- 0,1-0,2 mm
- 0,3-0,9 mm
- 0,5-0,8 mm

484 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 2
- 6
- 3
- 5
- 4

485 Aşağıdakı hansı sıradə 100 q şəkərin enerjiyermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 375 kkal və ya 1567 kCoul
- 250 kkal və ya 1325 kCoul
- 130 kkal və ya 230 kCoul
- 150 kkal və ya 250 kCoul
- 350 kkal və ya 1580 kCoul

486 Göstərilən hansı variantda rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması

487 Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşalmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar?

- 50- 85 dərəcə C- yə qədər
- 80- 100 dərəcə C- yə qədər
- 109- 129 dərəcə C- yə qədər
- 95- 99 dərəcə C- yə qədər
- 70- 75 dərəcə C- yə qədər

488 Preslənmiş rafinad şəkəri istehsalı üçün utfeli aparatdan neçə dərəcə temperaturda boşaldırlar?

- 75 dərəcə C
- 95 dərəcə C
- 90 dərəcə C

- 85 dərəcə C
- 80 dərəcə C

489 Hansı sırada rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

490 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 250 dərəcə C
- 200 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 50 dərəcə C
- 150 dərəcə C

491 Hansı sırada vaflinin digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
- zülal və yağıla zəngin olmasına
- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına

492 Aşağıda göstərilən hansı sırada vaflı istehsalının mərhələləri düzgün olaraq qeyd olunmuşdur?

- vaflı xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vaflı təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
- vaflı xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vaflı xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

493 Aşağıda göstərilən hansı sırada vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammallar düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər

494 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli xəmirdən hazırlanmış yağılı-şəkərli peçenylərin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- zülallar və mineral maddələr
- fermentlər və zülallar

- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər
- yağ və şəkər

495 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 100 dərəcə C
- 170 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 150 dərəcə C

496 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturu və bişirilmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
- 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə
- 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə

497 Hansı variantda unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq eks olunmuşdur?

- buğda unu, yağı və şəkər
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları

498 Hansı sırada unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli əhəmiyyətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- saxlanma müddətinə, asan mənimşənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

499 Vafli formasının bişmə müddətini göstərin.

- 5-7 dəq.
- 3-5 dəq.
- 6-8 dəq.
- 2-3 dəq.
- 8-10 dəq.

500 Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neçə mərhələdə həyata keçirilir?

- 6
- 5
- 3
- 2

4

501 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- duzlu və duzsuz
- dəmlənmiş və buxara verilmiş
- çiy və bişmiş
- formalı və formasız
- duzlu və duzsuz

502 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neşə mərhələdə aparılır?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

503 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
- vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

504 Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

505 Şəkerli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperaturu göstərin.

- 250 dərəcə C
- 200 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 50 dərəcə C
- 150 dərəcə C

506 Şəkerli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin.

- 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
- 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə
- 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə

507 Şəkerli peçenye istehsali üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- çalınmış
- suvaşqan
- plastik

- elastik
- məsaməli

508 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 2
- 3
- 1

509 Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflinin bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması

510 Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflinini bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması

511 Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

512 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
- zülal və yağıla zəngin olmasına
- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına

513 Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyelər neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 8
- 9
- 5

514 Peçenyelərin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdərindən asılıdır?

- yağıın, zülalın, ətirli maddələrin
- karbohidratların, yağıın, zülalların

- zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların
- karbohidratların, yağın, vitaminlərin
- mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin

515 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına
- xəmirə hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirin hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına

516 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınıb hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirin çalınıb hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu-qələvi qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
- xəmirin çalınıb hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına

517 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınıb hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirin çalınıb hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirin çalınıb hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına

518 Unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- buğda unu, yağı və şəkər
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları

519 Unlu-qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 52%
- 45%
- 55%
- 42%
- 30%

520 Unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin.

- xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanması müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- saxlanması müddətinə, asan mənimşənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

521 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin.

- 100 dərəcə C

- 170 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 150 dərəcə C

522 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin.

- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər

523 Şəkərli xəmirdən hazırlanmış yağılı-şəkərli peçeniyelərin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

- zülallar və mineral maddələr
- fermentlər və zülallar
- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər
- yağı və şəkər

524 Yağılı- şəkərli peçeniyelər tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

525 Elastiki peçeniyelərin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

- fermentlər, zülallar və vitaminlər
- vitamin, karbohidrat və zülal
- şəkər, yağı, və yumurta
- üzvü turşular, yaqlar və fermentlər
- mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar

526 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçeniyelərin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq eks olunmuşdur?

- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
- güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan
- yapışqanlığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
- orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
- daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan

527 Göstərilən hansı sıradə yay ayalarında plastik xəmirin yoğrulması müddəti düzgün olaraq eks olunmuşdur?

- 5- 10 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə
- 25- 30 dəqiqə

528 Hansı variantda növündən asılı olaraq vaflinin tərkibində yağıñ faizlə miqdarı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 32,4- 43,4 %
- 49- 54 %
- 62, 2- 74 %
- 21- 54,3 %
- 6,9- 60,2 %

529 Hansı sırada qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 5- 10 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə
- 20- 25 dəqiqə

530 Kiçik həcmli pryanıklar neçə dəqiqəyə bisirilərlər?

- 17-35 dəqiqəyə
- 25-40 dəqiqəyə
- 25-55 dəqiqəyə
- 15-20 dəqiqəyə
- 10-15 dəqiqəyə

531 Aşağıdakı variantların hansında vafli formasının bisirilmə temperaturu göstərilmişdir?

- 185-195 dər.Selsi
- 170-190 dər.Selsi
- 150-170 dər.Selsi
- 180-200 dər. Selsi
- 200-220 dər.Selsi

532 Unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən hansı yapışqanlılığa malik undan istifadə olunur?

- keyfiyyətli və keyfiyyətsiz
- güclü və orta
- zülallı və zülalsız
- orta və zəif
- zəif və güclü

533 Unlu-qənnadı məmulatının hazırlanma mərhələsində yumşaldılması üçün hansı üsullardan istifadə olunur?

- orqanoleptiki, fiziki və biokimyəvi
- biokimyəvi, fiziki və mikrobioloji
- fiziki, kimyəvi və bioloji
- fiziki- kmyəvi, fizioloji və mikrobioloji
- bioloji, qıçqırma və çürümə

534 Pryanikin hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

- yalnız çovdar unundan
- əla, II və II sort kəpəkli buğda unundan
- əla, I və II sort çovdar unundan
- II, I və III sort vələmir unundan

- əla, I və II sort buğda unundan

535 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 3- 8,5 %- dən
- 2,5- 5,0%- dən
- 6,5- 9,0 %- dən
- 9- 11 %- dən
- 5- 9 %- dən

536 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli və elastiki peçenylərdə turşuluğun miqdarı neçə dərəcə olmalıdır?

- 4,0- 6,0 dərəcə
- 3- 5 dərəcə
- 5- 8 dərəcə
- 2,5- 3,0 dərəcə
- 6,0- 7,0 dərəcə

537 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli və elastiki xəmirdən bişirilən peçenylərin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır?

- 1 dərəcə
- 4 dərəcə
- 2 dərəcə
- 5 dərəcə
- 3 dərəcə

538 Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenylərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 170 %
- 150 %
- 130 %
- 160 %
- 140 %

539 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenylərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 175 %
- 150 %
- 100 %
- 120 %
- 160 %

540 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində yağıن miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 21- 54,3 %
- 62,2- 74 %
- 32,4- 43,4 %
- 49- 54 %
- 6,9- 60,2 %

541 Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vaflilər neçə çeşiddə buraxılır?

- 2

- 6
- 5
- 4
- 3

542 İçliksiz vaflilərdə qələviliyin miqdarını göstərin.

- 5 dərəcə
- 3 dərəcə
- 1 dərəcə
- 4 dərəcə
- 2 dərəcə

543 Hansı sıradə şəkərli peçenylərin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
- orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
- yapışqanlığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
- daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan
- güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan

544 Yay aylarında plastik xəmirlən yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 15- 35 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 25- 30 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə

545 Qış aylarında plastik xəmirlən yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 10- 25 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 20- 25 dəqiqə

546 Yağlı-şəkərli peçenylərin hazırlanmasında istifadə olunan şəkərli xəmirlən yoğrulması hansı maşınla həyata keçirilir?

- Z – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
- S – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
- boruşəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
- konveyer şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
- tunelşəkilli universal yoğrulma maşını ilə

547 Vafli xəmirlənin hazırlanması hansı maşında və hansı üsulla həyata keçirilir?

- Z – şəkilli maşında və çalxalama üsulu ilə
- tunel şəkilli maşında və çalma üsulu ilə
- yoğrulma maşınınında və çalxalama üsulu ilə
- çalma maşınınında və çalma üsulu ilə
- konveyer şəkilli maşında və yoğrulma üsulu ilə

548 Pryanikin xəmirlənin yoğrulması hansı tipli maşınla həyata keçirilir?

- Z – şəkilli çoxpərli yoğrulma maşını ilə
- tunel şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
- konveyer şəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
- S – şəkilli az pərli yoğrulma maşını ilə
- boruşəkilli iri həcmli yoğrulma maşının ilə

549 İri həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 225- 285 dərəcə C və 10- 12 dəqiqə
- 200- 240 dərəcə C və 2- 5 dəqiqə
- 205- 250 dərəcə C və 4- 6 dəqiqə
- 210- 270 dərəcə C və 6- 12 dəqiqə
- 220- 280 dərəcə C və 8- 14 dəqiqə

550 Kiçik həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 210- 275 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
- 200- 245 dərəcə C və 18- 35 dəqiqə
- 210- 270 dərəcə C və 25- 40 dəqiqə
- 220- 285 dərəcə C və 30- 45 dəqiqə
- 215- 280 dərəcə C və 25- 50 dəqiqə

551 Aşağıdakı hansı sıradə çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperatur düzgün qeyd edilmişdir?

- 24,0-30,0 % və 30-38 dər.C
- 28,0-32,5 % və 28-35 dər.C
- 25,0-28,0 % və 25-28 dər.C
- 23,5-25,5 % və 20-22 dər.C
- 30,0-35,0 % və 40-45 dər.C

552 Göstərilən hansı variantda peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınınə doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

553 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq eks olunmuşdur?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması
- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınınə doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması

554 Göstərilən hansı variantda növündən asılı olaraq vaflının tərkibində şəkərin faizlə miqdarı düzgün olaraq eks olunmuşdur?

- 21,8- 41,8 %
- 20- 75 %
- 21- 74%
- 33- 45 %
- 50- 54 %

555 Göstərilən hansı variantda unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalanması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

556 Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibindəki maksimal yağı faizini göstərin.

- 11,8%
- 7,7%
- 8,5%
- 9,6%
- 10,8%

557 Verilmiş variantların hansında çəşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibindəki minimal yağı faizi göstərilmişdir?

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

558 100 qram peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin.

- 376-473 kkal
- 300-330 kkal
- 340-418 kkal
- 350-425 kkal
- 368-437 kkal

559 Peçenyelərin tərkibində çəşidindən asılı olaraq minimum neçə % zülal olur?

- 7,5%
- 10,8%
- 11,3%
- 9,4%
- 8,1%

560 Peçenyelərin tərkibində çəşidindən asılı olaraq maksimum neçə % zülal olur?

- 8,8%
- 7,1%
- 9,5%

- 10,4%
- 6,8%

561 Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin.

- 23,5-25,5 % və 20-22 dər.C
- 30,0-35,0 % və 40-45 dər.C
- 28,0-32,5 % və 28-35 dər.C
- 24,0-30,0 % və 30-38 dər.C
- 25,0-28,0 % və 25-28 dər.C

562 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 180- 200 dərəcə C və 5- 7 dəqiqə
- 150- 170 dərəcə C və 2- 3 dəqiqə
- 170- 190 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 175- 195 dərəcə C və 6- 8 dəqiqə
- 185- 195 dərəcə C və 7- 10 dəqiqə

563 Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir?

- bitki yağı və süni bal
- sukat və meyvə püreləri
- patka və təbii bal
- yumurta sarısı və lesitin preparatı
- yumurta ağı və sistein preparatı

564 Elastiki peçenyləri emal etmək üçün I və II sort sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin.

- 45-55 dərəcə C və 40-55 dəqiqə
- 37-40 dərəcə C və 50-70 dəqiqə
- 35-45 dərəcə C və 45-65 dəqiqə
- 27-30 dərəcə C və 30-35 dəqiqə
- 27-30 dərəcə C və 40-60 dəqiqə

565 Elastiki peçenyləri emal etmək üçün əla sort undan alınan elastiki xəmir maksimum hansı temperatur və vaxt ərzində yoğrulur?

- 70 dər.C və 90 dəq.
- 50 dər.C və 75 dəq.
- 40 dər.C və 70 dəq.
- 30 dər.C və 60 dəq.
- 60 dər.C və 80 dəq.

566 Nə üçün elastiki peçenyenin xəmiri bir qədər dartılıb- yığılma xüsusiyyətinə malikdir?

- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağı, və yumurta çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağı, və yumurta azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində üzvi turşular, yağılar və mineral maddələr azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində fermentlər, yağılar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində zülallar, karbohidratlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir

567 Hansı sıradə peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınınə doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

568 Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınınə doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması

569 Bütün vaflilərdə 10% -li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

570 Qüvvədə olan standarta əsasən yağlı- içlikli vaflilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 4,4- 8,4 %
- 0,5- 7,8 %
- 0,6- 2,2 %
- 9,0- 15,3 %
- 1,8- 3,2 %

571 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 20- 75 %
- 33- 45 %
- 50- 54 %
- 21,8- 41,8 %
- 21- 74%

572 Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 15 %- dən
- 27 %- dən
- 20,0 %- dən
- 25 %- dən
- 30 %- dən

573 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 18 %- dən
- 27 %- dən

- 30 %- dən
- 20 %- dən
- 35 %- dən

574 Qüvvədə olan standarta əsasən peçenylərdə 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

575 Qüvvədə olan standarta əsasən yağılı-şəkərli peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 2,5- 10,0 %- dən
- 9,0- 11,0 %- dən
- 1,0- 15,5 %- dən
- 6,5- 9,0 %- dən
- 3,0- 8,5 %- dən

576 Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçlərdə həyata keçirilir?

- şnek
- konveyer
- tunel
- bunker
- transporter

577 Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 3- 8,5 %- dən
- 9- 11 %- dən
- 6,5- 9,0 %- dən
- 2,5- 5,0%- dən
- 5- 9 %- dən

578 Aşağıdakı hansı sıradə 100 qram peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 1420-1480 kCoul
- 1753-1797 kCoul
- 1573-1979 kCoul
- 1375-1799 kCoul
- 1615-1685 kCoul

579 Aşağıdakı hansı sıradə peçenyelerin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

- 0,3- 0,6%
- 5,2- 11,8%
- 6,5- 10,8%
- 8,0- 12%
- 5,5- 7,3%

580 Aşağıdakı hansı sıradə peçeneyelerin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz zülal vardır?

- 7,5- 10,4%
- 5,2- 11,8%
- 6,5- 10,8%
- 8,0- 12%
- 5,5- 7,3%

581 Hansı sıradə unlu qənnadı məmülətinin istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bışırılməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaması → xəmirin bışırılməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin formalaması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bışırılməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması → xəmirin bışırılməsi → xəmirin formalaması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalanması və saxlanması → xəmirin bışırılması → soyudulması və qablaşdırılması

582 Aşağıdakı hansı sıradə şokoladın istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bışırılməsi → formaya bükülməsi → formalaması → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışığın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bışırılməsi → qurudulması → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bışırılməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- kakao paxlaşı əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaması → bükülməsi → qablaşdırılması

583 Aşağıdakı hansı variantda konfetin istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- konfet kütləsinin bışırılması → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bışırılması → içliklərin hazırlanması → konfetin formalanması
- konfet şərbətinin bışırılması → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bışırılması → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması

584 Aşağıdakı hansı sıradə konfetin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- yumurta sarısı, jele, paxladan, yeyinti turşularından, ətirli və boyanın maddələrindən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- patka, jele, ətirli və boyanın maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən

585 Aşağıdakı hansı sıradə şəkərli qənnadı məmülətinin istehsalı zamanı istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağı
- patka, un, yağı, qaymaq, mayonez, bitki yağları

- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq

586 Aşağıdakı hansı sıradə qənnadı məmülətlərinin bir- birindən fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
 kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə
 hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
 xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
 kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

587 Bunlardan hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmülətlərlərinə aid edilmir?

- mürəbbə
 jele
 keks
 marmelad
 povidlo

588 Aşağıdakı variantların hansında meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmüləti göstərilmişdir?

- kakao tozu
 mürəbbə
 keks
 zefir
 pirojna

589 Göstərilənlərdən hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmüləti deyildir?

- pastila
 zefir
 povidlo
 marmelad
 sukat

590 Həcmcə kiçik olan pryanik forması minimal hansı temperaturda bişir?

- 225 dərəcə Selsi
 210 dərəcə Selsi
 290 dərəcə Selsi
 285 dərəcə Selsi
 270 dərəcə Selsi

591 Həcmcə kiçik olan pryanik forması hansı temperaturda bişir?

- 200 dərəcə Selsi
 270 dərəcə Selsi
 190 dərəcə Selsi
 180 dərəcə Selsi
 205 dərəcə Selsi

592 Hansı sıradə konfetin istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formallaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
 konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formallaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması

- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfeten formalanması
- konfet şerbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfeten formalanması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şerbətin bişirilməsi → şerbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması

593 Konfeten istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- zefir, patka, sukat, yumurta sarısı, bioloji aktiv əlavələrdən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- patka, jele, ətirli və boy a maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən

594 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- kakao paxlasından, süd, yumurta, boy a maddələrindən
- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boy a maddələrindən
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından

595 Hansı sıradə şokoladın istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- kakao paxlaşı əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalanması → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışığın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalanması → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması

596 Marmelad nədir?

- köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
- bütövlük də marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır
- xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır
- bütövlük də meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır
- jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

597 Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir?

- şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları

598 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

- 4
- 2
- 3
- 6
- 5

599 İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 4
- 5
- 2
- 6
- 3

600 Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin.

- sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo
- jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo
- pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele
- povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat

601 Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənilərlər?

- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə

602 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 7
- 8
- 6
- 4

603 Aşağıdakı hansı sıradə karamelin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- kakao paxlasından, süd, yumurta, boyaya maddələrindən
- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələğətiricilərdən
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boyaya maddələrindən
- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından

604 Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- şəkərdən, yumurta sarısından, yeyinti turşularından, dad və ətirverici maddələrdən
- meyvə-giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpük əmələğətiricilərdən
- şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağılarından
- meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağılarından
- yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən

605 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
- 2
- 6

- 4
 5

606 Göstərilənlərdən hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağılıq faizinə müvafiqdir?

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

607 Bunlardan hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağılıq %-nə uyğun gəlir?

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

608 Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

- 2
 4
 5
 6
 3

609 Kərə yağı tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə növə ayrıılır?

- 3
 4
 5
 6
 2

610 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- tərkibində ən azı 15% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü
 tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
 tərkibində ən azı 20% və ən çoxu 40% olan pasterizə olunmuş süd
 tərkibində ən azı 12% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
 tərkibində ən azı 30% və ən çoxu 50% zülal olan pendir

611 Hansı sıradə turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında istifadə olunan süd turşusuna qıcqırdan bakteriyaların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- monofil və mezofil
 heterofil və homofil
 mezofill və termofil
 izofil və monofil
 termofil və heterofil

612 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd turşusuna qıcqırdan streptokokk bakteriyaların neçə cinsindən istifadə olunur?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

613 Bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd neçə dərəcə temperaturda və müddətində pasterizə edilir?

- 95-100 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-122 dərəcə C temperaturda 10-20 dəq
- 85-90 dərəcə C temperaturda 10-15 dəq və 95-120 dərəcə C temperaturda 5-8 dəq
- 85-87 dərəcə C temperaturda 8-10 dəq və 90-92 dərəcə C temperaturda 2-3 dəq
- 88-95 dərəcə C temperaturda 8-15 dəq və 95-118 dərəcə C temperaturda 8-17 dəq
- 95-105 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-112 dərəcə C temperaturda 10-12 dəq

614 Südün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

- sterilizator
- pasterizator
- termostat
- separator
- stabilizator

615 Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

- yağlı, pasterizə edilmiş və turşuluğu 28 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan
- quru üzlü, yağsız və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən çox olan
- təzə, yüksək keyfiyyətli və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- təzə, pasterizə edilmiş və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən az olmayan

616 Vitaminli süddə C vitamininin miqdarnını göstərin.

- 100 ml-də 20 mq çox olmamalı
- 100 ml-də 30 mq çox olmamalı
- 100 ml-də 3 mq az olmamalı
- 100 ml-də 1 mq çox olmamalı
- 100 ml-də 10 mq az olmamalı

617 Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

618 Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur?

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

619 Hansı sırada kimyəvi üsulla yağıların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- hidratasiya və neytrallaşdırma
- dezodorasiya və dondurma
- dondurma və dezodorasiya
- hidratasiya və filtrasiya
- filtrasiya və çökdürmə

620 Yağların saflaşdırma prosesi hansı üsullarla həyata keçirilir?

- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
- bioloji, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji
- kimyəvi, bioloji və bioloji-kimyəvi
- fiziki, kimyəvi və fiziki-kimyəvi
- histoloji, kimyəvi və fiziki-kimyəvi

621 Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 3
- 2
- 4

622 Ekstraksiya üsulu ilə yağı almaq üçün hansı qazanlardan istifadə olunur?

- ekstraktor
- ikitidivarlı
- separator
- dəmir və mis
- iri alüminium

623 Ekstraksiya edici kimi hansı üzvi həllədıcıldən istifadə olunur?

- benzin, sirkə, ksilol, efir, dixlorbutan
- dixloretan, toluol, spirit, aseton
- yüngül fraksiyalı benzin, efir, dixloretan
- aseton, toluol, ksilol, efir, dixlormetan
- efir, spirit, dixlorbutan, asetat

624 Yeyinti malları gündəlik qida rasionunda yağıların ümumi enerji dəyərinin neçə faizini təşkil edir?

- 40%
- 25%
- 10%
- 30%
- 15%

625 Yağlı bitkilərin meyvə və toxumlarında yağıñ faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 45-95%-ə qədər
- 35-85%-ə qədər
- 25-80%-ə qədər
- 15-70%-ə qədər
- 40-90%-ə qədər

626 Nə üçün bitki yağıları maye halında olurlar?

- çünkü tərkibində amin turşuları çoxluq təşkil edir
- çünkü tərkibində doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir
- çünkü tərkibində doymamış karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünkü tərkibində doymuş karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünkü tərkibində doymuş yağ turşuları çoxluq təşkil edir

627 Turşuluğu neçə dərəcə Terner (T) olan südü istehsalata qəbul etmək olar?

- 23 dər.T-dən aşağı olmayan
- 25 dər.T-dən yüksək olan
- 19 dər.T-dən yüksək olmayan
- 21 dər.T-dən aşağı olmayan
- 19 dər.T-dən yüksək olan

628 Hansı sırada payız-qış dövründə yağlılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu göstərilmişdir?

- 15-20 dərəcə C
- 13-18 dərəcə C
- 12-19 dərəcə C
- 14-24 dərəcə C
- 10-14 dərəcə C

629 Sıxlığı neçə q/kub.sm olan südü istehsalata qəbul edə bilərlər?

- sıxlığı ən azı 1,035 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən çoxu 1,028 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,032 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,028 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,034 q/kub.sm olan

630 Hansı sırada yaz-yay dövründə yağlılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 25-30 dərəcə C
- 8-10 dərəcə C
- 12-18 dərəcə C
- 16-22 dərəcə C
- 15-20 dərəcə C

631 Hansı sırada kərə yağıının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mərhələ və axın
- axın və çən
- termostat və çən
- çalxalanma və axın
- çən və mərhələ

632 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 3
- 4
- 6
- 5

2

633 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çən və pasterizə üsulu
- mayalanma və steril üsulu
- axın və çalxalama üsulu
- çalxalama və termostat
- termostat və çən üsulu

634 Mayalanma xüsusiyyətinə görə pəhriz turşudulmuş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 4
- 5
- 3

635 Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 15-20%
- 30-35%
- 35-40%
- 40-45%
- 20-25%

636 Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- yağlı, pasterizə edilmiş və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- təzə, keyfiyyətli və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan
- yağlı, yağılı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- quru üzlü, yağlı və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- yaqsız, yağılı quru və yaqsız qatlaşdırılmış süddən

637 Zülallı südün yağlılığının faizlə miqdarını göstərin.

- 2,5 - 5,0%
- 1-2,5%
- 2-4,25%
- 1-4,5%
- 3 - 4,2%

638 Ani müddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 85 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 60 dərəcə C
- 45 dərəcə C
- 50 dərəcə C

639 Qısamüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 75-82 dərəcə C
- 50 - 60 dərəcə C
- 75-85 dərəcə C

- 62-80 dərəcə C
- 72-76 dərəcə C

640 Uzunmüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 35-50 dərəcə C
- 63-65 dərəcə C
- 65-85 dərəcə C
- 60-80 dərəcə C
- 50-60 dərəcə C

641 Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

- 4
- 5
- 2
- 3
- 6

642 Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4
- 6
- 5
- 3
- 7

643 Hansı sıradə fiziki-kimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dondurma, çökdürmə, neytrallaşma və filtrasiya
- dezodorasiya, filtrasiya, dondurma və ekstraksiya
- yağıñ ağardılması, dezodorasiya və dondurma
- filtrasiya, dondurma, hidratasiya və çökdürmə
- presləmə, dondurma, filtrasiya və hidratasiya

644 Hansı sıradə fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- hidratasiya, ekstraksiya və çökdürmə
- dezodorasiya, filtrasiya və hidratasiya
- neytrallaşdırma, dezodorasiya və hidratasiya
- filtrasiya, hidratasiya və presləmə
- çökdürmə, filtrasiya və mərkəzdənqaćma aparatlarından keçirmə

645 Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

- çünki yağılı toxum presləmədən qabaq qovrulmur
- çünki yağılı toxum presləmədən qabaq qovurulur
- çünki yağılı toxum presləmədən qabaq buzlu suda yuyulur
- çünki yağılı toxum presləmədən qabaq soyudulur
- çünki yağılı toxum presləmədən qabaq bışırılır

646 100 ml vitaminli südün tərkibində askorbin turşusunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 3 mq-dan az olmamalıdır
- 10 mq-dan az olmamalıdır

- 1 mq-dan çox olmamalıdır
- 10 mq-dan az olmalıdır
- 20 mq-dan çox olmalıdır

647 Hansı sıradə axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılılığı düzgün göstərilmişdir?

- qaymaq - qəbuledici çənə - borulu pasterizatora - aralıq baka – separatora- aralıq vannaya - kərə əmələgətiriciyə - taraya - tərəzi
- qaymaq - qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın yetişməsi - aralıq baka - separatora - doldurucu vannaya - kərə yağıın homogenləşməsi - kərə yağıın qablaşması
- qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - qaymağın çalxalanması - kərə yağıın yuyulması - kərə yağıın duzlanması - kərə yağıın homogenləşməsi - nəmliyin nizamlanması - kərə yağıın qablaşması - markalanması
- qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın çalxalanması - alınan kərə yağıın yuyulması -kərə yağıın duzlanması - nəmliyin tənzimlənməsi - yağıın qablaşması - markalanması
- südün çalxalanması - südün pasterizə edilməsi - qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - kərə yağıının yuyulması - kərə yağıın homogenləşməsi - nəmliyin normalaşdırılması - kərə yağıının qablaşması - kərə yağıın markalanması

648 Kərə yağıının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesi hansı amillərdən asılıdır?

- südün pasterizə olunmasından, südün çalxalanma sürətindən, aparatın firlanma sürətindən, qaymağın yaqlılığından və qaymağın pasterizə olunmasından
- südün turşuluğundan, südün pasterizasiyasından, südün yaqlılığından, aparatın keyfiyyətindən, çalxalanma sürətindən, qaymağın yaqlılığından və qaymağın yetişmə dərəcəsindən
- aparatın layihəsindən, doldurma dərəcəsindən, firlanma sürətindən, çalxalanma temperaturundan, qaymağın yetişmə dərəcəsindən və yaqlılığından
- südün yaqlılığından, südün təzəliyindən, südün turşuluğundan, çalxalanma sürətindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən və yaqlılığından
- südün təzəliyindən, südün yaqlılığından, südün hidrogenləşməsindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən, qaymağın yaqlılığından və pasterizə olunmasından

649 İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır?

- zülal faizinə görə
- sixlığına görə
- turşuluğuna görə
- mineral maddənin miqdarına görə
- yağ faizinə görə

650 Standarta əsasən turşudulmuş süd məhsulları neçə faiz yaqlılıqda hazırlanır?

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

651 Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər?

- turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yaqlılığı 6%, sixlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 19 dərəcə Ternerdən yüksək olmayan, ən azı II sort, sixlığı isə ən azı 1,028 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olan, ən azı III sort, sixlığı isə 1,032 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yaqlılığı 2%, sixlığı isə ən azı 1,030 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 21 dərəcə Ternerdən aşağı olmayan, ən azı I sort, sixlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd

652 Hansı sıradə turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün pasterizə edilməsi - südün standartlaşdırılması - südün mayalanması - südün normalaşdırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün qatlaşdırılması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması

- südün seperatordan keçirilməsi - qaymağın pasterizə edilməsi - südün təmizlənməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün standartlaşdırılması - südün qatlaşdırılması - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşdırılması
- istehsalata südün qəbul edilməsi - südün normalaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanma temperaturunadək soyudulması - südün mayalanması - dələmələnmə - soyutma və yetişmə - məhsulun saxlanması
- südün qəbul edilməsi - südün təmizlənməsi - südün soyudulması - südün standartlaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün qatlaşdırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanması - dələmələnmə - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
- südün təmizlənməsi - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün qatlaşdırılması - südün soyudulması - südün mayalanması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşması

653 Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qarışqlardan təmizlənməsi
- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin sortlaşdırılması - yuyulması - iri tikələrə xirdalanması - xam piyin dezodorasiya edilməsi
- xam piyin qarışqlardan ayrılması - xam piyin təmizlənməsi - alınmış yağın filtrasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin ərimək üçün hazırlanması - xam piyin qarışqlardan təmizlənməsi - alınmış yağın hidratasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qarışqlardan təmizlənməsi - ayrılmış yağın dezodorasiya edilməsi

654 Hansı sırada ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsal prosesinin mərhələlərinin ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağılı toxumun təmizlənməsi və qurudulması - toxumun xirdalanması və əzilməsi - toxumdan yağın həllədicilərlə ekstraksiyası - həllədicinin yağıdan və jmixin qurudulması - jmixin qurudulması və xirdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
- yağılı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağılı toxumların təmizlənməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - toxumun nüvəsinin xirdalanması - jmixin ayrılması - alınmış yağın ekstraksiyası - yağın qablaşdırılması
- yağılı toxumların təmizlənməsi - toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların ölçüsünə görə kalibrəlməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xirdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumun qarışqlardan ayrılması - yağın həllədicilərlə ekstraksiyası - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - yağın qablaşdırılması
- yağılı toxumların kənar qarışqlardan təmizlənməsi - toxumun xirdalanması - yağın ayrılması - yağın həllədicilərdə ekstraksiyası - jmixin qurulması - jmixin xirdalanması - yağın saflaşdırılması

655 Yağılı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- yağılı toxumun təmizlənməsi - toxumun əzilməsi - toxumdan yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların emala hazırlanması - toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağılı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - yağın doldurulması
- toxumların təmizlənməsi - nəmliyin nizamlanması - ölçüsünə görə kalibrəlməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xirdalanması
- yağılı toxumların qurudulması - emala hazırlanması - nəmliyin nizamlanması - toxumun qabıqdan ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların qarışqlardan təmizlənməsi - yağılı toxumların emala hazırlanması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması

656 Yağılı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir?

- toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışqlardan ayrılması - toxumlardan yağın ayrılması
- yağılı toxumların yağıdan təmizlənməsi - toxumdan qabıqın ayrılması - yağın ayrılması
- əvvəlcə toxumların kənar qarışqlardan təmizlənməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışqlardan ayrılması - toxumların təmizlənməsi - anbara yığılması
- toxumların kənar qarışqlardan təmizlənməsi - nəmliyin normalaşdırılması - saxlanması üçün anbarlara yığılması

657 Hansı sırada bitki yağlarının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı toxumların istehsala hazırlanması - toxumların təmizlənməsi - toxumların ölçüsünə görə kalibrəşdirilməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi - təmiz toxumların yuyulması - toxumdan qabığın ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların istehsala hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - doldurma və ya tökmə - qablaşdırma və markalanma
- yağlı toxumların təmizlənməsi - yağlı toxumlarda nömliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması
- yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi - yağlı toxumların nüvəsinin xirdalanması - nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması

658 Aşağıdakı variantların hansında zülallı südün tərkibindəki yağın maksimal faizi göstərilmişdir?

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

659 33-35% yağlılığa malik qaymağın uyğun olaraq yaz-yay və payız-qış mövsümündə çalxalanma temperaturu neçə dərəcə Selsidir?

- 25-30 və 30-35 dərəcə Selsi
- 8-10 və 10-14 dərəcə Selsi
- 13-17 və 20-24 dərəcə Selsi
- 15-20 və 16-22 dərəcə Selsi
- 20-24 və 8-16 dərəcə Selsi

660 Aşağıdakılardan hansı variantda standarta əsasən turşudulmuş süd məhsullarının yağlılıq faizi göstərilmişdir?

- 3,2%; 5,5%; 10% və 15%-li
- 1%; 2,5%; 3,2% və 6%-li
- 1%; 4,5%; 5,2% və 8%-li
- 2,5%; 6%; 8% və 10%-li
- 10%; 12%; 16% və 20%-li

661 Aşağıdakı hansı variantda quruducudan çıxan nişastanın temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 65-70 dərəcə C
- 55-60 dərəcə C
- 60-65 dərəcə C
- 30-40 dərəcə C
- 45-50 dərəcə C

662 Düyü nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- dairəvi, 20-35 mkm
- ellipsvari, 2-12 mkm
- silindrşəkilli, 10-20 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm
- çoxbucaqlı, 3-8 mkm

663 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,2-0,5%
- 0,4-0,5%
- 0,2-0,4%
- 0,3-0,35%
- 0,1-0,4%

664 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının 1-ci və 2-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,7-1,5%
- 0,36-0,5%
- 0,5-0,8%
- 0,4-0,8%
- 0,5-1,0%

665 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,4-0,5%
- 0,3-0,4%
- 0,2-0,3%
- 0,3-0,35%
- 0,1-0,3%

666 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 4-6
- 8-12
- 5-15
- 7-11
- 6-10

667 Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 25-30
- 5-10
- 15-20
- 20-25
- 10-15

668 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 120
- 60
- 700
- 300
- 80

669 Standarta əsasən kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 600
- 300
- 500
- 700
- 250

670 Qüvvədə olan standarta əsasən kartof nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 20 mq
- 40 mq
- 80 mq
- 50 mq
- 30 mq

671 Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun kənar qarışqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yiğilması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yiğilması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması

672 Hansı sırada nişastanın və hüceyrə şirəsinin təmizlənməsi və yuyulması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yuma maşınınında vibrasiya üsulu ilə yuyulması və narın gözlü təmizləyici əlekdə təmizlənməsi
- narın gözlü təmizləyici əlekdən yuma vasitəsilə təmizlənməsi və əlek üzərində mərkəzdənqəçmə aparatına avtomatik verilərək yuyulması
- yuma maşınınında vibrasiya-sirkələmə üsulu ilə təmizlənməsi və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqəçmə aparatında yuyulması
- torlu maşınınında təmizlənməsi və yuma maşınınında silkələmə üsulu ilə yuyulması
- əlek üzərində yerləşən mərkəzdənqəçmə aparatında təmizlənməsi və torlu maşınınında yuyulması

673 Nişastanın quruma prosesini göstərin.

- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır
- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır
- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır

674 Quruducudan çıxan nişastanın temperaturunu göstərin.

- 60-65 dərəcə C
- 55-60 dərəcə C
- 65-70 dərəcə C
- 45-50 dərəcə C
- 30-40 dərəcə C

675 Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dənin çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 35-45%
- 40-45%
- 30-40%
- 25-30%
- 60-65%

676 Aşağıdakı hansı variantda nişastanın quruma prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır
- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır
- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır

677 Aşağıdakı hansı variantda kartofdan nişasta istehsalının ardıcılılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun yiğilması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yiğilması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
- kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışqandan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması

678 İstehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 7

679 Toz-şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- şampan şəkəri
- rafinad şəkər
- şəkər çuğunduru
- preslənmiş rafinad şəkəri
- tökmə xassəli şəkər

680 Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- şəkər kirşanı
- şəkər qamışı
- şəkər çuğunduru
- toz-şəkər
- şəkər palması

681 Defekasiya nədir?

- şirənin hidrogen sulfid ilə təmizlənməsi
- şirənin kükürd dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin azot dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin karbon dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi

682 Saturasiya nədir?

- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi

- şirənin ammonyakla təmizlənməsi
- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi

683 Sulfikasiya nədir?

- şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin NH₃ ilə təmizlənməsi
- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi

684 Saturator aparatında defektli şerbət neçə mərhələdə karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşdirilir?

- 4
- 2
- 6
- 5
- 3

685 Saturator aparatında defektli şerbətin karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşməsinin 2-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- normal qələviliyin yaranması
- udulma və çökəm
- buxarlanma və udulma
- buxarlanma və parçalanma
- normal turşuluğun yaranması

686 Şirənin sulfitasiyası hansı aparatda aparılır?

- sentrafuqa
- vakuum
- defekator
- saturator
- qazanator

687 Sulfitasiyadan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir?

- əvvəlcə vakuum və sonra saturator
- əvvəlcə defekator və sonra sentrafuqa
- əvvəlcə adi və sonra vakuum
- əvvəlcə saturator və sonra defekator
- əvvəlcə sentrafuqa və sonra vakuum

688 Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4
- 5
- 6
- 8
- 3

689 Şəkər istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan bitkiləri göstərin.

- şəkərli ağcaqayın, şəkərli düyü, şəkərli paxla

- şeker sarqosu, şekerli kartof, şekerli buğda
- şeker qamışı, şeker sarqosu, şekerli arpa
- şeker çuğunduru, şeker qamışı, şekerli qarğıdalı
- şeker çuğunduru, şekerli paxla, şekerli soya

690 Hansı sırada şekerin istehsalı zamanı şeker qamışından istifadə edən ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Braziliya, Hindistan, Kanada, ABŞ, İran
- Kuba, Braziliya, Hindistan, Meksika, Asiya
- Kanada, Kuba, İngiltərə, Meksika, Azərbaycan
- Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya, Kuba
- Asiya, Kuba, İran, ABŞ, Türkiyə

691 Hansı sırada şekerin istehsalı zamanı şeker çuğundurundan istifadə olunan ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Kuba, Kanada, İran, Türkiyə, Braziliya
- Hindistan, Braziliya, Azərbaycan, Meksika, İran
- Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan
- Kanada, Kuba, İran, Asiya, Türkiyə
- Avropa, ABŞ, Kanada, İran, Azərbaycan

692 Formalanmasına görə rafinad şekerinin bölündüyü qrupların sayını göstərin.

- 3
- 2
- 7
- 4
- 5

693 Rafinad şekerin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- tərkibində 55% şeker olan şeker qamışı
- tərkibində 99,7% saxaroza olan toz-şəkər
- tərkibində 55% qlükoza olan şeker çuğunduru
- tərkibində 45% qlükoza olan şeker çuğunduru
- tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şeker

694 Toz-şəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur?

- 2
- 6
- 4
- 5
- 3

695 Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış toz-şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

696 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 99,95%-dən çox
- 98,9%-dən az
- 99,85%-dən az
- 98,9%-dən çox
- 99,75%-dən az

697 Qüvvədə olan standarta əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

698 Qüvvədə olan standarta əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 99,2
- 95,6
- 99,9
- 98,8
- 98,5

699 Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

- farinatom və ya diafonoskop
- diafonoskop və ya kalorimetr
- refraktometr və ya diafonoskop
- saxarimetr və ya refraktometr
- kalorimetr və ya ştammer

700 Aşağıdakı hansı sırada tökmə kellə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 8 dəq
- 15 dəq
- 10 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq