

1113_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1113 Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünashlığı və ekspertizası

1 Heyvanat yağlarının tərkibində minimum neçə faiz doymuş yağ turşuları olur?

- 70%
- 74%
- 47%
- 67%
- 60%

2 -18 dərəcə Selsidə heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

- 18 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 10 ay
- 12 ay

3 Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- süd yağı
- qaraciyər yağı
- balina yağı
- delfin yağı
- mal yağı

4 Oleo-yağ necə alınır?

- Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-80 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-70 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-70 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piyi əvvəlcə 60-70 dərəcə Selsidə, sonra isə 100 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar
- Quru üsulla xam piyi əvvəlcə 60-70 dərəcə Selsidə, sonra isə 100 dərəcə Selsidə qızdırmaqla alırlar

5 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

- 15 dəq
- 5 dəq
- 60 dəq
- 40 dəq
- 30 dəq

6 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- 95%
- 89%
- 92%
- 78%
- 98%

7 Yiğma yağ necə istehsal edilir?

- dəniz heyvanlarından alınan yağların əridilməsindən istehsal edilir
- əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir
- dəniz və balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir
- ancaq əla sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir
- balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir

8 Göstərilənlərdən hansı tərkibində uçucu yağ turşuluqları olan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- balina yağı
- süd yağı
- donuz yağı
- mal yağı
- sümük yağı

9 Heyvanat yağlarının tərkibində maksimum neçə faiz doymuş yağ turşuları olur?

- 85%
- 47%
- 60%
- 74%
- 80%

10 Heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

- Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlıq
- şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlıq, yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, Polensk ədədi
- sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlıq
- yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, Polensk ədədi, Reyxert-Meyssel ədədi
- yod ədədi, turşuluq, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi

11 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq mal yağı hansı əmtəə sortuna ayrıılır?

- heç bir əmtəə sortuna ayrılmır
- əla və 1-ci əmtəə sortuna
- əla, 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna
- 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna
- ancaq 1-ci əmtəə sortuna

12 Quruda yaşayan heyvanlardan alınan maye konsistensiyalı yağın tərkibində əsasən hansı yağ turşusu olur?

- kapron turşusu
- olein turşusu
- kapril turşusu
- linolen turşusu
- stearin turşusu

13 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanması müddəti neçə aydır?

- 10 ay
- 6 ay
- 2 ay
- 8 ay
- 12 ay

14 Hansı variant düzgün deyil?

- Sümük heyvanat yağılarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsidə 10 ay saxlanıla bilir
- Xardal yağı saflaşdırılmamış üsulla istehsal edilir
- Xardal yağıının doldurulduğu gündən etibarən saxlanılma müddəti 8 aydır
- Xardal yağı saflaşdırılmış üsulla istehsal edilir
- Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsidə 24 ay saxlanıla bilir

15 Göstərilən variantlardan hansı düzgündür?

- Donuz heyvanat yağılarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda 24 ay saxlanıla bilir
- Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsidə 12 ay saxlanıla bilir
- Qoyun heyvanat yağıının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda 18 ay saxlanıla bilir
- Mal heyvanat yağlarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda 10 ay saxlanıla bilir
- Sümük heyvanat yağılarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsidə 10 ay saxlanıla bilir

16 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin 90 faizi hansı pendirin payına düşür?

- İsveç
- Kamamber
- Parmezan
- Holland
- Brinza

17 Aşağıdakılardan hansı düzluqda yetişən pendirdir?

- Minsk Pendiri
- İsveç pendiri
- Brinza Pendiri
- Holland pendiri
- Rokfor pendiri

18 Yağlılığı 45% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- üçbucaqlı formada
- dairəvi formada
- səkkizbucaqlı formada
- kvadrat formada
- düzbucaqlı formada

19 Yağlılığı 50% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- üçbucaqlı formada
- kvadrat formada
- düzbucaqlı formada
- səkkizbucaqlı formada
- dairəvi formada

20 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 20
- 35
- 50
- 75

21 Qursaq mayalı bərk pendirlərin qruplarının sayı:

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

22 Qursaq mayalı pendirlərin bölündüyü yarımsınıfların düzgün sayını qeyd edin.

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

23 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

- Qarabağ, Şamaxı, Quba motalı
- Qarabağ, Şəmkir, Quba motalı
- Gəncə, Ləzgi, Lənkəran motalı
- Qarabağ, Gəncə, Ləzgi motalı
- Lənkəran, Şəmkir, Ləzgi motalı

24 Standarta əsasən Holland pendirində yağılılıq nə qədərdir?

- 44%
- 50%
- 20%
- 57 %
- 35%

25 Kvadrat formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- yağılılığı 30% olan
- yağılılığı 40% olan”
- yağılılığı 45% olan
- yağılılığı 50% olan
- yağılılığı 35% olan

26 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş
- pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən
- sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- duzlu süddən, yaxud çiy süddən

27 Pendir insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 80-82%
- 96-99%
- 66-69%
- 75-78%
- 86-90%

28 Qursaq mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

29 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

30 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- 35 %
- 55 %
- 40 %
- 50 %
- 45 %

31 Qursaq mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

32 Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 4
- 6
- 3
- 5
- 2

33 Matal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- 260-280 dərəcə T
- 280-300 dərəcə T
- 230-250 dərəcə T
- 200-220 dərəcə T
- 330-340 dərəcə T

34 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

- yetişmənin birinci mərhələsində alçaq temperatur
- boyaq dozasının artıq olması
- çox duzlanması
- süddə dəmir, mis duzlarının olması
- südü rəngləmək şərtlərinin pozulması

35 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsuruna səbəb nədir?

- heyvanların, südə acı dad verən yemlə yemlənməsi
- duzlama mərhələsinə əməl olunmaması
- turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunması
- pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- duzlamaq üçün maqnezium və sulfat duzları qatışığı olan duz işlədilməsi

36 Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

- tam yetişməməsi
- süddə və pendirdə yağ turşusunu qıçqırdan bakteriyaların olması
- pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- fermentlərin təsiri ilə yağıن parçalanması məhsullarının toplanması və qələvi məhsullarının əmələ gəlməsi
- pendirin həddindən artıq «quru» bişirilməsi

37 Qeyd edilənlərdən hansı düzgündür?

- Brinza pendiri sterilzə edilmiş süddən hazırlanır
- Motal pendirində turşuluq 200-230 dər.T-dir
- Standarta əsasən Holland pendirində yağlılıq 30%-dir
- Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsuruna səbəb turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunmasıdır
- Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb onun çox duzlanmasıdır

38 Azərbaycanda qüvvədə olan standarta əsasən Motal pendirinin turşuluğu neçə dərəcə T-dir?

- 330-340 dərəcə T
- 260-280 dərəcə T
- 220-240 dərəcə T
- 180-200 dərəcə T
- 280-300 dərəcə T

39 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

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

40 Səhv variant hansıdır?

- Qarabağ matal pendiri duzlu olmasına görə digər matal pendirlərindən seçilir
- Ərgin pendirlər müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağıni və digər süd məhsullarını 79-90 dərəcə Selsidə 20-30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər 6 qrupa bölünür
- Matal pendiri 2 aya yetişir
- Qarabağ matal pendiri konsistensiyasının yumşaq olması ilə digər matal pendirlərindən fərqlənir

41 Ciy süddən hazırlanan Brinza pendiri neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60 gündən sonra
- 40 gündən sonra
- 20-30 gündən sonra
- 15-20 gündən sonra
- 45-50 gündən sonra

42 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- 50%
- 70%
- 80%
- 90%
- 60%

43 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- densimetr
- butrometr
- psixrometr
- refraktometr
- piknometr

44 İsveç pendiri kütłəsi neçə kq olur?

- 50-100 kq
- 30-35 kq
- 20-30 kq
- 15-20 kq
- 30-40 kq

45 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir?

- 6-8 aya
- 3-4 aya
- 2-3 aya
- 2-2,5 aya
- 4-5 aya

46 Aşağıdakılardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- Minsk pendiri
- Kaunas pendiri
- İsveç pendiri
- Holland pendiri
- Litva pendiri

47 Bunlardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Pribaltika pendiri
- Altay pendiri
- Rokfor pendiri
- Holland pendiri
- Kaunas pendiri

48 Bunlardan hansı qursaq mayalı yarımbərk pendirdir?

- Rokfor pendiri
- İsveç pendiri
- Holland pendiri
- Pikant pendiri

- Altay pendiri

49 Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- Latviya pendiri
 Holland pendiri
 Altay pendiri
 İsveç pendiri
 Pikant pendiri

50 DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərindəki yağıñ faizlə miqdarını göstərin.

- 55%,60% və 25%
 25%,35% və 55%
 20%, 30% və 50%
 40%, 50% və 45%
 5%,15% və 20%

51 DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərinin nəmliyinin faizlə miqdarını göstərin.

- 59-60% və 86% -ədək
 29-30% və 66% -ədək
 39-40% və 46% -ədək
 49-50% və 56% -ədək
 19-20% və 76% -ədək

52 Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsuruna səbəb nədir?

- yelini mastit xəstəliyinə tutulmuş inəklərin südündən istifadə olunması
 südün yüksək yağılılığı
 yüksək turşuluğu olan süddən istifadə olunması
 ikinci qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal edilməməsi, düzgün qəliblənməməsi
 pendir kütləsinin yüksək turşuluğu

53 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsuruna səbəb nədir?

- südün yüksək yağılılığı
 pendir layının düzgün əmələ gəlməməsi
 pendir kütləsinin yüksək turşuluğu
 dənənin səliqəsiz, natamam emalı, pendir kütləsində rütubətin çox olması
 qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal olunmaması

54 Düzgün variantı qeyd edin.

- Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər 6 qrupa bölünür
 Pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq 5 sinfə bölünür
 Qursaq mayalı pendirlər 5 yarım sinfə bölünür
 Matal pendirin turşuluq dərəcəsi 220-240 dərəcə T-dir
 Pendir insan orqanizmində 70-75% mənimşənilir

55 Hansı variantda qursaq mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə görə bölündüyü qrupların sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
 2

- 6
- 5
- 4

56 Yağın tərkibindən asılı olaraq 100 qram pendirdə olan enerji ehtiyatı nə qədərdir?

- 600-630 kkal
- 200-400 kkal
- 100-200 kkal
- 470-550 kkal
- 580-600 kkal

57 Səkkizbucaqlı formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- yağılılığı 50% olan
- yağılılığı 30% olan
- yağılılığı 35% olan
- yağılılığı 40% olan
- yağılılığı 45% olan

58 Ərgin pendirlər necə hazırlanır?

- müxtəlif pendirləri, qaymağı, xamanı 90-110 dərəcə Selsidə 30-35 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dərəcə Selsidə 20-30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, süd məhsullarını 90-100 dərəcə Selsidə 30 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dərəcə Selsidə 30-40 dəqiqə əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi 100-120 dərəcə Selsidə 30-40 dəqiqə əritməklə hazırlanır

59 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

- konsistensiyasının yumşaq və çox saxlanıla bilməsi
- konsistensiyasının yumşaq və az duzlu olması
- konsistensiyasının bərk və duzlu olması
- konsistensiyasının ovulan və çox duzlu olması
- duzlu olması və çox saxlanıla bilməsi

60 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə ümumi ball qiyməti neçə olan pendir satışa verilmir?

- ümumi ball 65-dən az olan
- ümumi ball 75-dən az olan
- ümumi ball 85-dən az olan
- ümumi ball 47-dən az olan
- ümumi ball 58-dən az olan

61 Bunlardan hansı pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Kalinin pendiri
- Gəlincik pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Yol pendiri
- Rokfor pendiri

62 Bunlardan hansı pendirin səthində inkişaf edən kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir

- Yol pendiri

- Yumşaq duzlu pendir
- Doroqobuj pendiri
- Gəlincik pendiri
- Ağ desert pendiri

63 Pendirin tərkibində neçə faiz mineral maddələr olur?

- 4,5% -ə qədər
- 3,5% -ə qədər
- 6% -ə qədər
- 5,7% -ə qədər
- 5% -ə qədər

64 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu neçə % olmalıdır?

- 14-18%
- 10-14%
- 15-19%
- 20-24%
- 4-8%

65 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin nəmliyi neçə %-dir?

- 59-60%
- 29-30%
- 39-40%
- 49-50%
- 19-20%

66 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin yağılılığı neçə %-dir?

- 55 % və 60%
- 25% və 35%
- 20% və 30%
- 40% və 50%
- 5% və 15 %

67 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Brınza pendirin yağılılığı neçə %-dir?

- 25% və 15%
- 20% və 10%
- 30% və 20%
- 50% və 40%
- 35% və 25%

68 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağılılığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 25%
- 55%
- 50%
- 45%
- 20%

69 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 86%
- 66%
- 46%
- 56%
- 76%

70 Matal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

- qoyun südü
- dəvə südü
- inək südü
- camış südü
- at südü

71 Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60
- 40
- 30
- 20
- 50

72 Pendirin tərkibində olan zülalın faizlə miqdarını göstərin

- 25% -ə qədər
- 40% -ə qədər
- 35% -ə qədər
- 30% -ə qədər
- 47% -ə qədər

73 Brınza pendirində duzun miqdarı neçə faiz arasındadır?

- 2,5-2,8
- 13-15
- 9-11
- 3-7
- 1,5-2,6

74 Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60
- 40
- 80
- 20
- 70

75 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş pendir satışa verilmir?

- 44 baldan az
- 24 baldan az
- 37 baldan az
- 34 baldan az
- 50 baldan az

76 Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu nə qədərdir?

- 13-17%
- 3-7%
- 10-12%
- 7-10%
- 12-14%

77 Brınza pendirində duzun maksimal faizini qeyd edin.

- 9%
- 5%
- 4%
- 3%
- 7%

78 Göstərilənlərdən hansı yanlışdır?

- Quru maddəyə görə Çanax pendirində yağlılıq 50%-dir
- Brınza pendirində duzun miqdari 3-7%-dir
- Çanax pendirində nəmlik 49-50%-dir
- Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dir
- Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirində yağlılıq 50%-dir

79 Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

- 120 və 130 gün
- 60 və 90 gün
- 40 və 50 gün
- 30 və 60 gün
- 90 və 120 gün

80 Bunlardan hansı pendir silizinin və kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Gəlincik pendiri
- Rokfor pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Kalinin pendiri
- Ağ desert pendiri

81 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 19-69%
- 22-75%
- 25-65%
- 30-73%
- 34-79%

82 Pendirləri təsnifata ayırankən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

- yağlı pendirdə yağıн miqdarı, yaqsız pendirdə suyun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, pendir kütləsinin yağlılığı, pendir kütləsində duzun miqdari
- pendir kütləsində suyun miqdarı, pendir kütləsində duzun miqdari, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, quru maddəyə görə yağıн faizi, pendir kütləsinin konsistensiyası
- yaqsız pendirdə suyun miqdarı, quru maddəyə görə yağıн faizi, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri

83 Düzgün variantı qeyd edin.

- Çanax pendirində duzluluq 10-15% olmalıdır
- Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir 20 gündən sonra satışa verilə bilər
- Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu 13-17%-dir
- Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dən çox ola bilər
- Çanax pendirində nəmlik 50%-dən çox ola bilər

84 Aşağıdakılardan hansı düzgündür?

- Müvafiq standarta görə Brınza pendirinin duzluluğu 10-12%-dir
- Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir 10 gündən sonra satışa verilə bilər
- Naxçıvan pendirində nəmlik 56%-dən çox ola bilər
- Çanax pendirində nəmlik 50%-dən çox olmamalıdır
- Çanax pendirində duzluluq 10-15% olmalıdır

85 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 1
- 3
- 2
- 4

86 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

87 Kərə yağıının istehsal üsulunun sayını qeyd edin.

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

88 Kərə yağıının istehsalı üçün əsas xammal:

- süd zərdabı
- kəsmik
- qaymaq
- süd
- heyvanın piyi

89 Kərə yağıının insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə faizini göstərin.

- 52,5%
- 82,5%
- 97%
- 100%
- 79%

90 Qüvvədə olan standarta görə ənənəvi kərə yağıının tərkibində neçə % yağı olur?

- 98,3%
- 75,7%
- 72,5%
- 67,4 %
- 82,5%

91 Orta yaşılı insanın gün ərzində qəbul etməli olduğu yağıın qramlarla miqdarını qeyd edin.

- 180-200 qram
- 30-50 qram
- 130-150 qram
- 80-100 qram
- 150-180 qram

92 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- köhnəliyi
- turşuluğu
- qələviliyi
- yağlılıq
- təzəliyi

93 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma ədədi
- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meyssel ədədi
- yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi
- peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı

94 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı
- qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy
- mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
- mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

95 Qurumayan bitki yağlarını göstərin.

- soya, çətənə, badam, xardal
- zeytun, xardal, palma, soya
- zeytun, xardal, badam, qoz
- kətan, xardal, günəbaxan, soya
- badam, pambıq, qarğıdalı, raps

96 Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

- xardal, zeytun, badam, raps
- günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı
- günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal
- kakao, palma, pambıq, soya
- kətan, xaş- xaş, xardal, soya

97 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması gösterilmişdir?

- presləmə, hidrotasiya
- bioloji, kimyəvi
- sintetik sterilizasiya
- hidrotasiya, dezodorasiya
- presləmə, ekstraksiya

98 Aşağıdakı variantların hansında yarımquruyan bitki yağı göstərilməmişdir?

- zeytun yağı
- soya yağı
- pambıq yağı
- günəbaxan yağı
- qarğıdalı yağı

99 Mənşeyinə əsasən yeyinti yağlarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

100 Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 3- atomlu spirit qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 3- atomlu spirit qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 2- atomlu spirit etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvi turşulardır
- 2- atomlu spirit etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
- 3- atomlu spirit qliserinlə mürəkkəb aromatik turşuların birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir.

101 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ istehlak etməlidir?

- 100- 150
- 60- 80
- 70- 100
- 50- 100
- 80- 100

102 Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10
- 100
- 30
- 25
- 50

103 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

- nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər
- toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklidlər
- karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
- yağlar, zülallar, toksiki elementlər
- su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər

104 Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər?

- saxlanmaya davamsızlığına görə
- daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- daha çox (70-80%) təbii bitki yağı olmasına görə
- konsistensiyasına görə
- tərkibindəki mineral maddələrin sayına görə

105 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Almaniyada
- Fransada
- ABŞ
- Rusiyada
- Azərbaycanda

106 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

- tərkibində doymamış yağı turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları
- tərkibində doymamış yağı turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- tərkibində doymuş yağı turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları
- tərkibindəki doymamış yağı turşularına hidrogen birləşdirilərək bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları
- aşağı mənfi temperaturda saxlanılan bitki yağları

107 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağı istehsalında istifadə olunmur?

- soya
- gənəgərçək
- tunq
- kətan
- peril

108 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

109 Maye yağlarının yod ədədi neçədir?

- 220- 300
- 75- 100
- 50- 70
- 28- 40
- 120- 200

110 Yağlılığına görə kəsmik neçə faizli istehsal olunur?

- 18%, 7%, 6%
- 18%, 9%, 5%
- 12%, 5%, 7%
- 16%, 8%, 3%
- 19%, 10%, 7%

111 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 6
- 7
- 3

112 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
- konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi
- yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı
- iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası
- sixlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı

113 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir?

- saxlanmaya davamlığına görə
- tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- daha çox bitki yağı olmasına görə
- daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- konsistensiyasına görə

114 Marqarin istehsalı hansı texnoloji üsullarla aparılır?

- çökdürülmə üsulu ilə
- fasıləli və fasılısız üsulla
- ekspulsion üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə
- ekstraksiya üsulu ilə

115 Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

- askorbin və sirkə turşusu
- askorbin və benzoy turşusu
- xörək duzu və sirkə turşusu
- benzoy və asetat turşusu
- benzoy turşusu və xörək duzu

116 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş sayılır?

- aşağı temperaturda saxlanılan bitki yağları
- təzə sümük dən alınan sümük yağı
- tərkibində doymuş yağı turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları
- tərkibində doymamış yağı turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- tərkibindəki doymamış yağı turşularını hidrogenlə doyduraraq bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları

117 Aşağıdakılardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, soya
- zeytun, badam
- kətan, çətənə
- günəbaxan, pambıq
- kakos, palma

118 Aşağıdakı yağ toxumalardan hansı texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- pambıq
- kətan
- soya
- günəbaxan
- qarğıdalı

119 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşuları
- tokoferol
- fosfatidlər
- triqliseridlər
- boyalı maddələri

120 Yağların sıxlığı aşağıda göstərilən hansı cihazla ölçülür?

- piknometr
- refraktometr
- spirtometr
- aurometr
- laktodensimetr

121 Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşularına aiddir?

- ritsinol
- klupanadon
- linolen
- olein
- laurin

122 Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aiddir?

- araxin
- stearin
- palmitin
- kaprin
- eruk

123 Hansı variantda qurumayan bitki yağı göstərilməmişdir?

- arqan yağı
- zeytun yağı
- xardal yağı
- badam yağı
- qoz yağı

124 Mövcud standarta müvafiq olaraq kərə yağı orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 50
- 30
- 10

70

125 Yağlarda refraktometr vasitəsilə təyin edilir.

- nisbi sıxlıq
- sabunlaşma ədədi
- turşuluq ədədi
- yod ədədi
- şüasındırma əmsalı

126 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- 12-13%
- 20-25%
- 75%
- 55%
- 70 %

127 Göstərilənlərdən hansı quruyan yaqlara aid edilir? 1.qarğıdalı; 2.zeytun; 3.kətan; 4.soya; 5.badam

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

128 Zeytunun çeyirdəyindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

- 20-25%
- 12-13%
- 70%
- 55%
- 75%

129 Polensk ədədi ilə heyvanat yaqlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı
- suda həll olan yağların miqdarı
- suda həll olan karbohidratların miqdarı
- suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı

130 Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yaqlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- turşuda həll olan yağların miqdarı
- yağda həll olan qələvilərin miqdarı
- suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
- suda həll olan turşuların miqdarı
- qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı

131 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yaqları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 4

- 3
 5

132 Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşılı insan gündə neçə qram yağ yeməlidir?

- 20- 40 qr
 30- 50 qr
 50- 70 qr
 80- 100 qr
 40- 60 qr

133 Orqanoleptiki üsulla kərə yağıının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- dad və ətri, turşuluğu, rəngi
 şəffaflığı, dadı, rəngi, suyun və uçucu yağların miqdarı
 rəngi, dadı, ətri, turşuluğu, şəffaflığı
 konsistensiyası, ətri, rəngi, sabunlaşma ədədi
 dad və ətri, konsistensiyası, rəngi

134 Ən- ənəvi kərə yağıının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 82,5%
 84,2%
 83,5%
 85,2%
 83,2%

135 Kərə yağı əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 4
 1
 2
 3
 5

136 Quru yağsız süddə ən çox neçə faiz su vardır?

- 13%
 9%
 7%
 5 %
 11%

137 Bərpa edilmiş südün turşuluğu neçə dərəcə T - dir?

- 25- 27 dərəcə T
 20- 22 dərəcə T
 29- 31 dərəcə T
 27- 29 dərəcə T
 23- 25 dərəcə T

138 Qoyun yağıının ərimə temperaturu neçədir?

- 44- 45 dərəcə C
 48- 52 dərəcə C

- 25- 28 dərəcə C
- 39- 42 dərəcə C
- 49- 54 dərəcə C

139 Heyvanat yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5
- 7
- 6
- 3
- 4

140 Orqanoleptiki üsulla heyvanat yağlarının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- dadı, rəngi, iyi, suyun, uçucu maddələrin miqdarı
- dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı,
- dadı, rəngi, iyi, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluq ədədi
- dadı, rəngi, iyi, turşuluq ədədi və əridilmiş halda şəffaflığı
- dadı, rəngi, iyi, konsistensiyası və əridilmiş halda şəffaflığı

141 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağlarının nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə yerə bölünür?

- 7
- 4
- 5
- 3
- 6

142 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağlarının nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- 400qr
- 200qr
- 300qr
- 100qr
- 50 qr

143 Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 18
- 13
- 15
- 10
- 20

144 Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 13
- 8
- 3
- 5
- 10

145 Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 3
- 5
- 8
- 10
- 12

146 Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 7
- 3
- 5
- 8
- 10

147 Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- soyuq presləmə
- presləmə
- dezodorasiya
- ekstraksiya
- hidratasiya

148 Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

- dezodorasiya
- soyuq presləmə
- hidratasiya
- ekstraksiya
- isti presləmə

149 Standarta əsasən günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

- 1 növdə
- 2 növdə
- 3 növdə
- 4 növdə
- 5 növdə

150 Bitki yaqlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

- 180-ə qədər
- 170-ə qədər
- 195-ə qədər
- 185-ə qədər
- 190-a qədər

151 Fiziki-kimyəvi göstəricilərdən mal yağında 20 dərəcə C-də sıxlıq nə qədərdir?

-
955- 967 kq/m^3
-
923- 933 kq/m^3
-
968- 978 kq/m^3
-

940- 955 kg/m³ ...
 823- 831 kg/m³

152 Fiziki-kimyəvi göstəricilərdən qoyun yağında 20 dərəcə Selsidə sıxlıq nə qədərdir?

 ...
 850- 877 kg/m³ ...
 932- 961 kg/m³ ...
 970- 988 kg/m³ ...
 830- 848 kg/m³ ...
 870- 899 kg/m³

153 Yarımqruruyan yağların qeyd edildiyi variantı seçin. 1. qarğıdalı; 2.zeytun; 3.kətan; 4.badam; 5.gənəgərçək

 3,4
 yalnız 1
 yalnız 4
 2,3
 1,5

154 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

 3
 1
 5
 4
 2

155 Tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarını göstərin. 1.kakos; 2.çətənə; 3.kakao; 4.palmanüvə; 5.muskat; 6.palma; 7.kətan; 8.badam

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

156 Tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını seçin. 1.kakos; 2.palma; 3.muskat; 4.kakao; 5.palmanüvə; 6.badam

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

157 Bitki yağlar neçə % qliseridlərdən təşkil olunmuşdur?

 90-91%
 88-89%

- 98-99%
- 95-96%
- 92-93%

158 Ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

- təzə günəbaxan yağında
- təzə zeytun yağında
- təzə kətan yağında
- təzə palma yağında
- təzə badam yağında

159 Günəbaxan yağıının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və presləmə
- şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş
- şəffaflaşdırılmış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- şəffaflaşdırılmamış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə

160 Tərkibində neçə % yağı olan jmix üyüdülür və kakao tozu əldə olur?

- 10-12%
- 22-24%
- 18-20%
- 15-17%
- 12-14%

161 Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağı olur?

- 20-35%
- 45-65%
- 25-45%
- 55-75%
- 70-85%

162 Qurumayan yaqlara hansı bitki yaqları aiddir?

- pambıq və badam yağı
- zeytun və badam yağı
- günəbaxan və pambıq yağı
- kətan və çətənə yağı
- gənəgərçək və pambıq yağı

163 Yarımqruryan yaqlara hansı bitki yaqları aiddir?

- günəbaxan və pambıq yağı
- kətan və çətənə yağı
- zeytun və badam yağı
- gənəgərçək və soya yağı
- soya və günəbaxan yağı

164 Quruyan yaqlara hansı bitki yaqları aiddir?

- günəbaxan və pambıq yağı

- zeytun və badam yağı
- gənəgərçək və çətənə yağı
- kətan və çətənə yağı
- kətan və çətənə yağı

165 Ritsinol turşulu yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- gənəgərçək
- pambıq
- zeytun
- günabaxan
- soya

166 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 1

167 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 5
- 2
- 4
- bölünmür
- 3

168 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- 4
- bölünmür
- 2
- 3
- 5

169 Bərk konsistensiyalı heyvanat yağları yağı turşusu tərkibinə görə neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
- 2
- 6
- 3
- 4

170 Orqanoleptiki üsulla bitki yağlarının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- iyi, dadı, rəngi, sabunlaşma ədədi
- iyi, dadı, rəngi, ərimə və donma temperaturu
- iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı və çöküntüsü
- iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, şüasındırma əmsali
- iyi, dadı, rəngi, sıxlığı, ərimə temperaturu

171 Bitki yağlarının iyini hansı temperaturda təyin edirlər?

- 5- 10 dərəcə C
- 20- 25 dərəcə C
- 15- 20 dərəcə C
- 10- 15 dərəcə C
- 7- 12 dərəcə C

172 Bitki yağlarının dadını hansı temperaturda təyin edirlər?

- 9 dərəcə C
- 25 dərəcə C
- 30 dərəcə C
- 10 dərəcə C
- 2 dərəcə C

173 Yağın şəffaflığını təyin etmək üçün 100 ml yağı ağızı bağlanıla bilən silindrə tökülb 20 dərəcə C temperaturda neçə saat saxlanılır?

- 6 saat
- 24 saat
- 12 saat
- 36 saat
- 18 saat

174 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi göstəriciləri hansılardır?

- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, iyi, dadı
- sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə və donma temperaturu, şəffaflığı, sabunlaşma ədədi
- sıxlığı, ərimə temperaturu, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi

175 ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən aşağı olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

- 90- 91%
- 85- 86%
- 97- 98%
- 80- 85%
- 88- 89%

176 ərimə temperaturu 37 dərəcə C- dən yüksək olan yağlar neçə faiz mənimsənilir?

- 72- 80%
- 89- 97%
- 80- 88%
- 66- 72%
- 69- 75%

177 Zeytun meyvəsində neçə faiz yağ vardır?

- 50- 72%
- 15- 22%
- 23- 49%
- 50- 58%
- 70- 89%

178 Hansı variantda maye bitki yağlarının tərkibindəki yağı turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq ayrıldığı yarımqrupların sayı düzgün olaraq verilmişdir?

- 3
- 4
- 5
- 2
- 6

179 Hansı yağ turşuları qurumayan yağların tərkibində miqdarda üstünlük təşkil?

- linolen
- araxidon
- kapron
- linol
- olein

180 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağıının tündləşməsinə səbəb olur?

- mumların
- fosfatidlərin
- boyaya maddələrinin
- selikli maddələrin
- zülalların

181 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

- 58- 75%
- 33- 57%
- 60- 75%
- 18- 31%
- 75- 90%

182 Pambıq çiyidində neçə faiz yağ vardır?

- 16- 29%
- 43- 55%
- 30- 42%
- 56- 72%
- 35- 60%

183 Qarğıdalı nüvəsində neçə faiz yağ vardır?

- 49- 62%
- 18- 28%
- 63- 79%
- 50- 62%
- 30- 48%

184 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 8
- 4
- 6
- 7

5

185 Hansı proses zamanı sərbəst yağı turşularının miqdarı artır?

- yağların hidrolizi zamanı
- yağın oksidləşməsi zamanı
- yağların birləşməsi zamanı
- yağların parçalanması zamanı
- yağın açılması zamanı

186 Yağların qaxsimasının qarşısını almaq məqsədilə onlara nə əlavə edilir?

- antioksidantlar
- duz
- turşu
- su
- vitaminlər

187 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

188 Bərk yağların yod ədədi neçədir?

- 80-90
- 75-100
- 50-60
- 120-200
- 28-40

189 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7
- 6
- 5
- 2
- 4

190 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağıının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
- mumlar
- fosfatidlər
- boyalı maddələri
- zülallar

191 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vinterizasiya
- çökdürülmə
- hidratasiya

- saflasdırma
- dezodorasiya

192 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

- plazmanın həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması
- olein turşusunun oksidləşməsindən dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd şəkərin süd turşusuna qıçqırması
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi

193 Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir?

- qaymaq və kərədə süd turşusuna qıçqırdan mikrofloranın çox olması
- yağa proteolitik və çüründüçü mikrofloranın yoluxması
- heyvanlarvn yem payında qoxulu bitkilərin olması
- yağda kənar mikrofloranın inkişafı
- yağa proteolitik və çüründüçü mikrofloranın yoluxması

194 Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aid deyil?

- miristin
- olein
- linolen
- linol
- arahidon

195 Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər?

- deaerasiya
- dezodorasiya
- hidratisiya
- saflasdırma
- vinterizasiya

196 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- 30 dərəcə C
- 20 dərəcə C
- 15 dərəcə C
- 10 dərəcə C
- 25 dərəcə C

197 Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

- E
- C
- D
- A
- K

198 Yağların iyini neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- 25- 30 dərəcə C
- 10- 15 dərəcə C

- 20- 22 dərəcə C
- 15- 20 dərəcə C
- 8- 10 dərəcə C

199 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

- Q, B₁₂, PP,
- A, B, E, K,
- B, C, D, K
- A, D, E, K
- B, C, B₆

200 Şpatel ilə kərə yağıının hansı orqanoleptiki göstəricisi təyin edilir?

- iyi
- şəffaflığı
- rangı
- dadi
- konsistensiyası

201 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammal olan qaymağın tərkibində ən azı neçə faiz yağ olmalıdır?

- 35
- 25
- 20
- 15
- 30

202 Kərə yağıının sabunlaşma ədədi nə qədərdir?

- 440- 500
- 323- 433
- 123- 210
- 223- 233
- 110- 120

203 Aşağıdakı hansı sırada heyvanat yaqları düzgün göstərilmişdir?

- donuz yağı, mətbəx yaqları, marqarin
- donuz, qoyun, balıq
- donuz, qoyun, mal, kərə yaqları
- mal, qoyun, donuz, sümük, yiğma yağ
- qoyun yağı, yiğma yağ, kərə yağı

204 Quruyan yaqlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- soya, zeytun, muskat, kakao yaqları
- gənəgərçək, qarğıdalı, zeytun yaqları
- badam yağı, çətənə yaqları
- kətan, çətənə yaqları
- palma- nüvə, kakos, muskat yaqları

205 Göstərilənlərdən hansılar mətbəx yaqlarıdır?

- Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun

- Bahar, Teksun, Həyat, Soya Sun, Super Sun
- Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar
- Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun
- Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat

206 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, yağlılığı, iyi
- turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
- dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
- rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı

207 Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğun, yağıın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası
- yağıın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı
- dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası
- turşuluğu, yağıın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu
- yağıın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu

208 Şirin və turş qaymaqdan hazırlanan kərə yağı hansı temperaturda pasterizə olunur?

- 83- 86 dərəcə C
- 75- 80 dərəcə C
- 80- 85 dərəcə C
- 85- 90 dərəcə C
- 70- 73 dərəcə C

209 Marqarin yağlarının orqanoleptik (sensor) keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 20
- 50
- 30
- 10
- 100

210 Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlığı
- yağıın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
- suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- yağıın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, rəngi, şəffaflığı

211 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağıları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfindiği, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağıları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfindiği, küncüt və günəbaxan yağılarından alınan salamos
- heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağıları, donuz piyi, kokos
- kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağıları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos

212 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

- 780- 781 kkal
- 770- 771 kkal
- 898- 899 kkal
- 900- 901 kkal
- 805- 806 kkal

213 Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yaqlarda jmixin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- 5%-ə qədər
- 2%-ə qədər
- 3%-ə qədər
- 1%-ə qədər
- 4%-ə qədər

214 İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yaqlarda jmixin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- 15- 16%
- 7- 8%
- 11- 12%
- 9- 10%
- 13- 14%

215 Süd qaymağından hazırlanan kərə yaqları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

216 Kərə yağının mövcud sortlarını göstərin.

- heç bir sorta ayrılmır
- 1-ci və 2-ci sort
- əla, 1-ci və 2-ci sort
- əla və 1-ci sort
- 1-ci, 2-ci və 3-cü sort

217 Bunlardan hansı qurumayan yaqlara aid edilir? 1.soya; 2.badam; 3.günəbaxan; 4.çətənə; 5.qarğıdalı

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

218 Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

- 1,6%
- 2,2%
- 2,0 %
- 1,8%
- 2,5%

219 Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

- 250-400 mq%
- 150-300 mq%
- 100-250 mq%
- 50-200 mq%
- 200-350 mq%

220 Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterizasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 24 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 12 ay
- 18 ay

221 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 10 ay

222 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 10 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 12 ay

223 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfindiği yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 8 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 10 ay

224 Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

225 Təsviyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram heyvanat yağı yeməlidir?

- 60

- 50
- 30
- 40
- 20

226 Tövsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşılı insan gündə neçə qram bitki yağı yeməlidir?

- 60
- 55
- 25
- 35
- 45

227 Lipidlər neçə qrupa bölünür?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

228 Mal yağıının ərimə temperaturu neçədir?

- 38- 40 dərəcə C
- 35- 39 dərəcə C
- 32- 35 dərəcə C
- 25- 27 dərəcə C
- 22- 31 dərəcə C

229 Maye yağların hidrogenlə doydurularaq, emal edilib bərk yağa çevriləməsi prosesi necə adlandırılır?

- litogenləşdirmə
- samogenləşdirmə
- homogenləşdirmə
- hidrogenləşdirmə
- fotogenləşdirmə

230 100 qram marqarin çeşidindən asılı olaraq neçə kkal enerji verir?

- 760- 905 kkal
- 882- 930 kkal
- 812- 880 kkal
- 748- 810 kkal
- 637- 746 kkal

231 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

232 Marqarinin orqanoleptiki üsulla hansı göstəriciləri təyin edilir?

- xarici görünüşü, konsistensiyası, duzun miqdari
- xarici görünüşü, konsistensiyası, yağın miqdari
- xarici görünüşü, konsistensiyası, suyun və duzun miqdari
- xarici görünüşü, konsistensiyası, dadı və iyi
- xarici görünüşü, dadı, iyi, suyun və duzun miqdari

233 Çeşidindən asılı olaraq marqarində suyun miqdarı nə qədərdir?

- 19- 23%
- 22- 24%
- 20- 22%
- 18- 20%
- 22- 24%

234 Kərə yağı istehsalında qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boyanın maddəsi qatılır?

- koler
- ultramarin
- orlean
- karotinoid
- indigo

235 Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- uçucu yağı turşularının miqdari, ərimə, donma temperaturu, şüasındırma əmsali
- sıxlığı, nəmliyi, rəngi
- şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu
- iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdari
- konsistensiyası, çöküntünün miqdari, yod ədədi

236 Bitki yağlarında fiziki- kimyəvi üsulla hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- rəngi, çöküntünün miqdari, sıxlıq, dadı, iyi
- ərimə- donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı
- sıxlığı, şüasındırma əmsali, ərimə, donma temperaturu, uçucu yağı turşusunun miqdari, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi
- həcm kütlesi, şüasındırma əmsali, konsistensiyası
- turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası

237 Bitki yağları konsistensiyasına görə hansı qruplara bölünür?

- yarımquruyan, bərk yağlar
- qurumayan, bərk yağlar
- duzlu qarışq yağlar
- maye, bərk yağlar
- maye, quruyan yağlar

238 Yarımquruyan yağlar hansı sıradə düzgün göstərilmişdir?

- pambıq, palma, palma- nüvə, muskat yağları
- kakao, badam, zeytin, çətənə yağları
- qarğıdalı, soya, günəbaxan, pambıq yağları
- qarğıdalı, çətənə, palma, kokos yağları
- gənəgərçək, muskat, kokos, soya yağları

239 Yağların hansı göstəricisi refraktometrlə təyin edilir?

- Reyxert-Meyssel ədədi
- turşuluq ədədi
- şüasındırma əmsalı
- yod ədədi
- sabunlaşma ədədi

240 Duzsuz kərə yağıının tərkibində neçə faiz rütubət vardır?

- 89%
- 83,7
- 85,5%
- 82,5%
- 84,5%

241 Pəhriz kərə yağıının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?

- 23%
- 30%
- 27%
- 20%
- 25%

242 Pəhriz kərə yağıının rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- 23%
- 25%
- 26%
- 20%
- 21%

243 Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdir?

- 23%
- 20%
- 30%
- 25%
- 27%

244 Kərə yağıının rənginin ağ və solğun olması nöqsanına səbəb nədir?

- kərənin tələsik emal olunması
- maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
- boyağın olmaması və ya kərə yağı rəngləyəndə rəngin az vurulması, süd yağında piqmentlərin çatışmaması
- iri duzdan istifadə olunması
- iri damcılardan olanda kərə yağda nəməkovun qeyri-müntəzəm dispersləşməsi

245 Kərə yağında, en kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

- kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
- duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
- qatılan duzun standartdan çox olması
- kərə yağıının kifayət qədər yuyulması və emal olunması
- emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

246 Kərə yağıının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

- yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi
- kərəyə kif sporların düşməsi
- lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri
- qaymağı yetişdirəndə, emal edəndə temperatur rejiminin pozulması
- kərənin çox duzlanması

247 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- 475-598
- 296-400
- 345-450
- 545-600
- 637-746

248 Marqarinin bioloji dəyərliyi aşağıdakı sıralarda hansına uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular
- doymuş yağ turşuları və mumlar
- fermentlər və su
- zülal və boy a maddələri
- əvəzolunmaz polidoyymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar

249 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağıının tərkibinə uyğun gəlir?

- yağa suyun yüksək dispersiyası
- triqliseridlər və boyaq maddələri
- doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər
- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

250 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi
- yağların saflaşdırılması
- katalizatorun hazırlanması
- hidrogenin alınması və təmizlənməsi
- yağların hidrogenlə doydurulması

251 Bitki yağıının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- peroksidaza fermenti
- reduktaza fermenti
- fosfataza fermenti
- lipaza fermenti
- katalaza fermenti

252 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- mumlar
- doymamış yağ turşuları
- fermentlər
- doymuş yağ turşuları
- fosfatidlər

253 Yağların qaxsımasının (acımasının) qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- duz
- su
- qələvi
- antioksidantlar
- turşu

254 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların parçalanması
- yağların hidrolizi
- yağın açılması
- yağın oksidləşməsi
- yağların birləşməsi

255 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 3
- 2
- 5
- 4
- 6

256 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- lipidlər
- poliqliceridlər
- triqliseridlər
- steroidlər
- qliseridlər

257 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- slipoidlər
- dipoidlər
- lipoidlər
- qipidlər
- sipoidlər

258 Marqarin yağı ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

- 1880-ci ildə
- 1871-ci ildə
- 1899-cu ildə
- 1893-cü ildə
- 1879-cu ildə

259 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- 75- 80%
- 83- 84,8%
- 94, 96,7%
- 85- 87,7%
- 100%

260 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

- proteaza fermentinin təsiri ilə zülalların hidrolizi zamanı
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi zamanı
- temperatur rejiminə düzgün əməl etmədikdə
- yağıñ maye fraksiyasiñin artıq ayrılmazı zamanı
- süd yağıñın polimerləşməsi zamanı

261 Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın temperaturu neçə olmalıdır?

- 12-dən... -18 dərəcə Selsiyə qədər
- 8-dən... -10 dərəcə Selsiyə qədər
- 6-dən... -8 dərəcə Selsiyə qədər
- 4-dən... -6 dərəcə Selsiyə qədər
- 10-dən... -12 dərəcə Selsiyə qədər

262 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortuna aid edilir?

- ən azı 32 ball
- ən azı 30 ball
- ən azı 40 ball
- ən azı 41 ball
- ən azı 37 ball

263 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortuna aid edilir?

- ən azı 32 balla
- ən azı 39 balla
- ən azı 46 balla
- ən azı 41 balla
- ən azı 37 balla

264 Aşağıdakı variantların hansında zərdab kərə yağıñın növləri qeyd edilmişdir?

- pasterizə edilmiş, sterilizə edilmiş və əridilmiş
- duzlu, duzsuz, şirin və turş
- şirin və turş
- duzsuz və duzlu
- meyvəli, kakaolu və qəhvəli

265 Qeyd edilənlərdən hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflasdırmaya aiddir?

- mərkəzdənqaćma aparatından keçirmə, filtrasıya
- hidratasiya, neytrallaşdırma
- çökdürmə, filtrasıya, dondurulma
- yağıñ ağardılması, dezodarasiyası, dondurulması
- dezodarasiya, dondurulma, çökdürülmə

266 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflasdırmaya aiddir?

- yağıñ ağardılması, çökdürülməsi
- dezodarasiya, dondurulma
- hidratasiya, çökdürülmə
- hidratasiya, neytrallaşdırma
- filtrasıya, dezodarasiya

267 Göstərilənlərdən hansıları fiziki üsulla saflaşdırılmaya aid edilir?

- yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması
- yağın ağardılması, hidratasiya, dezodorasiyası
- mərkəzdənqəçmə aparatından keçirmə, hidratasiya, çökdürmə
- çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqəçmə aparatından keçirmə
- hidratasiya, neytrallaşdırma, dondurulma

268 Aşağıdakı sıraların hansında bitki yağlarının alınma üsulları düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- hidratasiya, dezodorasiya
- bioloji, kimyəvi
- sintetik, sterilizasiya
- presləmə, ekstraksiya
- presləmə, hidratasiya

269 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- fiziki, fiziki-kimyəvi, sitoloji
- fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- kimyəvi, biokimyəvi, biofiziki
- fiziki-kimyəvi, sitoloji, histoloji
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi

270 Hansı fermentin təsiri ilə bitki yağıının turşuluq ədədi yüksəlir?

- peroksidaza
- reduktaza
- fosfataza
- lipaza
- katalaza

271 Mövcud standarta görə pəhriz kərə yağıının tərkibindəki bitki yağıının %-lə miqdarını göstərin.

- 30%
- 35%
- 20%
- 15%
- 25%

272 Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- 250-dən çox
- 150-190
- 100-150
- 100-ə qədər
- 190-220

273 Yarımqrurulan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

- 250-dən çox
- 150-200
- 100-ə qədər
- 100-145
- 210-230

274 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

- 300-dən çox
- 200-250
- 150-200
- 100-ə qədər
- 250-300

275 Yağların tərkibində biokimyəvi proseslərin baş verməsinə nə səbəb olur?

- mumlar
- doymamış yağ turşuları
- doymuş yağ turşuları
- fermentlər
- fosfatidlər

276 Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur? 1.olein; 2.linol; 3.linolen; 4.stearin; 5.oksiturşular

- 2,4
- 1,5
- 2,3
- yalnız 5
- 3,4

277 Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın daxilində nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

- 68%
- 75%
- 80%
- 85%
- 70%

278 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vinterizasiya
- dezodarasiya
- hidratasiya
- saflaşdırma
- çökdürmə

279 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşularından
- tokoferoldan
- triqliseridlərdən
- fosfatidlərdən
- boyalı maddələrindən

280 Mövcud standarta əsasən kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 35%
- 25%
- 20%
- 15%

32%

281 Axın xəttində kərə yağının istehsalı zamanı tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 73,5%
- 82,5%
- 25%
- 45%
- 60,5%

282 Çalxalanma üsulu ilə kərə yağının istehsalında tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 65-70%
- 35-65%
- 52-54%
- 25-45%
- 80-82,5%

283 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortuna aid edilir?

- 100-88 balla
- 97-80 balla
- 87-80 balla
- 78-60 balla
- 100-97 balla

284 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortuna aid edilir?

- 79-70 balla
- 100-88 balla
- 90-85 balla
- 87-80 balla
- 86-81 balla

285 Bitki yaqlarında fiziki-kimyəvi üsulla müəyyən edilməyən keyfiyyət göstəricisini qeyd edin

- turşuluq ədədi
- donma temperaturu
- konsistensiyası
- şüasındırma əmsalı
- sabunlaşma ədədi

286 Bitki yaqlarında orqanoleptiki üsulla müəyyən edilməyən keyfiyyət göstəricisini qeyd edin.

- rəngi və iyi
- çöküntünün miqdarı
- ərimə temperaturu
- şəffaflığı
- konsistensiyası və dadı

287 Marqarin yağının tərkibi:

- sərbəst yağ turşuları və sterollar
- triqliseridlər və vitaminlər
- yağ və suyun yüksək dispersiyası

- doymamış yağ turşuları və stearin turşusu
 doymuş yağ turşuları və boyaq maddələri

288 Hansı variantda bitki yağlarında fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilən göstəricilər qeyd edilmişdir?

- rəngi, çöküntünün miqdarı, sıxlıq, dadı, iyi
 sıxlığı, şüasındırma əmsalı, ərimə, donma temperaturu, uçucu yağ turşusunun miqdarı, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, yod ədədi
 ərimə-donma temperaturu, asetil və efir ədədi, konsistensiyası, şəffaflığı, iyi
 həcm kütləsi, şüasındırma əmsalı, konsistensiyası, rəngi
 turşuluq ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası, rəngi

289 Göstərilən variantların hansı bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilən keyfiyyət göstəricilərini eks etdirir?

- iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, çöküntünün miqdarı
 uçucu yağ turşularının miqdarı, ərimə, donma temperaturu
 konsistensiyası, çöküntünün miqdarı, yod ədədi
 şəffaflığı, nəmliyi, turşuluğu
 sıxlığı, nəmliyi, rəngi, şüasındırma əmsalı

290 Qüvvədə olan standarta müvafiq olaraq duzsuz kərə yağının nəmlik faizini qeyd edin.

- 83,7
 82,5%
 85,5%
 89%
 84,5%

291 Aşağıdakı variantların hansında günəbaxan tumunun tərkibindəki mumun faizlə miqdarı düzgün şəkildə göstərilmişdir?

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

292 Standarta görə təzə palma yağında neçə mq% karotin olur?

- 350-400 mq%
 300-350 mq%
 50-200 mq%
 200-250 mq%
 250-300 mq%

293 Azərbaycanda qüvvədə olan standarta əsasən pəhriz kərə yağında nəmliyin faizlə miqdarını qeyd edin.

- 17%
 15%
 26%
 22%
 20%

294 Südün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır?

- 73,8%
- 77,8%
- 87,5%
- 92%
- 69,9%

295 Süd konservləri neçə üsulla alınır?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

296 100 qram inək südü neçə kC enerji verir?

- 330
- 289
- 310
- 250
- 350

297 Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?

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

298 Pasterizə edilmiş südün 1 ml- də nə qədər bakteriya ola bilər?

- 230000
- 300000
- 200000
- 350000
- 250000

299 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıcqırıldımdan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 4
- 5
- 2
- 3
- 6

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

- 22%
- 42%
- 45%
- 40%
- 30%

301 Ərgin südü neçə dərəcə temperaturda emal etməklə alınır və yağlılığı neçə faizdir?

- 70 dərəcə C- də, 3- 4%
- 60 dərəcə C- də, 1- 2%
- 75 dərəcə C- də, 2- 3%
- 80 dərəcə C- də, 4- 5%
- 95 dərəcə C- də, 4- 6%

302 1 litr süd yaşlı insanın gün ərzində vitamin və zülallara olan tələbatının neçə faizini təmin edir?

- 28- 45%
- 40- 50 %
- 25- 35%
- 35- 50%
- 35- 53%

303 SYQQ hansı komponentlərdən təşkil edilmişdir?

- mineral maddələr, laktoza, yağı, su
- kazein, süd yağı, zülallar, süd şəkəri
- laktoza, üzvi turşular, yağı, su
- kazein, laktoza, zərdab zülalı, mineral maddələr
- zərdab zülalı, laktoza, yağı, su

304 Südün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin.

- 120
- 70
- 50
- 100
- 90

305 Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- kkal
- qram
- dərəcə Selsi
- faiz
- dərəcə Terner

306 Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

- süd şəkəri
- fosfatidlər
- xolesterin
- mineral maddələr
- üzvi turşular

307 Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- sterin
- xolesterin
- ergosterin
- lesinin
- kefalin

308 Süd məhsullarının konsistensiyası suyun hansı formasından asılıdır?

- dondurulmuş su
- sərbəst su
- əlaqəli su
- kristal halında olan su
- şısdırmə su

309 Mövcud standarta görə bərpa edilmiş südün turşuluğunu göstərin.

- 20-22 dərəcə Terner
- 16-18 dərəcə Terner
- 25- 27 dərəcə Terner
- 27- 29 dərəcə Terner
- 29- 31 dərəcə Terner

310 Şəkərli qatlaşdırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- 38,4%
- 43,5%
- 33,3%
- 46,7%
- 49,2%

311 Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatlaşdırılmış südün tərkibində neçə faiz su var?

- 35%
- 20%
- 25%
- 30%
- 40%

312 Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatlaşdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- 49%
- 48%
- 44%
- 50%
- 47%

313 Kakao ilə qatlaşdırılmış südün tərkibində neçə faiz su vardır?

- 29,8%
- 29,3%
- 27,5%
- 30,1%
- 31,6%

314 Kakao ilə qatlaşdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- 43,5%
- 47,5%
- 48,5%
- 49,5%
- 50,5%

315 Quru üzlü süddə neçə faiz su olur?

- 4- 7%
- 8- 10%
- 1- 3%
- 9- 11%
- 10- 12%

316 Quru üzlü süddə neçə faiz yağ olur?

- 45%- ə qədər
- 25%- ə qədər
- 35%- ə qədər
- 40%- ə qədər
- 30%- ə qədər

317 Qısa müddətli pasterizə 15- 20 saniyə ərzində hansı temperatuda edilir?

- 72- 76 dərəcə C
- 66- 69 dərəcə C
- 68- 70 dərəcə C
- 77- 79 dərəcə C
- 80- 82 dərəcə C

318 Ani pasterizə saxlanılmadan neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 89 dərəcə C
- 85 dərəcə C
- 87 dərəcə C
- 95 dərəcə C
- 92 dərəcə C

319 Mikroolların sporlarını məhv etmək üçün südü neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?

- 145- 150 dərəcə C
- 140- 160 dərəcə C
- 90- 110 dərəcə C
- 100- 115 dərəcə C
- 120- 130 dərəcə C

320 Uşaqlar üçün sayılan Малыш - da rütubət neçə faizdən artıq olmamalıdır?

- 2
- 5
- 8
- 4
- 3

321 Hipp 1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- 10
- 3
- 1 yaşından 3 yaşınadək
- 1 yaşınadək
- doğulan gündən 6 ayadək

322 Quru süddə piyvari tam qüsürü hansı halda yaranır?

- istehsalında yağlı süddən istifadə edildikdə
- istehsal prosesi düzgün aparılmadıqda
- yüksək temperaturda qurudulduqda
- germetik tarada saxlanmadıqda
- süd yağı oksidləşdikdə

323 Yağlılığı 8% və 10% olan qaymaqda neçə dərəcə T (dərəcə terner) turşuluq olmalıdır?

- 25 dərəcə
- 23 dərəcə
- 27 dərəcə
- 19 dərəcə
- 21 dərəcə

324 Süddə orta hesabla ... faiz su olur.

- 95,7
- 77,5
- 80,7
- 87,5
- 94,5

325 Mineral maddələr südün ümumi miqdarının neçə faizə qədərini təşkil edir?

- 10
- 7
- 1
- 3
- 5

326 Süd yağının tərkibində olan ergosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitaminə çevrilir?

- E
- A
- B
- K
- D

327 Südün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- 140-150 dərəcə C
- 140-155 dərəcə C
- 130-140 dərəcə C
- 135-150 dərəcə C
- 138-145 dərəcə C

328 Südün ani pasterizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- 80 dərəcə C
- 85 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 90 dərəcə C
- 79 dərəcə C

329 Aşağıdakı sıralardan hansı südün sıxlığına uyğun gəlir?

- 1,020-1,025
- 1,025-1,030
- 1,028-1,035
- 1,027-1,030
- 1,025-1,030

330 Nə zaman süd bakterisid xassəyə malik olur?

- südün tərkibində mikroorganizmlərin sayı 5000-dən çox olmadığı dövr
- südün soyudulduğu dövr
- mikroorganizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr
- südün sağıldıığı dövr
- südün keyfiyyəti yoxlandığı dövr

331 Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

- 83-89%
- 82-86%
- 85-90%
- 75-80%
- 80-85%

332 Aşağıdakı sıralardan hansı südün qısamüddətli pasterizasiyasını göstərir?

- 75-85
- 72-76
- 62-65
- 70-75
- 65-69

333 Aşağıdakı sıralardan hansı südün uzunmüddətli pasterizasiyasını göstərir?

- 60-65 dərəcə C
- 72-74 dərəcə C
- 63-69 dərəcə C
- 63-65 dərəcə C
- 59-62 dərəcə C

334 Süd yağının ərimə temperaturu neçədir?

- 35- 40 dərəcə C
- 22- 26 dərəcə C
- 18- 23 dərəcə C
- 35- 40 dərəcə C
- 27- 34 dərəcə C

335 Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimşənilir?

- 95- 96%
- 98- 99%
- 92- 93%
- 94- 95%
- 90- 92%

336 Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

- 20- 22 dərəcə T
- 16- 18 dərəcə T
- 19- 21 dərəcə T
- 22- 24 dərəcə T
- 25- 27 dərəcə T

337 Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

- 100,6 dərəcə C
- 100,2 dərəcə C
- 100,7 dərəcə C
- 100,4 dərəcə C
- 100,5 dərəcə C

338 Şəkərli qatlaşdırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz su vardır?

- 30,5%
- 28%
- 18,7%
- 26,5%
- 29%

339 Hansı halda süddə qaxsımiş dad müşahidə olunur?

- yelinin bəzi xəstəlikləri zamanı
- südü uzun müddət aşağı temperaturda saxladıqda
- heyvanın yemində yovşan otu olduqda
- süd turşusu bakteriyalarının inkişafı zamanı
- bağırsaq çöplərinin inkişafı zamanı

340 Südün yağısız quru qalığı ibarətdir:

- kazein + mineral maddələr + yağ + su
- kazein + laktosa + zərdab züləli + mineral maddələr
- laktosa + üzvü turşular + yağ + su
- kazein + süd yağı + zülal + süd şəkəri
- zərdab züləli + laktosa + yağ + su

341 Südün qısa müddətli pasterizasiyasının aparıldığı temperaturu və müddəti qeyd edin.

- 63-65 dər.Selsidə 15-20 san.
- 63-65 dər.Selsidə 3-5 dəq.
- 85 dər.Selsidə ani olaraq
- 72-76 dər.Selsidə 15-20 san
- 72-76 dər.Selsidə 3-5 dəq

342 Südün uzun müddətli pasterizasiyasının həyata keçirildiyi temperaturu və müddəti qeyd edin.

- 72-76 dər.Selsidə bir neçə san.
- 63-65 dər.Selsidə bir neçə san
- 63-65 dər.Selsidə bir neçə dəq.
- 72-76 dər.Selsidə bir neçə dəq.
- 85 dər.Selsidə ani olaraq

343 Süd sağılandan sonra normal şəraitdə immun cisimlər hansı müddət ərzində mikroolların inkişaf etməsinə maneçilik göstərir?

- 3 saat ərzində
- 2 saat ərzində
- 10 saat ərzində
- 8 saat ərzində
- 6 saat ərzində

344 Düzgün variansi qeyd edin.

- Süd yağıının ərimə temperaturu 27-34 dərəcə Selsidir
- Südün tərkibində 220 komponent olur
- Ani pasterizə saxlanılmadan 70 dərəcə Selsidə həyata keçirilir
- Qısa müddətli pasterizə 15- 20 saniyə ərzində 80-85 dərəcə Selsidə həyata keçirilir
- Süddə mikroorganizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr bakteriosid faza adlanır

345 Düzgün olmayan varianti qeyd edin.

- Südün tərkibindəki ergosterin raxit xəstəliyinin qarşısını alır
- Südün sterilizasiyası 90-95 dərəcə Selsi temperaturda həyata keçirilir
- Südün ümumi miqdarnın 1% -ə qədərini mineral maddələr təşkil edir
- Mikroolların sporlarını məhv etmək üçün südü 120-130 dərəcə Selsi temperaturda sterilizə edirlər
- Südün ani pasterizasiyası 85 dərəcə Selsi temperaturda aparılır

346 Kimyəvi tərkibi dəyişdirilmiş süd necə adlanır?

- bərpa edilmiş
- normallaşdırılmış
- homogenizə edilmiş
- göstərilənlərdən heç biri
- sublimə edilmiş

347 Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilmir?

- Qızıl at südündən hazırlanır
- Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar reduktaza fermenti ifraz edirlər
- Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar katalaza fermenti ifraz edirlər
- Qızıl istehsalında asidofil və termofil çöpləri istifadə edilir
- Südün tərkibində olan reduktaza fermenti 75 dərəcə Selsi temperaturda inaktivlaşır

348 Süd haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı səhvdir?

- Südün turşuluğu dərəcə Ternerlə ifadə olunur
- Lipaza fermenti süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır
- Südün sıxlığı laktodensimetrl ilə müəyyən edilir
- Südü 60 dərəcəyədək qızdırıldıqda reduktaza öz aktivliyini itirir
- Südün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur

349 Hansı variantda ərgin südün emal edildiyi temperatur və yağlılıq faizi göstərilmişdir?

- 70 dərəcə Selsi, 3% və 5% yağlılıq
- 59 dərəcə Selsi, 2% və 4% yağlılıq
- 85 dərəcə Selsi, 2% və 3% yağlılıq
- 95 dərəcə Selsi, 4% və 6% yağlılıq

- 65 dərəcə Selsi, 1% və 2% yağılılıq

350 Bərpa edilmiş südün hazırlanması üçün götürülmüş 130 kq quru süd neçə kq su ilə qarışdırılmalıdır?

- 886 l
- 456 l
- 557 l
- 688 l
- 749 l

351 Süd zülalının əsasını təşkil edir:

- kazein + miozin + leykozin
- kazein + aktomiozin + prolamin
- albumin + qlobulin + qlyutelin
- kazein + albumin + qlobulin
- qlyutelin + kazein + avenin

352 Pəhriz turş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 2
- 4
- 3
- 1

353 Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- süd yağıının bir yərə toplanması
- süd yağıının yüksək temperaturda əridilməsi
- süd yağıının yiğilması
- süd yağıının dondurulması
- süddə yağ kürəciklərinin xırdalanması və südün hər tərəfinə bərabər yayılması

354 Soyudulmamış südü bağlı qabda saxladıqdə aerob və süd turşusu mikrobları çoxaldıqdə süddə hansı qüsurlar olur?

- selikli
- acı dad
- sarımsaq- soğan qoxusu
- çürümə
- dərman iyi

355 Bəzi süd turşusu bakteriyaları, bağırsaq bakteriyası, yelinin iltihabında südə mastit streptokokkunun yiğilması süddə hansı konsistensiya qüsuru yaradır?

- acıma
- selikli
- çox sarı rəngli
- abı və göy rəngli
- kəsmikvari

356 Qırmızı istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- asidofil və termofil çöpləri

- bolqar çöpləri və maya göbələkləri
- mezofil və termofil çöpləri
- asidofil və maya göbələkləri
- termofil və bolqar çöpləri

357 Qırmızı hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- keçi südü
- camış südü
- zebr südü
- at südü
- inək südü

358 Südü neçə dərəcədə qızdırıldıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

- 75 dərəcə C
- 72 dərəcə C
- 65 dərəcə C
- 70 dərəcə C
- 60 dərəcə C

359 Südün tərkibində karotin su ilə birləşib hansı vitamininə çevrilir?

- B 12 vitaminininə
- E vitaminininə
- C vitaminininə
- D vitaminininə
- A vitaminininə

360 Hansı heyvanın südündə süd şəkəri çox olur?

- dəvə südündə
- inək südündə
- at südündə
- camış südündə
- keçi südündə

361 Südə yaşılı inəklərin südü və ağız südünün qarışdırılması, yelinin iltihabı süddə hansı qüsurları yaradır?

- çürümə
- kəskin dadlı
- metal dadı
- acı dadı
- duzlu

362 Südün tərkibində olan bəzi bağırsaq bakteriyaları, maya göbələkləri, yağı turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

- çox sulu
- dərman iyi
- balıq iyi
- ammonyak qoxulu
- köpüklənmə

363 Hansı cavab variantında südün tərkibindəki reduktaza fermentinin inaktivasiya temperaturu qeyd edilmişdir?

- 75 dərəcə Selsi
- 65 dərəcə Selsi
- 50 dərəcə Selsi
- 55 dərəcə Selsi
- 60 dərəcə Selsi

364 Südün tərkibindəki hansı ferment süd yağıni qliserinə və yağ turşularına parçalayır?

- peroksidaza fermenti
- fosfataza fermenti
- reduktaza fermenti
- katalaza fermenti
- lipaza fermenti

365 Hansı fermentin təsiri ilə südün pasterizə olub- olmamasını təyin edirlər?

- lipaza fermenti
- fosfataza fermenti
- peroksidaza fermenti
- katalaza fermenti
- reduktaza fermenti

366 Südün sıxlığı hansı cihazla təyin olunur?

- spirtometr
- ariometr
- refraktometr
- laktodensimetr
- yağölçən

367 Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

- reduktaza fermenti
- katalaza fermenti
- fosfataza fermenti
- amilaza fermenti
- peroksidaza fermenti

368 Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır?

- südün keyfiyyəti yoxlanılan dövr
- südün sağıldığı dövr
- mikroorganizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr
- südün soyudulduğu dövr
- südün tərkibində mikroolların sayı 5 mindən çox olmadığı dövr

369 Uzunmüddətli pasterizə bir neçə dəqiqə ərzində hansı temperaturda edilir?

- 58- 61 dərəcə C
- 56- 58 dərəcə C
- 50- 53 dərəcə C
- 63- 65 dərəcə C

- 68- 70 dərəcə C

370 Fizioloji normaya görə orta yaşılı insanın gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq olmalıdır?

- 420 qr
- 300 qr
- 250 qr
- 500 qr
- 550 qr

371 Səhv variantı göstərin.

- Südün turşuluğu dərəcə Ternerlə ifadə olunur
- Südü 75 dərəcəyədək qızdırıldıqda reduktaza öz aktivliyini itirir
- Südün sıxlığı laktodensimetr ilə müəyyən edilir
- Südün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur
- Südün tərkibindəki fosfataza fermenti süd yağıını qliserinə və yağ turşularına parçalayır

372 Mayonezin orqanoleptiki göstəricilərinə hansılar aiddir?

- dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və xarici görünüşü
- dadı, iyi, xarici görünüşü, emulsiyanın davamlığı
- dadı, iyi, rəngi, emulsiyanın davamlığı və xarici görünüşü
- dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və emulsiyanın davamlığı
- dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası və xarici görünüşü

373 Mayonezin orqanoleptiki göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 70
- 40
- 50
- 100
- 30

374 Mayonez yağıın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 3
- 2
- 4

375 Mayonezin keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 50
- 25
- 30
- 20

376 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri ... ball sistemi ilə qiymətləndirilir.

- 90
- 10
- 30

- 50
 70

377 Aşağıdakı variantların hansında mayonezin istifadə olunmasına görə bölündüyü qrupların sayı qeyd edilmişdir?

- bölünmür
 2
 3
 4
 5

378 Mayonezin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirən zaman hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- suyun, duzun miqdarı, turşuluq, konsistensiya və rəng
 suyun, duzun miqdarı, sıxlıq, emulsiyanın davamlılığı, dad və qoxu
 ərimə temperaturu, turşuluq, yağlılıq, konsistensiya və qoxu
 yağıن, suyun, qələviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılığı və şəffaflıq
 yağın, suyun miqdarı, turşuluq və emulsiyanın davamlılığı

379 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 3
 6
 2
 4
 5

380 Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin?

- heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli- dadlı əlavələr
 heyvanat yağı, zülallı maddələr, xörək duzu, yumurta tozu
 kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar
 bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər
 bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli- dadlı əlavələr

381 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 527
 727
 701
 627
 827

382 Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz zülal və karbohidratlar vardır?

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

383 Bitki yağı əsasında hazırlanan mayonezin tərkibində orta hesabla neçə faiz yağ və su vardır?

- 70% ; 33%

- 67% ; 25%
- 69% ; 30%
- 50% ; 35%
- 77% ; 22%

384 Desert mayonezin tərkibi:

- limon turşusu, şəkər, bitki yağı və ətirli-dadlı əlavələr
- yumurta tozu, sirkə turşusu, bitki yağı və ətirli-dadlı əlavələr
- zülali maddələr, bitki yağı, sirkə və ətirli-dadlı əlavələr
- heyvanat yağı, şəkər, bitki yağı, dad və tamverici əlavələr
- zülali maddələr, karbohidratlar, dad və tamverici əlavələr

385 4-18 dərəcə Selsi temperaturda aşxana mayonezinin saxlanması müddəti nə qədərdir?

- 30 gün
- 10 gün
- 15 gün
- 20 gün
- 25 gün

386 4-18 dərəcə Selsi temperaturda ədviyyəli mayonezinin saxlanması müddəti nə qədərdir?

- 30 gün
- 25 gün
- 10 gün
- 15 gün
- 20 gün

387 4-18 dərəcə Selsi temperaturda tərəvəzli, göbələkli mayonezinin saxlanması müddəti nə qədərdir?

- 14 gün
- 3 gün
- 5 gün
- 10 gün
- 12 gün

388 3-7 dərəcə Selsi temperaturda tərəvəzli, göbələkli mayonezinin saxlanması müddəti nə qədərdir?

- 12 gün
- 8 gün
- 10 gün
- 16 gün
- 14 gün

389 3-7 dərəcə Selsi temperaturda aşxana mayonezinin saxlanması müddəti nə qədərdir?

- 46-55 gün
- 30-45 gün
- 60-75 gün
- 55-70 gün
- 50-65 gün

390 3-7 dərəcə Selsi temperaturda ədviyyəli mayonezinin saxlanması müddəti nə qədərdir?

- 60 gün
- 30 gün
- 40 gün
- 70 gün
- 50 gün

391 Aşağıdakı variantların hansında desert mayonezlərinin tərkibi düzgün göstərilmişdir?

- şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı, karbohidrat
- heyvanat yağı, sirkə turşusu, şəkər, karbohidrat
- kərə yağı, bitki yağı, zülali maddələr, ətirli-dadlı əlavələr
- limon turşusu, bitki yağı, şəkər, ətirli-dadlı əlavələr
- zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər

392 Hansı variantda mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri göstərilmişdir?

- suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
- yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi
- emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

393 Mayonezlərin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50
- 20
- 100
- 30
- 10

394 Göstərilənlərdən hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- qırmızı
- kəsmik
- yoqurt
- asidofillin
- qatıq

395 Konsistensiyasına görə turş süd məhsullarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

396 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının qiymətləndirildiyi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı və konsistensiyası
- məhsulun iyi, dadı, konsistensiyası, yağlılığı və turşuluğu
- məhsulun rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və quru maddəsi
- məhsulun dadı, iyi, konsistensiyası və yağlılığı

397 Qarışq qıçkırmə nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarının göstərildiyi variantı seçin.

- ryajenka, qırmızı
- kəsmik, asidofilin
- qatıq, yoqurt
- kefir, qırmızı
- kəsmik, xama

398 Yalnız süd turşusuna qıcqırma gedən məhsulların göstərildiyi sıranı seçin.

- kəsmik, xama, kefir
- qatıq, yoqurt, qırmızı
- yoqurt, ryajenka, kefir
- qatıq, kefir, qırmızı
- qatıq, asidofilin, ryajenka

399 Pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti və qıcqırıldımdan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

400 Adı qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- mezofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalardan hazırlanmış
- süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan hazırlanmış

401 Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
- rəngi, yağıن kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi
- yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
- turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi

402 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- 20%- dən 40%- ə qədər
- 10%- dən 45%- ə qədər
- 15%- dən 40%- ə qədər
- 10%- dən 40%- ə qədər
- 10%- dən 35%- ə qədər

403 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 5
- 1
- 3
- 4
- 2

404 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

- təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən
- təzə, quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən
- quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən

405 Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə
- həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə
- zülallarla, üzvi turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə
- karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə
- həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə

406 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 15%, 18%, 30- 35%-li
- 10%, 18%, 25% və 40%- li
- 8%, 10%, 20%- li
- 25%, 20%, 30%- li
- 9%, 11%, 15% və 35%- li

407 Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin?

- nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə T
- nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə T
- nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə T
- nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə T
- nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə T

408 Aşağıdakı hansı sıradə kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- yağısız süddən hazırlanır və təkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yağlı süddən hazırlanır və təkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzlü süddən hazırlanır və təkibində 3%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və təkibində 8%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzsüz süddən hazırlanır və təkibində 10%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

409 Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür?

- 4
- 5
- 2
- 6
- 3

410 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik mineralli süd məhsulu olub, yağısız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, ciy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik vitaminlı turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağıın bir hissəsini kənar etməklə

411 Yağsız kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

- 14 dərəcə C
- 18 dərəcə C
- 16 dərəcə C
- 15 dərəcə C
- 20 dərəcə C

412 Yağlı kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

- 20 dərəcə C
- 18 dərəcə C
- 15 dərəcə C
- 12 dərəcə C
- 14 dərəcə C

413 Yarım yağlı kəsmik məmulatının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 10%
- 9%
- 6%
- 8%
- 7%

414 Yüksek yağlı kəsmik məmulatında yağlılıq neçə faiz olmalıdır?

- 23- 27%
- 25- 30%
- 20- 26%
- 15- 20%
- 15- 18%

415 Şirin kəsmik məmulatında şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 18- 25%
- 14- 20%
- 13- 26%
- 12- 25%
- 15- 25%

416 Standarta əsasən süzmənin turşuluğu neçə dərəcə terner olmalıdır?

- 170- 180 dərəcə T
- 175- 178 dərəcə T
- 180- 190 dərəcə T
- 190- 200 dərəcə T
- 185- 195 dərəcə T

417 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 25%
- 18%
- 20%
- 16%

15%

418 Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir?

- 75%
- 65%
- 60%
- 70%
- 72%

419 Süzmə istehsalı üçün götürülen südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

420 Əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə faiz olan pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- 7, 9, 11 və 25%
- 8, 10, 20 və 35%
- 12, 18, 24, 30%
- 6, 9, 15, 25%
- 5, 15, 25, 35%

421 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

- 17% və 13%
- 15% və 10%
- 4% və 9%
- 9% və 5%
- 13% və 9%

422 Kəsmik və kəsmik məmulatlarını 10 gün saxlamaq üçün hansı temperaturda və nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır?

- 0- 2 dərəcə C- də, 80- 85%
- 7- 8 dərəcə C- də, 68- 72%
- 3- 4 dərəcə C- də, 68- 74%
- 5- 7 dərəcə C- də, 70- 75%
- 3- 5 dərəcə C- də, 85- 89%

423 Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanın gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq olmalıdır?

- 500 qram
- 330 qram
- 250 qram
- 170 qram
- 400 qram

424 Göstərilənlərdən hansı xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilmir?

- dadı və iyi
- konsistensiyası

- rəngi
- turşuluğu
- xarici görünüşü

425 Əgər qatığın üzərinə zərdab toplanmışa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

426 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında südün kütləsinin neçə faizi qədər bakterial maya əlavə edilərək südü mayalandırırlar?

- 17-20% -i qədər
- 1-5% -i qədər
- 5-10% -i qədər
- 11-15% -i qədər
- 15-17% -i qədər

427 Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- 1,5% və 90-100 dər.T
- 2,5 və 120-130 dər.T
- 6% və 140-150 dər.T
- 4% və 130-140 dər.T
- 3,2% və 110-120 dər.T

428 Adi qatığın mayalanması hansı temperaturda və neçə saatə başa çatır?

- 50-52 dərəcə Selsi və 5 saatə
- 40-42 dərəcə Selsi və 7 saatə
- 36-38 dərəcə Selsi və 6 saatə
- 25-30 dərəcə Selsi və 2 saatə
- 46-48 dərəcə Selsi və 6 saatə

429 İstehsal olunan süd məhsullarının neçə faizi turşudulmuş süd məhsullarının payına düşür?

- 70%
- 20%
- 40%
- 60%
- 80%

430 Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz yağı olur?

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

431 Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- 19%
- 15%
- 22%
- 25%
- 20%

432 Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz yağı olur?

- 8- 10%
- 14- 16%
- 11- 13%
- 12- 15%
- 15- 20%

433 Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz yağı olur?

- 16- 18%
- 12- 15%
- 17- 19%
- 18- 20%
- 19- 21%

434 Kəsmik hazırlamaq üçün yağısız süd hansı temperaturda pasterizə olunur?

- 78 dərəcə C
- 70 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 63 dərəcə C
- 80 dərəcə C

435 Yağısız kəsmik məmulatı neçə dərəcə temperaturda saxlanılmalıdır?

- 20 dərəcə C
- 18 dərəcə C
- 14 dərəcə C
- 15 dərəcə C
- 17 dərəcə C

436 Yağlı kəsmik məmulatını neçə dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır?

- 10 dərəcə C
- 8 dərəcə C
- 13 dərəcə C
- 15 dərəcə C
- 12 dərəcə C

437 Kəsmik məmulatında turşuluq neçə dərəcə terner olmalıdır?

- 160- 170 dərəcə T
- 190- 200 dərəcə T
- 180- 190 dərəcə T
- 140- 150 dərəcə T
- 170- 180 dərəcə T

438 Standarta görə süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 15%
- 12%
- 20%
- 13%
- 18%

439 Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan streptokokklardan istifadə olunur?

- spirtə qıcqırdan maya göbələkləri
- termofil çöpləri
- maya göbələkləri
- asidofil çöpləri
- mezofil çöpləri

440 Kəsmik hazırlamaq üçün ayrılmış yağısız süd hansı temperaturda pasterizə olunur?

- 90 dərəcə C- də
- 85 dərəcə C- də
- 60 dərəcə C- də
- 75 dərəcə C- də
- 80 dərəcə C- də

441 Kəsmik neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 1

442 Yağlılığı neçə faizli yağlı kəsmik istehsal olunur?

- 22%
- 18%
- 20%
- 10%
- 9%

443 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

- 6-12 saatə qədər
- 3-7 saatə qədər
- 12 saatdan 3 günə qədər
- 12 saatdan 1 günə qədər
- 9-18 saatə qədər

444 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə olmalıdır?

- 19 dər.T- dən çox və 1,028 q/kub.sm -dən az olmayan
- 16 dər.T-dən çox və 1,032 q/kub.sm -dən az olmayan
- 23 dər.T- dən az və 1,025 q/kub.sm -dən az olmayan
- 21 dər.T- dən az və 1,028 q/kub.sm -dən az olmayan
- 17 dər.T- dən çox və 1,030 q/kub.sm -dən az olmayan

445 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- süd turşusuna qıcqırdan mezofil streptokokklardan
- psixofil streptokokk bakteriyalardan
- süd turşusuna qıcqırdan termofil bakteriyalardan və bolqar çöplərindən
- asidofil və bolqar çöplərindən
- asidofil çöpləri və stafilocokklardan

446 Turşudulmuş süd məhullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu → südün pasterizə edilməsi → südün yağılığının normalaşdırılması → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → yetişdirmə → soyutma və saxlanılma
- südün qəbulu → südün pasterizə edilməsi → südün hemogenləşdirilməsi → südün yağılığının normalaşdırılması → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün pasterizə edilməsi → südün yağılığının normalaşdırılması → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün yağılığının normalaşdırılması → südün hemogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün yağılığının normalaşdırılması → südün pasterizə edilməsi → südün hemogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma

447 Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- 17- 19%
- 19- 21%
- 16- 18%
- 14- 15%
- 18- 20%

448 Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

- 18- 20%
- 17- 19%
- 15- 16%
- 20- 22%
- 19- 21%

449 Orqanoleptiki qaydada dondurmanın dad və ətri maksimum neçə balla qiymətləndirilir?

- 80
- 60
- 70
- 65
- 75

450 Dondurmanın istehsalının ümumi texnoloji əməliyyatları neçə mərhələdə başa çatır?

- 4
- 5
- 7
- 6
- 8

451 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- sterilizasiya olunmuş süddən
- dondurulmuş süddən

- zülallı süddən
- pasterizə edilmiş süddən
- ərgin süddən

452 Kefir və asedofil qatığının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

453 Kefir və qımızın tərkibində qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatı aparmaq lazımdır?

- su hamamında 35- 40 dərəcə C-dək isidib və yenidən 20 dərəcə C-dək soyutmalı
- 15- 20 dərəcə C istiliyi olan su əlavə etməli
- 63- 65 dərəcə C-dək su hamamında 20 dəqiqəyə saxlamalı
- 30 dərəcə C-dək qızdırılmalı
- 20 dərəcə C-dək isidib, soyutmalı

454 Yoqurt istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- laktobasil və mezofil çöpləri
- mezofil çöpləri və maya göbələyi
- azidofil və laktobasil çöpləri
- termofil, streptokokklar və bolqar çöplərindən
- termofil çöpləri və maya göbələkləri

455 Aşağıdakılardan hansı xamanın orqanoleptiki qiymətləndirilməsinə aid deyil?

- turşuluğu
- iyi
- rəngi
- konsistensiyası
- dadı

456 Xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hansılardır?

- iyi, dad və rəngi, turşuluğu, xarici görünüşü
- qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dad və iyi
- qablaşması, xarici görünüşü, rəngi, turşuluğu
- qablaşması, dad və iyi, turşuluq ədədi, rəngi
- iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, suyun və uçucu maddələrin miqdarı

457 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

- qablaşmış taranın xarici görünüşü, iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı
- qablaşmış taranın xarici görünüşü, suyun və uçucu maddələrin miqdarı
- qablaşmış taranın xarici görünüşü, məhsulun rəngi, konsistensiyası, iyi və dadı
- iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası, məhsulun rəngi
- iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı, qablaşmış taranın xarici görünüşü

458 Südün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır?

-

1030 kq/m³

1027 kq/m³

1028 kq/m³

1029 kq/m³

1025 kq/m³

459 Hazırlanmış dondurmalar -20 dərəcə Selsidə neçə aya qədər saxlanıla bilər?

- 8 aya qədər
- 6 aya qədər
- 3 aya qədər
- 7 aya qədər
- 5 aya qədər

460 Orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə görə dondurma neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100 ball
- 10 ball
- 25 ball
- 30 ball
- 50 ball

461 Marqarinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirən zaman aşağıda qeyd edilən hansı göstəricilər təyin edilir?

- ərimə temperaturu, turşuluq, yağlılıq, şəffaflıq və sıxlıq
- suyun, duzun miqdarı, turşuluq, konsistensiya, rəng, dad və qoxu
- yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstoferə görə turşuluq və ərimə temperaturu
- yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı, konsistensiya və dad
- suyun, duzun miqdarı, sıxlıq, emulsiyanın davamlılığı, şəffaflıq və qoxu

462 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

463 Markalı marqarinin neçə yarımqrupu var?

- 4
- 5

- 2
- 3
- 6

464 Adı aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

465 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100 ball
- 10 ball
- 30 ball
- 50 ball
- 60 ball

466 Marqarin yağlarını seçin. 1.Nova; 2.Sana; 3.Aseel; 4.Möcüzə; 5.Final; 6.Soya Sun; 7.Super Sun; 8.Həyat; 9.Ona; 10.Yayla; 11.Paşa; 12.Bahar; 13.Teksun

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

467 Marqarinin reseptinə və təyinatına görə bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

468 Mətbəx yağı istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- 2
- 3
- 5
- 6
- 4

469 Mətbəx yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, şəffaflığı, turşuluğu və uçucu maddələrin miqdarı
- yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- şəffaflığı, konsistensiyası, xörək duzu və suyun miqdarı
- yağın, turşuluğun, suyun miqdarı, iyi, dadı, ərimə və donma temperaturu
- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və şəffaflığı

470 Mətbəx yaqları orqanoleptiki qiymətləndirilərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- rəngi, iyi, xörək duzunun miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və şəffaflığı
- suyun miqdarı, turşuluğu, ərimə və donma temperaturu
- rəng, iyi, şəffaflığı, konsistensiyası və yağın miqdarı

471 Zülalı südün tərkibində yağıın miqdarı necə %-dir?

- 3,5% və 0,5%
- 2,5% və 1,0%
- 3,0% və 1,5%
- 1,0% və 0,5%
- 1,5% və yağsız

472 Sterilizə edilmiş südün yağlılığı necə % olmaqla buraxılır?

- 2,5% və 3,2%
- 1,0% və 1,5%
- 0,5% və 1,5%
- 3,2% və 4,0%
- 3,5% və 6,0%

473 Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağlılığı neçə %-dən az və turşuluğu neçə dər.T-dən çox olmamalıdır?

- 3,5%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- 4,0%-dən az, 32 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- 3,5%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- 3,2%-dən az, 22 dərəcə T-dən çox olmamalıdır
- 3,2%-dən az, 28 dərəcə T-dən çox olmamalıdır

474 Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % şəkər olur?

- 22%
- 18%
- 15%
- 12%
- 20%

475 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin duzu neçə% olmalıdır?

- 20-24%
- 10-14%
- 14-18%
- 4-8%
- 15-19%

476 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin yağlılığı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 25%
- 55 %
- 50 %
- 45 %
- 20%

477 Quru maddəyə görə Naxçıvan pendirin nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 86 %
- 66%
- 46%
- 56%
- 76%

478 Motal pendiri yalnız hansı süddən hazırlanır?

- yalnız at südündən
- yalnız keci südündən
- yalnız inək südündən
- yalnız qoyun südündən
- yalnız camış südündən

479 Standarta görə südün konsistensiyası necə olmalıdır?

- ikicinsli, çöküntülü və seliksiz
- bircinsli, çöküntüsüz və selikli
- bircinsli, çöküntülü və seliksiz
- bircinsli, çöküntüsüz və seliksiz
- ikicinsli, çöküntüsüz ve seliksiz

480 Dondurmanın müxtəlif çeşidini hansı kütlədə hazırlayırlar (qramla)?

- 50, 80, 100 qr
- 60, 90, 120 qr
- 35, 65, 105 qr
- 20, 50, 60 qr
- 80, 100, 120 qr

481 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilashı
- çıjələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- çıjələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
- qozlu, şokoladlı, limonlu, gilaslı
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

482 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- şokoladlı, üzümlü, çıjələkli, gilaslı, qozlu
- qozlu, şokoladlı, üzümlü, gilaslı
- moruqlu, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- qozlu, şokoladlı, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- qəhvəli, karamelli, çıjələkli, gilaslı, qozlu

483 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- ciyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- qəhvəli, karamelli, çıjələkli, gilaslı
- vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- ciyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı

484 Süd məhsullarının (süd hesabı ilə) gündəlik istehlak norması nə qədərdir?

- 600- 700
- 980- 1050
- 700- 800
- 500- 600
- 1100- 1200

485 1 qram yağı orqanizmdə mənimşənildikdə nə qədər enerji verir?

- 37,7
- 25,6
- 16,7
- 15,7
- 32,3

486 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik- fiziki xassələrə aid deyil?

- enerji dəyəri
- xüsusi istilik tutumu
- istilik keçirmə əmsalı
- istilik tutumu
- temperatur-keçirmə əmsalı

487 Aşağıdakı kağızlardan hansıları yağı çəkəndir?

- sellofan kisələr
- perqamin
- podperqament
- perqament
- kraft kisələr

488 Hansı sıradə yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 3 atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağı turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 2 atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvü turşulardır
- 2 atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
- 3 atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşularının birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

489 Aşağıdakı hansı sıradə bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- presləmə, hidrotasiya
- bioloji, kimyəvi
- sintetik, sterilizasiya
- presləmə, ekstraksiya
- hidratisiya, dezodarasiya

490 Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

- xardal, zeytun, badam, raps
- kakao, palma, pambıq, soya
- günəbaxan, qoz yağı, kətan, xardal
- günəbaxan, pambıq, soya, qarğıdalı
- kətan, xas- xas, xardal, soya

491 Qurumayan bitki yağlarını göstərin

- zeytun, xardal, badam, qoz
- badam, pambıq, qarğıdalı, raps
- zeytun, xardal, palma, soya
- kətan, xardal, günəbaxan, soya
- soya, çətənə, badam, xardal

492 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı
- mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
- mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- mal, qoyun, donuz, sümük, yiğma yağı
- qoyun, donuz, quyrıq yağı, xam piy

493 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma əmsalı
- peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi
- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meyssel ədədi
- Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

494 Heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri Peroksid ədədi ilə təyin edilir?

- köhnəliyi
- turşuluğu
- qələviliyi
- təzəliyi
- yağlılıq

495 Heyvanat yağlarında Polensk ədədi ilə hansı göstəricilər təyin edilir?

- qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı
- suda həll olan yağların miqdarı
- suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- suda həll olan karbohidratların miqdarı

496 Heyvanat yağlarında hansı göstəricilər Reyxert-Meyssel ədədi ilə təyin edilir?

- turşuda həll olan yağların miqdarı
- yağda həll olan qələvilərin miqdarı
- suda həll olan turşuların miqdarı
- suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı
- qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı

497 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 3
- 4
- 2

5

498 Süd yağı hansı formadadır?

- yastibucaq formada
- dördbucaq formada
- ücбуcaq formada
- kürəcik formada
- altibucaq formada

499 Süd yağıının ərime temperaturu necə derecedidir?

- 4-10 dərəcə S
- 17-24 dərəcə S
- 10-17 dərəcə S
- 27-34 dərəcə S
- 35-42 dərəcə S

500 Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nəqədərdir?

- 9%-ə qədər
- 5%-ə qədər
- 3%-ə qədər
- 1%-ə qədər
- 7%-ə qədər

501 Süddə külün miqdarı neçə %-dir?

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

502 Bunlardan hansı aşxana mayonezinin 3-7 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

- 60-70 gün
- 45-55 gün
- 10-20 gün
- 30-45 gün
- 57-77 gün

503 Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu ne qədərdi?

- Ph -1 2,47 – 3,67-dir
- PH-1 4,47-5,67-dir
- PH -1 5,47- 5,67-dir
- PH -1 6,47-6,67-dir
- PH -1 3,47 – 4,67-dir

504 Hansı variant qablaşdırılırlaraq buraxılan pasterizə edilmiş südün yağlılıq faizini əks etdirmir?

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

- 4% və 6%
- 3,5% və 4%

505 Pasterizə edilmiş südün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

- 1,0; 2,5; 3,2; 3,5 və 4,0
- 2,5; 3,2; 3,5; 4,0 və 6,0
- 1,0; 3,5; 4,0; 6,0 və 10,0
- 2,5; 4,0; 6,0; 8,0 və 10,0
- 0,5; 1,0; 2,5; 3,5 və 6,0

506 Desert mayonezlərin tərkibini göstərin.

- şəkər, sirkə turşusu, bitki yağı, karbohidrat
- heyvanat yağı, sirkə turşusu, şəkər, karbohidrat
- kərə yağı, bitki yağı, zülali maddələr, ətirli-dadlı əlavələr
- bitki yağı, limon turşusu, şəkər, ətirli-dadlı əlavələr
- zülali maddələr, bitki yağı, limon turşusu, şəkər

507 Mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, turşuluğun, yağın miqdarı, dadı, iyi
- suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi
- rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
- yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

508 Mayonezlərin sensor keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 20
- 65
- 10
- 55
- 30

509 Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin.

- heyvanat yağı, karbohidratlar, şəkər, ətirli-dadlı əlavələr
- bitki yağları, heyvanat yağları, karbohidratlar, şəkər
- kərə yağı, bitki yağı, şəkər, karbohidratlar
- bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli-dadlı əlavələr
- heyvanat yağı, zülali maddələr, xörək duzu, yumurta tozu

510 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

511 Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 6

- 2
- 5
- 3
- 4

512 Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası
- yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı
- dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası
- yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu

513 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, yağlılığı, iyi
- turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
- dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
- rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı

514 Mətbəx yağını göstərin.

- Bahar, Teksun, Ona, Sana, Super Sun
- Sana, Ona, Həyat, Aysel, Aysun
- Həyat, Yayla, Aysun, Final, Bahar
- Bahar, Teksun, Həyat, Soya sun, Super Sun
- Sana, Bahar, Ona, Teksun, Həyat

515 Hermetik tarada donuz heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 24 ay
- 12 ay

516 Hermetik tarada mal heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 24 ay
- 18 ay

517 Hermetik tarada qoyun heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 24 ay

18 ay

518 Hermetik tarada mal heyvanat yağılarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 24 ay
- 18 ay

519 Hermetik tarada donuz heyvanat yağılarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 24 ay
- 18 ay

520 Hermetik tarada qoyun heyvanat yağılarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 16 ay
- 14 ay
- 24 ay
- 18 ay

521 Çəllək və yeşikdə antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 16 ay
- 18 ay
- 12 ay
- 24 ay
- 14 ay

522 Çəllək və yeşikdə antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 16 ay
- 24 ay
- 12 ay
- 18 ay
- 14 ay

523 Çekilib-bükülmüş antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağılarının istehsal qünündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdi?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

524 Çəkilib-bükülmüş antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağılarının istehsal qünündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdi?

- 10 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay

525 -10-dan o dər.S-ədək antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 9 ay
- 18 ay
- 14 ay
- 10 ay

526 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 9 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 12 ay

527 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 4 ay
- 3 ay
- 12 ay
- 8 ay
- 6 ay

528 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

529 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 9 ay
- 12 ay
- 10 ay
- 14 ay

530 1-dən 4 ər.S-dək antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 9 ay
- 6 ay
- 10 ay
- 12 ay

8 ay

531 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 3 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

532 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş qənnadı yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,5 ay
- 6,5 ay
- 3,5 ay
- 1,5 ay
- 8,5 ay

533 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,5 ay
- 6,5 ay
- 3,5 ay
- 1,5 ay
- 8,5 ay

534 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 10 ay
- 12 ay
- 9 ay
- 11 ay

535 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 8 ay
- 7 ay
- 6 ay
- 10 ay

536 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 4 ay
- 3 ay
- 7 ay

537 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 4 ay
- 2 ay
- 7 ay

538 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 9 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

539 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 7 ay

540 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş çörəkçilik yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 1 ay
- 7 ay

541 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 9 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 7 ay

542 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 7 ay

543 5-dən 10 dər.S-a qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağılarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay

- 4 ay
- 2 ay
- 7 ay

544 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 5 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 1 ay
- 7 ay

545 -10-dan 0 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 9 ay
- 7 ay
- 10 ay
- 6 ay
- 4 ay

546 1-dən 4 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 12 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 7 ay

547 5-dən 10 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 7 ay

548 11-dən 15 dər.S-ə qədər antioksidləşdirici əlavə edilməmiş qənnadı yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 7 ay
- 8 ay
- 1 ay
- 6 ay
- 10 ay

549 Respublika standartına əsasən quru maddəyə görə Çanax pendirin nəmliyi necə %-dir?

- 59-60%
- 49-50%
- 39-40%
- 29-30%

- 19-20%

550 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- duzlu süddən, yaxud çiy süddən
- pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən
- duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş

551 Əhalinin tələbini ödəmək üçün yağılılığı neçə % pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- 5%, 17%, 20 və 35%
- 8%, 10%, 20 və 35%
- 5,0% 10% 20 və 30%
- 3,2% 5,0% 10 % və 20%
- 8%, 20%, 25% və 40%

552 Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə necə % kakao tozu olur?

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

553 Südün yağısız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir?

- lakoza, üzvü turşular, yağ, su
- kozein, süd yağı, zülallar, süd şəkəri
- zərdab zülalı, lakoza, yağ, su
- mineral maddələr, lakoza, yağ, su
- kozein, lakoza, zərdab zülalı, mineral maddələr

554 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- heyvanat yağı, kosmik, hidrogenlaşmış bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos
- kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kosmik
- təbii və hidrogenlaşmış bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfindiği, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos.
- təbii və hidrogenlaşmış bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfindiği, küncüt və günəbaxan yağılarından alınan salamos
- təbii və hidrogenlaşmış bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos

555 Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlığı
- yağıن, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
- suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
- ərimə temperaturu, turşuluğu, yağılılığı, rəngi, şəffaflığı

556 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- 20
- 40
- 10
- 30
- 50

557 Marqarin yağlarını göstərin.

- Aysun, Teksun, Bahar, Həyat, Ona
- Sana, Ona, Yayla, Final, Aysun, Paşa, Möcüzə
- Soya Sun, Super Sun, Yayla, Ona
- Teksun, Yayla, Final, Ona, Sana
- Bahar, Teksun, Sana, Ona, Yayla

558 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibində zülalın miqdarı nə qədərdir?

- 15 qr
- 20 qr
- 25 qr
- 30 qr
- 35 qr

559 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibində yağıın miqdarı nə qədərdir?

- 45 qr
- 35 qr
- 30 qr
- 40 qr
- 25 qr

560 Malış quru süd qarışığının tərkibində səkərin miqdarı necə % ola bilər?

- 28%
- 25%
- 32%
- 23%
- 30%

561 Malış quru süd qarışığının tərkibində yağıın miqdarı necə %dək ola bilər?

- 45%-dək
- 25%-dək
- 30%-dək
- 35%-dək
- 40%-dək

562 Pəhriz xamasının tərkibində necə % yağ və dərəcə T turşuluğu olmalıdır?

- 7% və 50-72 dərəcə T
- 3% və 60-80 dərəcə T
- 10% və 75-95 dərəcə T
- 5% və 50-75 dərəcə T
- 15% və 80-105 dərəcə T

563 Yağlılığı 20% və 35%-li qaymağı necə dərəcə S-də və saniyə pasterizə edirlər?

- 120-122 dərəcə S və 5 saniyə
- 78-80 dərəcə S və 15-30 saniyə
- 70-72 dərəcə S və 10-20 saniyə
- 65-67 dərəcə S və 30-40 saniyə
- 85-87 dərəcə S və 15-30 saniyə

564 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 4
- 2
- 6

565 Hansı sıradə marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- kərə yağı, heyvanat yağı, bitki yağı, qaymaq, xama
- donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfindiği, küncüt və günəbaxan yaqlarından alınan salomas
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yaqları, donuz piyi, oleo-yağ, soya, qarğıdalı yaqlarından alınan salomas
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yaqları, donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfindiği, küncüt və günəbaxan yaqlarından alınan salomas
- hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yaqları, donuz piyi, kakos, zeytun, badam yaqlarından alınan salomas

566 Hansı məhsullar mayonez istehsalında emulqator kimi istifadə edilir?

- yumurta və bitki yağı
- yumurta ağı və sirkə
- yumurta və xardal
- süd kazeini və yumurta sarısı
- süd kazeini və qıtIQotu

567 Hansı sıradə mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta, quru süd, qıtIQotu, ədvİyyələr, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- saflaşdırılmış bitki və hevanat yağı, yumurta tozu, quru süd, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- bitki və heyvanat yağı, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, kornişon, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- bitki yağı, donuz piyi, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr

568 Marqarinin bioloji dəyərliyi aşağıdakı sıralardan hansına müvafiq gəlir?

- fermentlər + su
- əvəzolunmaz polidoyymamış yağ turşuları + fosfatidlər + mumlar
- tsiklik yağ turşuları + doymamış hidroksitürşular
- doymuş yağ turşusu + stearin turşusu
- sərbəst yağ turşuları + sterollar

569 100 qram marqarinin qəbulu zamanı orqanizm nə qədər enerji alır?

- 673-764 kkal
- 537-629 kkal
- 475-546 kkal
- 379-415 kkal
- 637-746 kkal

570 Bərk marqarirlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarirlərdən əsasən nə ilə fərqlənir?

- saxlanmaya daha davamlı olduğuna görə
- tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibində daha çox bitki yağıının olmasına görə
- tərkibində daha çox heyvanat yağıının olmasına görə
- tərkibindəki vitaminlərin miqdarına görə

571 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma 1-ci növə aid edilir?

- 80-90 balla
- 72-75 balla
- 70-72 balla
- 65-70 balla
- 75-80 balla

572 Ticarət şəbəkəsində dondurmanı -12 dərəcə Selsidən yüksək olmayan temperaturda neçə gündən çox saxlamaq olmaz?

- 5 gündən
- 3 gündən
- 2 gündən
- 1 gündən
- 4 gündən

573 1 litr süd yaşlı insanın gün ərzində vitamin və zülallara olan tələbatının neçə faizini təmin edir?

- 28- 45%
- 30- 40%
- 25- 35%
- 35- 53%
- 40- 60%

574 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağız südü turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağız bir hissəsini kənar etməklə

575 Texnologiya və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə qrupa bölünür?

- 4
- 6
- 2
- 3
- 5

576 Aşağıdakı hansı sıradə kəndlə kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8 % yağı olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10 % yağı olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5% yağı olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yağız süddən hazırlanır və tərkibində 5% yağı olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3 % yağı olana qədər qaymaq əlavə etməklə

577 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 15%, 18%, 30- 35%- li
- 9%, 11%, 15 və 35%- li
- 10%, 18%, 25 və 40%- li
- 8%, 10%, 20%- li
- 25%, 20%, 25 və 30%- li

578 Hazırda ticarət şəbəkəsində ən çox hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 8%- li
- 40%- li
- 15%- li
- 30%- li
- 20%- li

579 Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə
- karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə
- zülallarla, üzvü turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə
- həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə
- zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı həzm olunmasına görə

580 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

- quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü süddən
- quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən

581 Xamanın qidalılıq dəyəri hansı komponentlərin miqdərindən asılıdır?

- su, zülalların, yağların və pektin maddələrin miqdərindən
- süd yağıının, tam dəyərli zülalların, yağların və vitaminlərin miqdərindən
- vitaminlərin, dəyərli zülalların, yağların və yağ turşularının miqdərindən
- yağların, vitaminlərin, su və karbohidratların miqdərindən
- yağların, lipidələrin, su və mineral maddələrin miqdərindən

582 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşidə istehsal olunur?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 1

583 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- 20%- dən 40%- ə qədər
- 10%- dən 45%- ə qədər
- 15%- dən 40%- ə qədər
- 10%- dən 40%- ə qədər

- 10%-dən 35%-ə qədər

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

- 22%
- 42%
- 45%
- 40%
- 30%

585 Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, yağıن kütlə payı, konsistensiyası, dadı, iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu
- turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı, iyi
- yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi

586 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıcqırıldımdan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

587 Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalaradan hazırlanmış
- süd turşusuna qıcqırıdan bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil streptokokk bakteriyalaradan hazırlanmış
- mezofil streptokokk bakteriyalaradan hazırlanmış
- termofil süd turşusuna qıcqırıdan bakteriyalaradan hazırlanmış

588 Aşağıdakı hansı sıradə adi qatığın yağlılığı və turşuluğu düzgün göstərilmişdir?

- yağlılığı- 6%; turşuluğu- 95- 110 dərəcə Ternerdir
- yağlılığı- 3,0%; turşuluğu- 100- 130 dərəcə Ternerdir
- yağlılığı- 4,0%; turşuluğu- 90- 130 dərəcə Ternerdir
- yağlılığı- 3,2%; turşuluğu- 110- 120 dərəcə Ternerdir
- yağlılığı- 3,5%; turşuluğu- 100- 120 dərəcə Ternerdir

589 Kəndlili kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

- nəmlik- 75%, turşuluq- 220 dərəcə Terner
- nəmlik- 80%, turşuluq- 220 dərəcə Terner
- nəmlik- 70%, turşuluq- 190 dərəcə Terner
- nəmlik- 75%, turşuluq- 200 dərəcə Terner
- nəmlik- 60%, turşuluq- 210 dərəcə Terner

590 Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50
- 30
- 20

- 100
 25

591 Aşağıdakı hansı sıradə kərə yağıının tərkibi daha dolğun göstərilmişdir?

- karbohidratlar, zülallar, yağlar, mineral maddələr
 zülallar, yağlar, xolestrin, lesitin, aromatik maddələr
 karbohidratlar, yağlar, mineral maddələr, aldehidlər
 süd yağı, zülallar, mineral maddələr, süd şəkəri, vitaminlər
 süd şəkəri, süd yağı, yağlar, laktosa, karbohidratlar

592 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- çıjəlekli, gilaslı, moruqlu, limonlu
 vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
 qəhvəli, karamelli, çıjəlekli, gilaslı
 moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
 çıjəlekli, gilaslı, qozlu, şokoladlı

593 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı necə % yağı olur?

- 8%
 15%
 20%
 25%
 10%

594 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən çoxu necə % su olur?

- 5 %
 9%
 7%
 8 %
 3%

595 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı necə % laktosa olur?

- 11%
 31%
 41%
 51%
 21%

596 Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitamininin miqdarı necə mq %-di?

- 0,30
 0,20
 0,25
 0,15
 0.25

597 -10-dan 0 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 90 gün
 85 gün

- 80 gün
- 75 gün
- 95 gün

598 0-dan 4 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 90 gün
- 50 gün
- 75 gün
- 60 gün
- 70 gün

599 4-dən 10 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 85 gün
- 55 gün
- 60 gün
- 45 gün
- 75 gün

600 10-dan 15 dər.S-ə qədər çəkilib-bükülməmiş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 40 gün
- 55 gün
- 60 gün
- 30 gün
- 70 gün

601 -10-dan dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 85 gün
- 55 gün
- 65 gün
- 45 gün
- 70 gün

602 0-dan 4 dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 60 gün
- 50 gün
- 40 gün
- 30 gün
- 70 gün

603 4-dən 10 dər.S-ə qədər perqamentə çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 30 gün
- 50 gün
- 60 gün
- 20 gün
- 70 gün

604 -10-dan 0 dər.S-ə qədər folqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 65 gün

- 85 gün
- 75 gün
- 60 gün
- 70 gün

605 0-dan 4 dər.S-ə qədər folqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 55 gün
- 50 gün
- 65 gün
- 45 gün
- 70 gün

606 4-dən 10 dər.S-ə qədər falqaya çəkilib-bükülmüş marqarinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 40 gün
- 50 gün
- 60 gün
- 30 gün
- 70 gün

607 Çəllək və yaşıkda sümük heyvanat yağlarının istehsal gündündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 6 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 10 ay

608 Çəllək və yaşıkda sümük heyvanat yağlarının istehsal gündündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 2 ay

609 Çəllək və yaşıkda donuz heyvanat yağlarının istehsal gündündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 2 ay

610 Çəllək və yaşıkda qoyun heyvanat yağlarının istehsal gündündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay

2 ay

611 Çəllək və yaşıkda donuz heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 12 ay
- 2 ay

612 Çəllək və yaşıkda qoyun heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 12 ay
- 2 ay

613 Çəllək və yaşıkda mal heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən -12 dər.S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 12 ay
- 6 ay

614 Çəllək və yaşıkda mal heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən -5-dən -8 dər.S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 2 ay

615 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma əla növə aid edilir?

- 91-95 balla
- 87-91 balla
- 85-87 balla
- 81-85 balla
- 79-81 balla

616 Pereeterifikasiya nədir?

- yağıların istehsalı zamanı yağ turşularının dəyişməsi reaksiyasıdır
- triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
- triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekulda xili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
- triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekulda xili dəyişməsi reaksiyasıdır
- yağ turşularının molekulda xili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır

617 Marqaquselin necə hazırlanır?

- Bitki salomasından başqa 10% maye heyvanat yağı və 20% donuz yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% balıq yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 20% donuz yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% donuz yağı istifadə etməklə
- Bitki salomasından başqa 20% dəniz heyvanlarının yağı istifadə etməklə

618 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

- bitki yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- maye bitki yağı ilə hidrogenləşdirilmiş yağın qarışığından hazırlanır
- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından hazırlanır
- bitki və dəniz heyvanları yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- dəniz heyvanları yağının saloması və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır

619 Aşağıdakı hansı sıradə qarışiq qıçkırmə məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kefir, kərə yağı, qırmızı
- qatıq, asidofilli süd, asidofilin
- yoqurt, Meçnikov qatığı, xama
- kefir, qırmızı, yoğurt
- süd, qırmızı, kefir

620 Şəkərlə qatılışdırılmış üzlü və üzsüz südün orqanozeptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- xarici görünüşü, rəngi, iyi və nəmliyi
- dadı, iyi, konsistensiyası və rəngi
- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- dadı, iyi, yağlılığı və şəkərin miqdarı
- konsistensiyası, dadı, iyi və yağlılığı

621 Qurut nədir?

- at südündən alınan turş süd məhsuludur
- qurudulmuş milli süd məhsuludur
- qıçkırdılmış süd məhsuludur
- bərpa edilmiş süd məhsuludur
- turşudulmuş milli süd məhsuludur

622 Süd yağı hansı formadadı?

- kürəcik formada
- ücbucaq formada
- dördbucaq formada
- altıbucaq formada
- yastıbucaq formada

623 Süd yağının ərimə temperaturu necə derecedir?

- 4-10 dərəcə C
- 10-17 dərəcə C
- 17-24 dərəcə C
- 35-42 dərəcə C
- 27-34 dərəcə C

624 Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nə qədərdir?

- 9%-ə qədər
- 7%-ə qədər
- 1%-ə qədər
- 3%-ə qədər
- 5%-ə qədər

625 Süddə külün miqdarı necə %-dir?

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

626 Aşxana mayonezin 3-7dərəcə C-də saxlanılma müddəti nə qədərdi?

- 5- 20 gün
- 30-45 gün
- 10-25 gün
- 45-55 gün
- 55-68 gün

627 Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu nə qədərdir?

- PH -1 2,47 – 3,67-dir
- PH -1 6,47-6,67-dir
- PH -1 5,47- 5,67-dir
- PH-1 4,47-5,67-dir
- PH -1 3,47 – 4,67-dir

628 Zülallı südün tərkibində yağıın miqdarı necə %-dir?

- 3,5% və 0,5%
- 2,5% və 1,0%
- 3,0% və 1,5%
- 1,0% və 0,5%
- 1,5% və yağsız

629 Sterilizə edilmiş südün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

- 1,0% və 1,5%
- 2,5% və 3,2%
- 3,5% və 6,0%
- 3,2% və 4,0%
- 0,5% və 1,5%

630 Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə yağlılığı necə %-dən az və turşuluğu necə dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır?

- 4,0%-dən az, 32 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,5%-dən az, 28 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,5%-dən az, 22 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,2%-dən az, 22 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır
- 3,2%-dən az, 28 dərəcə Ternerdən çox olmamalıdır

631 Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % şəkər olur?

- 22%
- 12%
- 15%
- 18%
- 20%

632 Əlavəli südlərdən ən geniş yayılmış kakaolu süddə neçə % kakao tozu olur?

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

633 Südün tərkibindəki yağ neçə dərəcə Selsi temperaturda əriyir?

- 15-20 dərəcə Selsi
- 10-15 dərəcə Selsi
- 20-25 dərəcə Selsi
- 27-34 dərəcə Selsi
- 5-10 dərəcə Selsi

634 Qatlaşdırılmış süd konservlərini istehsal olunduğu gündən etibarən 0-10 dərəcə Selsidə nə qədər saxlamaq olar?

- 18 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 12 ay

635 Qatlaşdırılıb konservləşdirilmiş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

- 1-5 dərəcə Selsi temperaturda
- 0 dərəcə Selsidən aşağı temperaturda
- 15-20 dərəcə Selsi temperaturda
- 10-15 dərəcə Selsi temperaturda
- 5-10 dərəcə Selsi temperaturda

636 Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışığından hansı öz tərkibinə görə ana südünə yaxındır?

- “Vitalakt”
- “Malyutka”
- “Malış”
- “Laduşka”
- “Heinz”

637 Malış quru süd qarışığının tərkibindəki yağın miqdarını (%-lə) göstərin.

- 25%-dək
- 30%-dək
- 35%-dək

- 40%-dək
- 45%-dək

638 Pəhriz xamasının tərkibində neçə % yağı və turşuluq olmalıdır?

- 7% və 50-72 dərəcə Terner
- 5% və 50-75 dərəcə Terner
- 15% və 80-105 dərəcə Terner
- 3% və 60-80 dərəcə Terner
- 10% və 75-95 dərəcə Terner

639 Yağlılığı 20% və 35%-li qaymağı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pasterizə edirlər?

- 120-122 dərəcə C və 5 saniye
- 85-87 dərəcə C və 15-30 saniye
- 78-80 dərəcə C və 15-30 saniye
- 70-72 dərəcə C və 10-20 saniye
- 65-67 dərəcə C və 30-40 saniye

640 Yağlılığı 8% və 10%-li qaymağı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pasterizə edirlər?

- 70-72 dərəcə C və 10-20 saniyə
- 78-80 dərəcə C və 15-30 saniyə
- 120-122 dərəcə C və 5 saniyə
- 85-88 dərəcə C və 10-15 saniyə
- 65-67 dərəcə C və 30-40 saniyə

641 Yağlılığı 35%-li qaymaqda neçə dərəcə Terner turşuluq olmalıdır?

- 25 dərəcə Terner
- 18 dərəcə Terner
- 16 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner
- 10 dərəcə Terner

642 Yağlılığı 20%-li qaymaqda neçə dərəcə Terner turşuluq olmalıdır?

- 25 dərəcə Terner
- 18 dərəcə Terner
- 16 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner
- 10 dərəcə Terner

643 Yağlılığı 8% və 10%-li qaymaqda neçə dərəcə Terner turşuluğu olmalıdır?

- 16 dərəcə Terner
- 19 dərəcə Terner
- 25 dərəcə Terner
- 10 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner

644 Əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

- 5%, 17%, 20 və 35%
- 8%, 10%, 20 və 35%

- 5,0% 10% 20 və 30%
- 3,2% 5,0% 10 % və 20%
- 8%, 20%, 25% və 40%

645 Malyutka süd qarışığı necə aylıq uşaqların qidası üçün istifadə edilir?

- 4-6 aylıq uşaqlar üçün
- 2-4 aylıq uşaqlar üçün
- 6 ayından 1 yaşınadək olan uşaqlar üçün
- yeni doğulmuş uşaqların 1-ci günündən başlayaraq 3 ayınadək olan uşaqlar üçün
- 3-8 aylıq uşaqlar üçün

646 Tozlandırma üsulu ilə alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 89-99%
- 49-59%
- 57-64%
- 60-75%
- 74-85%

647 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 100%
- 70-85%
- 50%
- 50-60%
- 65-70%

648 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

649 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadi verməlidir?

- qıçqırılmış süd dadı
- pasterizə edilmiş süd dadı
- qaynanmış süd dadı
- çiy süd dadı
- turş süd dadı

650 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % yağı olur?

- 8 %
- 25 %
- 15 %
- 20 %
- 10 %

651 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % laktosa olur?

- 9%

- 3 %
- 5 %
- 8 %
- 7 %

652 Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitamininin miqdarı neçə mq %-dir?

- 0,25
- 0,25
- 0,15
- 0,20
- 0,30

653 Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müdditi nə qədərdir?

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

654 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfindiği yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 10 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 8 ay
- 12 ay

655 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 6 ay
- 18 ay
- 12 ay
- 8 ay
- 10 ay

656 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 10 ay
- 8 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 12 ay

657 Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterizasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 12 ay
- 16 ay
- 18 ay
- 24 ay

14 ay

658 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağıların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə yerə bölünür?

- 6
- 3
- 5
- 7
- 4

659 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağıların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışığın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- 300q
- 50q
- 100q
- 400q
- 200q

660 Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 15
- 10
- 15
- 13
- 18

661 Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 13
- 10
- 5
- 3
- 8

662 Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 12
- 8
- 5
- 10
- 3

663 Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağılarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 10
- 3
- 5
- 7
- 8

664 Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağı olur?

- 20-35%

- 45-65%
- 25-45%
- 55-75%
- 70-85%

665 Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- dezodorasiya
- hidratasiya
- soyuq presləmə
- presləmə
- ekstraksiya

666 Tərkibində neçə % yağı olan jmix üyüdülür və kakao tozu əldə olur?

- 10-12%
- 12-14%
- 15-17%
- 18-20%
- 22-24%

667 Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

- dezodorasiya
- hidratasiya
- soyuq presləmə
- isti presləmə
- ekstraksiya

668 Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- ekstraksiya
- dezodorasiya
- saflaşdırılmış
- saflaşdırılmamış
- hidratasiya

669 Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və presləmə
- şəffaflaşdırılmamış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- şəffaflaşdırılmış, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
- şəffaflaşdırılmış, şəffaflaşdırılmamış və hidratasiya edilmiş
- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə

670 Standarta əsasən Günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

- 1 növdə
- 5 növdə
- 4 növdə
- 3 növdə
- 2 növdə

671 Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

- 250-400mq%
- 150-300mq%
- 100-250mq%
- 50-200 mq%
- 200-350mq%

672 Ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

- təzə palma yağındadır
- təzə badam yağındadır
- təzə zeytun yağındadır
- təzə günəbaxan yağındadır
- təzə kətan yağındadır

673 Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

- 1,6%
- 2,2%
- 2,0 %
- 1,8%
- 2,5%

674 Bitki yaqlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

- 195-ə qədər
- 190-a qədər
- 180-ə qədər
- 170-ə qədər
- 185-ə qədər

675 Aşağıdakı variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibindəki zülalın qramlarla miqdarı göstərilmişdir?

- 15
- 31
- 37
- 24
- 35

676 Aşağıdakı variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibindəki yağıın qramlarla miqdarı göstərilmişdir

- 17
- 44
- 25
- 34
- 31

677 Malış quru süd qarışığının tərkibində şəkərin miqdarı neçə % ola bilər?

- 32%
- 28%
- 25%
- 23%
- 30%

678 Qatılaşdırılmış sterelizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda 10 gün saxlamaq lazımdır?

- 37 dərəcə Selsi
- 20 dərəcə Selsi
- 10 dərəcə Selsi
- 5 dərəcə Selsi
- 17 dərəcə Selsi

679 Kakao ilə qatılaşdırılmış süd hazırladıqda 1 kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

- 30-32,5 qram
- 50-54,5 qram
- 60-65,3 qram
- 73-74,5 qram
- 43-47,6 qram

680 Quru üzlü süddə neçə % su və yağı olur?

- 8-13% su və 17% yağı
- 5-9% su və 30% yağı
- 4-7% su və 25% yağı
- 10-12% su və 15% yağı
- 3-10% su və 10% yağı

681 1-10 dərəcə Selsidə hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddətini qeyd edin.

- 18 ay
- 8 ay
- 5 ay
- 2 ay
- 12 ay

682 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin.

- quru südün rütubətli yerdə saxlanması
- südün qurudulması zamanı temperaturun yüksək olması
- südün qurudulması zamanı temperaturun aşağı olması
- quru südün sıxılıb kəsəkləşməsi
- quru südün uzun müddət qeyri-hermetik tarada saxlanması

683 Hansı variantda quru üzsüz süddə suyun və quru maddənin % -i düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- 5% su və 95% quru maddə
- 15% su və 85% quru maddə
- 8% su və 92% quru maddə
- 12% su və 88% quru maddə
- 10% su və 90% quru maddə

684 Sterillik yoxlanılan zaman qatılaşdırılmış sterelizə edilmiş süd 37 dərəcə Selsidə neçə gün saxlanılmalıdır?

- 3 gün
- 20 gün
- 15 gün
- 10 gün

5 gün

685 Mal heyvanat yağıları istehsal gündən etibarən çəllək və yesikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanıla bilər?

- 4 ay
- 12 ay
- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay

686 Peroksid ədədi heyvanat yağılarının hansı keyfiyyət göstəricisini təyin edir?

- yod ədədini
- turşuluğunu
- təzəliyini
- qələviliyini
- yaqlılığını

687 Polensk ədədi heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarını təyin edir?

- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının
- suda həll olan uçucu yağ turşularının
- ketonların
- peroksidlərin
- aldehidlərin

688 Maye heyvanat yağılarının bölündüyü yarımqrupların sayını qeyd edin.

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

689 Xardal yağıının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı şəkildə saxlanılma müddətini qeyd edin.

- 18 ay
- 12 ay
- 14 ay
- 8 ay
- 24 ay

690 Mal heyvanat yağılarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yesikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda neçə ay saxlamaq mümkündür?

- 10 ay
- 2 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay

691 Qoyun heyvanat yağıının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yesikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanması mümkündür?

- 8 ay
- 12 ay
- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay

692 Donuz heyvanat yağılarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 10 ay
- 12 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

693 Qoyun heyvanat yağılarının istehsal günündən etibarən çəllək və yesikdə -5-8 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətini göstərin.

- 10 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay
- 2 ay

694 Aşağıdakı variantların hansında çəllək və yesikdə donuz heyvanat yağılarının istehsal olunma günündən etibarən -5-8 dərəcə Selsi temperaturda saxlanılma müddəti verilmişdir?

- 8 ay
- 6 ay
- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay

695 Verilmiş variantların hansı sümük heyvanat yağılarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsiyadək saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

- 8 ay
- 6 ay
- 10 ay
- 2 ay
- 4 ay

696 Hansı variant xardal yağıının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddətini göstərir?

- 16 ay
- 12 ay
- 24 ay
- 8 ay
- 18 ay

697 Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- ekstraksiya
- saflasdırılmamış
- saflasdırılmış

- dezodorasiya
- hidratasiya

698 Bitki piyi nədən ibarətdir?

- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağıının qarışığından
- bitki və dəniz heyvanları yağıının salomasından
- bitki yağıının hidrogenləşdirilməsindən
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə donuz yağı qarışığından
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflasdırılmış bitki yağı qarışığından

699 Reyxert-Meyssel ədədi ilə heyvanat yaqlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- peroksidlərin
- suda həll olan uçucu yağ turşularının
- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının
- aldehidlərin
- ketonların

700 Mövcud standarta görə qoyun yağıının ərimə temperaturunu qeyd edin.

- 25-27 dərəcə Selsi
- 44-45 dərəcə Selsi
- 30-33 dərəcə Selsi
- 27-30 dərəcə Selsi
- 34-35 dərəcə Selsi