

2915y_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2915Y Qida məhsulları texnologiyalarının nəzəri əsasları

1 Qida məhsulları enerji dəyərinə görə neçə qrupdan ibarətdir

- 8.0
- 32.0
- 4.0
- 24.0
- 16.0

2 Əsas mübadilə enerjisi kişilər üçün nə qədərdir

- 2100 kkal.
- 1000 kkal.
- 800 kkal
- 1700 kkal
- 1500 kkal.

3 1 qr karbohidrat nə qədər enerji verir

- 10 kkal.
- 7 kkal.
- 1 kkal.
- 4,1 kkal.
- 8 kkal.

4 1 qr yağ nə qədər enerji verir

- 0,5 kkal.
- 17 kkal.
- 2 kkal.
- 9,3 kkal.
- 6 kkal.

5 Protoplazma hansı dərəcədə pıxtalaşır

- 20-25°C
- 60°C
- 30-40°C
- 80-85 °C
- 10-15°C

6 İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

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

7 1 qr zülal nə qədər enerji verir

- 3 kkal
- 7 kkal
- 4,1 kkal
- 15 kkal

8 kkal

8 Neqentopiya nəyə deyilir

- katabolitik represiya
- dissimilyasiya
- mübadilə
- assimilyasiya
- informasiya

9 Hansı nəzəriyyə bakteriyalara mənfi amil kimi baxmır

- Pirokvat qida nəzəriyyəsi
- Dekvat qida nəzəriyyəsi
- Molekulyar nəzəriyyəsi
- Fiziki nəzəriyyəsi
- Adekvat qida nəzəriyyəsi

10 Tarazlaşdırılmış qida rasionunun jrtə enerji qiymətliliyi nə qədərdir

- 100 kcal.
- 4000 kkal.
- 7000 kkal.
- 2850 kkal.
- 1200 kkal.

11 İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür

- 12.0
- 6.0
- 8.0
- 3.0
- 10.0

12 Xolesterinin mübadiləsinə nə təsir edir

- ferment
- aminturşuları
- zülal
- doymuş yağ turşuları
- doymamış yağ turşuları

13 Meyvələr saxlanma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 14.0
- 17.0
- 15.0
- 20.0
- 3.0

14 Səmərəli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir

- 3.0
- 8.0
- 21.0
- 12.0
- 5.0

15 Buğdanın tərkibində ən çox nəyə rast gəlinir

- zülala
- mineral maddəyə
- yağa
- nişastaya
- fermentə

16 Yarmanın tərkibində ən çox nə olur

- mineral maddə
- yağ
- ferment
- zülal
- nişasta

17 Orqanizmdə energetik və plastik rolü nə oynayır

- fermentlər
- vitaminlər
- karbohidratlar
- yağlar
- zülallar

18 Qidalanmada informasiya necə adlanır

- Dissimlyasiya
- Tabiya
- mübadilə
- neqentapiya
- Assimlyasiya

19 Bitki xammallarının kimyəvi itkisi nə ilə bağlıdır

- donma prosesi ilə
- nəfəs alma prosesi ilə
- radasianın təsiri ilə
- quruma prosesi ilə
- nəmləndirmə prosesi ilə

20 Xammalları hansı dərəcədə emal etdikdə protoplazma zülalı pıxtalaşır

- 40°C
- 15-20°C
- 5-8°C
- 80-85°C
- 22-25C°

21 Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir

- sürüşgənlük
- mexaniki adgeziya
- tsiksotropiya
- spesifik adgeziya
- möhkəmlik

22 Neçə növ adgeziya məlumdur

- 5.0
- 8.0
- 20.0

- 2.0
- 10.0

23 Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir

- bioloji
- kimyəvi
- texnoloji
- fiziki
- biokimyəvi

24 Hüceyrənin nəfəs alınması dedikdə nə nəzərdə tutulur

- hüceyrə arası maddənin nəfəs alması
- hüceyrə şirəsinin nəfəs alması
- hüceyrə qrafının nəfəs alması
- sitoplazmanın nəfəs lması
- vakuolun nəfəs alması

25 Dənin fizioloji xassələrinə hansılar aiddir

- səpələnmə
- sorbsiya
- dənarası boşluqda qaz və hava
- mikroorganizmlər
- dənin, mikroorganizmlərin həyat fəaliyyəti

26 Dənin fiziki xassələrinə hansılar aiddir

- gənə və bitlər
- tənəffüs
- cücüərmə
- səpələnmə, məsaməlik, sorbsiya, istilik, fiziki, aerodinamika
- mikroorganizmlər

27 Təzə dəndə turşuluq neçə % təşkil edir

- 0.2
- 0.5
- 0.3
- 1-3%
- 0.12

28 Dəndə kleykovinanın miqdarı neçə % təşkil edir

- 0.75
- 0.55
- 1.0
- 25-40%
- 0.1

29 Kətanın tərkibində hansı azlıq təşkil edir

- zülal
- yağlar
- sellüloza
- kül maddələri
- karbohidratlar

30 Kül madələri ən çox hansı bitkidir

- soya
- kakao-paxla
- gənəgərçək
- buğda
- araxis

31 Buğda dəninin neçə %-ni rüşeym təşkil edir

- 17.0
- (2-3)
- (25-27)
- 32.0
- 12.0

32 Buğda dəninin neçə %-ni aleyron qatı təşkil edir

- 12.0
- (5-9)
- 18.0
- (24-25)
- 3.0

33 Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur

- dəndə
- rüşeymdə
- qabıqda
- endospermdə
- aleyron qatında

34 Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur

- dəndə
- qabıqda
- endospermdə
- rüşeymdə
- aleyron qatında

35 Hüceyrənin xarici qatında nə yerləşir

- azot
- manno-protein kompleksi
- vitamin
- ferment
- karbohidrat

36 Hüceyrədə fasiləsiz olaraq hansı proses gedir

- texnoloji
- biokimyəvi
- bioloji
- kimyəvi
- mikrobioloji

37 Göbeləklərdə neçə % karbohidratlar olur

- 0.03

- 0.1
- 0.07
- 2-4%
- 0.01

38 Bitki xammallarının bioloji itkisi nə ilə bağlıdır

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

39 Xammalın şlçülərinə görə ayrılması necə adlanır

- müayinə
- kalibrəmə
- xırdalanma
- sortlaşdırma
- təmizlənmə

40 Qida məhsulları və xammalları nisbi olaraq neçə qrupa bölünür

- 28.0
- 3.0
- 12.0
- 8.0
- 20.0

41 Qida məhsullarının rəngi hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- optiki
- fiziki
- struktur-mexaniki
- kimyəvi

42 Şəkər aqreqat halına görə hansına aiddir

- yapışqan
- bərk
- qatı
- maye
- sıx

43 Qida məhsulları aqreqat halına görə hansılara aiddir

- bərk, bərk-maye, maye
- sıx
- yapışqan
- qatı
- maye

44 Qida məhsullarının aqreqatı neçə cür olur

- 50.0
- 3.0
- 12.0
- 8.0

16.0

45 Hüceyrənin daxili səthi necə adlanır

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

46 Buğdada rəng nə göstəricisidir

- köhnəlmə
- sort
- forma
- cücərmə
- kiflənmə

47 Çovdarın tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- sellüloza
- karbohidratlar
- yağlar
- zülal
- kül maddələri

48 Qarğıdalının tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- kül maddələri
- karbohidratlar
- yağlar
- zülal
- sellüloza

49 Sellüloza ən çox hansı bitkidədir

- soyada
- arpada
- çovdarda
- buğdada
- qarğıdalıda

50 Karbohidrat ən çox hansı bitkidədir

- buğda
- çovdar
- soya
- arpa
- qarğıdalı

51 Buğda dəninin neçə %-ni endosperm təşkil edir

- 5.0
- 78-84
- 2.0
- 12.0
- 10.0

52 Buğda dənində kül maddələri hansı hissədə daha çox olur

- rüşeymdə
- aleyon qatında
- bütöv dəndə
- qabıqda
- endospermdə

53 Buğda dənində yağı hansı hissədə daha çox olur

- aleyon qatında
- qabıqda
- dəndə
- rüşeymdə
- endospermdə

54 Buğda dənində zülal hansı hissədə daha çox olur

- endospermdə
- rüşeymdə
- qabıqda
- aleyon qatında
- dəndə

55 Bugdanın şüşüəvariliyi nəyi xarakterizə edir

- aleyon qatım
- endospermin quruluşunu
- rüşeymi
- qabığı
- nüvəni

56 Protopektinin parçalanması nəticəsində nə baş verir

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

57 Hüceyrə qabığını əsasən nə təşkil edir

- rüşeym
- sellüloza
- ribosom
- mitokondri
- vakuol

58 Nişastanın çörək əvəzedici kimi vacib göstərici nə ilə əlaqədardır

- yoğrulma qabiliyyəti ilə
- narın olması ilə
- şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti ilə
- su birləşmə qabiliyyəti ilə
- qaz saxlama qabiliyyəti ilə

59 Hüceyrə divarı neçə qatdan ibarətdir

- 18.0
- 2.0
- 8.0

- 6.0
- 10.0

60 Hansı mərhələdə toxumanın hüceyrə quruluşu itir

- destruksiyada
- daxili buxarlanmada
- şışmədə
- pörtləmədə
- deformasiyada

61 Xammalda quru maddənin miqdarının yüksəldilməsi ilə nə baş verir

- keyfiyyəti yüksəlir
- nəmlik tutumu azalır
- quruyur
- pörtür
- xarab olur

62 Buğda dənin hansı hissəsində nişasta yoxdur

- bütöv dən
- rüşeym, endosperm
- endosperm, qabıq
- qabıq, rüşeym, aleyron qatı
- endosperm

63 Dənin hansı hissəsində yeni bitki inkişaf edir

- meyvə qabığı
- rüşeym
- endosperm
- aleyron qatı
- çiçək qabığı

64 Paxlalı bitkilər hansı qrupa bölünür

- unlu
- zülallı
- yağlı
- nişastalı
- vitaminlı

65 Qarabaşaq hansı qrupa aiddir

- vitaminlı
- nişastalı
- qayğılı
- zülallı
- karbohidratlı

66 Meyvə və tərəvəzlərin neçə % karbohidrat təşkil edir

- 30.0
- 75.0
- 200.0
- 100.0
- 10.0

67 Taxılın botaniki cinsi necə adlanır

- cins
- kultura
- partiya
- növ
- sinif

68 Buğdanın hansı hissəsi təhlükəsiz hesab olunur

- səthi
- endosperm
- rüşeym
- aleyron qatı
- qlafi

69 Ribosomlar nədən ibarətdir

- dezoksiribonuklein turşusundan
- lipid, zülal, ribonuklein turşusundan
- lipidlərdən
- proteidlərdən
- karbohidratlar

70 Sitoplazma nədən ibarətdir

- proteidlərdən
- su, zülal, lipid və karbohidratlar
- sudan
- nişastadan
- lipiddən

71 Qida xammallarında bioloji itki neçə qrupa bölünür

- 15.0
- 2.0
- 7.0
- 8.0
- 12.0

72 Meyvə tərəvəzlərin bioloji xassəsi nə ilə bağlanır

- sorbsiya tutumu ilə
- hüceyrə quruluşu ilə
- aleyron qatı ilə
- endospermlə
- istilikkeçirmə ilə

73 Kalibrəyici tipinin seçilməsi nədən asılıdır

- xammalın nəmliliyindən
- xammalın növündən
- kalibrəmədən
- xammalın sortundan
- sortlaşdırmadan

74 Şəkərlənmə prosesinin zəiflədilməsi üçün şerbətə nə əlavə edilir

- şəkər

- antikristalizator patkə
- sorbin turşusu
- etil spirti
- melassa

75 Şəffaflıq hansı qida məhsulunun keyfiyyət göstəricisidir

- dondurma
- ət məhsulları
- şərab
- yumurta məhsulları
- şəkər

76 Xammalın konsistensiyası hansı üsulla müəyyən edilir

- tenzametrik
- orqoleptiki
- vuzual
- laborator
- mikroskopik

77 Araxisin tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- kül maddələri
- yağlar
- karbohidrat
- zülal
- sellüloza

78 Zülallar ən çox hansı bitkidədir

- qarğıdalı
- soya
- gənəgərçək
- kakao paxla
- araxis

79 Yağlar ən çox hansı bitkidədir

- qarğıdalı
- soya
- çovdar
- arpa
- buğda

80 Sellüloza buğda dənində ən çox hansı hissədə olur

- dəndə
- qabılqda
- akeyron qatında
- endofperm də
- rüşeym

81 Buğdanın şüşəvariliyi hansı xassəyə aiddir

- bioloji
- fiziki
- texnoloji
- reoloji

kimyəvi

82 Buğdanın natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- fiziki
- bioloji
- kimyəvi
- mikrobioloji

83 Çörəyin içi hansı dispers sistemə aiddir

- bərk
- birləşmiş yarımbərk
- möhkəm
- birləşmiş yumşaq
- suspenziya

84 Bütöv dənin çox hissəsini nə təşkil edir

- pentoza
- nişasta
- şəkər
- sellüloza
- yağı

85 Dənin ən qiymətli hissəsi nə hesab edilir

- polivitaminlər
- zülal
- mineral maddələr
- yağı
- vitaminlər

86 Kimyəvi tərkibinə görə dənlər neçə qrupa bölünür

- 6.0
- 3.0
- 10.0
- 7.0
- 12.0

87 Alma hansı meyvələrə aiddir

- subtropik
- tumlulara
- giləmeyvələrə
- çeyirdəkli
- qərzəkli

88 Mühitin tərkibində nə qədər spirt olduqda mikrofloranın inkişafı dayanır

- 12-16%
- 0.05
- 0.1
- 0.07
- 0.03

89 Kif göbələkləri üçün nəmlik həddi nə qədərdir

- 0.3
- 8-15%
- 0.75
- 0.25
- 0.01

90 Bakteriyaların inkişafı üçün nəmlik həddi nə qədərdir

- 5-10%
- 24-30%
- 45-50%
- 10-12%
- 12-16%

91 Təzə yiğilmiş dənlərdə ən çox hansı bakteriyalara rast gəlinir

- Fuzarium
- Psevdomonas
- Bipolaris
- Clostridium
- Ascochijta

92 Quru çürümənin nə əmələ gətirir

- Fuzarium göbələyi
- Sclerotinia göbələyi
- Clostridium göbələyi
- Bacillus bakteriyası
- Xantmonas bakteriyası

93 Nəm çürüməni nə əmələ gətirir

- pensiliun göbələyi
- Rhizopus nigricans göbələyi
- fuzarium göbələyi
- sacharomyus göbələyi
- Alternariya göbələyi

94 Qida məhsullarına kiflərin təsrinin azaldılması üçün nədən istifadə olunur

- səthi-aktiv maddələrdən
- propion turşusu və onun duzlarından
- etil spirindən
- karbon qazından
- sorbin turşusundan

95 Bitkinin müdafiə xassəsini keçərək onu zədələmək, çoxaltmaq hansı xassəyə aiddir

- fiziki xassəyə
- aqresivlik xassəsinə
- patogenlik xassəsinə
- kimyəvi xassəyə
- virulentlik xassəsinə

96 Mikroorqanizmlərin məhsula təsiri hansı xassələrlə müəyyən olunur

- qidalanma ilə
- aqresivlik, patogenlik, virulentlik
- saxlanma şəraitilə

- texnoloji şəraitilə
- artma şəraitilə

97 İlk dəfə anabioz kim tərəfindən alınmışdır

- Auerman
- Bekkerel
- Nazarov
- Sitvinov
- Marşalqin

98 Hüceyrələrin anabiozu nə ilə xarakterizə olunur

- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- hüceyrə və toxumalarda maddələr və informasiya mübadiləsinin dayandırılması ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin tormozlanması ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin sürətləndirilməsi ilə

99 Mikroorqanizmlərin maddəsi hansı amillərdən asılıdır

- azotdan
- sterilizasiya temperaturu, qida məhsullarının kimyəvi tərkibi, mikroorqanizmlərin növü və miqdardından
- tindalizasiyadan
- mühitin turşuluğundan
- pasterilizasiyadan

100 Konserv sənayesi üçün hansı tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

- C və D
- A və B
- C və F
- A və F
- A və E

101 Neçə tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

- 11.0
- 20.0
- 16.0
- 6.0
- 2.0

102 Qida xammallarının mikroorqanizmlərin təsiri ilə itkisi hansı itkilərə aiddir

- istilik-fiziki
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

103 Buğdada mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti hansı xassəyə aiddir

- fiziki
- fizioloji
- reoloji
- texnoloji
- mexaniki

104 Psedomonas chlororaphia coli üçün optimal temperatur neçə °C-dir

- 25°C
- 70°C
- 2 °C
- 100°C
- 10°C

105 Saxlanma kifləri hansı şöbələklərə deyilir

- Bipolaris
- Penicillium, Mucor
- clostridium
- Ascochyta
- Alternaria

106 Tarla kifləri hansı göbələklərə deyilir

- Ascochyta
- Alternaria, Cladosporium
- Aspergillus
- Basillus
- Mucor

107 Toksikoinfektion xəstəliklərin yaranmasına nə səbəb olur

- ferment
- patogen mikroorqanizmlər
- karbohidrat
- etil spirti
- zülal

108 Un üyütmə xassəsi nə ilə müəyyən edilir

- dənin ayrılması ilə
- dənin şışması ilə
- dənin xirdalanması ilə
- dənin üyündülmə qabiliyyəti ilə
- dənin parçalanması ilə

109 Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir

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

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

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

111 Parazitlik edən mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- texnoloji xassəyə

- virulentlik xassəsinə
- patogenlik xassəsinə
- aqresivlik xassəsinə
- patoloji xassəsinə

112 Mikroorqanizmlərin məhsulları zədələmə qabiliyyəti hansı xassələrlə müəyyən edilir

- çoxalma qabiliyyəti ilə
- aqresivlik, patogenlik
- qalma qabiliyyəti ilə
- qidalanma qabiliyyəti ilə
- texnoloji qabiliyyəti ilə

113 Həqiqi hüceyrə anabiozu nə vaxt baş verir

- hidroliz olunduqda
- su buza çevrilir, karbon qazı və oksigeni bərk hala çevirir
- qaynadıldıqda
- isidildikdə
- parçalandıqda

114 Məhsulun səthindəki mikrofloranı azaltmaq üçün hansı üsullar tətbiq edilir

- fiziki
- mikrobioloji
- ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan
- mexaniki
- texnoloji

115 Kimyəvi tərkibinə görə toxumlar hansılara bölünür

- 6.0
- 3.0
- 10.0
- 7.0
- 12.0

116 Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 20.0
- 8.0
- 12.0
- 6.0
- 16.0

117 Xammal emalı neçə qrupa bölünür

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 8.0

118 Bakteriyalar kiflər hansı mühitdə yaxşı inkişaf edirlər?

- acı
- turş
- qələvi
- neytral

şirin

119 Məhsulların üzərində mikroorqanizmlərin inkişafının ləngiməsinə nə yaxşı təsir göstərir

- H₂SO₄
- CO₂
- O₂
- SO₂
- CH₄

120 Saxlanma zamanı bitki mənşəli məhsulların toxumalarının qaralmasının inkişafında nə əhəmiyyətli rol oynayır

- Mg
- O₂
- CO₂
- SO₂
- Cl

121 Mikrobioloji xarabolmanın son mərhələsində nə müşahidə olunur

- fiziki xassə
- kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- saxlanma müddətinin uzadılması
- keyfiyyətin yüksəlməsi
- patogenlik xassəsi

122 Patogenlik xassəsi nəyə deyilir

- qidalanma qabiliyyəti
- mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti
- aqresivlik qabiliyyəti
- infeksiyon qabiliyyəti
- çoxalma qabiliyyəti

123 Virulentlik xassəsi nəyə deyilir

- patoloji qabiliyyəti
- parazitlik edən mikrobynun xəstəlik törətmə qabiliyyəti
- infeksiyon qabiliyyəti
- yoluxma qabiliyyəti
- aqresivlik qabiliyyəti

124 Ali canlıların soyudulması ilə müşahidə olunur

- orqanizmin donması ilə
- orqanizmin anabiozu ilə
- orqanizmin abiozu ilə
- orqanizmin biozu ilə
- orqanizmin zəifləməsi ilə

125 Kabaçkı hansı tərəvəzlərə aiddir

- kələm tərəvəzlərə
- balqabaq tərəvəzlərə
- tomat tərəvəzlərə
- ədviyyəli tərəvəzlərə
- paxlalı tərəvəzlərə

126 Kökümeyvəlilər hansılara aiddir

- qərzəklilərə
- tərəvəzlərə
- giləmeyvələrə
- meyvələrə
- dənli meyvələrə

127 Un qış mövsümündə neçə dərəcəyə qədər isidilir

- 10-20°C
- 100°C
- 6°C
- 40°C
- 70°C

128 Nişasta neçə dərəcədə destrinləşir

- 60°C
- 80°C
- 40°C
- 120°C
- 8°C

129 Optimal qızartma temperaturu nə qədərdir

- 20-25°C
- 70-80°C
- 50-60°C
- 130-140°C
- 90-100°C

130 Yüksək temperaturda emal prosesində bitki toxumasında ardıcıl nə baş verir

- destruksiya, buxarlanma
- şışmə, qurutma
- buxarlanma, şışmə
- qurutma, destruksiya
- istiliklə qurutma, şışmə, buxarlanma, deformasiya, destruksiya, strukturun kimyəvi dağılıması

131 Qızartmaya daxil olan xammaldakı quru maddənin miqdarı hansı düsturla hesablanır

- $Q=K \cdot M + k$
- $Q=mg$
- $Q=A \cdot 100$
- $Q=AQ/100$
- $Q=M \cdot X$

132 Xəmirin yetişmə prosesinə təsir edən səthi-aktiv maddələr hansı yumşaldıcılarla aiddir

- fiziki
- bioloji
- biokimyəvi
- mexaniki
- kimyəvi

133 Təzyiq altında emal hansı istehsal sahəsinə aiddir

- qıçqırma

- kimyəvi
- fiziki
- mexaniki-istilikfiziki
- fiziki-kimyəvi

134 Nişastanın alınması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- istilik-fiziki istehsala
- qıcqırma istehsala
- mexaniki istehsala
- fiziki-kimyəvi istehsala
- kimyəvi istehsala

135 Nə üçün xammal qaynay suda pörtülür

- qaynadılması üçün
- nəmləndirmə üçün
- sterilizasiya üçün
- pasterilizasiya üçün
- həcm və kütlənin dəyişməsi üçün

136 Konservləşdirmə zamanı dəndə nə baş verir

- küllülük dərəcəsi artır
- enerjinin miqdarı artıq
- qabiq elastik şəkil alır
- xırdalanma zamanı ayrılması çətinləşir
- Nəmlənir

137 Sortlaşdırılmış un istehsalı üçün buğda dənləri nə edilir

- anbarlarda saxlanılır
- dondurulur
- nəmləndirilir
- püskürdülür
- qurudulur

138 Buğdanın keyfiyyət göstəricisi neçə qrupa bölünür

- 12.0
- 18.0
- 10.0
- 21.0
- 5.0

139 Buğdanın sort əlaməti hansı orqanoleptiki göstəricilərə görə təyin edilir

- qoxuya
- quruluğa
- üyüdülməyə
- dada
- rəngə

140 Xammalın həddən artıq qızardılmasında nə baş verir

- qurutma
- şışmə
- destruksiya
- toxumanın kimyəvi parçalanması

deformasiya

141 Buxarəmələgətirmənin başlanması və hüceyrələrin həcminin böyüməsi hansı mərhələdə baş verir

- deformasiyada
- qurutmada
- dekstruksiyada
- şışmədə
- pörtmədə

142 Yağlı dənli bitkilərə hansılar aiddir

- qarabaşaq
- vələmir
- paxla
- buğda
- qarğıdalı

143 Çörəkbışirmə sənayesində əsas xammal hansılardır

- yağ
- şəkər
- ədviyyə
- yumurta
- maya

144 Zülal tərkibli dənli bitkilərə hansılar aiddir

- paxla
- qarabaşaq
- soya
- buğda
- qarğıdalı

145 Nişasta tərkibi dənli bitkilərə hansılar aiddir

- buğda, qarabaşaq
- mərci
- soya
- qarğıdalı
- paxla

146 Qaynar bitki yağında emal prosesi necə adlanır

- bışirilmə
- pörtmə
- qaynama
- isidilmə
- qızartma

147 Qida xammallarına qaynar su ilə təsiri necə adlanır

- mikrobioloji emal
- fiziki emal
- kimyəvi emal
- ilkin istilik emalı
- biokimyəvi emal

148 Qızartma prosesi davam etdirilərsə xammalda nə baş verir

- daxili buxarlanma
- deformasiya və desrukсия
- pörtmə
- qurutma
- şışmə

149 Qida məhsullarının emalında duzdan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

150 Xammalda nəmliyin buxarlanması səthi hansı düsturla hesablanır

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

151 Maddə və məhsul arasında kimyəvi əlaqə necə adlanır

- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- adsorbsiya
- absorbsiya
- sorbsiya

152 Maddənin məhsulun bütün kütləsi ilə udulması necə adlanır

- sorbsiya
- absorbsiya
- adsorbsiya
- hemosorbsiya
- desorbsiya

153 Nişastanın ayrılması və yuyulması zamanı avadanlıqdan istifadə olunur

- yuyucudan
- purifikatordan
- presləyicidən
- sürtkəcdən
- təmizləyicidən

154 Bitki xammallarının hüceyrəsindən həll olan maddələrin ayrılması neçə mərhələdə gedir

- 11.0
- 2.0
- 8.0
- 12.0
- 16.0

155 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?

- Tindalizasiya ilə
- sublimasiya və rekristallaşma ilə
- Abioz prinsipilə

- maddələr mübadiləsilə
- Adsorbsiya ilə

156 Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- imersiya
- inersiya
- sublimasiya
- qaynama
- karamelləşmə

157 Buğdanın isladılması neçə üsulla aparılır

- 1.0
- 3.0
- 12.0
- 10.0
- 8.0

158 Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

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

159 İstilik-fiziki xarakteristikalarla hansılar aiddir?

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

160 Qida məhsullarının emalında şəkərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsünləri aiddir

- fiziki
- fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi

161 Maye yarımfabrikatların neçə təmizlənmə üsulu məlumdur

- 16.0
- 3.0
- 7.0
- 1.0
- 12.0

162 Diffuziya prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir

- mexaniki
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- qıcqırma
- istilikfiziki

163 Xırdalanma prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir

- fiziki
- istilik-fiziki
- qıcqırma
- mexaniki-istilikfiziki
- kimyəvi

164 Meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında hansı üsuldan istifadə edilir

- kontakt
- dehidrokonservləşdirmə
- konvektiv
- kadiasiya
- osmatik

165 Neçə duzlanma üsulu var

- 15.0
- 3.0
- 12.0
- 7.0
- 10.0

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

- xemosorbsiya
- desorbsiya
- adsorbsiya
- absorbsiya
- sorbsiya

167 Maddənin məhsulun səthi ilə udulması necə adlanır

- kondensasiya
- adsorbsiya
- desorbsiya
- absorbsiya
- hemosorbsiya

168 Qida suspenziyasının təmizlənməsinin fiziki üsullarına hansılar aiddir

- sterilizasiya
- çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqəçmə qüvvəsinin təsiri ilə ayırma
- ekstraksiya
- sıxma
- presləmə

169 Hansı təmizləmə üsulları məlumdur

- texnoloji
- fiziki, fiziki-kimyəvi
- reoloji
- bioloji
- biokimyəvi

170 Şəkər çugundurundan şəkərin alınması prosesi necə adlanır

- sıxma

- ekstraksiya
- çökdürmə
- filtrasiya
- presləmə

171 Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər

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

172 Dispers fazaya hansılar aiddir

- emulsiya
- bərk, maye
- toz
- qaz
- köpük

173 Buğdada aerodinamik xassələr hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- mexaniki

174 Xammalın yuyulması hansı əməliyyata aiddir

- reoloji
- texnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

175 Taxılın səthindəki çırklər hansı üsulla təmizlənir

- biokimyəvi
- quru və yağ
- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki

176 Sublimasiya üsulu neçə mərhələdən ibarətdir

- 20.0
- 3.0
- 8.0
- 12.0
- 15.0

177 Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- sıxma
- adsorbsiya
- fermentasiya
- absorbsiya

presləmə

178 Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır

- ekstraksiya
- durultma
- presləmə
- sıxma
- sterilizasiya

179 İstilik mübadiləsi hansı yolla baş verir

- qızdırılma
- istilik keçirmə
- istilik saxlama
- istilik udma
- donma

180 Dispers sistemə hansılar aiddir

- bərk cisim
- suspenziya, emulsiya
- qaz
- maye
- bərk

181 Dispers mühitə hansılar aiddir

- emulsiya
- maye, qaz
- emulsiya
- bərk
- toz

182 Unlu qənnadı məmulatları hansı istehsalata aiddir

- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- istilik
- qıcqırıtma
- mexaniki

183 Xammal və məhsulların toxumalarında istilik mübadiləsi hansı yolla baş verir

- donun açılması
- istilik keçirmə
- istilik udma
- istilik saxlama
- donma

184 Tara və materialların aseptik işlənməsi üçün hansı məhlul səmərəlidir?

- CaCl
- H₂SO₄
- H₂O
- HCl
- NaOH

185 Tara və qablaşdırıcı materialların hansı üsulla işlənməsi təhlükəsizlik sayılır

- tindalizasiya
- pasterilizasiya
- nəm istiliklə sterilizasiya
- nəm istiliklə pasterilizasiya
- quru istiliklə sterilizasiya

186 Maye məhsullar hansı taralarda saxlanılır

- şüşə qablarda
- çuvallarda
- polietilen materiallarda
- yaşıklardə
- metalik tutumlarda

187 Bükmə kağızları təyinatına görə hansılara ayrılır

- ağac
- kağız
- sellofan
- ümumi, xüsusi
- karton

188 Dondurulmuş meyvə və tərəvəzlərin qablaşdırılması üçün hansı taradan istifadə edilir

- sellofandan
- yaşık taralardan
- şüşə taralardan
- parafinləşmiş karton taralardan
- mütal taralardan

189 Hansı taralara tələbat daha yüksəkdir

- şüşə
- metal
- karton
- plastik
- polimer

190 Metal taralar neçə tipdə hazırlanır

- 1.0
- 8.0
- 20.0
- 17.0
- 2.0

191 Steril məhsulun taraya qablaşdırılması neçə variantda aparılır?

- 2.0
- 8.0
- 16.0
- 4.0
- 12.0

192 Konteyner hansı taralara aiddir

- şüşə taralara
- plastik taralara
- metal taralara

- ağac taralara
- karton taralara

193 Metal taraların çatışmayan cəhəti

- çatlayır
- sınır
- şışir
- islanır
- korroziyaya uğrayır

194 Metal taralara hansılar aiddir

- karton
- butulka, yeşik
- plastik
- tub, bidon, avtosisterna
- çən

195 Şüşə taraların boğazının çəmbən neçə tipə ayrıılır

- 20.0
- 8.0
- 12.0
- 3.0
- 16.0

196 Radiasiya sterilizasiyası hansı dozada həyata keçirilir

- 120 ° rad
- 40° rad
- 80 ° rad
- 10° rad
- 160° rad

197 Sürətləndirilmiş elektronların həddə nə qədər hesab edilir

- 19 Meb
- 7 Meb
- 85 Meb
- 42 Meb
- 10 Meb

198 Elektromaqnit radiasiyanın enerji həddi nə qədər hesab edilir

- 24 Meb
- 19 Meb
- 3 Meb
- 16 Meb
- 5 Meb

199 Ultrabənövşəyi şüaların həssaslığına nə təsir edir

- rektifikasiya
- pasterizasiya
- tənzimləyici maddələr
- temperatur, pH, emal maddəsi
- səthi-aktiv maddələr

200 Qida məhsullarının susuzlaşdırılması hansı konservləşdirmə üsluluna aiddir

- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- biofiziki
- fiziki
- kimyəvi

201 Ultrabənövşəyi şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsluluna aiddir

- fiziki
- kimyəvi
- biofiziki
- istilik-fiziki
- biokimyəvi

202 İonlaşdırıcı şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsluluna aiddir

- biokimyəvi
- kimyəvi
- istilik-fiziki
- biofiziki
- fiziki

203 İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır

- soyuq pasterizasiya
- dindalizasiya
- radiasiyalı sterilizasiya
- qızğın pasterizasiya
- aseptik konservləşdirmə

204 İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsluluna aiddir

- bioloji
- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

205 İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

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

206 Aşağıdılardan hansılar dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya şüasına addır

- z

207 Dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya şüası hansıdır

- siqma
- zet
- alfa
- betta
- gamma

208 Soytutma zamanı məhsuldan nəmlik istisinin olmaması hansı üsula aiddir

- membran
- sublimasiya
- faza çevrilməsi nəticəsində soyutma
- konvektiv və radiasiya
- istilik keçiriciliyi

209 Qidanın tərkibinə daxil olan maddələr neçə qrupa bölünür

- 8.0
- 2.0
- 7.0
- 12.0
- 1.0

210 Yüksək molekullu sistemlər neçə qrupa bölünür

- 14.0
- 5.0
- 8.0
- 2.0
- 12.0

211 Nişastanın dekstrinləşmə dərəcədəsi nə qədərdir

- 160°C
- 70°C
- 100°C
- 90°C
- 120°C

212 Nişasta kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- transferazadan
- zimazadan
- liqazadan
- amilaza və amilopektindən
- amilazadan

213 Qlikogen hansı orqanda toplanır

- mədədə
- ürəkdə
- böyrəkdə
- qaraciyərdə
- öddə

214 Qarışq qidalanmada əsas mübadilə neçə faiz yüksəlir

- 0.08
- 0.06
- 0.03
- 10-15%
- 0.05

215 Əsas mübadilə enerjisi qadınlar üçün nə qədərdir

- 1400 kkal

- 800 kkal
- 1200 kkal
- 1700 kkal
- 7000 kkal

216 Havanın optimal hərəkət sürəti nəyi təmin edir

- azotu
- nəmliyi
- oksigeni
- temperaturun, qaz tərkibinin bərabərliyini və stabilliyini
- karbonu

217 Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

- məhsulun nəmliyindən
- soyutma temperaturundan
- hüceyrənin vəziyyətindən
- sitoplazmadan
- saxlanma müddətindən

218 Aktiv turşuluğa görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 12.0
- 8.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0

219 Saxlanma davamlılığına görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 6.0
- 12.0
- 2.0
- 8.0

220 Qida məhsullarının qaralmasına nə təsir göstərir

- Mg
- Zn
- O₂
- CO₂
- SO₂

221 Xolesterinin biosintezi harada baş verir

- öddə
- böyrəkdə
- dalaqda
- mədədə
- qaraciyərdə

222 Qida məhsulları üçün istehsalat neçə qrupa bölünür

- 10.0
- 7.0
- 16.0
- 8.0

4.0

223 Orqanizmdə sutka ərzində nə qədər xolesterin əmələ gəlir

- 32 q
- 2,5 q
- 17 q
- 10 q
- 25 q

224 Yetkin yaşlı insanlarda fosfolipidlərə olan tələbat nə qədərdir

- 18 q/sutka
- 5 q/sutka
- 25 q/sutka
- 12 q/sutka
- 45 q/sutka

225 İnsan tərəfindən istifadə olunan neçə amin turşusu var

- 10.0
- 22-25
- 70.0
- 40.0
- 5.0

226 Enerji dəyərinə görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür

- 18.0
- 4.0
- 8.0
- 2.0
- 12.0

227 Tumlu meyvələrin saxlanması müddəti nə ilə xarakterizə olunur

- quruluğu ilə
- məhsul yiğimindən sonra yetişmə prosesi ilə
- nəmliliklə
- məhsul yiğimindən əvvəl yetişə prosesi ilə
- mikroorganizmlə

228 Biokimyəvi reaksiyalar, informasiya mübadiləsi nə vaxt dayanır

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

229 Saxlanılan məhsulun keyfiyyətinə təsir edən amil hansıdır

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

230 Qida məhsullarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir

- oksigen
- havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyilməsi
- azot
- nəmlik
- karbon qazı

231 Orqanizmdə əsəb pozğunluğu hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- A
- B6
- E
- K
- C

232 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir

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

233 Qaraciyərdə əsasən nə toplanır

- triqliserid
- qlikogen
- şəkər
- xolesterin
- insulin

234 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını nə təşkil edir?

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

235 Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır

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

236 Xammallar neçə qrupa bölünür

- 20.0
- 2.0
- 12.0
- 8.0
- 5.0

237 Xammalın keyfiyyət göstəriciləri hansı qruplara bölünür

- fiziki, bioloji
- botaniki, fizioloji, orqanoleptiki, fiziki, bioloji, mexaniki, texnoloji
- müxaniki

- orqanoleptiki
- texnoloji

238 Orqanizmdə vitaminlərin artıqlığı necə adlanır

- evitaminoz
- hipervitaminoz
- hipovitaminoz
- avitaminoz
- dvitaminoz

239 Orqanizmdə vitaminlərin qismən çatışmamazlığı necə adlanır

- beri-beri
- hipovitaminoz
- hipervitaminoz
- avitaminoz
- vitaminoz

240 İnsan orqanizminə lazım olan enerji nə ilə daxil olur

- qida
- əmək
- informasiya
- yuxu
- istirahət

241 Sürətləndirilmiş elektronlar üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 10 Meb
- 2 Meb
- 12 Meb
- 6 Meb
- 7 Meb

242 Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 12 Meb
- 8 Meb
- 10 Meb
- 5 Meb
- 16 Meb

243 Bir rad necə təyin edilir

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

244 Uduyan enerjinin miqdarı nə ilə ölçülür

- q
- °C
- kq
- rad
- ton

245 Qida məhsullarına konservantların əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- biotexnoloji
- texnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

246 Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi
- fiziki
- bioloji
- texnoloji
- mikrobioloji

247 Qida məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərən şərait hansıdır

- çeşid
- vegetasiya dövrünün meteroloji şəraiti
- növ
- kənd
- sort

248 Gənəgərçeyin tərkibində ən çox nə olur

- nişasta
- kül maddələri
- zülal
- ferment
- karbohidrat

249 Soya bitkisinin tərkibində ən çox nə olur

- vitaminlər
- yağlar
- sellüloza
- ferment
- zülallar

250 Qalma qabiliyyətinə görə meyvə, tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 20.0
- 3.0
- 12.0
- 7.0
- 16.0

251 Məhsulların qalma müddəti neçə qrupa bölünür

- 18.0
- 3.0
- 9.0
- 7.0
- 12.0

252 Meyvələr neçə qrupa bölünür

- 20.0

- 4.0
- 12.0
- 8.0
- 16.0

253 Qida xammalları neçə qrupa bölünür

- 15.0
- 2.0
- 8.0
- 4.0
- 12.0

254 Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 20.0
- 2.0
- 12.0
- 8.0
- 16.0

255 Karamel istehsalında nişasta patkəsi nə kimi istifadə olunur

- hidroliz üçün
- antikristallizator kimi
- antikleysterizator kimi
- kristallizator kimi
- həllədici kimi

256 Adekvat qida nəzəriyyəsi nəyə mənfi amil kimi baxır

- mitsellərə
- bakteriyalara
- viruslara
- göbələyə
- faqlara

257 İnsanların sağlamlığında aşağıdakılardan hansı xüsusi əhəmiyyət kəsb edir

- oyun
- qida
- gəzinti
- əmək
- istirahət

258 Rəngsiz heterosiklik birləşmə nəyə

- fenola
- flavona
- antosiana
- xlorofilə
- melanoidə

259 Əvəzolunan aminturşuları hansılardır

- alanin, tirozin
- histidin, alanin
- lizin, tirozin
- metionin, alanin

prolin, qlisin

260 Hüceyrə nüvəsinin tərkibinə aşağıdakılardan hansılar aiddir

- qlobulinlər
- histonlar
- prolaminlər
- qlütelinin
- albuminlər

261 Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- qlütelin, protamin
- fosproteid, vikoproteid
- keratin, qlikoproteid
- kollogen, qlütenin
- albumin, protamin

262 Saxarozanın inversiyalaşma dərəcəsi hansı amillərdən asılıdır

- heksozadan
- turşunun qatılığından
- saxarozadan
- saxarindən
- fruktozadan

263 Qlükoza qızdırıldıqda nə əmələ gəlir

- saxarin
- dianhidrid izosaxarozan
- anhidrid
- mannoza
- saxaroza

264 Pantoten turşusu kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- piridoksindən
- dimetildioksi yağı turşusu və betta alanindən
- amin turşusundan
- alfa alanindən
- riboflavindən

265 Xolin orqanizmdə çatışmadıqda nə baş verir

- ishal
- ürək əzələsində fosfolipid mübadiləsinin pozğunluğu
- diareya
- raxitlik
- dezinteriya

266 Lizin aşağıdakılardan hansılar aiddir

- lipidlərə
- əvəzolunmayan amin turşuları
- sadə zülallara
- əvəzolunan amin turşularına
- vitaminlərə

267 Alanin, asparqin nəyə aid edilir

- lipidlərə
- əvəzolunan amin turşularına
- vitaminlərə
- əvəzolunmayan amin turşuları
- yaqlara

268 Nukleprotein, lipoprotein nəyə aid edilir

- karbohidratlara
- mürəkkəb zülallara
- vitaminlərə
- sadə zülallara
- yaqlara

269 Hidratlaşmanın sürətlənməsinə nə təsir göstərir

- vitaminlər
- karbohidratlar
- fermentlər
- turşular
- mineral maddələr

270 Lipoyura turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

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

271 Panqan turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 18 mq
- 2 mq
- 8 mq
- 6 mq
- 3 mq

272 İnsan orqanizminin B12 vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 10 mkq
- 3 mkq
- 13 mkq
- 14 mkq
- 8 mkq

273 İnsan orqanizminin B6 vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 1,5-2,2 mq
- 6 mq
- 12 mq
- 8 mq
- 1 mq

274 Pantoten turşusuna uşaqlarda tələbat nə qədərdir

- 8 mq
- 15-20 mq
- 7 mq

- 30 mq
- 3 mq

275 Tiaminin sutkalıq tələbatı nə qədərdir

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

276 Askorbin turşusuna gündəlik tələbat nə qədərdir

- 3 mq
- 60-100 mq
- 180 mq
- 120 mq
- 200 mq

277 K vitamininə orta sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 9 mq
- 0,2-0,3 mq
- 10 mq
- 1 mq
- 8 mq

278 K vitamini çatışmadıqda nə baş verir

- hipertoniya
- qan azlığı
- qusma
- dəri səpgisi
- raxitlik

279 A karotinin neçə izomeri var

- 1.0
- 3.0
- 8.0
- 5.0
- 7.0

280 Vitaminəbənzər maddələrə hansılar aiddir

- C
- B5, H, B3, F, B8
- K, D
- A, E
- PP

281 Qida rasionunda şəkər və nişastanın nisbəti nə qədər məsləhət görülür

- (10:3)
- (1:3)
- (6:4)
- (7:1)
- (7:3)

282 Şəkər qamışında saxaroza neçə faizdir

- 50.0
- /10-15
- 25.0
- 17.0
- 75.0

283 Şəkər çugundurunda saxaroza neçə faizdir

- 30.0
- 14-18
- 45.0
- 25.0
- 3.0

284 Əvəz olunan amin turşularına hansılar aiddir

- treonin, fenilalanin, prolin
- alanin, asparqin, prolin, sterin, tirozin
- asparqin, prolin, sistein
- alanin, nalin, metionin
- sistin, triptofan

285 Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- globumin, lipoproteid
- nukleproteid, qlyütenin, lipoproteid
- Qlobulin, nukleproteid
- Albumin, proteid, nukleproteid
- qlikorroteid, qlobumin

286 Zülallara hansılar aiddir

- lipoproteid
- qlyütenin, nukleproteid
- nukleoproteid
- Albumin, qlobumin, qlyütenin
- Albumin, nukleproteid

287 Ballast maddələrə hansılar aiddir

- karbohidratlar
- sellüloza
- vitamin
- nişasta
- yağlar

288 Hidroliz nəticəsində ancaq qlükoza verən nədir

- amilaza
- sellüloza
- qlikogen
- pektin maddəsi
- nişasta

289 Səthi-aktiv maddəyə hansılar aiddir

- qlisinlər

- lesitinlər
- fosfotidlər
- qlüteninlər
- lipidlər

290 Orqanizmdə nə çatışmadıqda qaraciyərin piylənməsi baş verir

- lesitin
- fosfotidlər
- lipidlər
- yağ turşusu
- lipaza

291 Əvəz olunmayana aminturşularının hansılar aiddir

- alanin, histidin
- triptofan, metionin
- tirazin, qlisin
- serin, alanin
- lizin, prolin

292 Suda həll olmayan zülallar hansılardır

- protaminlər
- qlobulinlər
- prolaminlər, qliadinlər
- albuminlər, qliadinlər
- histonlar

293 Qızdırılımda denaturasiya olunan zülallar hansılardır

- protaminlər
- qlobulinlər
- qlütelinlər
- prolaminlər
- histonlar

294 Həll olmayan zülallar qrupuna hansılardır

- nukleoproteidlər
- kollagen, keratin
- fosforproteidlər
- prolaminlər
- qlikoproteidlər

295 Bitki mənşəli zülali maddələr neçə qrupa bölünür

- 6.0
- 3.0
- 7.0
- 11.0
- 1.0

296 Etil spirtində həll olan zülallara aşağıdakılardan hansılar aiddir

- protaminlər
- prolaminlər
- albuminlər
- qlobulinlər

qlütelinlər

297 Kobalanın vitamini hansı dənli bitkilərdə olur

- arpa
- bugda
- qarğıdalı
- çovdar
- vələmir

298 Fruktozanın qızdırılması zamanı nə əmələ gəlir

- ksiloza
- früktozan
- qlükozan
- anhidrid
- rafinozan

299 Qlükozanın qızdırılması zamanı nə əmələ gəlir

- rafonoza
- qlükozan
- amilaza
- fruktozan
- ksiloza

300 Monoşekərlərin parçalanması nəyin yaranması ilə başlayır

- rafinazanın
- anhidridin
- fruktozanın
- qlükozanın
- qalaktozanın

301 Rəngsiz heterosiklik birləşmə nəyə deyilir

- kükürdlü dəmir
- flavon
- xlorofil
- antosian
- melanoid

302 Doymamış yağ turşularının vacib bioloji xassəsi nədən ibarətdir

- toksinləri azaldır
- xolesterinin mübadiləsinə təsir edir
- qan təzyiqini artırır
- piylənmə verir
- immuniteti artırır

303 Pantoten turşusu neçə komponentdən ibarətdir

- 5.0
- 2.0
- 12.0
- 16.0
- 8.0

304 Hansılar istiyə davamlıdır

- vitaminlər
- nikotin turşusu
- zülallar
- termentlər
- karbohidratlar

305 İnsan orqanizmində PP vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 48 mq
- 25 mq
- 32 mq
- 8 mq
- 5 mq

306 Qələvi xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir

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

307 Orot turşusu qələvilərlə nə əmələ gətirir

- turşu
- duz
- aseton
- yağ
- su

308 U vitamini orqanizmə necə təsir göstərir

- qan təzyiqini azaldır
- dəri xəstəliklərinin qarşısını alır
- şəkəri azaldır
- xolesterinin qarşısını alır
- əsəb pozğunluqlarının qarşısını alır

309 Biotin çatışmadıqda nə baş verir

- skorbit
- boy inkişafı ləngiyir
- raxitlik
- iştahsızlıq baş verir
- sinqa

310 B6 vitamini çatışmadıqda nə baş verir

- skorbut
- əsəb sisteminin pozulması
- sinqa
- raxitlik
- beri-beri

311 PP vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik baş verir

- beri-beri
- pellaqra
- sinqa

- raxit
- skorbin

312 Riboflavin vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik baş verir

- skorbin
- Ariboflavinoz
- Beri-beri
- raxit
- sinqa

313 K vitamini çox qəbul edildikdə orqanizmə necə təsir göstərir

- mənfi
- toksiki
- pis
- yaxşı
- əla

314 Tokoferol ən çox harada toplanır

- sidikdə
- hipofiz vəzlərində, əzələdə, mədəaltı vəzdə
- mədədə
- qaraciyərdə
- böyrəkdə

315 D vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 8 mkq
- 12 mkq
- 10 mkq
- 2-5 mkq
- 1 mkq

316 A vitamini orqanizmdə harada toplanır

- öddə
- qaraciyərdə
- böyrəkdə
- ürəkdə
- mədəaltı vəzdə

317 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir

- karnitin
- tiamin, riboflavin, nikotin turşusu, pantoten turşusu
- kalsiferol
- retinol
- tokoferol

318 Nişasta ən çox nədə olur

- çörəkdə
- yarma, makaronda
- kartofda
- etdə
- paxlalılarda

319 Həzm olunmayan karbohidratlar hansılardır

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

320 Həzm olunan karbohidratlar hansılardır

- kamedi
- qlikogen
- sellüloza
- qlükoza, fruktoza, saxaroza, maltoza, laktosa
- pektin

321 Polisaxaridlərə hansılar aiddir

- dekstran, qlükoza
- qlükoza, maltoza
- nişasta, amilaza
- hemisellüloza, nişasta, qlikogen
- kamedi, ksiloza

322 Tetrasaxaridlərə hansılar aiddir

- qlükoza
- rafinoza
- fruktoza
- staxioza
- maltoza

323 Yağabənzər maddələr hansılardır

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

324 Əvəz olunmayan amin turşuları daha çox hansı mənşəli zülallarda olur

- heyvan və sintetik
- sintetik
- heyvan
- bitki və sintetik
- bitki

325 Əvəz olunmayan amin turşularına hansılar aiddir

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

326 Amin turşuları neçə qrupa bölünür

- 10.0

- 8.0
- 16.0
- 11.0
- 2.0

327 Biomikroelementlərə hansılar aiddir

- yod, xlor, natrium
- xlor, kükürd, natrium
- fosfor, mis, kobalt, kalsium
- dəmir, mis, kobalt, yod, flor, sink
- natrium, xlor, mis

328 Turşu xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir

- stronsiyum, nikel, xlor
- fosfor, kükürd, xlor
- dəmir, mis, maqnezium
- natrium, nikel, yod
- kalsium, kalium

329 Xəmirin yoğrulmasında maltozanın hidrolizini nə dayandırır?

- qlükoza
- ksiloza
- katinoza
- fruktoza
- saxaroza

330 Ferment hidrolizinə hansılar uğrayır?

- mannoza
- maltoza, saxaroza
- maltoza
- proteaza
- saxaroza

331 Aşağıdakılardan kamedi nəyə aiddir

- disaxaridlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara
- monosaxridlərə
- fermentlərə
- həzm olunan karbohidratlara

332 Aşağıdakılardan dekstran nəyə aiddir

- monosaxridlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara
- nişastaya
- həzm olunan karbohidratlara
- fermentlərə

333 Qlikogen aşağıdakılardan hansına aiddir

- tetrasaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- monosaxridlərə
- disaxaridlərə

trisaxaridlərə

334 Aşağıdakılardan nişasta nəyə aiddir

- disaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- monosaxridlərə

335 Metionin aşağıdakılardan hansına aiddir

- sadə zülallara
- əvəz olumayan amin turşularına
- lipidlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara

336 Histidin aşağıdakılardan hansına aiddir

- mürəkkəb zülallara
- əvəz olumayan amin turşularına
- lipidlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- sadə zülallara

337 Sterin aşağıdakılardan hansına aiddir

- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- sadə zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- lipidlərə

338 Prolin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- sadə zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara

339 Asparqin aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- sadə zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara

340 Alanin aşağıdakılardan hansına aiddir

- mürəkkəb zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- lipidlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- sadə zülallara

341 Leysin aşağıdakılardan hansılaraya aiddir

- sadə zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- vitaminlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara

342 Fenilalanin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- lipidlərə

343 Freonin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunan amin turşularına
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- yağlara
- sadə zülallara

344 Fosproteid aşağıdakılardan hansılara aiddir

- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- amin turşularına
- vitaminlərə
- lipidlərə

345 Tirozin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunan aminturşularına
- zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- yağlara

346 Prolin, sterin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- zülallara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- vitaminlərə

347 Qlikoproteid aşağıdakılardan hansılara aiddir

- lipidlərə
- mürəkkəb zülallara
- vitaminlərə
- sadə zülallara
- yağlara

348 Qlobumin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlərə
- sadə zülallara
- amin turşularına

- mürəkkəb zülallara
- lipidlərə

349 Histidin, metionin aşağıdakılardan hansılara aid edilir

- yağlara
- əvəz olunmayan amin turşularına
- lipidlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- zülallara

350 Valin, triptofan aşağıdakılardan hansılara aid edilir

- lipidlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- vitaminlərə
- əvəz olunan amin turşularına
- zülallara

351 Albumin, qlütenin nəyə aid edilir

- karbohidratlara
- sadə zülallara
- vitaminlərə
- mürəkkəb zülallara
- yağlara

352 Zülali maddələrin peptidləşməsinin sürətlənməsinə nə təsir göstərir

- vitaminlər
- turşular
- fermentlər
- mineral maddələr
- karbohidratlar

353 Polişəkərlərə hansılar aiddir?

- fruktoza, qalaktoza
- nişasta, sellüloza, qlikogen
- qlikogen
- çuğundur şəkəri
- maltoza, nişasta

354 Dişəkərlərə hansılar aiddir?

- fruktoza
- maltoza
- qlükoza
- qlikogen
- qalaktoza

355 Yağlar və yağabənzər maddələr hansı ad altında birləşir

- karbohidratlar
- fermentlər
- zülallar
- lipidlər
- turşular

356 Karbohidratlar neçə sinifə bölünür

- 16.0
- 2.0
- 8.0
- 4.0
- 11.0

357 Orqanizmdə nə amin turşularına qədər parçalanır

- mineral maddələr
- zülallar
- yağlar
- karbohidratlar
- vitaminlər

358 Zülalların xassələrinə hansılar aiddir

- spirtdə həllolma
- şışmə, denaturasiya
- qıcqırma
- parçalanma
- suda həllolma

359 Fosfor turşusu ilə bağlı olan zülallar aşağıdakılardan hansılardır

- lipoproteidlər
- fosforroteidlər
- nikelproteidlər
- xromoproteidlər
- qlikoproteidlər

360 Nuklein turşusu ilə bağlı olan zülallar aşağıdakılardan hansılardır

- kollogen
- nukleoproteidlər
- lipoproteidlər
- qlikoproteidlər
- xromoproteidlər

361 Qidanın tərkibinə daxil olan mineral maddələr hansılardır

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

362 Buğdada karbohidratlar hansı şəkildə göstərilir

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

363 Buğdanın tərkibində hansı vitaminlər var

- E

- B qrupu
- D
- C
- K

364 Askorbin turşusundan dehidroaskorbin turşusunun əmələ gəlməsinə nə təsir edir

- oksireduktaza
- askorbinaza fermenti
- liqaza
- reduktaza
- proteinaza

365 B6 vitamini kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- askorbin turşusundan
- piridindən
- zülaldan
- amin turşusundan
- fermentdən

366 PP vitamini kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- piridoksin turşusundan
- nikotinin turşusundan
- linolen turşusundan
- askorbin turşusundan
- amin turşusundan

367 Panqam turşusu hansı vitaminə deyilir

- PP
- B15
- A
- E
- K

368 Pantaten turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- hipertoniya
- dermatit
- leykomiya
- ürək çatışmamazlığı

369 B1 vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

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

370 Askorbin turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxır
- sinqa, askorbin
- hepatoniya
- toyuq korluğu

beri-beri

371 Askorbin turşusu hansı vitaminə deyilir

- A
- C
- D
- E
- K

372 D vitamini çatışmadıqda hansı xəstəli əmələ gəlir

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

373 Tokoferol hansı vitaminə deyilir

- A
- E
- C
- K
- D

374 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aid edilir

- PP
- A, D, E, K
- B6
- B13
- B12

375 Vitaminlər həllolma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünürələr

- 3.0
- 2.0
- 8.0
- 4.0
- 1.0

376 Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir

- B3
- A, E, K, D
- B5
- B1, B2, B6
- PP

377 Ən çox cirin hesab edilən karbohidrat hansıdır

- ksiloza
- fruktoza
- rafinoza
- maltoza
- laktoza

378 Karbohidratlar həzmolunma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 12.0
- 2.0
- 9.0
- 8.0
- 1.0

379 Disaxaridlərə hansılar aiddir

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

380 Monosaxaridlərə hansılar aiddir

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

381 Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlar neçə qrupa bölünür

- 16.0
- 8.0
- 7.0
- 2.0
- 12.0

382 Yağlar neçə qrupa bölünür

- 12.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0
- 10.0

383 Yağlar orqanizmdə hansı rolü oynayır

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

384 Neçə amin turşusu əvəz olunmayan hesab edilir

- 10.0
- 9.0
- 6.0
- 7.0
- 1.0

385 Zülallar neçə qrupa bölünür

- 10.0
- 2.0
- 5.0

- 4.0
- 8.0

386 Orqanizmdə zülal çatışmamazlığı hansı xəstəliklər törədir

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

387 İnsanlarda vitamin çatışmadıqda nə əmələ gəlir

- E vitaminoz
- A vitaminoz
- C vitaminoz
- D vitaminoz
- K vitaminoz

388 Rutin hansı vitaminə deyilir

- D
- R
- E
- A
- K

389 Tiamin hansı vitaminə deyilir

- E
- B1
- C
- A
- D

390 Nikotin turşusu hansı vitaminə deyilir

- A
- PP
- E
- C
- K

391 Folastin hansı vitaminə deyilir

- D
- C
- B9
- B3
- E

392 Piridoksin hansı vitaminə deyilir

- B9
- B6
- K
- E
- B2

393 Orot turşusu hansı vitaminə deyilir

- K
- B13
- B1
- B12
- A

394 Riboflavin hansı vitaminə deyilir

- C
- B2
- E
- A
- K

395 Pantoten turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
- B3
- C
- A
- D

396 Kazein zülalı hansı məhsullarda olur

- etdə
- süddə
- makaronda
- yağda
- mayada

397 Şəkərlər nəyin təsiri altında hidrolizə uğrayır?

- fermentin
- spirtin
- mühitin
- temperaturun
- karbonun

398 Monoşəkərlərə hansılar aiddir?

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

399 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- 8.0
- 11.0
- 3.0

400 Karbohidrat nədən ibarətdir?

- karbondan

- karbon, hidrogen, oksigendən
- karbon, hidrojen, azotdan
- hidrojen, azot, kükürddən
- oksigen, azotdan

401 D vitamini nədə həll olur

- spirtdə
- şirədə
- soyuq, suda
- qızğın suda
- yağda

402 Tiamin vitamini nədə həll olur

- spirtdə
- yağda
- xlorofiliptdə
- luqolda
- suda

403 Aşağıdakılardan hansılar vitaminə bənzər maddələrə aiddir

- E
- D
- C
- B
- A

404 A vitamini nədə həll olur

- şerbətdə
- spirtdə
- yağda
- suda
- şirədə

405 Orqanizmdə raxit xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda əmələ gəlir

- K
- E
- B qrupu
- C
- D

406 Qaraciyərdə hansı vitamin toplanır

- K
- C
- E
- D
- A

407 E vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- riboflavin
- nikotin turşusu
- tokoferol

pantoten turşusu

408 Sellüloza aşağıdakılardan nəyə aiddir

- həzm olunan karbohidratlara
- həzm olunmayan karbohidratlara
- fermentlərə
- monosaxaridlərə
- nişastaya

409 Lipoproteid aşağıdakılardan hansına aiddir

- karbohidratlara
- mürəkkəb zülallara
- yağlara
- sadə zülallara
- vitaminlərə

410 Hemisellüloza aşağıdakılardan nəyə aiddir

- fermentlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara
- nişastaya
- həzm olunan karbohidratlara
- disaxaridlərə

411 Maltoza aşağıdakılardan nəyə aiddir

- dekstrinə
- həzm olunan karbohidratlara
- disaxaridlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara
- nişastaya

412 Ksiloza aşağıdakılardan hansına aiddir

- lipidlərə
- monosaxaridlərə
- fermentlərə
- trisaxaridlərə
- disaxaridlərə

413 Saxaroza hansıllara aiddir

- qlükogenə
- həzm olunan karbohidratlara
- trisaxaridlərə
- disaxaridlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara

414 Fruktoza hansıllara aiddir

- nişastaya
- həzm olunan karbohidratlara
- fermentlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara
- qlikogenə

415 Qlükoza hansıllara aiddir

- tetrasaxaridlərə
- həzm olunan karbohidratlara
- disaxaridlərə
- həzm olunmayan karbohidratlara
- trisaxaridlərə

416 Aşağıdakılardan polisarıdlərə hansına aiddir

- dekstrin
- hemisellüloza
- maltoza
- qlükoza
- ksiloza

417 Staxioza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- fermentlərə
- tetrasaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- disaxaridlərə
- monosaxaridlərə

418 Laktoza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- trisaxaridlərə
- disaxaridlərə
- amin turşularına
- monosaxaridlərə
- lipidlərə

419 Maltoza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- fermentlərə
- disaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- monosaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə

420 Saxaroza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- fermentə
- disaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- monosaxaridlərə

421 Aşağıdakılardan hansılar disaxaridlərə aiddir

- arabinoza
- ksiloza
- qlükoza
- saxaroza
- fruktoza

422 Aşağıdakılardan hansılar monosaxaridlərə aiddir

- rafinoza
- fruktoza
- staxioza

- saxaroza
- maltoza

423 Aşağıdakılardan hansılar monosaxaridlərə aiddir

- rafinaza
- arabinoza
- saxaroza
- staxioza
- arabinioza

424 Aşağıdakılardan hansılar monosaxaridlərə aiddir

- maltoza
- ksiloza
- staxioza
- saxaroza
- rafinoza

425 Monosaxaridlərə hansılar aiddir

- saxaroza
- qlükoza
- maltoza
- staxioza
- lakoza

426 Arabinoza aşağıdakılardan hansına aiddir

- fermentlərə
- monosaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- disaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə

427 Qlükoza aşağıdakılardan hansına aiddir

- fermentlərə
- monosaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- disaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə

428 Fruktoza aşağıdakılardan hansına aiddir

- şəkərə
- monosaxaridlərə
- fermentlərə
- disaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə

429 Sterinlər aşağıdakılardan hansına aiddir

- yağabənzər maddələrə
- vitaminlərə
- karbohidratlara
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara

430 Fosfolipidlər aşağıdakılardan hansına aiddir

- proteinlərə
- yağabənzər maddələrə
- sadə zülallara
- bərk cisimlərə
- mürəkkəb zülallara

431 Aşağıdakılardan qlütenin nəyə aid edilir

- vitaminlərə
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- karbohidratlara
- yaqlara

432 Əvəz olunmayan neçə amin turşusu var

- 18.0
- 9.0
- 48.0
- 52.0
- 24.0

433 Triptofan aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- yaqlara

434 Valin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- lipidlərə
- əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- əvəz olunan amin turşularına

435 İnsanlarda alimentar xəstəliyi nə törədir

- qida çatışmamazlığı
- zülal çatışmamazlığı
- vitamin çatışmamazlığı
- karbohidrat çatışmamazlığı
- mineral çatışmamazlığı

436 Lipidlər nəyə deyilir

- karbohidratlara
- yağ və yağabənzər maddələrə
- vitaminlərə
- fermentlərə
- zülallara

437 Şişmə xassəsi aşağıdakılardan hansılara xasdır

- vitaminlərə

- zülallara
- yağlara
- karbohidratlara
- amin turşularına

438 Denaturasiya xassəsi ahnsılara aiddir

- amin turşularına
- zülallara
- yağlara
- vitaminlərə
- karbohidratlara

439 B qrup vitaminləri ilə hansı məhsul zəngindir

- çuğundur
- buğda
- kələm
- meyvə
- balqabaq

440 Fruktozan nə vaxt əmələ gəlir

- ksiloza qızdırıldıqda
- fruktoza qızdırıldıqda
- rafinaza qızdırıldıqda
- qlükoza qızdırıldıqda
- ahiqid qızdırıldıqda

441 Qlükozan nə vaxt əmələ gəlir

- ksiloza qızdırıldıqda
- qlükoza qızdırıldıqda
- amilaza qızdırıldıqda
- fruktoza qızdırıldıqda
- rafinaza qızdırıldıqda

442 Amilopektin fermentlər harada istifadə edilir

- konserv sənayesində
- ferment sənayesində
- vitamin sənayesində
- çörəkbişirmə sənayesində
- şəkər sənayesində

443 Qalxanvari vəzin hormonunun tərkibinə hansı mikroelement daxildir

- qurmuşun
- yod
- kobalt
- brom
- mis

444 Orqanizmdə tokoforol vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik əmələ gəlir

- qastrit
- sonsuzluq
- korluq
- iştahsızlıq

ishal

445 B14 vitamini necə adlanır

- retinol
- urasilkarbonat turşusu
- piridoksin
- askorbin turşusu
- riboflavin

446 Orton turşusu hansı vitaminə deyilir

- B15
- B13
- B9
- B6
- B12

447 Çay katexini hansı vitaminə deyilir

- biotinə
- rutinə
- piridoksinə
- riboflavinə
- adeninə

448 Piridoksin kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- karbohidratdan
- piridindən
- zülaldan
- fermentdən
- aminturşusundan

449 B5 vitamini neçə komponentlidir

- 24.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 12.0

450 Nikotin turşusu nədən ibarətdir

- rutindən
- PP vitaminindən
- linolin turşusundan
- askorbin turşusundan
- piroksin turşusundan

451 B15 vitamini necə adlanır

- piridoksin
- panqan turşusu
- nikotin turşusu
- riboflavin
- pantoten turşusu

452 Orqanizmdə hansı vitamin çatışmadıqda boy inkişafi ləngiyir

- piridoksin
- biotin
- retinol
- askorbin turşusu
- tokoferol

453 Orqanizmdə dermatit xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- tokoferol
- pantoten turşusu
- askorbin turşusu
- riboflavin
- nikotin turşusu

454 Orqanizmdə pellaqra xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- E
- PP
- C
- A
- D

455 Orqanizmdə arbioflavinoz xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- askorbin turşusu
- pantoten turşusu
- riboflavin
- nikotin turşusu
- tokoferol

456 Orqanizmdə beri-beri xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- A
- B
- E
- C
- D

457 Orqanizmdə sinqa xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- A
- C
- E
- D
- K

458 C vitamini necə adlanır

- piridoksin
- Askorbin turşusu
- nikotin turşusu
- pantoten turşusu
- tokoferol

459 Hansı vitamini çox qəbul etdikdə toksiki təsir göstərir

- E
- K
- A

C
 B

460 R vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- Rutin
- riboflavin turşusu
- Tiamin
- Piridoksin

461 B1 vitamini necə adlanır

- riboflavin turşusu
- Tiamin
- pantoten turşusu
- orot turşusu
- nikotin turşusu

462 PP vitamini necə adlanır

- Piridoksin
- nikotin turşusu
- orot turşusu
- askorbin turşusu
- riboflavin turşusu

463 B9 vitamini necə adlanır

- Piridoksin
- Folastin
- nikotin turşusu
- askorbin turşusu
- riboflavin turşusu

464 B6 vitamini necə adlanır

- riboflavin turşusu
- piridoksin
- askorbin turşusu
- pantoten turşusu
- nikotin turşusu

465 B13 vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- orot turşusu
- nikotin turşusu
- pantoten turşusu
- riboflavin turşusu

466 B2 vitamini necə adlanır

- orot turşusu
- riboflavin turşusu
- askorbin turşusu
- pantoten turşusu
- nikotin turşusu

467 B3 vitamini necə adlanır

- orot turşusu
- pantoten turşusu
- nikotin turşusu
- askorbin turşusu
- riboflavin turşusu

468 Baranki xəmiri hansı təzyiqdə sıxılır

- 0,8 MPa
- 1,7 MPa
- 4 MPa
- 17 MPa
- 8 MPa

469 Meyvələr neçə dərəcəyə qədər suyun donmasına davam gətirirlər

- 30 °C
- 17 °C
- 8; -9 °C
- 2; -3°C
- 20 °C

470 Kimyəvi tərkibinə görə dənli bitkilər neçə qrupa bölünür

- 1.0
- 7.0
- 12.0
- 3.0
- 15.0

471 Buxarlanma yolu ilə kütlənin itkisi hansı itkilərə aiddir

- fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- texnoloji
- fiziki-kimyəvi

472 Buğda kütləsində sorbsiya tutumu hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- kimyəvi
- texnoloji
- fiziki
- mexaniki

473 Nişastanın yapışqanlaşması neçə mərhələdən ibarətdir

- 15.0
- 8.0
- 7.0
- 11.0
- 2.0

474 Həqiqi məhlula hansılar aiddir

- yağ

- suspenziya
- su
- duz və şəkər məhlulu
- spirt

475 Kolloid məhlula hansılar aiddir

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

476 Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir

- istilik-fiziki
- mexaniki
- fiziki-kimyəvi
- qıcqırma
- kimyəvi

477 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır

- inversiya
- parçalanma
- rekristallaşma
- fermentasiya
- revticukasiya

478 Məhsulların keyfiyyətinə və saxlanılma qabiliyyətinə tgöstərən şərait

- növ
- sort
- vegetasiya dövrünün metreoloji şəraiti
- saxlanılma qabiliyyəti
- qalma qabiliyyəti

479 Unun rəngi tünd olduqda tərkibində nə çox olur

- turşuluq
- nəmlik
- kleykovina
- vitamin
- küllülük

480 Buğdanın emal prosesi xassəyə aiddir

- kimyəvi
- fiziki
- fizioloji
- mexaniki
- texnoloji

481 Qıcqırma, cürümə hansı prosesə aiddir

- mexaniki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

texnoloji

482 Buğdanın tərkibini ən çox nə təşkil edir

- qabiq
- mineral maddə
- ferment
- nişasta
- sellüloza

483 Karamel, makaron hansı dispers sistemə aiddir

- möhkəm
- pasta şəkilli
- kolloid məhlulu
- maye
- bərk

484 Unda olan nişastanın şəkərləşməsi nə zaman başlayır

- xəmirin bişirilməsində
- xəmirin qıçqırmasında
- unun ələnməsində
- bişirilmədən sonra
- xəmirin yoğrulmasında

485 Maya hüceyrəsi əsasən nədən ibarətdir

- nüvədən
- vakuoldan
- sellüozadan
- mitoxondridən
- hemisellilozadan

486 Sitoplazma nədən ibarətdir

- mitoxodridən
- sellüozadan
- ribosomdan
- zülal, lipid, karbohidratdan
- vakuoldan

487 Canlı toxumaları olan məhsullar üçün xarakterik hansı prinsipdir

- abioz və xemobioz
- anabioz
- xemobioz
- abioz
- bioz

488 Buz kristallarının formallaşması neçə tipdə olur

- 20.0
- 8.0
- 7.0
- 2.0
- 12.0

489 Buz kristallarının əmələ gəlməsi neçə mərhələdən ibarətdir

- 20.0
- 16.0
- 12.0
- 2.0
- 8.0

490 Qida məhsullarının emalında spirtli qıçırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki
- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi

491 Qida məhsullarının emalında antibiotiklərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biofiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- istilik-fiziki

492 Qida məhsullarının emalında antiseptiklərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biofiziki
- kimyəvi
- istilik-fiziki
- fiziki
- biokimyəvi

493 Dondurulmuş mayaların donu neçə dərəcədə açılır

- 15 °C
- 4-6 °C
- 40 °C
- 18 °C
- 10-12 °C

494 Aşağıdakılardan Bioz prinsipinə hansı aiddir

- sterilizasiya
- atmosfer tərkibinin tənzimlənməsi
- spirləmə
- turşutma
- marinad məhlulunda saxlanma

495 Antibiotiklər hansı üsulla alınır

- texnoloji
- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji

496 Streptococcus lactis bakteriyalarının təsiri altında hansı qıçırma baş verir

- karbon qazına
- süd turşusuna
- yağı turşusuna

- propion turşusuna
- etil spirtinə

497 Clostridium tipli bakteriyaların təsiri altında hansı qıçqırma baş verir

- metil spirtinə
- yağ turşusuna
- etil spirtinə
- süd turşusuna
- karbon qazına

498 Dondurulmuş məhsullar neçə dərəcədə saxlanılır

- 50 °C
- 18°C
- 30°C
- 25°C
- 40 °C

499 Soyuducu mühit kimi neçə dərəcəyə malik havadan istifadə edilir

- 80-90 °C
- 30-40 °C
- 10-20 °C
- 70-80°C
- 50-60 °C

500 Dondurma prosesi nəyə deyilir

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

501 Aqresiv xassəsi nəyə deyilir

- patogenlik xassəsi
- bitkinin müdafiz xassəsini dəf edərək onu zədələmək, üzərində çoxalmaq xassəsidir
- fiziki xassəsi
- kimyəvi xassəsi
- parazitlik edən mikrobyn xəstəlik törətmə xassəsidir

502 Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir

- qurutma
- temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət surəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi
- soyutma şəraiti
- saxlanma şəraiti
- gərginlik

503 Qida məhsullarının emalında duzlanma hansı koncervləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

504 Qida məhsullarının emalında yüksək konsentrasiyalı osmotik təsirli maddələrdən istifadə hansı konservləşdirmə üsluna aiddir

- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- istilik-fiziki
- fiziki

505 Qida məhsullarının emalında spirtin əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsluna aiddir

- biofiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- istilikfiziki

506 Qida məhsullarının emalında sirkə turşusunun əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsluna aiddir

- fiziki
- kimyəvi
- istilikfiziki
- fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi

507 Mikrodalgalı enerjidən istifadə hansı konservləşdirmə üsluna aiddir

- bioloji
- fiziki
- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi

508 Aşağı və yuxarı temperaturdan istifadə etmə hansı konservləşdirmə üsluna aiddir

- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- istilikfiziki

509 Qida məhsullarının soyuq saxlanması üsluna aşağıdakılardan hansılar aiddir

- bioza
- anabioza
- dondurma
- qurutma
- abioza

510 Bitki xammalının təzə halda saxlanması üsludan istifadə edilir

- dondurma
- bioza
- qurutma
- anabioza
- qaynatma

511 Aşağıdakılardan abioz prinsipinə hansı aiddir

- dondurma
- istiliklə sterilizasiya
- qızdırma
- qaynatma
- soyutma

512 Aşağıdakılardan anabioz prinsipinə hansı aiddir

- nəmləndirmə
- istiliklə sterilizasiya
- qaynatma
- qızartma
- soyutma və dondurma

513 Qida məhsullarının antiseptik və aktibiotiklərlə emalı hansı üsula aiddir

- istiliklə
- fiziki
- biotexnoloji
- bioloji
- kimyəvi

514 Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir

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

515 Dondurulmuş məhsulların temperatur səviyyəsi neçə °C-dir

- 52 °C
- 12°C
- 3 °C
- 5 °C
- 21 °C

516 Hansı mikroorqanizm endotoksin əmələ gətirir

- maya göbələyi
- salmonella
- Basillus
- streptokok
- kif göbələyi

517 Anbarlarda yaşıl çürüməyə nə səbəb olur

- trixoderna göbələyi
- pensillium italicum göbələyi
- clostridium göbələyi
- Botrytis cinerea göbələyi
- Basilous bakteriyası

518 Anaerob bakteriyaların təsiri altında nə baş verir

- sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
- amin turşularının dekarboksilləşməsi
- etil spiritinin əmələ gəlməsi

- karbon qazının əmələ gəlməsi
- propion turşusunun əmələ gəlməsi

519 Meyvə və tərəvəzlərin xüsusi emaldan istifadə etməyərək təzə halda saxlanması hansı üsula əsaslanır

- endobioz
- bioz
- anabioz
- abioz
- xemiobioz

520 Aşağı temperaturda saxlanma hansı prinsipə əsaslanır

- xemiobioz
- anabioz
- abioz
- bioz
- endobioz

521 Qida məhsullarının pasterizasiyası hansı prinsipə əsaslanır

- xemiobioz
- abioz
- bioz
- endobioz
- anabioz

522 Qida məhsullarının sterilizasiya hansı prinsipə əsaslanır

- tetrabioz
- abioz
- anabioz
- bioz
- xemiobioz

523 Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir

- kimyəvi
- bioloji
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- biotexnoloji

524 Mikroorqanizmlərin inkişafına nə təsir edir

- O₂
- CO₂
- HCl
- SO₂
- H₂SO₄

525 Kondisionerləşdirmə, soyutma hansı prosesə aiddir

- texnoloji
- istilik-fiziki
- bioloji
- kimyəvi
- reoloji

526 Məhsulların kiflərlə xarabolmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür

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

527 Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir

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

528 Xammalda mikroorganizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngidilməsinə və dayandırılmasına əsaslanan princip

- bioz
- temperatur
- anabioz
- abioz
- rütubət

529 Mayaların həyat fəaliyyətinə nə təsir göstərir

- nişasta
- temperatur, pH mühit, tərkibi
- vitaminlər
- yağlar
- su

530 Antibiotiklə konservləşdirmənəyə əsaslanır

- qıçqırma xassəsinə
- bakterial xassəyə
- antiseptik xassəyə
- antifunqin xassəyə
- matakt xassəyə

531 Aşağıdakılardan hansı konservantdır

- antikristallizator
- sorbin
- aseton
- etil spirti
- autibiotik

532 Aşağı temperaturda konservləşdirməyə hansılar aiddir

- qaynama
- soyutma, dondurma
- isinmə
- əritmə
- pasterizə edilmə

533 Aşağı temperaturda konservləşdirmə neçə üsulla həyata keçirilir

- 15.0

- 2.0
- 7.0
- 3.0
- 11.0

534 Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldan istifadə edilir

- yoğrulma
- dondurma
- isitmə
- qaynatma
- qurutma

535 Dondurulma nə üçün tətbiq olunur

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

536 Qida məhsullarının xarab olmasının qarşısını almaq üçün təmizlənmiş mikroorqanizmlərin əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- texnoloji
- bioloji
- fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji

537 Soyutma zamanı vakuum əmələgətirmə prosesindən istifadə edilən hansı üsuldur

- membran
- istiliyin faza çevriləməsi yolu ilə ayrılmə
- radiasiya
- konvektiv
- sublimasiya

538 Məhsulun soyudulması üsulu neçə qrupa bölünür

- 10.0
- 3.0
- 1.0
- 14.0
- 7.0

539 Temperatur şoku nəyə deyilir

- maddələr mübadiləsinin yaxşılaşdırılması
- temperaturun kəskin şəkildə sürətlə düşməsinə
- biokimyəvi proseslərin artmasına
- temperaturun qalxmasına
- maddələr mübadiləsinin saxlanmasına

540 Aşağı temperaturun köməyi ilə xammallar mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngiməsinə əsaslanan üsul hansı prinsipə əsaslanır?

- xemobioz
- anabioz

- bioz
- abioz
- çenanabiz

541 Suyun iştirakı olmadan baş verən bioloji reaksiyaları hansı ferment kataliz edir

- liaza
- liqaza
- izomeraza
- hidrolaza
- transferaza

542 Şərab inkişafının neçə mərhələsi mövcuddur

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

543 Qida məhsulları istehsalında əsas neçə növ qıcqırmadan istifadə edilir

- 8.0
- 3.0
- 15.0
- 18.0
- 12.0

544 Bitki mənşəli fermentlər üçün optimal temperatur nə qədərdir

- 40 °C
- 50-60 °C
- 25 °C
- 10°C
- 40 °C

545 Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- transferaza
- liqaza
- hidrolaza
- oksireduktaza
- izomeraza

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

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

547 Ozozlaşdırma hansı müddətdə aparılır

- 1-6 saat
- 10-48 saat
- 7 saat
- 5-7 saat
- 2 saat

548 Ozon qazı hansı xassəyə malikdir

- antiseptik
- oksidləşdirici və dezinfeksiyaedici
- antifunqin
- bakterisid
- mutant

549 Aşağıdakılardan hansı ferment mürəkkəb efirləri parçalayırlar

- proteinaza
- hidrolaza
- neoluktaza
- transferaza
- kalaktaza

550 Fermentlər hansı spesifik xüsusiyyətlərə malikdirlər

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

551 Qıcqırılan mühitin normal şəraitində nə qədər hüceyrə tumurcuqlayır

- 0.05
- 0.7
- 0.3
- 0.1
- 0.2

552 Yuxarı qıcqırma mayalarının optimal qıcqırma temperaturu nə qədərdir

- 12-15°C
- 18-20°C
- 6-8°C
- 2-4°C
- 8-10°C

553 Aşağı qıcqırma mayalarının optimal qıcqırma temperaturu nə qədərdir

- 30-32°C
- 6-8°C
- 16-18°C
- 12°C
- 20-27°C

554 Mayaların optimal temperaturu nə qədərdir

- 18-20°C
- 22-30 °C
- 12-17°C
- 10-12°C
- 45-50°C

555 Nişastanın neçə faizini amilopektin təşkil edir

- 78-83%

- 0.25
- 0.48
- 0.6
- 0.9

556 Nişastanın neçə faizini amilaza təşkil edir

- 55-60%
- 17-24%
- 0.75
- 10-12%
- 0.35

557 Nişastanın rənginin dəyişməsi hansı temperaturda başlayır

- 48-62°C
- 115-120°C
- 75-80°C
- 90-95°C
- 25-30°C

558 Göbələklərdən alınmış alfa amilaza öz aktivliyini hansı temperaturda itirir

- 12°C
- 68°C
- 20°C
- 45°C
- 35°C

559 Amilolitik fermentlər hansı temperaturda yüksək aktivliyə malikdirlər

- 50°C
- 68°C
- 35°C
- 25°C
- 32°C

560 Xəmirə əlavə edilən reduksiyaedicilər ona necə təsir edir

- qıcqırma
- zəiflədir
- möhkəmlədir
- bərkidir
- turşudur

561 Qida məhsullarının emalında turşutma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

562 Qocalmış mayalar nəyə malikdirlər

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

tumurcuqlanmaya

563 Mayanın hazırlanması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- kimyəvi istehsala
- qıçqırtma istehsalına
- mexaniki istehsala
- fiziki-kimyəvi istehsala
- istilikfiziki istehsala

564 Zülal və polipeptidlərin parçalanması nə kataliz edir

- izomeraza
- liqaza
- transferaza
- proteaza
- lipaza

565 Konservləşdirmə üsulu neçə qrupa bölünür

- 12.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 8.0

566 Turşutma hansı emal üsuluna aiddir

- reoloji
- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- biotexnoloji

567 Yüksək nəmliyə malik məhsullar hansı üsulla qurudulur

- rədiasiyalı
- kontakt
- konvektiv
- vakuum
- püskürtmə

568 Bunlardan hansı qurutma üsullarına aiddir

- nəmləndirmə
- konvektiv, sublimasiya
- şüalandırma
- konservləşdirmə
- qaynatma

569 Mannano-protein kompleksi harada yerləşir

- endospermdə
- hüceyrənin xarizi qatında
- vakuolda
- hüceyrənin daxilində
- ribosomda

570 Bitki məhsullarında olan nişasta kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- amilazadan
- zimazadan
- liqazadan
- amilaza və amilopektin
- transferazadan

571 Mürəkkəb efirlərin parçalanmasının kataliz edən hansı fermentlərdir

- reduktaza
- katalaza
- proteinaza
- hidrolaza
- transferaza

572 Fermentlər spesifikliyinə görə neçə qrupa bölünür

- 25.0
- 6.0
- 3.0
- 8.0
- 12.0

573 Qıcqırma prosesində mayalarla nə sintez olunur

- karbon qazı
- ali spirtlər
- azot
- zülal
- hidrogen

574 Qida sənayesində əsas hansı qıcqırma növündən istifadə olunur

- sirkə turşusuna qıcqırma
- kəhrabə turşusuna qıcqırma
- limon turşusu qıcqırma
- spirt, süd, yağ turşularına qıcqırma
- qarışqa turşusuna qıcqırma

575 Qida sənayesi istehsalında neçə əsas qıcqırma növündən istifadə olunur

- 8.0
- 12.0
- 11.0
- 16.0
- 3.0

576 Mayalar neçə sinifə bölünür

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

577 Şəkərin qatılığının yüksəlməsi mayalara necə təsir edir

- bakterisid
- qıcqırmanın sürətləndirir
- hüceyrəni parçalayır

- qırçırmanın zəiflədir
- hidroliz olunur

578 Amilopektin yodla hansı rəngə çalışır

- qara
- qırmızı-bənövşəyi
- mavi
- yaşıl
- sarı

579 Nişastanın şəkərləşməsinə nə təsir edir

- transferaza
- amilopektin fermentləri
- karbohidratlar
- protejlitik fermentlər
- proteinaza

580 Termentdə temperatur artdıqca nə baş verir

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

581 Hansı fazada hidrolitik və sintetik proseslər başa çatır

- loqarifmik
- sənmə
- laqfaza
- parçalanma
- stasionar

582 Hansı fazada karbohidrat spirt və karbon qazına çevrilir

- parçalanma
- stasionar
- laqfaza
- loqarifmik
- sənmə

583 Mayalarda laqtaza zamanı nə mənimsənilir

- yod
- fosfor, azotlu birləşmələr
- vitamin
- karbohidrat
- pektin

584 Askorbin turçusundan dehidroaskorbi turşusunun əmələ gəlməsi nəyin hesabına baş verir

- fiqaza fermentinin
- askorbinaza fermentinin
- askorbin turşusunun
- transferaza fermentinin
- nikotin turşusunun

585 Pivə solodunun hazırlanması neçə mərhələdən ibarətdir

- 40.0
- 8.0
- 24.0
- 16.0
- 30.0

586 Xəmirə əlavə edilən oksidləşdiricilər ona necə təsir edir

- möhkəmlədir
- yumşaldır
- qatılışdırır
- turşudur
- qıcqırdır

587 Göbələk kulturasından ferment preparatları hansı yolla alınır

- filtrənmə
- ekstraksiya
- rafinasiya
- diffuziya
- çökdürmə

588 Ali spirtlər qıcqırma prosesində nə ilə sintez olunur

- vitaminlə
- maya ilə
- fermentlə
- karbohidratlarla
- şərabla

589 Izomerizasiya reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- oksireduktaza
- izomeraza
- liaza
- transferaza
- liqaza

590 Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını hansı ferment yerinə yetirir

- liqaza
- hidrolaza
- liaza
- oksireduktaza
- izomeraza

591 Bir maddənin molekulunda digərinə keçmə reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- liqaza
- transferaza
- liaza
- hidrolaza
- izomeraza

592 Oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyaları hansı ferment kataliz edir

- liaza

- oksireduktaza
- izomeraza
- transferaza
- liqaza

593 Mayalar neçə fazada inkişaf edirlər

- 20.0
- 4.0
- 12.0
- 8.0
- 16.0

594 Suyun qaynama temperaturuna yaxın temperaturda emal necə adlanır

- kalibrəmə
- pörtmə
- isidilmə
- qaynama
- ekstraksiya

595 Spirt qıcqırması hansı prosesə aiddir

- texnoloji
- biokimyəvi
- reoloji
- kimyəvi
- fiziki

596 Fermentlər neçə sinifə bölünür

- 7.0
- 6.0
- 12.0
- 8.0
- 1.0

597 Mayalı xəmird əsas rolu hansı qıcqırma oynayır

- süd turşusu
- spirt
- qarışqa turşusu
- limon turşusu
- sirkə turşusu

598 Transferaza nəyi kataliz edir

- liqazanı
- oksidləşmə-reduksiyə etmə reaksiyasını
- liazanı
- izomerazanı
- hidrolazanı

599 İzomeraza nəyi kataliz edir

- transferazanı
- liazanı
- hidrolazanı
- izomerizasiya reaksiyalarını

liqazanı

600 Fermentlər kimyəvi tərkibinə görə hansı qruplara bölünür

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

601 Spesifikliyinə görə fermentlər neçə qrupdan ibarətdir

- 18.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 8.0

602 Bir komponentli, iki komponentli qruplar aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlər
- fermentlər
- aminturşuları
- zülallar
- lipidlər

603 Kimyəvi tərkibinə görə fermentlər neçə qrupdan ibarətdir

- 16.0
- 2.0
- 8.0
- 4.0
- 12.0

604 Qıcqırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir

- dayanır
- aktivliyi azalır
- hidroliz olur
- aktivliyi artırır
- parçalanır

605 Çörəkbişirmə mayaları hansı formada olur

- düzbucaq
- ovalvari
- dördbucaq
- Romb
- düzbucaq

606 Spir̄t mayaları nəyi qıcqırır

- mineral maddələri
- karbohidrat
- vitaminı
- karbon qazını
- zülali

607 Çörəkbişirmə sənayesində hansı fermentlərdən istifadə edilir

- liqaza
- amilolitik
- histolitik
- proteolitik
- transferaza

608 Fermentativ proseslərə hansı aiddir

- ərimə
- tənəffüs
- donma
- süs və qıçqırmaoyudulma
- qaynama

609 Mayalar nəyə aiddir

- faqlara
- fakultativ anaeroblara
- bakteriyalara
- fakultativ aeroblara
- viruslara

610 Mayaların inkişafı neçə fazadan ibarətdir

- 18.0
- 4.0
- 1.0
- 8.0
- 16.0

611 İzomerizasiya reaksiyalarını kataliz edən ferment hansıdır

- hidrolaza
- izomeraza
- liaza
- transferaza
- liqaza

612 Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyalarını həyata keçirən ferment hansıdır

- liaza
- transferaza
- hidrolaza
- liqaza
- izomeraza

613 Oksidləşmə-reduksiyaetmə reaksiyalarını veatalix edən ferment hansıdır

- liaza
- transferaza
- siqaza
- izomeraza
- hidrolaza

614 Canlı orqanizm tərəfindən yaradılan və maddələr mübadiləsini tənzimləyən maddə necə adlanır

- hidrogen
- ferment
- vitamin

- karbohidrat
- karbon

615 Şəkər istehsalı hansı istehsalata aiddir

- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- mexaniki
- qıcqırma
- istilik

616 Anaerob tənəffüs hansı istehsalata aiddir

- kimyəvi
- qıcqırma
- mexaniki
- fiziki
- istilik-fiziki

617 Anaerob tənəffüs dən harada istifadə olunur

- qənnadı istehsalında
- spirt istehsalında
- nişasta istehsalında
- terment istehsalında
- şəkər istehsalında

618 Aerob tənəffüs dən harada istifadə olunur

- konserv istehsalında
- terment preparatları istehsalında
- bitki yağı istehsalında
- spirt istehsalında
- şərab istehsalında

619 Qida məhsulları texnologiyasında neçə növ tənəffüs dən istifadə olunur

- 12.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 9.0

620 Askorbinaza fermenti neçə komponentdən ibarətdir

- 18.0
- 2.0
- 8.0
- 5.0
- 11.0

621 Zülalların osmotik şışməsi hansı prosesə aiddir

- biokimyəvi
- kolloid
- fiziki
- kimyəvi
- biofiziki

622 Fermentlərin təsirini nə tənzimləyir

- karbohidratlar
- turşular
- vitaminlər
- fermentlər
- mineral maddələr

623 Xəmirin temperaturunyn dəyişməsi hansı prosesə aiddir

- mikrobioloji
- fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

624 Qida məhsullarının emalında isladılma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilik-fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

625 Daimi yük altında materialın fasılısız deformasiya olunması necə adlanır

- adgeziya
- özlülük
- elastiklik
- sürüsgənlik
- tiksotropiya

626 Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir

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

627 Xəmirin həcminin dəyişməsindən nə asılıdır

- qələvilikdən
- qaz qabarcıqlarının sıxılması və struktur quruluşun deformasiyasından
- təzyiqdən
- turşuluqdan
- kleykovinadan

628 Giləmeyvələrin preslənməsi zamanı alınan maye fazanın miqdarı nədən asılıdır

- sıxılmadan
- mayenin materialla əlaqəsindən
- quruluşundan
- preslənmədən
- qatılıqdan

629 Konfet korpusunun formalasdırılması hansı təzyiqdə aparılır

- 1,5 MPa

- 0,2 MPa
- 1 Pa
- 5 MPa
- 17 MPa

630 Xəmirin temperaturu qıcqırma prosesinin sonunda neçə °C artır

- 16°C
- 1-2 °C
- 20°C
- 10 °C
- 5°C

631 Makaron xəmirinin hərtərəfli sıxılma şəraitində təzyiq necə paylanır

- güclü
- qeyri-bərabər
- yüksək
- bərabər
- zəif

632 Konfet kütləsi hansı tənliyə uyğundur

- Sen-Venan
- Binqam
- Şvedov
- Kasson
- Quk

633 Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır

- plastiklikdən
- deformasiyanın mexaniki rejimindən
- özlülükdən
- gərginlikdən
- elastiklikdən

634 Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir

- bioloji
- kimyəvi
- mikrobioloji
- fiziki
- texnoloji

635 Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır

- möhkəmlik
- həddi gərginlik
- plastiklik
- yerdəyişmə gərginliyi
- elastiklik

636 Maddənin müxtəlif vəziyyətini müəyyən edən göstərici hansıdır

- gərginlik
- özlülük
- yapışqanlıq
- relaksasiya

plastiklik

637 Bərklik, elastiklik hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- struktur-mexaniki
- kimyəvi
- fiziki
- bioloji

638 Buğdanın kleykovina göstəricisi hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- kimyəvi
- mexaniki
- fiziki
- reoloji

639 Buğdanın özlülüyü hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- kimyəvi
- fiziki
- mexaniki
- bioloji

640 Buğdanın elastiklik modulu hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- mexaniki
- bioloji
- fiziki
- kimyəvi

641 Təzyiq yüksəldikdə qida kütləsində nə baş verir

- əyilmə
- sıxlaşma
- sıurma
- ərimə
- gərilmə

642 Özlüklü-plastiki cism kimə görə təyin edilir

- Sen-Venana
- Şvedova
- Maksvelə
- Kelvinə
- Quka

643 Xəmirin struktur-mexaniki xarakteristikasının dəyişməsi hansı prosesə aiddir

- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- istilik-fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

644 Özlüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir

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

645 Özlülüklü-elastiki cism kimə görə təyin edilir

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

646 Elastiki-özlülüklü cism kimə görə təyin edilir

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

647 İdeallaşdırılmış materialların necə modeli məlumdur

- 8.0
- 12.0
- 3.0
- 18.0
- 15.0

648 Maye və qazların sürüşməyə qarşı müqaviməti necə adlanır

- yapışqanlıq
- özlülük
- plastiklik
- elastiklik
- ruaksasiya

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

- özlülük
- möhkəmlik
- elastiklik
- yapışqanlıq
- plastiklik

650 Dönməz deformasiya nəticəsində cismin formadəyişməsi necə adlanır

- möhkəmlik
- plastiklik
- elastiklik
- relaksasiya
- özlülük

651 Buğdanın küllülüyü hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- kimyəvi
- mexaniki

- texnoloji
- fiziki

652 Buğdanın turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki
- reoloji
- texnoloji

653 Buğdanın nəmliliyi hansı xassəyə aiddir

- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki
- bioloji
- texnoloji

654 İdealplastiki cism kimə görə təyin edilir

- Lomonosova
- Sen-Venana
- Nyutona
- Quka
- Eynsteyn

655 İdealelastiki cism kimə görə təyin edilir

- Lomonosova
- Quka
- Sen-Venana
- Nyutona
- Pifaqora

656 Materialların səthlərinin kontakt zamanı yaranan yapışma qüvvəsi necə adlanır

- tiksotropiya
- adqəziya
- axıcılıq
- plastiklik
- yapışqanlıq

657 Özlülüyə əks olan kəmiyyət necə adlanır

- elastiklik
- axıcılıq
- yapışqanlıq
- özlülük
- plastiklik

658 Möhkəmlik dərəcəsindən asılı olaraq taralar hansılara bölünür

- plastik
- sərt, yarıyumşaq, yumşaq
- tənəkə
- şüşə
- taxta

659 Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir

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

660 Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- 20 san
- 45 san
- 30 san
- 90 san
- 15 san

661 Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 95 ± 3
- 60 ± 2
- 80 ± 3
- 70 ± 4
- 112 ± 3

662 Meyvə, giləmeyvə püresinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 79 ± 8
- 90 ± 4
- 70 ± 5
- 118 ± 3
- 68 ± 2

663 Sterilizasiya temperaturu aşağı həddə nə qədərdir?

- $60-70^{\circ}\text{C}$
- $40-45^{\circ}\text{C}$
- $30-40^{\circ}\text{C}$
- $45-50^{\circ}\text{C}$
- $75-80^{\circ}\text{C}$

664 Qida məhsullarının istiliklə sterilizasiyası hansı üsula aiddir

- bioza
- qurutma
- xemobioza
- abioza
- anabioza

665 Xammal və məhsulların yüksək dozada pasterizasiyası necə adlanır

- tindalizasiya
- sterilizasiya
- radurizasiya
- radapterizasiya
- pasterizasiya

666 Mirroorqanızmların radiasiya davamlılığına nə mənfi təsir göstərir

- su

- azot
- oksigen
- karbon
- hidrogen

667 Aseptik konservləşdirmədə istilik emal rejimi nədən asılıdır?

- reoloji xüsusiyyətindən
- nəmlikdən
- məhsulun təbiətindən
- adqiziyadan
- özlülükdən

668 Məhsulların təbii xassələrinin daha yaxşı saxlanması üçün emal üsulundan istifadə etmək məsləhətdir

- duzlama
- soyutma
- dondurma
- qurutma
- aseptik konservləşdirmə

669 Meyvə püresinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- 7 san
- 25 san
- 15 san
- 90 san
- 60 san

670 Hansı şirə yüksək temperatura daha həssasdır?

- ərik şirəsi
- armud şirəsi
- gilənar şirəsi
- nar şirəsi
- zoğal şirəsi

671 Konservləşdirmədə mühitin turşuluğu nə qədər qəbul edilir?

- pH=1,8
- pH=8
- pH=12
- pH= 4,5
- pH=16

672 Mikroorqanizmlərin ultrabənövşəyi şüalara həssaslığına hansı amillər təsir göstərir

- tənzimləyici maddələr
- səthi aktiv maddələr
- rektifikasiya
- tindalyasiya
- temperatura, pH, emal müddəti

673 Qida məhsullarının aşağı temperaturda saxlanması hansı prinsipə əsaslanır

- bioz
- abioz
- xemobioz
- çenoanabioz

anabioz

674 Sterilizasiya və pasterilizasiya üsulları hansı prinsipə əsaslanır

- abioz
- abioz və anabioz
- xemobioz
- anabioz
- çenoanabioz

675 Qida məhsullarının sterilizasiya pasterilizasiya hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- bioloji
- mikrobioloji
- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi

676 Radiasiya üsulu hansı şüalarla aparılır?

- Zet
- Siqma
- Alfa
- Beta
- Qamma

677 Qablaşdırıcı materialın sterilizasiyası neçə üsulla aparılır?

- 14.0
- 7.0
- 9.0
- 3.0
- 10.0

678 Qida məhsullarının sterilizasiyası neçə emal üsulu ilə həyata keçirilir?

- 12.0
- 5.0
- 8.0
- 2.0
- 9.0

679 Ultrafiltrasiya hansı təzyiq altında həyata keçirilir

- 0,3-1,0 MPa
- 10 MPa
- 40 MPa
- 12 MPa
- 2 MPa

680 Hüceyrənin daxili qatı necə adlanır

- midoxondri
- ferment
- sellüloza
- yarımkəçirici membran
- hemisellüloza

681 Əks osmos hansı təzyiq altında aparılır

- 20 MPa
- 2 MPa
- 1 MPa
- 4,0-10,0 MPa
- 18 MPa

682 Membrandan keçən maddənin aqreqat halının dəyişməsi necə adlanır

- membran elektrolizi
- ultrafiltrasiya
- osmos
- əks osmos
- qaz-maye sistemində mübadilə

683 Membran sisteminə osmos təzyiqindən yüksək olan təzyiqlər fərqinin tətbiqi ilə həqiqi məhsulların ayrılması necə adlanır

- qazların ayrılması
- dializ
- osmos
- əks osmos
- membran hidrolizi

684 Yarımkeçirici membran nəyə deyilir

- vakuola
- mitokondriyə
- hüceyrənin xaricində
- ribosoma
- hüceyrənin daxili qatına

685 Ultrafiltrasiyadan nə üçün istifadə edirlər

- kolloid vəziyyətdə olan birləşmələrin çökdürləməsi üçün
- kolloid vəziyyətdə olan maddələrin artırılması üçün
- həll olmuş maddələrin süzülməsi üçün
- məhlulda həll olmuş yüksəkmolekullu maddələrin saxlanması üçün
- məhlulda həll olmuş maddələrin qatlaşdırılması üçün

686 Kolloid məhsulların təmizlənməsi, qatlaşdırılması zamanı hansı üsul tətbiq edilir

- ultrafiltrasiya
- filtrasiya
- kiperfiltrasiya
- əks osmos
- dializ

687 Həllədicinin membrandan keçməsi necə adlanır

- əks osmos
- osmos
- ultrafiltrasiya
- qazların ayrılması
- elektroosmos

688 Elektrik sahəsinin təsiri altında həllolunmuş maddələrin membranından keçməsi necə adlanır

- Plazmoforez
- osmos

- elektrodializ
- əks osmos
- elektroosmos

689 Həllədicinin membranın az qatılıqlı olan tərəfindən çox qatılıqlı məhlul olan tərəfinə keçməsi necə adlanır?

- Dializ
- əks osmos
- Osmos
- memebtran elektrolizi
- qazların ayrılması

690 Memprandan müxtəlif sürətlə diffuziya edərək maddələrin ayrılması necə adlanır?

- membran elektrolizi
- əks osmos
- Mikrobiltasiya
- osmos
- dializ

691 Dəniz suyunun duzdan təmizlənməsində hansı üsuldan istifadə edilir

- dializ
- ultrafiltrasiya
- əks osmos
- osmos
- kiperfiltrasiya

692 Əks osmosdan nə üçün istifadə edilir

- kolloid vəziyyətdə olan maddələrin çökdürülməsi üçün
- məhlulda həll olmuş yüksəkmolekullu maddələrin saxlanması üçün
- kolloid vəziyyətdə olan yüksəkmolekullu birləşmələrin ayrılması üçün
- məhlulda molekulyar səviyyədə həll olmuş maddələrin qatlaşdırılması üçün
- məhlulda həll olmuş maddələrin süzülməsi üçün

693 Mikrofiltrasiya hansı üsula aiddir

- biotexnoloji
- kimyəvi
- bioloji
- membran
- fiziki

694 Membran üsulları şərti olaraq neçə qrupa bölünür

- 7.0
- 1.0
- 12.0
- 9.0
- 4.0

695 Elektroosmos hansına aiddir

- əks osmosa
- ultrafiltrasiya
- dializə
- osmosa

membran elektrolizinə

696 Bitki hüceyrələri arasında arakəsmə şəklində maddələrin keçiriciliyinə malik hansı membrandır

- bioloji
- fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- istilik-fiziki

697 Membranların keçiriciliyinin seçmə qabiliyyətinə əsaslanan və təzyiqlər altında baş verən proses hansıdır

- ultrafiltrasiya
- əks osmos
- osmos
- qazların ayrılması
- membran elektrolizi

698 Hissəciklərin məsaməli membranlara təzyiq tətbiq etməklə ayrılması necə adlanır

- qazların ayrılması
- əks osmos
- dializ
- osmos
- ketrafiltrasiya

699 İki fazanı bir-birindən ayıran, onların sərhəddini müəyyən edən sahə başa düşülür

- Xemosorbsiya
- Nano
- Sublimasiya
- Membran
- Adsorbsiya

700 Süni membranların yaradılması kimə məxsusdur?

- Nazorona
- Feaumenbanma
- Fikə
- Kolesnikə
- Nolicində