

## 2929m\_AZ\_Q2017\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2929m Qida haqqında elmin tarixi və metodologiyası

1 Hansı qida məhsullarının yaradılması müasir qidalanma texnologiyası şərtlərinə görə problemin həllində ənənəvi və müasir tələblərə uyğun gəlir?

- buxarla bişirmə
- kombinəlaşdırılmış
- xırdalanma
- qızartma
- suda bişirmə

2 Elmi-praktiki problemlərin öyrənilməsi ilk növbədə nəyin emalı problemlərinin öyrənilməsindən başlanır?

- mineral maddələrin
- zülalların
- nişastanın
- karbohidratların
- yağların

3 Qidalanma probleminin miqdar aspekti rasionda tam dəyərli bu maddənin çatışmamazlığı ilə əlaqədardır:

- mineral maddələrin
- zülalların
- karbohidratların
- yağların
- pektinlərin

4 Son neçə il ərzində dünyada ənənəvi istehsal məhsullarının həcmnin artırılmasına və hazırlanan ərzağın bioloji dəyərliyinin yüksəlməsinə xeyli güc və vəsaitlər xərclənmişdir?

- 42650.0
- 20-30
- 42278.0
- 42589.0
- 42557.0

5 Ərzaq istehsalında neçə faiz zülal itkisi baş verir?

- 0.75
- 0.95
- 0.85
- 0.7
- 0.8

6 Dünya ərzaq probleminin həllində qeyri-bərabər miqdarda istehsalın mövcudluğu əhalinin qida məhsulları ilə təminatına nəticələr göstərir.

- verilənlərdən heç biri doğru deyil.
- mənfi
- heç bir təsir göstərmir

- müsbət
- qismən müsbət təsir göstərir

7 Bu günün və gələcəyin vacib qidalanma problemi nədir?

- karbohidratla qidalanma
- zülalla qidalanma
- pekinlə qidalanma
- yağla qidalanma
- nişasta ilə qidalanma

8 Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq üçün kütləvi istehlak mallarının is-tehsalının neçə faizi təzə meyvə və tərəvəzlər hesabına artırılmalıdır?

- 45-50%
- 30-40%
- 10-20%
- 40-45%
- 20-25%

9 Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq üçün kütləvi istehlak mallarının is-tehsalının neçə faizi zülallar, vitaminlər və mineral maddələrlə zənginləşdirilmiş məhsullar hesabına artırılmalıdır?

- 45-50%
- 2-30%
- 35-40%
- 30-35%
- 40-45%

10 Qida məhsullarının fiziki-kimyəvi göstərişlərini standart uyğunluğu və eləcə də saxlanılma zamanı məhsulun tərkibində baş verən fiziki-kimyəvi və biokimyəvi prosesləri юйрянмяк məqsədi ilə harada тятцил арарılır?

- лабораторийада
- мцһасибатда
- sexdə
- мүдрийәtdә
- статистика идарәсində

11 Qida məhsullarında əsasən neçə dad vardır ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 8.0

12 Qida məhsullarının keyfiyyət göstəricilərini neçə yolla müəyyən edilə bilər?

- 8.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

13 Qida malları istehsalında istehsal texnologiyasını təkmilləşdirmək istiqamətində nə əsas amildir?

- qurudulma
- soyuqdan istifadə
- xırdalanma
- tullantısız texnologiya
- istidən istifadə

14 Qida məhsulları istehsaldan istehlaka çatdırılana qəfər keyfiyyətini qoruyan amillərə aiddir

- metroloji амилляр
- keyfiyyətini qoruyub saxlayan amillər
- ekoloji amillər
- keyfiyyətin formalaşmasına kömək edən amillər
- texnoloji амилляр

15 Hansı metoddə informasiyanın toplanması шифащи сорьу васитясиля вя йа ящали арасында анкетлярин йайылмасы иля, щямчинин конфрансларын, сярэилярин вя с. тяшкили йолу иля щяйата кечирилир , элдя олунан информасийа цмумиляшдирилир вя рийази цсулла ишлянир ?

- органолептики методла
- sosioloji методда
- фейдийат методу
- өлчмя методу
- һесабат методу

16 Hansı metoddə цсулун дцзэцнлщйц экспертлярин квалификасийасындан, онларын сярштясиндян, онларын организминин физиолоьби хцсусийятляриндян, бу ишин тяшкили сывийясиндян чох асылыдыр ?

- органолептики методла
- эксперт методунда
- фейдийат методу
- өлчмя методу
- һесабат методу

17 Hansı metoddə алынан нятижялярин дягиглийи вя дцзэцнлщйц бу иши йериня йетирян шяхсин пешя щазырлыьындан вя вярдишляриндян, еляжя дя хцсуси техники васитялярдян истифадя етмяк имканларындан асылыдыр ?

- эксперт методунда
- органолептики методла
- фейдийат методу
- өлчмя методу
- һесабат методу

18 Hansı metoddə йени мящсул истещсал вя онун лайищяляндирмяси заманы тятбиг едирляр. щцнки бу мярщялядя мящсул щяля эксперимент тядгигат обьекти ола билмяз ?

- эксперт методунда
- һесабат методу
- фейдийат методу
- өлчмя методу
- органолептики методла

19 Hansı metoddа гябул, сахланылма вя сатыш , ейни заманда ямтыялярин вя мадди сярвятлярин гиймятляндирилмяси заманы партия малда гцсурлу мямулатын олмасы мцяййян едилir ?

- эксперт методунда
- кейдийят методу
- һесабат методу
- өлчмя методу
- органолептики методла

20 Hansı metoddа амперметр, калориметр, рефрактометр, аерометр, лактоденсиметр вя с. бу кими жищазлардан истифадя едилэгэк тйин олунан кейфийят эюстярижиляри дягиг юлчц ващидляри (миллиметр, грам, дяряжя вя с.) иля эюстярилир ?

- эксперт методунда
- өлчмя методу
- һесабат методу
- кейдийят методу
- органолептики методла

21 Qida мящсулунун фактики истещлакчыларынын фикри щаггында информасийаларын топланмасына вя анализиня ясасланан метод несэ adlanır ?

- эксперт методунда
- социолоьи метод
- һесабат методу
- кейдийят методу
- органолептики методла

22 Qida мящсулунун кейфийят эюстярижиляринин онун параметрляриндян нязяри вя йа емпирик асылылыглардан истифадяйя ясасланан метод несэ adlanır ?

- эксперт методунда
- һесабат методу
- кейдийят методу
- өлчмя методу
- органолептики методла

23 Qida мящсулларынын кейфийят сывийясинин гиймятляндирилмясинин пәса методу var ?

- 4.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

24 Hansı цсулда мящсул кейфийятини гиймятляндирмяк цццн тядгиг олунан нцмунянин айры-айры эюстярижиляри еталон нцмунянин уйьун эюстярижиляри иля мцгайися едилир ?

- механики
- кимүэви
- комплекс
- диференсиал
- гарышыг

25 Qida мящсулу истещлак едиляркян ятраф мщщитя тясирн характеризя едән эюстярижиляр hansı эюстярижилярә аиддир ?

- функционал эюстярижиляр
- екологн эюстярижиляр
- сахланылмаба давамлылыг эюстярижиляри
- тьяинат эюстярижиляри
- тящцкясизлик эюстярижиляри

26 Məhsulun тясирлилийи, форманын сямрярилилийини, композисийанын тамлыбыны, мящсул истещсалынын тьямиллящдирилмясини вя онун мал эюрцнщщцн сабитлийини характеризя едән эюстярижиляр hansı эюстярижилярә аиддир ?

- функционал эюстярижиляр
- естетик эюстярижиляр
- сахланылмаба давамлылыг эюстярижиляри
- тьяинат эюстярижиляри
- ергономик эюстярижиляр

27 Мящсулун кейфийятинин сывийяси гиймятляндириляркян даһа садя хассялярә айрыла билән хассяляр несә adlanır ?

- ümumi
- mürəkkəb
- kompleks
- sadə
- xüsusi

28 Мящсулун кейфийятинин сывийяси гиймятляндириляркян даща хырда хассялярә айрыла билнмәүән хассяляр несә adlanır ?

- ümumi
- sadə
- kompleks
- mürəkkəb
- xüsusi

29 Qida малларынын хассяляри шярти олараг неқә qrupa bölünür ?

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 7.0
- 6.0

30 Мящсулларын кейфийятинин мигдаржа гиймятляндирилмясинин нязяри ясаclarыны вя методларыны ишляйиб щазырлайан практики вя елми фьялийят сащяси несә adlanır ?

- potensiometriya
- квалиметрия
- metrologiya
- reologiya
- texnologiya

31 Hansı məhsulların xassələrinə fırlanan silindrlı viskozimetr vasitəsilə nəzarət etmək olmur?

- qiymələr
- kolbasa məmulatları
- kəsmik
- şokolad
- qatıq

32 Qida məhsullarının yerdəyişməsi xassələri nə vaxt üzə çıxır?

- məhsulu çalxalayaraq üzə çıxır
- məhsulların səthlərinə toxunaraq yerin dəyişməsi zamanı
- təcrübələr zamanı məhsulları tədqiqat obyektinə kimi sınaqdan keçirərək
- məhsulu basaraq layların tərpədilməsi zamanı
- məhsulların sıxılması zamanı

33 Qida məhsullarının istehsalında reoloji xarakteristikaları yaxşılaşdırmaq üçün pH necə olmalıdır ki, yüksək sürüşmə qabiliyyətinə malik olsun.

- 42589.0
- 5.0
- 42586.0
- 3.0
- 42554.0

34 Qida məhsuluna tətbiq edilən gücün və gərginliyin növündən asılı olaraq hansı xüsusiyyətlərə bölünür?

- elastiklik modulu
- yerdəyişmə, həcmi, səthi
- həcmi
- yerdəyişmə
- səthi

35 Nədən asılı olaraq qida məhsullarının xüsusiyyətləri qruplara bölünür?

- relaksasiya dövründən
- temperaturdan
- nəmlikdən
- gücün və gərginliyin növündən
- sıxlıqdan

36 Qida məhsullarının xüsusiyyətləri neçə qrupa bölünür?

- 15.0
- 4.0
- 3.0
- 10.0
- 2.0

37 Qida məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi üçün hansı xassələrdən istifadə olunur?

- bilavasitə xassələr
- xüsusi xassələr
- şəxsi xassələr
- həcmi xassələr
- yerdəyişmə xassələri

38 Qida xammalına və məhsulların xassələrinə nə təsir etmir?

- daşınma
- saxlama müddəti
- mexaniki təsirin miqdarı
- məhsulun alınma üsulu
- maliyyə sərfiyyətləri

39 Qida xammalına hansı amil təsir etmir?

- mexaniki təsirin müddəti
- mexaniki təsirin miqdarı
- istehsalçının əmək təcrübəsi
- rütubət
- temperatur

40 Qida məhsullarının keyfiyyətini hansı yolla idarə etmək olur?

- texnoloji üsulun dəyişdirilməsi yolu ilə
- emal rejiminin düzgün seçilməsi yolu ilə
- bütün yuxarıda sadalananlarla
- mexaniki üsulun dəyişdirilməsi yolu ilə
- reoloji əlavələrin daxil edilməsi yolu ilə

41 Qida kütləsinin əsas xüsusiyyətləri hansıdır?

- istilik udma qabiliyyəti
- liofob xüsusiyyətlər
- sorbsion
- su udma qabiliyyəti
- reoloji xüsusiyyətlər

42 Qida kütləsi necə xassəli kütlə olur?

- özlü kütlə
- elastik kütlə
- plastik kütlə
- kolloid kütlə
- hamısı

43 Qida məhsullarının keyfiyyətinə avtomatlaşdırılmış nəzarəti zamanı hansı xüsusiyyətlər vacibdir?

- sorbsion
- reoloji
- fiziki
- struktur-mexaniki
- optiki

44 Qida materialının emali zamanı hansı hadisəni öyrənməyə imkan verir?

- kinematik
- statik
- kimyəvi
- bioloji
- fiziki

45 Qida materialların emalı zamanı fiziki hadisəni öyrənmək hansı tədqiqatlar imkan verir?

- organoleptik
- citoloji
- analetik
- baktereoloji
- reoloji

46 Qida sənayesində aparılan proseslər nə ilə bağlıdır?

- kolloid məhlullarla
- suspenziyalarla
- dispers sistemlərlə
- bütün sadalananlarla
- özlü materiallarla

47 Texnoloji prosesin səmərəliyinə, obyektiv reoloji nəzarətə və idarəetmənin təşkil olunmasına nə təsir edir?

- xammalın təzə və ya köhnə olması
- avadanlığın məhsuldarlığı
- fiziki-kimyəvi,bioloji və mexaniki proseslərin öyrənilməsi
- avadanlığın eksploatasiya müddəti
- işçinin peçəkərlığı

48 Fiziki-kimyəvi, bioloji və mexaniki proseslərin öyrənilməsi nəyə təsir göstərir?

- reoloji nəzarətə
- idarəetmənin təşkil etməyinə
- texnoloji prosesin səmərəliyinə
- obyektiv reoloji nəzarətə
- bütün yuxarıda sadalananlara

49 Müxtəlif ərzaq materiallarının emalını hansı proseslər müşayiət edir?

- yalnız kimyəvi
- yalnız fiziki
- yalnız bioloji
- yalnız mexaniki
- bütün sadalananlar

50 Məhsulun hazırlanması və ya istehlakı zamanı meydana çıxan obyektiv xassəsi belə adlandırılır:

- Enerji dəyəri
- Göstərilənlərin heç biri
- Tək göstərici
- Məhsulun keyfiyyəti
- Məhsulun xüsusiyyətləri

51 Qida liflərindən olan sellülozanın tərkibi hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- qlükoza və saxarozanın qızdırılmasından alınan birləşmə
- qliserid qrupu
- metoksil qrupu



- D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları
- fruktozanın su ilə reaksiyasından olan birləşmə

52 Məhsullarda zənginləşdirici kimi istifadə edilən qida lifləri necə maddələrdir?

- fərqli maddələr
- mədə-bağırsaq sistemində profilaktiki maddələr
- orqanizmin normal funksiyası üçün lazım olan maddələr
- mikroorqanizmlər tərəfindən həzm olunmayan
- müasir texnologiyalı maddələr

53 Qida rasionunda qida liflərinin olması hansı xəstəlikləri azaldır?

- qanı durulaşdırır
- həzmi asanlaşdırır
- oynaqlarda ağrını azaldır
- öd turşularını azaldır
- mədədə turşuluğu aşağı salır

54 Qida lifləri orqanizmdə hansı sistemin fəaliyyətinə təsir göstərir?

- ürək-damar sistemində
- sinir sistemində
- qan dövranına
- mədə-bağırsaq sistemində
- böyrək xəstəliklərinə

55 Qida liflərinin tərkibinə hansı məhsullar aid edilirlər?

- zülal olmayan məhsullar
- şəkərsiz məhsullar
- nişasta olmayan polişəkərlər
- qatqısız məhsullar
- turşular olmayan məhsullar

56 Hansı məhsulda 46% zülal vardır?

- noxudda
- üzümdə
- soyada
- balıqda
- ətdə

57 Zülal və şəkərlər necə maddələrdir?

- lipidlərdir
- vitaminlərdir
- monoşəkərlərdir
- turşulardır
- makromolekulyar birləşmələrdir

58 Süni məhsulların alınmasında nəyin ehtiyatı vacibdir?

- şəkərlərin
- vitaminlərin
- üzvi turşuların

- turşuların
- zülalların

59 Süni qida məhsullarının alınmasında hansı komponentlər əsasdır?

- turşu və yağlar
- vitaminlər
- turşular
- zülal və polisəkarlar
- yağlar

60 Qidada olan ətirli maddələrin sıxlığı nədən asılıdır?

- həzm prosesindən
- komponentlərin növündən
- komponentlərin sayından
- yağ və su fazalarının hopmasından
- turşuların miqdarından

61 Məhsulların istehsalında qarşılıqlı zənginləşdirmə necə aparılır?

- zülal əlavə edilir
- tullantılar əlavə edilir
- aminturşu əlavə edilir
- vitamin əlavə edilir
- bir məhsul digəri ilə əvəz edilir

62 Məhsulların istehsalında zülal zənginləşdiricilərindən qatqı kimi nə qədər istifadə olunur?

- 10 - 15%
- 7 - 10%
- 25 - 28%
- 20 - 25%
- 2 - 7 %

63 Zənginləşdirilmiş məhsullara bunlardan hansı əlavə edilmir?

- tullantılar
- aminturşular
- mineral maddələr
- zülallar
- vitaminlər

64 Bunlardan hansı məhsullara şirin dad verir?

- karotin və zülal
- arabinoza və qalaktoza
- zülal və nişasta
- fruktoza və qlükoza
- zülal və aminturşular

65 41. Qidalanma elminin banisi kim hesab edilir ?

- Seçenov
- Əmirov
- İbn Sina

- Bertlo  
 Karl Foyt

66 Müasir qida məhsulları neçə qrupda təsnifləşdirilir?

- 7.0  
 4.0  
 6.0  
 5.0  
 3.0

67 Yaxın illərdə Azərbaycanda qida sənayesi məhsulları istehsalının ən azı neçə dəfə artımı gözlənilir?

- 42526.0  
 42401.0  
 42431.0  
 42462.0  
 42431.0

68 Bu şəxs dərin emosiyalara qapılmaqla öz şəxsi psixoloji ehtiyat qüvvəsini tez xərcləyir

- heç biri  
 Xolerik şəxs  
 Melanxonik şəxs  
 Sanqvin şəxs  
 Heqmatik şəxs

69 Bir qayda olaraq bunlar diribaş,mütəhərrik özünü idarə etmək qabiliyyətinə malikdir.

- Heç biri  
 Sanqvinik şəxs  
 Melanxolik şəxs  
 Xolerik şəxs  
 Heqmatik şəxs

70 Qüvvətli qıcıqlandırıcı faktorun təsirindən zəif əsəb proseslərinin biruzə vermə xüsusiyyəti

- Heç biri  
 Melanxolik  
 Xolerik  
 Fliqmatik  
 Sanqvin

71 Bu qüvvətli,mətin,təmkinli tarazlaşdırılmış lakin təsirsiz (az hərəkətli) əsəb prosesləri zamanı özünü biruzə verir

- Heç biri  
 Heqmetik  
 Sanqvin  
 Xolerik  
 Melonxolik

72 Bu əsəb proseslərinin nizamlanmasında nəzərə çarpacaq dərəcədə qeyri tarazlıq xüsusiyyətidir

- Melanxolik temperamenti

- Heqmatik temperamenti
- Sanqvin temperamenti
- heç biri
- Xolerik temperamenti

73 Əsəb proseslərində qıcıqlanma və tormozlanmanın təmkinli tarazlaşdırılması xüsusiyyəti

- heç biri
- sanqvin temperamenti
- Heqmatik temperamenti
- xolerik temperamenti
- Melanxolik temperamenti

74 Əsasən neçə göstərici ilə temperamenti xüsusiyyəti izah olunur

- 6.0
- 4.0
- 7.0
- 5.0
- 8.0

75 İnsanın anadangəlmə şəxsi psixoloji xüsusiyyətidir və əsəb sistemi ilə sıx bağlıdır.

- Heç biri
- Temperament
- Vəziyyət
- Şəxsiyyət
- Şəxs

76 Temperament adlanır

- Heç biri
- Coşqunluq,həvəs
- vəziyyət
- hərəkətlər
- Sevinc,şadlıq

77 Psixika reflector (latınca reflexus -əks olunan deməkdir)

- heç biri
- İ.M.Seçenov
- X.P.Volfun
- İ.P.Pavlov
- P.K.Anoxin

78 Rasional psixologiya” kitabı nəşr olundu

- 1736.0
- 1734.0
- 1733.0
- 1732.0
- 1735.0

79 Xristian Volfun “Empirik psixologiya” əsəri nəşr olundu

- 1736.0

- 1732.0
- 1734.0
- 1733.0
- 1735.0

80 Fərdin əqli potensialını üzə çıxarmaq üçün istifadə edilən psixodiagnostik metodlar

- Anket
- intellektual testlər
- Təbii experiment
- Müvəffəqiyyət testiTest

81 Psixodiagnostik metodlardan biri olmaqla konkret bilik , bacarıq və vərdişlərin səviyyəsini müəyyənləşdirmək imkanı verir

- Sosiametriya
- Müvəffəqiyyət testi
- Söhbət
- İntervu
- anket

82 Qrup və kollektivdə psixoloji uyuşma və şəxsiyyətlər arası münasibətlərin strukturunu müəyyənləşdirmək məqsədilə istifadə olunan psixoloji metodlar

- Proyektiv testlər
- Sosiametriya
- Söhbət
- İntervu
- anket

83 Nitq ünsiyyəti yolu ilə bir başa və ya dolayısıyla psixoloji informasiya toplanmasında istifadə olunur

- Empirik
- Söhbət
- Anket
- İntervu
- Proyektiv testlər

84 Şəxsiyyətin müəyyən keyfiyyətlərinin inkişaf səviyyəsini ölçməyə imkan verən tapşırıqlar sistemidir.

- Heç biri
- Test
- eksperiment
- Sınaq
- ölçmə

85 Bu metodla uzun müddət ,dəfələrlə eyni insanlar üzərində tədqiqat aparılır

- Empirik metod
- Müqayisə metodu
- Kompleks metod
- Eksperiment metod
- Loqnitid metod

86 Müşahidə metodu hadisələrin gedişinə qarışmadan ,onun sistemli ,məqsədyönlü şəkildə izlənməsidir.(hansı metoda aiddir)

- Eksperiment metod
- Empirik metodlar
- heç biri
- Kompleks metod
- Loqnitid metod

87 Müxtəlif elm sahələrinin nümayəndələrinin eyni fakt və hadisəni birgə tədqiq edərək şəxsiyyətin inkişafının müxtəlif sahələrini öyrənirlər

- Eksperiment metod
- Kompleks metod
- Loqnitid metod
- Müqayisə metodu
- Empririk metod

88 Bu metodla müxtəlif,təhsil,fəaliyyət və ünsiyyət qruplarına daxil olan insanların müqayisəsi aparılır.

- Kompleks metod
- Müqayisə metodu
- Empririk metod
- Loqnitid metod
- Eksperiment metod

89 Psixologiyada istifadə edilən metodları ayırmaq olar

- 8.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

90 Elmlərin təsnifatını işlərkən elmlər sistemində psixologiyanın rolunu xüsusi diqqət yetirmişdir

- P.K.Anoxin
- B.M.Kedrov
- B.F.Lomov
- İ.M.Seçenov
- Q.B.Ananyey

91 Psixologiya elminin əsas kateqoriyalarından biridir.

- Psixi xassələr
- Psixi proseslər
- psixi vəziyyətlər
- Psixi hallar
- Psixi xüsusiyyətlər

92 Psixi halların 3 cü qrupuna aiddir

- heç biri
- Psixi xassələr

- psixi vəziyyətlər
- Psixi hallar
- Psixi proseslər

93 Psixi hadisələrin 2 ci qrupuna daxildir

- heç biri
- Psixi hallar
- psixi xassələr
- Psixi proseslər
- Psixi xüsusiyyətlər

94 Psixi hadisələrin 1 ci qrupuna daxildir

- Psixi xassələr
- Psixi proseslər
- psixi vəziyyətlər
- psixi hallar
- Psixi xüsusiyyətlər

95 Psixi hadisələr şərti olaraq neçə qrupa bölünür

- 6 qrupa
- 3 qrupa
- 4 qrupa
- 2 qrupa
- 5 qrupa

96 Etika yunanca “Etbos” sözündən götürülüb azərbaycanca mənası nədir?

- təlim öyrənmə deməkdir
- adət ənənə deməkdir
- əxlaq deməkdir
- mənəvi sima deməkdir
- tənzim etmək deməkdir

97 Etika nədir?

- heç biri
- Əxlaq haqqında təlimdir.
- adət ənənə haqqında elmdir
- İnsanları öyrənən elmdir
- Xarakterləri öyrənən elmdir

98 Peşəkar mühəndislər üçün neçə fundamental etik prinsiplər aşağıdakılardır.

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 7.0

99 Peşəkar mühəndislər üçün fundamental etik prinsiplər aşağıdakılardır

- Səriştəlilik
- Peşəkar davranış

- Subyektivlik
- Səliqəlilik
- İstedat

100 . Peşəkar mühəndislər üçün fundamental etik prinsiplər aşağıdakılardır.

- Səriştəlilik
- Məxfilik
- Subyektivlik
- Səliqəlilik
- İstedat

101 Peşəkar mühəndislər üçün fundamental etik prinsiplər aşağıdakılardır.

- Səriştəlilik
- Peşə səriştəliliyi və lazımi dəqiqlik
- Subyektivlik
- Səliqəlilik
- İstedat

102 Peşəkar mühəndislər üçün fundamental etik prinsiplər aşağıdakılardır

- Səriştəlilik
- Obyektivlik
- Subyektivlik
- Səliqəlilik
- İstedat

103 Peşəkar mühəndislər üçün fundamental etik prinsiplər aşağıdakılardır.

- Səliqəlilik
- Düzgünlük
- İstedat
- Subyektivlik
- Səriştəlilik

104 Hazırda neçə kateqoriyaya aid suni süd məhsulları fərqləndirilir?

- 6 qrup
- 3 qrup
- 4 qrup
- 2 qrup
- 5 qrup

105 Qida liflərinə malik olan konservlərdə istifadə edilir

- heç biri
- Yulaf yarması
- Arpa yarması
- Buğda yarması
- Düyü yarması

106 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- zirə meyvəsi



- sarıkök
- itburnu
- inciçiçəyi

107 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- itburnu
- sarıkök
- Kəndalaş
- inciçiçəyi

108 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- gicitkan yarpağı
- sarıkök
- itburnu
- inciçiçəyi

109 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- qara qarağat otu
- sarıkök
- itburnu
- inciçiçəyi

110 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- pişik dili otu
- sarıkök
- itburnu
- inciçiçəyi

111 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- sarıkök
- Mixək
- inciçiçəyi
- Cökə
- itburnu

112 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- Gülünbahar
- sarıkök
- itburnu
- inciçiçəyi

113 Vesnyanka şərbətinin tərkibində var?

- Mixək
- Çoban yastığı çiçəyi

- sarıkök
- itburnu
- inciçiçəyi

114 Vesnyanka şərbəti necə hazırlanır?

- vitaminlər və tərəvəzlərin cəmindən
- Bitkilərin cəmindən
- bitki və tərəvəzlərin cəmindən
- Tərəvəzlərin cəmindən
- vitaminlər və bitkilərin cəmindən

115 Düyülü kök-qabaq deserti hansı qrup konservlərə aiddir.

- 5 ci qrup
- 1ci qrup
- 3 cü qrup
- 2 ci qrup
- 4 cü qrup

116 Veteron -2 pereparatından istifadə edilir

- 5– qrup konservlərdə
- 2 – qrup konservlərdə
- 3– qrup konservlərdə
- 1 – qrup konservlərdə
- 4– qrup konservlərdə

117 Şəkərli xırdalanmış çuğundur aiddir.

- beşinci qrup
- İkinci qrup
- dördüncü qrup
- birinci qrup
- üçüncü qrup

118 Müalicəvi profilaktiki konservlərin 2 ci qrupuna aiddir

- Meyvə və tərəvəzlərin lətli şirələri
- Şəkərli xırdalanmış çuğundur və alma konservi
- Düyülü – kök – qabaq deserti
- Qida liflərinə malik konservlər
- Vesnyanka şərbəti

119 Müalicəvi profilaktiki konservlərin 3 cü qrupuna aiddir

- Qida lətlərinə malik konservlər
- Meyvə və tərəvəzlərin lətli şirələri
- Şəkərli xırdalanmış alma konservi
- Şəkərli xırdalanmış çuğundur konservi
- Düyülü kök –qabaq deserti

120 Müalicəvi – profilaktiki konservlər bölünür neçə qrupa?

- 8 qrupa
- 4 qrupa

- 6 qrupa
- 5 qrupa
- 7 qrupa

121 Karotin mənbəyi kimi istifadə edilir

- Heç biri
- Veteran-2 preparatlarından
- alfa karotindən
- beta karotindən
- Veteran-3 preparatlarından

122 MPQ-ə əsasən tək vitamin verilmədirsə, onda onların məhlulu 1 çay qaşığı olmaqla əlavə edilir.

- Kofeyə
- Şorbaya və ya şirin xörəyə
- Şirin xörəyə və ya çaya
- Şorbaya və ya çaya
- Çaya və kofeyə

123 Əgər müalicə -profilaktiki qida isti səhər yeməyi formasında verilsə vitamin əlavə edilir.

- kofeyə
- Çay və kofeyə
- Meyvə şirəsi
- Sulu xörəklər
- Çaya

124 MPQ-nın şərtlərinə əsasən hansı vitaminlər kristal formada istifadə olunmalıdır

- C,B2,PP
- C,B3,PP
- C,B1,PP
- C,B6,PP
- C,A,Bqrup

125 Müalicəvi profilaktiki qidalanmanın rasionunda orta hesabla enerji dəyəri

- 1800 kkal
- 1400kkal
- 1600kkal
- 1500kkal
- 1700 kkal

126 Müalicəvi profilaktiki qidalanmanın rasionunda orta hesabla enerji dəyəri

- 5.85MCoul
- 5.86Mcoul
- 5.88MCoul
- 5.87Mcoul
- 5.89MCoul

127 Müalicəvi profilaktiki qidalanmanın rasionunda orta hesabla (karbohidratlar)

- 190q
- 180q

- 170q
- 200q
- 160q

128 Müalicəvi profilaktiki qidalanmanın rasionunda orta hesabla (zülallar)

- 100qr
- 60qr
- 70qr
- 80qr
- 90qr

129 Müalicəvi – profilaktiki qidalanma rasionlarının enerji dəyəri gündəlik tələbatın təxminən təşkil edir.

- 0.49
- 0.45
- 0.47
- 0.46
- 0.48

130 Rasionların profilaktiki istiqamətləri təmin olunur

- Heç biri
- Balanslaşdırılmış qidalanmaya əsasən
- Rasional qidalanmaya əsasən
- Adekvat qidalanmaya əsasən
- Antik qidalanma nəzəriyyəsinə əsasən

131 MPQ də zərərli maddələr necə təsnifləşdirilir.

- heç biri
- Təsir mexanizminə görə
- Tərkibinə görə
- Təsir müddətinə görə
- Təsir müddəti və tərkibinə görə

132 Tütün-tənbəki və nikotin istehsalında nikotin tozuna məruz qalanlar üçün (C-vitamini)

- 190mq
- 150mq
- 170mq
- 160mq
- 180mq

133 Tütün-tənbəki və nikotin istehsalında nikotin tozuna məruz qalanlar üçün (B1-vitamini)

- 6mq
- 2mq
- 4mq
- 3mq
- 5mq

134 Yüksək temperatur və intensiv istilik şüalanmaya məruz qalanlar üçün nəzərdə tutulur (C vitamini)

- 60mq
- 20mq
- 40mq
- 30mq
- 50mq

135 Yüksək temperatur və intensiv istilik şüalanmaya məruz qalanlar üçün nəzərdə tutulur (B1 və B2 vitamini)

- 7mq
- 3mq
- 5mq
- 4mq
- 6mq

136 Yüksək temperatur və intensiv istilik şüalanmaya məruz qalanlar üçün nəzərdə tutulur (A vitamini)

- 6mq
- 2mq
- 4mq
- 3mq
- 5mq

137 MPQ qidalanma rasionu nədən asılı olaraq tərtib edilir?

- Tərkib komponentlərindən asılı olar
- peşə amillərindən asılı olaraq
- Orqanizmə təsir xüsusiyyətindən asılı olaraq
- Yaş həddindən asılı olaraq
- Təsir müddətindən asılı olaraq

138 Təbii antioksidant xüsusiyyətə malik olan vitamin

- B-vitamini
- E- vitamini
- D-vitamini
- A- vitamini
- PP- vitamini

139 Hansı vitaminin detoksikasiya xüsusiyyəti məlumdur.

- B12- vitaminin
- B- vitaminlərin
- E- vitaminin
- D- vitaminin
- PP- vitaminin

140 Hansı vitaminin detoksikasiya xüsusiyyəti məlumdur.

- B12- vitaminin
- A- vitaminin
- E- vitaminin
- D- vitaminin
- PP- vitaminin

141 Hansı vitaminin detoksikasiya xüsusiyyəti məlumdur.

- B12- vitaminin
- Askorbin turşusunun
- E- vitaminin
- D- vitaminin
- PP- vitaminin

142 Vitaminlər orqanizmdə bir çox kimyəvi zəhərlərə qarşı \_\_\_\_\_?

- heç biri
- dözümlülüyü artırır
- təsir etmir
- dözümlülüyü azaldır
- təsiredici olur

143 Hansı tərkibli yağlar orqanizmə profilaktiki təsir göstərmir

- Vitamin tərkibli olanlar
- Turşumuş yağ tərkibli olanlar
- Doymamış yağ turşularla zəngin olanlar
- antioksidant təsirli vitaminlərlə zəngin olanlar
- Doymuş yağ turşularla zəngin olanlar

144 Hansı tərkibli yağlar orqanizmə profilaktiki təsir göstərir

- Vitamin tərkibli olanlar
- Antioksidant təsirli vitaminlərlə zəngin olan
- Doymamış yağ turşularla zəngin olanlar
- Turşumuş yağ tərkibli olanlar
- Doymuş yağ turşularla zəngin olanlar

145 Müalicəvi- profilaktiki qida məhsullarında əsas komponent hesab olunur.

- Fermentlər
- Zülallar
- Vitaminlər
- Karbohidratlar
- Yağlar

146 Südə , ətə və onların mikroflorasına yüksək təzyiğin təsirini öyrənilməsinə başlandı.

- 1895– ci ildə
- 1899– ci ildə
- 1897– ci ildə
- 1898– ci ildə
- 1896– ci ildə

147 1678 – ci ildə şərab materiallarının şampanlaşdırılmasını icad etdi

- italyanlar
- fransızlar
- almanlar
- ruslar
- yaponlar

148 Fransızlar şərab materiallarının şampanlaşdırılmasını icad etmişdir.

- 1676– ci ildə
- 1678 – ci ildə
- 1680– ci ildə
- 1679– ci ildə
- 1677– ci ildə

149 Texnologiyada zeytun yağı almaq üçün press ilk dəfə tətbiq edildi.

- Şimali Amerikada
- Yaxın şərqdə
- Mərkəzi Asiyada
- Uzaq şərqdə
- Qərbi Avropada

150 Foytun əsaslandırıdığı və təklid etdiyi əsas sutkalıq karbohidrat norması

- 900qr
- 500qr
- 700qr
- 600qr
- 800qr

151 Foytun əsaslandırıdığı və təklid etdiyi əsas sutkalıq yağ norması

- 56qr
- 59qr
- 60qr
- 57qr
- 58qr

152 Foytun əsaslandırıdığı və təklif etdiyi əsas sutkalıq zülal norması

- 118qr
- 119qr
- 122qr
- 121qr
- 120qr

153 Turşudulmuş süd məhsullarının yaranması, şəkərlə əlaqədar tədqiqatlar aparmışdır.

- A.M.Uqalovin
- P.V.Rostovsevin
- F.F.Erisman
- İ.İ.Meçnikov
- O.P.Molçanov

154 IX əsrin 40 – cı illərində əsas qida maddələrinin əhəmiyyətini düzgün müəyyən etmiş və onları elmi cəhətdən əsaslandırılmışdır.

- İvan Qrozni
- Lui Paster
- Karl Fayt
- İ.M.Seçenov

Yu stuş Libix

155 Sağlam insanlar üçün onların cinsi,yaşı,həyat tərzı və digər amillər nəzərə alınmaqla fizioloji cəhətdən tam dəyərli qidalanma başa düşülür.

- Ballast maddələrlə qidalanma
- Adekvat qidalanma
- Tarazlaşdırılmış qidalanma
- Rasional qidalanma
- Balanslaşdırılmış qidalanma

156 Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyənlər üçün məsləhət görülən gündəlik kartofa olan tələbat

- 700qr
- 300qr
- 500 qr
- 400qr
- 600qr

157 Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyənlər üçün məsləhət görülən gündəlik şəkərə olan tələbat

- 90-100qr
- 50-100qr
- 70-100qr
- 60-100qr
- 80-100qr

158 Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyənlər üçün məsləhət görülən gündəlik çörək – çörək bulka məmulatlarına olan tələbat

- 500qr
- 300qr
- 200qr
- 100qr
- 400qr

159 Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyənlər üçün məsləhət görülən gündəlik süd və süd məhsullarının norması

- 10 qr
- 50qr
- 200qr
- 100qr
- 150qr

160 Gərgin olmayan fiziki iş rejimində işləyənlər üçün məsləhət görülən gündəlik ət məhsullarının norması

- 300 qr
- 350 qr
- 200qr
- 250 qr
- 400 qr

161 Adekvat qidalanma nəzəriyyəsi akademik Uqolevin ifadəsi ilə aşağıdakı kimi adlanır.



- Fasiləli qanadlar
- bioloji qanadlar
- Kimyəvi qanadlar
- bioloji qanadlar
- Sürətli qanadlar

162 Qida məhsullarının yaxud rasionun rəqəm qiymətləri formasında miqdarı qiymətlərinin cəmi formasında hesablanması adlanır.

- Bioloji dəyərə görə qiymətləndirmə
- Qida dəyəri indeksi
- Balla qiymətləndirilməsi
- Qida indeksi
- enerji dəyərinə görə qiymətləndirmə

163 Qidalanmanın fizioloji normalarına əsasən qida rasionunda zülal ,yağ və şəkər arasındakı nisbət

- 0.04241898148148148
- 0.0424074074074074
- 0.04243055555555555
- 0.04238425925925926
- 0.04239583333333334

164 Tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsinə əsasən 1 qram yağın oksidləşməsi zamanı nə qədər enerji ayrılır.

- 7 kkal
- 9 kkal
- 11 kkal
- 10 kkal
- 8 kkal

165 Tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsinə əsasən 1 qram şəkərin orqanizmdə oksidləşmə zamanı nə qədər enerji ayrılır

- 2.85 – 3 kkal
- 3.75-4.0 kkal
- 3.95 – 4.0 kkal
- 3.85 – 4.0 kkal
- 2.95 – 9 kkal

166 Tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsinə əsasən 1 qram zülalın orqanizmdə oksidləşdirilməsi zamanı enerji ayrılır

- 9 kkal
- 4 kkal
- 6 kkal
- 5kkal
- 3 kkal

167 Antik qidalanma nəzəriyyəsi aiddir.

- Uqolevin və Rastonikə
- Aristotel və Qaleyə
- Paster və Qaleyə

- Aristotel və Pasterə
- Paster və Uqolevinə

168 Müasir terminologiya tətbiq etməklə qidalanmaya “ilk dəfə qidalı maddələrin digər substansiyalara transformasiyası prosesi kimi baxılır” fikri aiddir.

- Rastonikə
- Uqolevinə
- Nikitenskiyə
- Pasterə
- Marnqrafa

169 Ən geniş yayılmış və müasir qidalanma nəzəriyyəsi hesab edilir.

- Heç biri
- Tarazlaşdırılmış
- Adekvat
- Rasional
- İnformasiya

170 Fizioloji əhəmiyyətinə görə qida biri digərindən fərqlənən bir sıra komponentlərdən ibarətdir.

- Tullantılardan
- Zəhərli maddələrdən
- Aldehidlərdən
- Yağ turşularından
- Karbohidratlardan

171 Fizioloji əhəmiyyətinə görə qida biri digərindən fərqlənən bir sıra komponentlərdən ibarətdir.

- Tullantılardan
- Ballast maddələrindən
- Aldehidlərdən
- Yağ turşularından
- Karbohidratlardan

172 Fizioloji əhəmiyyətinə görə qida biri digərindən fərqlənən bir sıra komponentlərdən ibarətdir.

- Tullantılardan
- Nutriyentlərdən
- Aldehidlərdən
- Yağ turşularından
- Karbohidratlardan

173 İnsan orqanizminin ayrı ayrı qida maddələrinə olan tələbatı bütün dünyada qəbul edilmiş hansı qidalanma nəzəriyyəsinə əsaslanır

- Adekvat və Rasional qidalanma nəzəri əsasları
- Balanslaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsi
- Adekvat
- Rasional
- İnformatika

174 Adekvat qidalanma dedikdə başa düşülür.

- Ballast maddələrlə qidalanma

- Ballast maddələrlə qidalanma
- Zülallarla zəngin qidalarla qidalanma
- Natamam qidalanma
- Karbohidratlarla zəngin qidalanma

175 Rasional qidalanma dedikdə başa düşülür.

- Karbohidratlarla zəngin qidalanma
- tam dəyərli qidalanma
- Ballast maddələrlə qidalanma
- Natamam qidalanma
- Zülallarla zəngin qidalarla qidalanma

176 Noxud və mərcinin yetişdirilməsi baş Verdi

- Şimali Amerikada
- Uzaq şərqdə
- Qərbi Avropada
- Yaxın şərqdə
- Mərkəzi Asiyada

177 Qarğıdalı və paxlanın yetişdirilməsi baş vermişdir

- Çində
- Meksikada
- Braziliyada
- Argentinada
- Yaponiyada

178 Qoyun və keçinin yetişdirilməsi insanlara məlum oldu

- Türkmənistanda
- İranda
- Ərəbistanda
- Rusiyada
- İraqda

179 Pivə və gilənar şərabı insanlara məlum olmuşdur

- Qərbi Avropa
- Zaqafqaziyada
- Rusiyada
- Yeni Qvineyada
- İtaliyada

180 Südü qatılaşdıran separator ixtira olundu

- 1860– ci ildə
- 1856 – ci ildə
- 1858– ci ildə
- 1857– ci ildə
- 1859– ci ildə

181 1856 – ci ildə südü qatılaşdıran separator ixtira olundu

- A.Arsonval tərəfindən

- Q.Bordon tərəfindən
- Marnqraf tərəfindən
- Qde Zavali tərəfindən
- C.Rostonin tərəfindən

182 İçki sənayesinin əhəmiyyətli inkişaf dövrü başladı

- şərəbdən spirtin istehsalı ilə
- ağac çəlləklərin və sidr içkisinin kəşfi ilə
- viski istehsalına başlanması ilə
- spirtin yaranması ilə
- şərəblərin yaranması ilə

183 Dünyada hər il müxtəlif emal üsulları zamanı qida məhsullarının itkisi təşkil edir.

- 2.5 mlrd.ton
- 1 mlrd.ton
- 1.5 mlrd.ton
- 2 mlrd.ton
- 3 mlrd.ton

184 2001 – ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir

- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- Allergiya verən zülallar olmayan qidanın yaradılması
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Yüksək temperaturda südün təkrar emalı

185 2001 – ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir.

- Yüksək temperaturda südün təkrar emalı
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- Azyağlı qızardılmış ət və kartofun yaradılması

186 2001 – ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir.

- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- C,E vitaminləri və B- Karotinlə zəngin olan meyvə və tərəvəz sortlarının olması
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Yüksək temperaturda südün təkrar emalı

187 2001 – ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir.

- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- Həşəratlara,xüsusən kolorado böcəyinə davamlı olan kartof sortlarının yaradılması
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması

- Yüksək temperaturda südün təkrar emalı

188 2001 – ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir.

- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması  
 Keyfiyyətli yağvermə qabiliyyətinə malik bitki sortlarının yaradılması  
 Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə  
 Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması  
 Yüksək temperaturda südün təkrar emalı

189 1802 – ci ildə Russiyanın Tula quberniyasında yaradıldı.

- Süd emal edən müəssisə  
 Çuğundur şəkəri müəssisəsi  
 Makaron fabriki  
 Konserv zavodu  
 Quşçuluq firması

190 İlk dəfə çuğundur şəkər müəssisəsi yaradıldı

- Londonda  
 Tula Quberniyasında  
 Berlində  
 Moskvada  
 Sank Peterburqda

191 1747 – ci ildə alman kimyaçısı Marnqraf.

- Çuğundur şəkəri müəssisəsi yaratdı  
 Çuğundurdan şəkər kristalları aldı  
 Kartofdan nişasta aldı  
 Yerkökündən şəkər kristalları aldı  
 Qarğıdalıdan nişasta aldı

192 Çuğundurdan ilk şəkər kristallarını ayırmışdı

- Borden  
 Markqraf  
 Arsonval  
 Rostonik  
 Paster

193 İki buxar mühərrikinin üyütmə dəyirmanlarında quraşdırılmasına başlandı.

- Moskvada  
 Londonda  
 Vahkanda  
 Berlində  
 Madriddə

194 Qida sənayesində texniki kimyəvi və mikrobioloji nəzarətin əsası qoyuldu.

- C.Uatt və F.Borders tərəfindən  
 U.Andervud və C.Preskott tərəfindən  
 U.Andervud və K.Borders tərəfindən

- U.Andervud və C.Uatt tərəfindən
- C.Uatt və C.Preskott tərəfindən

195 Qida sənayesində texniki kimyəvi və mikrobioloji nəzarətin əsası qoyuldu.

- 1810– ci ildə
- 1895– ci ildə
- 1897– ci ildə
- 1896– ci ildə
- 1898– ci ildə

196 İlk konserv fabriki ABŞ – da yaradılmışdır.

- 1824– ci ildə
- 1820– ci ildə
- 1822– ci ildə
- 1821– ci ildə
- 1823– ci ildə

197 İlk konserv fabriki 1820 ci ildə yaradıldı

- İngiltərədə
- ABŞ –da
- Almaniya
- Rusiyada
- Belçikada

198 V.Perkin tərəfindən buxar tavası yaradıldı

- 1850 – ci ildə
- 1851– ci ildə
- 1854– ci ildə
- 1852 – ci ildə
- 1853 – ci ildə

199 1850 – ci ildə buxar tavası yaradıldıV.

- F.Borders tərəfindən
- V.Perkin tərəfindən
- L.Paster tərəfindən
- C.Uatt tərəfindən
- U.Andervud tərəfindən

200 1850 – Ci ildə V.Perkin tərəfindən yaradıldı

- hermetic tara
- buxar tavası
- sokçəkən maşın
- ətçəkən maşın
- vallı dəyirman

201 Tara içərisində konservləşdirmə

- Buxar tarasının yaradılması
- Tara içərisində konservləşdirmə
- Xama ayıran qurğu

- Hermetik tara içərisində konservləşdirmə
- Ətçəkən maşın

202 Xama ayıran yaradıldı Q. de Lavale tərəfindən

- 1882 – ci ildə
- 1878 – ci ildə
- 1880 – ci ildə
- 1879 – cu ildə
- 1881 – ci ildə

203 1878- ci ildə xamaayıran yaradıldı

- F.Bordas
- Q.de Lavale
- Q. Borden
- C. Uatt
- C.Rostonin

204 1878-ci ildə Q.de Lavale tərəfindən yaradıldı

- Avtoklanın kəşfi
- Xama ayıran
- Vallı dəyirman
- Ətçəkən maşın
- Tara içərisində konservləşdirmə

205 C. Uatt tərəfindən ixtira olundu

- 3 vallı dəyirmanın ixtirası
- Buxar mühərrikləri
- Konservləşdirmənin ixtirası
- 4 vallı dəyirman ixtirası
- Buxar tarasının ixtirası

206 Bütövlükdə sənayedə və qida sənayesində inqilab hesab edilir .

- V.Perkin Tərəfindən buxar tarasının ixtirası ilə
- C.Uatt tərəfindən buxar mühərriklərinin ixtirası ilə
- 4 vallı dəyirmanın ixtirası ilə
- 3 vallı dəyirmanın ixtirası ilə
- Tara içərisində konservləşdirmənin kəşfi ilə

207 İlk dəfə viski istehsal müəssisəsi yaradıldı

- 1952-ci ildə
- 1276-cı ildə
- 1457-ci ildə
- 1256-cı ildə
- 1556-cı ildə

208 Viski istehsalı üzrə müəssisə yaranmışdır .

- İspaniyada
- İrlandiyada
- İtaliyada

- İsveçrədə
- İngiltərədə

209 3 vallı dəyirman ixtira olundu Petro Speçiale tərəfindən

- 1444-cü ildə
- 1449-cı ildə
- 1456-cı ildə
- 1458-cu ildə
- 1445-ci ildə

210 3 vall dəyirman ixtira olundu 1449-cu ildə

- C.Rostonin tərəfindən
- Petro Speçiale tərəfindən
- Corc Uatt tərəfindən
- Marko Polo tərəfindən
- Q.de Lavale tərəfindən

211 Quru yağsızlaşdırılmış süd ilk dəfə istehsal olundu .

- Çinlilər tərəfindən
- Özbəklər tərəfindən
- Yaponlar tərəfindən
- Monqollar tərəfindən
- Fransızlar tərəfindən

212 Küləklə işləyən dəyirmanlar yarandı

- E.ə 500-ci ildə
- E.ə 700-ci ildə
- E.ə 900-ci ildə
- E.ə 800-ci ildə
- E.ə 600-ci ildə

213 Neçənci ildən etibarən su enerjisindən dəyirmanların işləməsində istifadə edildi ?

- Eramızdan əvvəl 900-ci ildə
- Eramızdan əvvəl 500-ci ildə
- Eramızdan əvvəl 700-ci ildə
- Eramızdan əvvəl 600-ci ildə
- Eramızdan əvvəl 800-ci ildə

214 Uyğun olaraq kartof və düyünün becərildiyi ölkələr .

- Almaniya , Rusiya
- Peru ,Tailand
- Çin ,Əfqanstan
- Kolumbiya ,Fransa
- Yamayka, Peru

215 İlk quşçuluq fermaları yaradıldı

- Yaponiyada
- Hindistanda
- Şimali Amerikada



- Cənubi Amerikada
- Almaniyada

216 27 min il əvvəl dulusçuluq sobası istifadə olundu

- Ruminiya və Belarusiyada
- Çexiya və Slovakiyada
- Slovakiya və Sloveniya
- Çexiya və Belarusiyada
- Rusiya və Sloveniyada

217 2001ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir

- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- Xəstəlik və zərərvericilərə qarşı davamlı bitki sortunun yaradılması
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Yüksək temperatur şəraitində südün təkrar emalı

218 . 2001ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir .

- Yüksək temperatur şəraitində südün təkrar emalı
- Gec yumşalan , əla dadı və rəngə malik meyvə və tərəvəz sortlarının yaradılması
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə

219 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir

- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Çox qısa müddət ərzində yüksək temperaturda südün təkrar emalı
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi
- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Müasir avadanlıqlardan istifadə

220 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir

- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Qidanın qidalılıq dəyərini yüksəldilməsi üçün yeyinti qatqılarından istifadə
- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi

221 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir

- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Ərzaq məhsullarının dondurulmuş vəziyyətdə sublimasiya yolu ilə qurudulması
- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi
- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri

222 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir

- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulma texnologiyası
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi
- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması

223 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir

- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Nəzarət edilən atmosfer şəraitində meyvə və tərəvəzlərin qablaşdırılması
- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi

224 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir

- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Qısaltdılmış müddət ərzində yüksək temperatur şəraitində məhsulların emal üsulu.
- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi

225 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir .

- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Sitrus şirələrinin krio qatılaştırılması texnologiyası
- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Sitrus meyvələrinin bütün qida sənayesində tətbiqi

226 Amerika Qida Texnoloqları İnstitutunun 50 illik yubleyi ərəfəsində qəbul edilən 10 əsas yeniliklərdən birinə aiddir .

- Ərzaq məhsullarının uzun müddətli saxlanması şərtləri
- Mikroalqalı peçlərin tətbiqi
- Məhsulların xarab olmasının qarşısının alınması
- Müasir avadanlıqlardan istifadə
- Sitrus meyvələrindən bütün qida sənayesində tətbiqi

227 Texnologiyaların (qida sənayesində) tətbiqinə ilk dəfə başlanmışdır.

- 10 min il əvvəl
- 12 min il əvvəl
- 14 min il əvvəl
- 13 min il əvvəl
- 11 min il əvvəl

228 Bir sıra alimlərin fikrincə << mətbəx texnologiyaları >> nın inkişafına bu dövrdən başlandığını qeyd edir .

- Kökümeyvələrin yetişdirilməsində
- Yunlu mamontların ovlanmasıdan
- Mal qaranın əhilləşdirilməsindən
- Təndir tipli sobaların yaradılmasından
- Dənin üyüdülməsi və günəbaxandan istifadədən

229 Odun kəşf edilməsindən 750 min il keçdikdən sonra insanlar ilk dəfə ?

- Dənin üyüdülməsi və günəbaxanın yetişdirilməsinə başlandı
- Yunlu mamontların ovlanmasını öyrənmişdir
- ) Qoyun və keçinin yetişdirilməsinə başlandı
- İlk mətbəx texnologiyasının əsasını qoydular
- Kökümeyvəli tərəvəzlərin yetişdirilməsinə başlandı

230 Yunlu mamontların ovlanmasına başlandı

- Odun kəşfindən 350 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşf edilməsindən 750 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşfindən 550 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşfindən 650 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşfindən 450 min il keçdikdən sonra

231 Ən yüksək nəliyyət hesab olunan od kəşf olundu .

- 600 min il əvvəl
- 800 min il əvvəl
- 700 min il əvvəl
- 400 min il əvvəl
- 500 min il əvvəl

232 Tarixçilərin verdikləri məlumatlara görə əcdadlarımızın ən yüksək nəliyyəti hesab olunurdu .

- İstehsal təsərrüfatına keçid ilə
- Odun kəşfi ilə
- Neolit inqilabı ilə
- Əkinçilik vərdişlərinin öyrənilməsi ilə
- Ovçuluğun yaranması ilə

233 Azərbaycan mətbəxinin müəssisələr şəraitində əsas inkişafı və onun yayılması ilk dəfə başladı .

- VII əsrin əvvəllərindən etibarən
- XX əsrin əvvəlindən etibarən
- XVIII əsrin ortalarından
- XIX əsrin sonlarından etibarən
- XX əsrin sonlarından etibarən

234 XII əsrdə Azərbaycanda olmuş səyyah Əl Qarnati Bakı haqqında yazmış olduğu əsərində qeyd edirdi .

- Azərbaycan mətbəxinin müəssisələr şəraitində inkişafı ilə bağlı
- Ətin dəri içərisində necə bişirilməsi və çoban bozartması haqqında
- Arpa və buğdanın əkin sahələri haqqında
- Kabab və Bakı salata haqqında
- İlk kulinariyanın yaranması haqqında

235 İlk dəfə Azərbaycan ərazisində heyva əkilməyə başladı bu dövrdən etibarən

- Neolit dövrü
- Bürünc dövrü
- Daş dövrü
- Tunc dövrü
- Daş dövrü

236 İlk dəfə Azərbaycanda buğda və arpa əkilməsinə bu dövrdən başlandı

- Dəmir dövrü
- Neolit dövrü
- Tunc dövrü
- Bürünc dövrü
- Paleolit dövrü

237 Azərbaycan əkinçilik tarixi ilk dəfə hansı taxıl bitkilərinin əkilməsi ilə başlamışdır ?

- Düyü və arpa
- Arpa və qarğıdalı
- Düyü və buğda
- Arpa və buğda
- Qarğıdalı və düyü

238 Aleksandr Düma XIX əsrin ikinci yarısında Azərbaycanda olarkən öz əsərində hansı xörək növü haqqında yazmışdır ?

- Bozbaş
- Kabab
- Pilov
- Xəngəl
- Xaş

239 Hansı ingilis səyyahı öz əsərində süfrəyə 290 cür xörək verilməsi haqqında qeyd edirdi ?

- İbn –Sina
- Antoni Cenikson
- Aleksandr Düma
- Abdulla xan Ustaclı
- Viktor Hüqe

240 İngilis səyyahı Antoni Cenikson öz səyahətnaməsində Şirvan hakimi onu qəbul ederkən süfrəyə neçə cür xörək vermişdir ?

- 260 cür
- 290 cür
- 120 cür
- 300 cür
- 260 cür

241 Qədim misirlilər kulinariya peşəsi ilə məşğul olurlarmış .

- 4 min il əvvəl
- 6 min il əvvəl
- 3 min il əvvəl

- 2 min il əvvəl
- 5 min il əvvəl

242 İlk mətbəx əşyalarına aid qalıntılar tapıldı .

- Meşələrdən
- Qədim qəbiristanlıqlardan və bir sıra şəhər xarabalıqlarından
- Qalalardan tikintilərdən
- Saraylardan
- Mağaralardan

243 Qida məhsullarının istehsal tarixi hansı mədəniyyət tarixindən başlayır ?

- Orta antik Misir mədəniyyəti tarixi
- İlk antik Misir mədəniyyəti tarixi
- İlk antik Roma mədəniyyəti tarixi
- İlk antik Yunan mədəniyyəti tarixi
- İlk antik Bizans mədəniyyəti tarixi

244 Qida məhsullarının hazırlanmasında işlədilən bitki xammallarının tərkibində olan fermentlərə hansılar aiddir:

- laktaza, dekstrinaza və s.
- amilaza, pektinaza, poliqlakturonaza, polifenoloksidaza və s.
- tripsin, pektinaza və s.
- pepsin, tripsin və s
- pektinaza, pepsin və s.

245 Emal zamanı məhsullarda alfa və beta–amilazanın təsiri ilə nişastada fermentativ dəyişilmə nəticəsində nə baş verir:

- suyu özünə birləşdirərək kleysterizə olunma
- dərindən parçalanma (deqradasiya)
- amilopektin molekullarının böyüməsi
- amiloza molekullarının böyüməsi
- həllolma qabiliyyətinin pisləşməsi

246 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir:

- emal zamanı qızdırılma
- emal zamanı onların molekullarının parçalanması
- emal zamanı su birləşdirmə
- emal zamanı su itirmə
- emal zamanı soyudulma

247 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir:

- emal zamanı soyudulma
- emal zamanı təbii, ilkin quruluşun pozulması
- emal zamanı su saxlaması
- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su itirməsi

248 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür:

- emal zamanı dondan azad edilməsi

- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı parçalanması
- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı şişməsi

249 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir:

- emal zamanı köpüklənməsi
- emal zamanı onların özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı parçalanması
- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı destruksiya olunması

250 Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür:

- köpüklənmə
- ovulma və kəsilmə
- çalınma
- hissələrə ayrılma
- isladılma

251 Qida məhsullarının istehsalı proseslərində soyuq mənbəyi kimi nədən istifadə etmirlər?

- karbon qazından
- oksigendən
- ammoniyakdan
- duzdan
- freondan

252 Qida məhsulları istehsalında texnoloji emal zamanı dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edən birləşmələrə aiddir?

- makroelementlər, sellüloza və yağlar
- yağlar, şəkərlər və turşular
- sellüloza, mikroelementlər və makroelementlər
- su, xlorofil və sellüloza
- zülallar, sellüloza və xlorofil

253 Qida məhsullarının enerji dəyəri hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- °C yaxud °T ilə
- kkal yaxud kcoulla
- litr yaxud tonla
- kq yaxud tonla
- sm<sup>3</sup> yaxud kq-la

254 Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyinində əsas metodlara aiddirlər

- hesablama, lüminessent və arbitraj metodlar
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji metodlar
- hesablama, mikrobioloji və arbitraj metodlar
- hesablama, fiziki-kimyəvi və arbitraj metodlar
- hesablama, orqanoleptiki və arbitraj metodlar

255 Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir:

- xırdalanma, formalanma və qızdırılma
- xırdalanma, qarışdırma və formalanma
- xırdalanma, pörtlətmə və soyudulma
- soyudulma, qızdırılma və kondensasiya
- xırdalanma, qarışdırma və qızdırılma

256 Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini belə adlandırırlar:

- çalınma
- xırdalanma
- dozalaşdırma
- qarışdırma
- formalanma

257 Qida məhsullarının ətirli maddələrini analiz edərkən sınaq nümunəsinin real miqdarından çıxış edərək qabaqcadan ayrılma üçün adətən bu diametrlə kolonkalardan istifadə edilir:

- 5,0 mm
- 3,5 mm;
- 2,0 mm
- 1,0 mm
- 3,0 mm

258 Qida məhsullarının ətrini şərtləndirən daha vacib və daha məsuliyyətli analiz mərhələsi budur:

- Xromatoqramların işıqlandırılması.
- Xromatoqrafik ayrılma;
- Nümunələrin parçalanması
- Nümunələrin seçilməsi
- Xromatoqramların qurudulması;

259 Hava ilə qurudulmuş məhsullardan üçün birləşmələri çıxararkən daha tez-tez tətbiq olunan metod budur:

- Quru ekstraksiyası
- Qaz ekstraksiyası
- Bərk ekstraksiya
- Buxar ekstraksiyası;
- Maye ekstraksiyası

260 Müasir zamanda qida məhsullarından aromatik komponentlərin çıxarılmasının əsasən neçə üsulu sınaqdan çıxarılır?

- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 2.0
- 5.0

261 Qida məhsullarının dad keyfiyyətinə, bu birləşmə təsir göstərir:

- Liqninin miqdarı
- Makroelementlərin miqdarı;
- Mikroelementlərin miqdarı
- Uçucu yağ turşularının miqdarı

Boyaq maddələrinin miqdarı

262 Bütün xromatoqrafiya metodları maddələrin necə fazalar arasında paylanmasına əsaslanır?

- Göstərilənlərin heç biri.
- İki (bir-birində həll olmayan) qarışmayan
- Bir fazadan ibarət olan;
- İki bir-birində həll olan;
- İki bir-birinə bərabər olan;

263 Müasir zamanda bir çox ayırma metodlarını əhatə edən bu termindir:

- Flynoqrafiya;
- Xromatoqrafiya.
- Kinologiya
- Fiziologiya;
- Stomatologiya;

264 Kalium və natrium elementlərinin analizi üçün materialın yandırılması zamanı, bu metaldan hazırlanan qablardan istifadə etmək vacibdir:

- Mis;
- Platin.
- Gümüş
- Qızıl;
- Dəmir;

265 Yüksək miqdarda xörək duzuna malik olan qida məhsullarını, hansı element birləşmələrinin təyinetmə metodları ilə analiz etmək məsləhətdir?

- Gümüş;
- Xlor
- Bor;
- Alüminium;
- Kobalt

266 Qida məhsullarının xassələrini tədqiq etmək üçün kvarts optika ilə infraqırmızı oblast hansı dalğa uzunluğuna uyğun gəlir?

- 800 – 1200 nm
- 400 – 800 nm
- 200 – 400 nm;
- 40 – 70 mkm
- 2 – 15 mkm;

267 Qida məhsullarının xassələrini tədqiq etmək üçün kvarts optika ilə ultrabənövşəyi oblast hansı dalğa uzunluğuna uyğun gəlir?

- 40 – 70 mkm
- 400 – 800 nm;
- 2 – 15 mkm
- 200 – 400 nm;
- 800 – 1200 nm;

268 Qida məhsullarının xassələrini tədqiq etmək üçün şüşə optika ilə görünən oblast hansı dalğa



uzunluğuna uyğun gəlir?

- 40 – 70 mkm
- 200 – 400 nm;
- 2 – 15 mkm;
- 400 – 800 nm;
- 800 – 1200 nm;

269 Qida məhsullarının yüksək keyfiyyətliliyinin təmin edilməsində vacib rol oynayan, bu şöbələrdən hansıdır?

- Qablaşdırıcı materiallar anbarı;
- Zavod laboratoriyası.
- Xammal anbarı;
- Mexaniki təmir sexi;
- Hazır məhsul anbarı;

270 Məhsulda mövcud olan zülalların keyfiyyəti, onların aminturşu tərkibinə görə balanslılığı, yalnız aminturşu tərkibindən asılı olmayıb həm də zülalın struktur xüsusiyyətlərindən asılı olan həzmolma və mənimsənilmə bu göstərici ilə ifadə olunur:

- Göstərilənlərin heç biri
- Bioloji dəyər;
- Enerji dəyəri
- Qidalıq dəyəri
- İstehlak dəyəri

271 Məhsulların tərkibində olan qida komponentlərinin miqdarı, məhsulların enerji dəyəri və orqanoleptiki göstəricilərini bu dəyər vasitəsilə ifadə edirlər:

- Göstərilənlərin heç biri.
- Qidalıq dəyəri;
- Enerji dəyəri;
- Bioloji dəyər;
- İstehlak dəyəri

272 Bioloji oksidləşmə prosesi zamanı qida maddələrindən ayrılı bilən və orqanizmin fizioloji tələblərini təmin etmək üçün istifadə olunan enerjinin miqdarını xarakterizə edən termin hansıdır?

- Göstərilənlərin heç biri.
- Enerji dəyəri
- Qidalıq dəyəri
- Bioloji dəyər;
- İstehlak dəyəri;

273 Bunlardan biri məhsulların kompleks göstəricilərinə aiddir:

- Rəngi.
- Enerji dəyəri
- Qablaşdırılması;
- Forması;
- Konsistensiyası;

274 Məhsulun keyfiyyətini qiymətləndirmək üçün bu göstəricilərdən istifadə edirlər:

- Texniki göstəricilərdən
- Keyfiyyət göstəricilərindən;
- İqtisadi göstəricilərdən
- Riyazi göstəricilərdən
- Bioloji göstəricilərdən

275 Məhsulların keyfiyyəti onların bu xüsusiyyətlərinin məcmusu kimi müəyyənləşdirilə bilər:

- İqtisadi və riyazi xüsusiyyətlər;
- Texniki və texnoloji xüsusiyyətlər.
- Mikrobioloji xüsusiyyətlər;
- Biokimyəvi xüsusiyyətlər
- Reoloji xüsusiyyətlər;

276 Məhsulların texniki və texnoloji xüsusiyyətlərinin məcmusu kimi müəyyənləşdirilən, bu göstəricidir

- Göstərilənlərin heç biri.
- Məhsulun keyfiyyəti;
- Məhsulun enerji dəyəri;
- Məhsulun xüsusiyyəti
- Məhsulun görünüşü;

277 Məhsulun xüsusiyyətləri şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 7.0
- 4.0

278 Qidalanma mədəniyyəti insan cəmiyyətinin \_\_\_\_\_ bağlıdır

- A) Heç biri
- A) Mədəniyyəti ilə
- A) Təkamülü ilə
- A) Sivilizasiyası ilə
- A) İnkişafı ilə

279 Bütün qida məhsullarınının tərkibində vardır

- A) Fermentlər
- A) Yağlar
- A) Şəkər
- A) Vitaminlər
- A) Su

280 Ərzaq məhsullarınının tərkibində həm sərbəst həmdə duzlar şəklində olur.

- A) Fenol birləşmələr
- A) Ətirli maddələr
- A) Karbohidratlar
- A) Vitaminlər
- Üzvi turşular

281 Ərzaq məhsullarının dad və ətrinin əmələ gəlməsində iştirak edir

- A) Heç biri
- A) Fenol birləşmələr
- A) Üzvi turşular
- A) Ətirli maddələr
- A) Boya maddələri

282 Zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır .

- A) Mineral maddələr
- A) Lipidlər
- A) Azotlu maddələr
- A) Fermentlər
- A) Vitaminlər

283 Qida məhsullarında rast gəlinən maddələrdən ən mürəkkəbidir .

- Lipidlər
- Fermentlər
- Karbohidratlar
- Mineral maddələr
- Azotlu maddələr

284 Bitkilərin yaşıl hissəsində xlorofilin iştirakı ilə sintez olunur .

- Fermentlər
- Lipidlər
- Vitaminlər
- Mineral maddələr
- Karbohidratlar

285 Bitki heyvanat mənşəli məhsulların yaradılmasından alınan küldən ibarətdir.

- Mineral maddələr
- Karbohidratlar
- Fermentlər
- Vitaminlər
- Lipidlər

286 Adətən kazeini yağsızlaşdırılmış süddən alırlar. Bunun üçün PH - nəyə bərabər olmalıdır.

- PH 4.9 - 5.0
- PH 4.6 - 4.8
- PH 4.7 - 4.9
- PH 4.6 - 4.7
- Ph 4.8 - 4.9

287 Soya zülalı əsasında meyvə içkiləri və sərinləşdirici içkilər istehsal olunur .

- İngiltərədə
- Almaniya
- Rusiyada
- Belçikada
- ABŞ-da

288 Son illər dünyada süni süd məhsulları istehsalı üçün tədqiqatlar aparılır

- Şabalıd və fındıqdan
- Şabalıd və qozdan
- Qoz və fındıqdan
- Araxis və fındıqdan
- Qoz və araxisdən

289 Süni qida məhsullarının alınması üsulları son mərhələdə neçə tipə görə təsnifləşdirilməsi məqsədə uyğun hesab edilirdi ?

- 66
- 63.0
- 64.0
- 62.0
- 65.0

290 Hiss edilmənin nəticəsində bir çox mürəkkəb psixi proseslər yaranır ki bu da psixologiyada adlanır .

- Təfəkkür
- Dərketmə
- Düşünmə
- Heç biri
- Qavrama

291 Həyatda gördüyünü qavrayıb yadda saxlama , psixi proses olub , insanın təcrübəsindən asılıdır .

- İradə
- Yaddaş
- Diqqət
- Fikir
- Təfəkkür

292 Bunlardan biri psixoloji halın məhsulu olub insanın həyatında vacib atributlardan hesab olunur .

- Emosiya
- Nitq
- İradə
- Diqqət
- İstək

293 Bunlardan biri psixoloji halın məhsulu olub insanın həyatında vacib atributlardan hesab edilir .

- Emosiya
- Təfəkkür
- İstək
- İradə
- Diqqət

294 İnsanda bilərəkdən bu və ya digər hər hansı bir hərəkətin icrasına doğru yönəldir .

- İstək
- İrade
- Məntiq

- Fikir
- Əql

295 Məntiqilik , müstəqil , sərbəstlik , cəsarətlik hansı kateqoriyaya aiddir ?

- Heç biri
- İradi
- Zehni
- Fikri
- Məntiqi

296 Hissiyatın növlərinə aiddir .

- Heç biri .
- İntellektual , estetik , əxlaqi və təcrübi
- İntellektual , əxlaqi , təcrübi və fikri
- İntellektual , estetik , fərdi və fikri
- İntellektual , estetik , aşkar və gizli

297 Hissiyat neçə yerə bölünür ?

- 8.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

298 Emosiyanın növlərinə aiddir .

- Heç biri
- Mənfi və müsbət
- Aşkar və gizli
- Açıq və bağlı
- İxtiyari və qeyri ixtiyari

299 Emosiyanın neçə növü var ?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

300 Hər şeydən əvvəl özünə vəəhatə edildiyi mühitin təsirindən həyəcan keçirməklə mütəəssir olmalıdır

- Təfəkkür
- Emosiya və hissiyyat
- Hissiyat
- Emosiya
- Təfəkkür və nitq

301 Kəskin iyi, parlaq işıq, hündür səs , gözəgəlimli rəng , bunlar hansı diqqətin əmələ gəlməsi mənbəyidir .

- Heç biri

- Qeyri – iradi diqqət
- İxtiyari diqqət
- İradi diqqətin İxtiyari diqqətin
- Fikri diqqət

302 Passiv diqqət olub iradi cəhətlərdən əlaqəsi olmayıb insan şüurunda özü yaranır və özünü büruzə verir .

- Heçbiri
- Qeyri – iradi
- İradi
- İxtiyari
- Fikri

303 Diqqətin növlərinə aiddir .

- Heç biri
- Qeyri – iradi , iradi , ixtiyari
- Qeyri – iradi , iradi
- Qeyri – iradi , ixtiyari
- İradi və ixtiyari

304 . Diqqətin neçə növü məlumdur ?

- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

305 Cəmləndirilmiş psixi fəaliyyət olub bir və ya bir neçə obyektə doğru yönəldilir .

- Heç biri
- Diqqət
- Düşüncə tərz
- Fikir
- Düşüncə

306 Şüurlu olaraq bilərəkdən hər hansı bir obyektə yönəldilmiş diqqətdir .

- İxtiyari diqqət
- Heç biri
- Yönəldilmiş diqqət Subyektiv diqqət Obyektiv diqqət

307 İnsan orqanizmində çox mürəkkəb fizioloji biokimyəvi proses olub sinir sisteminin nizamlaşdırma dərəcəsinin pozulması adlanır .

- Heç biri
- Yorğunluq
- Əqli aktivlik
- Tələbat
- Əqli passivlik

308 Fizioloji funksiyaların pozulması nəticəsində əmələ gələn yorğunluq.

- Heç biri

- Fizioloji
- Əqli
- Psixoloji
- İstehsalat

309 Məhsuldarlığın aşağı düşməsi keyfiyyətsiz məhsulların buraxılması ilə ifadə edilir .

- Heç biri
- İstehsaletmə yorğunluğu
- Fizioloji yorğunluq
- Psixoloji yorğunluq
- Əqli yorğunluq

310 Subyektiv gücdəndüşmə ilə ifadə edilir

- İstehsaletmə
- Hərəkət zamanı yaranan yorğunluq
- Psixoloji
- Fizioloji
- Heç biri

311 Dərinin 2 sm-də soyuqluğu duyma nöqtəsi uyğun olaraq neçədir ?

- 12–16
- 12–13
- 12–15
- 12–14
- 12–16

312 Bu hissetmə növü ilə insanlar məhsulun struktur-quruluşu ,konsistensiyası temperaturu barədə məlumat alır

- toxunmaqla
- Heç biri
- Dadbilmə ilə
- dəri duyğusu ilə
- Qoxu ilə

313 Duymanın ən mürəkkəb növlərindən biri

- Heç biri
- dəri duyğusu ilə
- qoxu bilmə ilə duyğu
- toxunmaqla hissetmə
- dadbilmə ilə duyğu

314 Əgər bir neçə xörəyin dadını dequstasiya zamanı bilmək istədikdə ağıza cəmi nə qədər miqdar qida götürülməlidir.

- 3-9qr
- 3-6qr
- 3-7qr
- 3-5qr
- 3-8qr

315 Hidrogen xlorid turşusu nə qədər miqdarda lazımdır ki, dadının bilinməsi kifayət etsin

- 0.002qr
- 0.001qr
- 0.005qr
- 0.004qr
- 0.003qr

316 Duzun dadının bilinməsi üçün nə qədər miqdar kifayət edir?

- 0.07qr
- 0.06qr
- 0.09qr
- 0.08qr
- 0.05qr

317 İnsan neçə saniyədə 1 neçə dad göstəricisini duymaq qabiliyyətinə malikdir?

- 50-60 san
- 20-40 san
- 10-30san
- 40-50 san
- 30-60san

318 Reseptorlar ayrılır?

- acı, şirin , duzlu
- acı,şirin,turş
- duzlu,şirin,acı
- duzlu,acı,turşu
- acı,şirin,turş,duzlu

319 Reseptorlar neçə yerə ayrılır?

- 8.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

320 Qida məhsulları ilə əlaqədar insanların işində hansı hissiyyat əhəmiyyət kəsb edir.

- heç biri
- toxunma
- görmə
- eşitmə
- duyma

321 “Unçuluq istehsalı” kitabı məxsusdur.

- N.İ.Vavilova
- P.A.Kozminana
- A.İ.Oparinə
- V.L.Kretovyə
- E.N.Mışustinə



322 1867 – ci ildə “Çörəyin qurudulması” kitabı məxsusdur.

- Yey-Lussaka
- İ.Çernopyatova
- Dimitri Redera
- B.Qroziya
- K.Timiryazevinə

323 “Dən və toxumun kimyası” beynəlxalq cəmiyyət özündə birləşdirirdi neçə ölkəni?

- 80.0
- 40.0
- 60.0
- 50.0
- 70.0

324 “Dən və toxumun kimyası” beynəlxalq cəmiyyət mövzusu təşkil edildi neçənci ildə?

- 1952.0
- 1957.0
- 1959.0
- 1958.0
- 1960.0

325 1856 – ci ildə Q.Borden tərəfindən ixtira olundu.

- buxar mühərrikləri
- Sütü qatılaşıdırən separator
- Dondurma ilə qurutma
- Buxar tavası
- Vallı dəyirman

326 1957 ci ildə beynəlxalq cəmiyyət mövzusu hesab olunur

- meyvə və toxumun kimyası
- dən və toxumun kimyası
- dən və meyvənin kimyası
- Paxla və meyvənin kimyası
- dən və taxılın kimyası

327 İnsanı fəaliyyətə, müəyyən istiqamətə iş görməyə təhrik edir

- istək
- Məqsəd
- Arzu
- tələbat
- Bacarıq

328 Fəaliyyət bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

329 Fəaliyyət ola bilər

- Heç biri
- Aktiv və passiv
- təsirli və təsirsiz
- uzun və qısa
- açıq və qapalı

330 Əqli inkişafın 2 ci səviyyəsinə aiddir

- Heç biri
- yaxın inkişaf zonası
- Passiv inkişaf
- aktual inkişaf
- uzaq inkişaf zonası

331 Əqli inkişafın 1 səviyyəsinə aiddir

- Heç biri
- aktual inkişaf
- yaxın inkişaf zonası
- Passiv inkişaf
- uzaq inkişaf zonası

332 Əqli inkişaf bölünür?

- 6 yerə
- 2 yerə
- 4 yerə
- 3 yerə
- 5 yerə

333 Əqli inkişafın 2 səviyyəsinə müəyyən etmiş alim

- A.İ.Oparin
- L.S.Viqotskinin
- E.N.Mışustin
- K.A.Timiryayev
- İ.Çernopyatev

334 İnsan inkişafına daha çox təsir göstərir sosiogenetiklərin fikrinə

- Heç biri
- Mühit
- mənəviyyət
- İrsiyyət
- cəmiyyət

335 İnsan inkişafına daha çox təsir göstərir biogenetiklərin fikrinə

- Heç biri
- İrsiyyət
- mənəviyyət
- mühit
- cəmiyyət

336 Ərazinin relyefi ,fauna və florası,havanın tərkibi və təzyiqi şəxsiyyətin inkişafına təsir göstərir hansı mühit növünə aiddir?

- Heç biri
- Təbii
- Mənəvi
- Sosial
- Süni

337 Bu mühit növü daim dəyişir və yeniləşir

- Mənəvi
- Təbii
- Sosial
- Süni
- Heç biri

338 Mühitin ayrıldığı qruplar

- Sosial və təbii
- Təbii və sunii
- Heç biri
- Təbii,sosial,mənəvi
- Sosial və mənəvi

339 Mühit ayrılır,neçə qrupa?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

340 İnsan inkişafının baş verdiyi real varlıq adlanır?

- Heç biri
- Cəmiyyət
- Dünya
- Mühit
- Həyat

341 Müasir pedaqogika şəxsiyyətə bir tam baxır

- Formalaşmış şəxsiyyət kimi
- Sosial şəxsiyyət kimi
- Mənəvi şəxsiyyət kimi
- Ünsiyyətçi şəxs kimi
- Psixi sistem kimi

342 Şəxsiyyətin şərti xarakter daşıyan qrupları hansıdır.

- Fiziki, mənəvi
- mənəvi, sosial
- Fiziki, sosial
- Fiziki,sosial,mənəvi

Sosial mənəvi

343 Bu insanın bədəni və yaxud cismani cəhətdən təşkil olunması,şəxsiyyətin ən dayanıqlı cismani xassələrlə və özünü hiss etməyə əsaslanan komponentdir.

- Şəxsiyyət
- Fərdiyyət
- Mənəvi şəxsiyyət
- Sosial şəxsiyyət
- Fiziki- bioloji şəxsiyyət

344 İnsanın bütün şəxsi keyfiyyət və xassələri ilə birlikdə unikal və təkrarolunmaz varlıq olduğunu ifadə edir.

- Mənəvi şəxsiyyət
- Şəxsiyyət
- Şəxs
- Fərdiyyət
- Sosial şəxsiyyət

345 Bunlar dərin həyəcan keçirmək özündən şübhələnmək öz şüur aləminə qərq olunmaq ətrafındakılarla az təmasda olmaq xüsusiyyəti

- heç biri
- Xolerik şəxs
- Sanqvin şəxs
- Melanxolik şəxs
- Fleqmatik şəxs

346 Bunlar təmkinli hərəkətli,daxili aləmini biruzə verməyən, tez özündən çıxmayanlardır.

- Sanqvin şəxs
- Xolerik şəxs
- Melanxonik şəxs
- heç biri
- Fleqmatik şəxs

347 Əvəzolunmayan amin turşularına aiddir

- sistein
- prolin
- valin
- serin
- tirozin

348 Əvəzolunmayan amin turşularına aiddir

- sistein
- prolin
- serin
- Metionin
- tirozin

349 Əvəzolunmayan amin turşularına aiddir

- Tirozin

- serin
- prolin
- Leysin
- Sistein

350 Əvəzolunan amin turşularına aiddir

- treonin
- leysin
- valin
- Tirozin
- histidin

351 Əvəzolunan amin turşularına aiddir

- histidin
- Leysin
- valin
- Serin
- treonin

352 Əvəzolunan amin turşularına aiddir

- Leysin
- Valin
- Prolin
- Histidin
- Treonin

353 Əvəzolunan amin turşularına aiddir.

- Treonin
- Aspargin turşusu
- İzoleysin
- Leysin
- Metonin

354 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir

- emal zamanı qızdırılma
- emal zamanı onların molekullarının parçalanması
- emal zamanı su birləşdirmə
- emal zamanı su itirmə
- emal zamanı soyudulma

355 Bir sıra alimlərin fikrincə << mətbəx texnologiyaları >> nın inkişafına bu dövrdən başladığını qeyd edir .

- Kökümeyvələrin yetişdirilməsində
- Yunlu mamontların ovlanması
- Mal qaranın əhilləşdirilməsindən
- Təndir tipli sobaların yaradılmasından
- Dənin üyüdülməsi və günəbaxandan istifadədən

356 3 vall dəyirman ixtira olundu 1449-cu ildə

- C.Rostonin tərəfindən
- Petro Speçiale tərəfindən
- Corc Uatt tərəfindən
- Marko Polo tərəfindən
- Q.de Lavale tərəfindən

357 MPQ də zərərli maddələr necə təsnifləşdirilir

- heç biri
- Təsir mexanizminə görə
- Tərkibinə görə
- Təsir müddətinə görə
- Təsir müddəti və tərkibinə görə

358 Orqanizmdə əvəzolunmaz maddələrə aid olub insan həyatı orqanizmin böyüməsi və inkişafı üçün vacibdir

- A) Heç biri
- A) Zülallar
- A) Karbohidratlar
- A) Yağlar
- A) Vitaminlər

359 Əsas mübadiləyə və qidanın spesifik – dinamik hərəkətinə sərf olunan enerji insanın iradəsi ilə tənzimləyə bilirsə bu \_\_\_\_\_ adlanır ?

- A) Dinamik hərəkət
- A) Tənzimlənməyən enerji
- A) Əsas mübadilə
- A) Tənzimlənən enerji
- A) Spesifik hərəkət

360 Orqanizmin daxili orqanlarının və həyat fəaliyyət təmin edən sistemlərinin işinə sərf olunan enerjidir.

- A) Heç biri
- Əsas mübadilə
- A) Spesifik mübadilə
- A) Enerji mübadiləsi
- A) Dinamik mübadilə

361 Bu proses nəticəsində orqanizmə kimyəvi reaksiyalar və istilik - mexaniki sərflərinin ödənilməsi üçün lazım olan enerji yaranır.

- A) Dissimilyasiya
- Maddələr mübadiləsi
- A) Reduksiya
- A) Oksidləşmə
- A) Assimilyasiya

362 Maddələrin parçalanması onların oksigenlə oksidləşməsi və orqanizmdən kənar edilməsi prosesidir.

- A) Reduksiya
- A) Dissimilyasiya

- A) Fermentasiya
- A) Assimilyasiya
- A) Oksidləşmə

363 Orqanizmin lazım olan maddələrin sintezi və onların orqanizmin inkişafı böyüməsi üçün istifadə olunması prosesidir

- A) Fermentasiya
- A) Assimilyasiya
- A) Oksidləşmə
- A) Dissimilyasiya
- A) Reduksiya

364 . Bu proses nəticəsində orqanizmə onun həyatfəaliyyəti üçün lazım olan enerji daxil olur su itkisi bərpa olunur mineral maddələr vitaminlərə olan tələbatı ödəyir.

- A) Dissimilyasiya
- A) Maddələr mübadiləsi
- A) Fermentasiya
- A) Oksidləşmə reduksiya
- A) Assimilyasiya

365 Maddələr mübadiləsi orqanizmin bütün hansı sistemlərdə baş verir ?

- A) Heç birində
- A) Toxumalarda
- A) Damarlarda
- A) Ürəkdə
- A) Sinir sistemində

366 Maddələr mübadiləsi orqanizmin bütün hansı sistemlərdə baş verir .

- A) Heç birində
- A) Hüceyrələrdə
- A) Ürəkdə
- A) Damarlarda
- A) Sinir sistemində

367 Qida məhsullarının kimyəvi tərkibi ibarətdir.

- A) Bioloji aktiv maddələr , zülallar
- A) Zülal , yağ , karbohidratlar
- A) Zülal , karbohidrat
- A) Zülal , yağ , vitaminlər
- A) Mineral maddələr , zülallar

368 İnsan qida rasionunda əsas yeri birinci növbədə hansı məhsullar tutur

- A) Heç biri .
- A) Heyvandarlıq
- A) Su mənşəli
- A) Bitki mənşəli
- A) Dənli məhsullar

369 Daimi qüvvənin təsiri altında baş verən plastik deformasiyanın xüsusi halıdır

- deformasiya
- Sürüşkənlik
- elastiklik
- plastiklik
- möhkəmlik

370 Cismin dağılmağa qarşı müqavimət qabiliyyəti adlanır

- deformasiya
- möhkəmlik
- elastiklik
- plastiklik
- sürüşkənlik

371 Məhsulların quruluş- mexaniki vəziyyətini və onun dəyişməsinə öyrənir

- Heç biri
- reologiya
- Spektroskopiya
- Xromotoqrafiya
- Fiziki kimyəvi metod

372 Ərzaq məhsullarının kompleks şəkildə tədqiqatı isə yalnız müasir metodların, xüsusilə bu metodun köməyi ilə mümkündür.

- Kimyəvi
- fiziki kimyəvi
- Bioloji
- Mikrobioloji
- Fiziki

373 Qida məhsullarının bioloji dəyərliliyi təyini bu metoda əsaslanır

- orqanoleptiki
- mikrobioloji
- bioloji
- fiziki
- fiziki kimyəvi

374 Qida məhsulları üçün bioloji dəyərliliyin təyini bu metoda əsaslanır

- orqanoleptiki
- kimyəvi
- bioloji
- fiziki
- fiziki kimyəvi

375 Əvəzolunmayan amin turşuların tam kompleksi daha çox olur

- Dənli məhsullarda
- Heç birində
- Meyvələrdə və tərəvəzlərdə
- Heyvan mənşəli zülallarda
- Bitki mənşəli zülallarda



376 Yüksək dad əhəmiyyətinə malik olub həzm vəzilərinin sekresiyasını gücləndirir

- Vitaminlər
- Efir yağları
- üzvi turşular
- Ədviyyələr
- mineral maddələr

377 Maddələr mübadiləsində əsas zülal mübadiləsində və amin turşuların mübadiləsində həyata keçirir

- PP vitamin
- B6 vitamini
- B12 Vitamini
- B15 vitamini
- C vitamin

378 Vitaminə bənzər maddə hesab olunur

- Tiamin
- Paraaminbenzoy
- riboflavin
- Biotin
- Pantoten turşusu

379 Ca,Na,K,Mg – hansı xassəli mineral element hesab edilir.

- heç biri
- Qələvi
- Neytral
- Turşu
- Biomikroelementlər

380 Mg əsas mənbəyi hesab olunur

- düyü və arpa
- noxud və lobya
- Arpa və yarma
- buğda və arpa
- düyü və lobya

381 Sümükdə Ca miqdarı

- 0.5
- 0.99
- 0.79
- 0.75
- 0.89

382 Yetkin insan orqanizmində natriuma sutkalıq tələbat

- 10qr
- 4-6 qr
- 6-7qr
- 5-6qr

8-9qr

383 Biomikroelementlərə aiddir

- Ca,Mg
- Fe,Cu
- Ca,Pb
- Mg,Cu
- Mn,Na

384 Makroelementlərə aiddir

- K,Pb
- Ca,Mg
- Fe,S
- Cu,Co
- Mn,Na

385 Bu elementin insan orqanizminə kifayət qədər daxil olmamaması, onun sümük toxumasında mübadiləsinin pozulması və mineral sıxlığının azalmasına gətirib çıxarır

- Na
- Ca
- K
- Fe
- Cu

386 Hansı mühit orqanizmin daxili mühit tərkibindəki nisbi sabitliyinin saxlanması üçün zəruri şərtidir

- Heç biri
- turşu-qələvi
- qələvi
- turşu
- Anion kation

387 Tərkibində anionları çox olan qida maddələri bu təsirə xas olur

- Qələvi turş
- Turşu
- Qələvi
- Neytral
- Turş qələv

388 Tərkibində kationları çox olan qida məhsulları bu təsirə xas olur

- Turşu
- turşu –qələvi
- qələvi
- neytral
- qələvi turş

389 Mineral maddələr neçə qrupa ayrılır

- 6.0
- 3.0
- 4.0

- 2.0
- 5.0

390 Gün ərzində hər bir adam su qəbul etməlidir

- 4.5L
- 2.5 L
- 3L
- 2L
- 3.5L

391 Yaşlı adamın hər kiloqram bədən kütləsinə görə suya olan gündəlik tələbatı hesab edilir

- 80ml
- 40 ml
- 60ml
- 50ml
- 70ml

392 Yaşlı adamın bədən kütləsinin neçə %-ni su təşkil edir.

- 85-90%
- 60-65%
- 70-75%
- 65-70%
- 75-80%

393 Fiziki işə bu qədər enerji sərf olunur

- 20-70%
- 20-30%
- 20-50%
- 20-40%
- 20-60%

394 Mənfi temperaturda hər bir adam bu qədər enerji itirir

- 19 kkal
- 15kkal
- 17kkal
- 16 kkal
- 18kkal

395 İnsan orqanizmində enerji mənbəyi kimi çıxış edir

- heç biri
- vitaminlər
- zülallar
- karbohidratlar
- bioloji aktiv maddələr

396 İnsan orqanizmində tikinti materialı kimi çıxış edir

- zülallar
- mineral maddələr
- Karbohidratlar

- vitaminlər
- bioloji aktiv əlavələr

397 İnsan qidasının əsas karbohidrat mənbəyini təşkil edir

- bitkilər
- vitaminlər
- yağlar
- heç biri
- heyvan mənşəli məhsullar

398 Qida məhsulları bir birindən fərqlənir tərkibindəki

- miqdarına görə
- heç biri
- qida dəyərinə görə
- qida maddələrinə görə
- ölçüsünə görə

399 Biotexnologiyada istifadə olunan müasir üsullardan biri hesab olunur

- Kimyəvi optimallaşdırma
- Heç biri
- qida mühitlərinin riyazi optimallaşdırılması
- Qida mühitlərinin optimallaşdırılması
- riyazi optimallaşdırma

400 Fermentlərin təmizlənməsi və xalq təsərrüfatının müxtəlif sahələrində tətbiqini öyrənən biotexnologiyanın sahəsi adlanır.

- Kimyəvi biotexnologiya
- mühəndis biotexnologiyası
- qida fiziologiyası
- enzimologiya
- Heç biri

401 Züllalla zəngin mikroob kütləsinin alınması bir çox ölkələrdə nəhəng biotexnoloji istehsal sahəsinin əsasını təşkil edir. Bu məqsədlə əsasən tətbiq edilir.

- Heç biri
- Bakteriyalar
- pestisidlər
- maya göbələkləri
- Kif göbələkləri

402 Produsentlərin əsil mənbəyi hesab olunur

- göbələklər
- Bakteriyalar
- Heç biri
- yosunlar
- təbii mikroorqanizmlər

403 İlk dəfə mikroorqanizmlərin təsvirini A. Levenhuk vermiş və mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoymuşdur.

- 1678.0
- 1679.0
- 1675.0
- 1677.0
- 1676.0

404 İlk dəfə 1675 ci ildə mikro orqanizmlərin təsvirini vermiş və mikrobiologiyanın təsviri dövrünün əsasını qoymuşdur.

- N.Apper
- Q.Lavale
- A.levenhuk
- V.Perkin
- L.Paster

405 Bu elmin tətbiqi elm kimi yaranmaca formalaşmasında texniki mikrobiologiya əsas rol oynayır.

- Mikrobiologiya
- Qida kimyası
- heç biri
- Qida fiziologiyası
- Biotexnologiya

406 Orqanizm tərəfindən qida maddələrinin qəbulu, həzm zamanı sorulması, quruluş elementlərinə və enerji mənbəyinə çevrilməsi proseslərini öyrənir.

- Qida kimyası
- Biokimya
- qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya
- kimya

407 Əvəzolunmayan amin turşularına aiddir

- Treonin
- prolin
- sistenin
- serin
- tirozin

408 Ca,Na,K,Mg – hansı xassəli mineral element hesab edilir.

- heç biri
- Qələvi
- Neytral
- Turşu
- Biomikroelementlər

409 Mg əsas mənbəyi hesab olunur

- düyü və arpa
- noxud və lobyə
- Arpa və yarma
- buğda və arpa
- düyü və lobyə

410 Sümükdə Ca miqdarı

- 0.5
- 0.99
- 0.79
- 0.75
- 0.89

411 Qədim misirlilər kulinariya peşəsi ilə məşğul olurlarmış .

- 5 min il əvvəl
- 3 min il əvvəl
- 2 min il əvvəl
- 4 min il əvvəl
- 6 min il əvvəl

412 İlk mətbəx əşyalarına aid qalıntılar tapıldı .

- Meşələrdən
- Qədim qəbiristanlıqlardan və bir sıra şəhər xarabalıqlarından
- Qalalardan tikintilərdən
- Saraylardan
- Mağaralardan

413 Qida məhsullarının orqanoleptiki təhlili uyğun olaraq ayrılır

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

414 Qida məhsullarının dadı təyin edilir

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

415 İy bilmə üzvi vasitəsilə xoşagələn iyin hiss olunmasına deyilir

- heç biri
- ətir
- dad
- qoxu
- iy

416 Məhsulun şəffaflığı , bulanıqlığı, parlaqlığı, onun xarici görünüşü , forması ,qablaşdırılması xarakterizə edilir

- heç biri
- görmə üzvləri vasitəsilə
- dadmaqla
- toxunmaqla

iyləməklə

417 Məhsulların konsistensiyası, temperaturu, quruluşu , xırdalanma dərəcəsi ,nəm çəkməsi təyin edilir

- heç biri  
 toxunmaqla  
 iyləməklə  
 dadmaqla  
 görməklə

418 Məhsul spektrin görünən şüalarını tam udursa hansı rəngdə görünür

- qırmızı  
 qara  
 sarı  
 ağ  
 yaşıl

419 Məhsul bütün işıq şüalarını əks etdirirsə bu rəngdə görünür

- qırmızı  
 ağ  
 yaşıl  
 sarı  
 qara

420 Məhsulun müxtəlif uzunluqlu işıq şüalarını əks etdirmə və ya keçirmə qabiliyyətindən asılıdır

- dadı  
 həcmi  
 temperature  
 məhsulun rəngi  
 iyi

421 Təcrübədə iylər ən çox aşağıdakı terminlərlə xarakterizə olunur

- Portağal iyi  
 yanıq iyi  
 Ot iyi  
 Turş iy  
 Vanil iyi

422 Təcrübədə iylər ən çox aşağıdakı terminlərlə xarakterizə olunur

- Portağal iyi  
 çürük iy  
 Ot iyi  
 Turş iy  
 Vanil iyi

423 Təcrübədə iylər ən çox aşağıdakı terminlərlə xarakterizə olunur

- Portağal iyi  
 Qeyri təmiz iy  
 Ot iyi

- Turş iy
- Vanil iyi

424 Təcrübədə iylər ən çox aşağıdakı terminlərlə xarakterizə olunur

- Portağal iyi
- Xoşagələn iy
- Ot iyi
- Turş iy
- Vanil iyi

425 Qida məhsullarının keyfiyyəti təyin edilir neçə metodla

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

426 Malın saxlanılması və daşınması dövründə onun xassələrinin dəyişilməzliyini xarakterizə edir

- funksional
- saxlanılmağa davamlı göstəricilər
- ergonomik
- saxlanmağa davamlı
- estetik

427 Məhsul qəşəng görünüşlü olması ,alıcıda yaxşı təəssürat yaratmalı və ticarətdə alıcını özünə cəlb etməlidir

- funksional
- Malın xarici görünüşü
- ergonomik
- saxlanmağa davamlı
- estetik

428 Məhsul istehlak edilərkən ətraf mühitə təsiri xarakterizə edir

- funksional
- ekoloji göstəricilər
- ergonomik
- saxlanmağa davamlı
- estetik

429 İstehlak prosesində məmulatın orqanizm üçün zişansız və təhlükəsiz olması xüsusiyyətlərini xarakterizə edir

- funksional
- Təhlükəsizlik göstəriciləri
- ergonomik
- saxlanmağa davamlı
- estetik

430 Qida məhsullarının təyinatına uyğunluğunu və tələbi ödəmə qabiliyyətini xarakterizə edir

- funksional



- funksional
- saxlanmağa davamlı
- Estetik göstəriciləri
- estetik

431 Məhsulun estetiklik xassələrini xarakterizə edir

- funksional
- Estetik göstəriciləri
- ergonomik
- saxlanmağa davamlı
- estetik

432 Məhsulları ayrı ayrı xassələrini və ya istehlakı üçün səmərəli olmamasını müəyyən edən xassələri xarakterizə edir \_\_\_\_\_göstəriciləri

- funksional
- təyinat
- ergonomik
- saxlanmağa davamlı
- estetik

433 Təzə tərəvəzlər bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə aşağıdakı kimi təsnifləşdirilir

- kökyumrular və kökümeyvəliyə
- ədviyyəli və desert meyvələr
- vegetativ və generativ
- kələm və soğan tərəvəzləri
- bostan və soğan tərəvəzləri

434 \_\_\_\_\_bu çeşid dedikdə pərakəndə və ya topdan ticarət dövriyyəsində ola mal nomenklaturası başa düşülür

- heç biri
- ticarət çeşidi
- baqqaliyə çeşidi
- istehsalat çeşidi
- qastronomiya çeşidi

435 İstehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığını kimi başadüşülür

- heç biri
- İstehsalat çeşidi
- Baqqaliyə malları
- ticarət çeşidi
- Qastronomiya malları

436 Malların çeşidi uyğun olaraq ayrılır

- heç biri
- ticarət və istehsalat
- istehsalat
- ticarət
- baqqaliya və ya qastronomiya

437 termin fransızca “assortiment” sözündən yaranıb

- təsnifat
- növ
- çeşid
- sort
- qrup

438 İtaliya mənşəli olmaqla məhsulun növ daxilində keyfiyyət səviyyəsini müəyyən

- təsnifat
- sort
- çeşid
- növ
- yarımqrup

439 Ticarət şəbəkəsində qruplaşdırılması prinsipinə görə qida məhsulları neçəqrupaayrılır

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

440 Ticarət təsnifatına görə qida məhsulları ayrılır

- 14.0
- 10.0
- 12.0
- 11.0
- 13.0

441 Tədris təsnifatına əsasən bütün qida məhsulları neçə əsas qrupa ayrılır

- 13.0
- 9.0
- 11.0
- 10.0
- 12.0

442 Qida sənayesində iki cür acıma (Yağlarda)mövcuddur

- heç biri
- oksidləşdirici və hidrolitik
- oksidləşdirici və reduksiya edici
- oksidləşdirici və hidroliz
- hidrolitik və reduksiya edici

443 Yağlarda avtooksidləşməsi onların qidalılıq dəyərində necə təsir edir

- köhnəlməsinə səbəb olurkimyəvi təsirini yaxşılaşdırır
- Azaldır
- təsir etmir
- artırır

444 Gündəlik qida ilə istifadə edilən yağlarda sterolların miqdarı

- 0,7-1.0qr
- 0.3-0.6qr
- 0,5-0.8qr
- 0,4-0.7qr
- 0,6-0.9qr

445 Gündəlik qida ilə istifadə edilən yağlarda fosfatidlərin miqdarı

- 9q
- 5q
- 7q
- 6q
- 8q

446 Gündəlik qida ilə istifadə edilən yağlarda əvəzolunmaz yağ turşuları nə qədərdir

- 6-13q
- 6-15q
- 6-12q
- 6-14q
- 6-16q

447 Araxidon turşusunun bioloji aktivliyi aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir

- 155.0
- 139.0
- 145.0
- 140.0
- 150.0

448 Linol turşusunun bioloji aktivliyi qəbul edilmişdir

- 500.0
- 100.0
- 300.0
- 200.0
- 400.0

449 Protopektin pektinə çevrilməsi zamanı aralıq lövhəciklərin zəifləməsinə təsir edən amillərə aşağıdakılardan hansı aiddir

- heç biri
- Ərzaqın özünün xassəsi
- mexaniki təsirlər
- təzyiq
- mühitin təsiri

450 Protopektin pektinə çevrilməsi zamanı aralıq lövhəciklərin zəifləməsinə təsir edən amillərə aşağıdakılardan hansı aiddir

- heç biri
- Mühitin PH ı
- mexaniki təsirlər
- təzyiq

mühitin təsiri

451 Protopektinin pektinə çevrilməsi zamanı aralıq lövhəciklərin zəifləməsinə təsir edən amillərə aşağıdakılardan hansı aiddir

- heç biri  
 Temperatur  
 mexaniki təsirlər  
 təzyiq  
 mühitin təsiri

452 Yüksək molekullu birləşmədir, onu özü də bircə u karbon atomları arasında əmələ gəlmiş qlükozid rabitəsi ilə birləşmiş qalaktron turşuları qalığından ibarətdir

- Sirkə turşusu  
 Poliqlaktron  
 qalaktron turşusu  
 Benzoy turşusu  
 Süd turşusu

453 Çuğundurun hüceyrə divarında cəmi nə qədər liquin var

- 0.3  
 0.1  
 0.2  
 0.15  
 0.25

454 Soyuq suda həll olmuş onu bitkilərin toxumalarından, təbii halını dəyişmədən almaq mümkün olunur

- Sellüloza  
 Protopektin  
 Liquin  
 Pektin  
 nişasta

455 Bu xassələr nəinki məhsulun tərkibinə daxil olan maddələrin nisbətindən və təbiətindən həmçinin onlar arasındakı qarşılıqlı təsir qüvvələrindən asılıdır

- Quruluş xassələri  
 Mexaniki xassələr  
 Kimyəvi xassələr  
 Fiziki xassələr  
 Reoloji xassələr

456 Cismin hissəciklərinin nisbi yerdəyişməsi başa düşülür \_\_\_\_\_ dedikdə

- elastiklik  
 deformasiya  
 sürüşkənlik  
 plastiklik  
 möhkəmlik

457 Cisimlərin vacib quruluş mexaniki xassəsinin təyin edildiyi vaxta deyilir

- heç biri
- Deformasiya vaxtı
- Plastiklik vaxtl
- Relaksasiya vaxtı
- Möhkəmlik vaxtı

458 Cismin deformasiya qüvvə kəsildikdən sonra qayıtmaması xassəsinə deyilir

- sürüşkənlik
- plastiklik
- elastiklik
- deformasiya
- möhkəmlik

459 İlk dəfə Azərbaycan ərazisində heyva əkilməyə başladı bu dövrdən etibarən

- Neolit dövrü
- Bürünc dövrü
- Daş dövrü
- Tunc dövrü
- Dəmir dövrü

460 Qida kütləsi necə xassəli kütlə olur?

- kolloid kütlə
- hamısı
- plastik kütlə
- elastik kütlə
- özlü kütlə

461 Qida məhsullarının keyfiyyətinə avtomatlaşdırılmış nəzarəti zamanı hansı xüsusiyyətlər vacibdir?

- sorbsion
- reoloji
- fiziki
- optiki
- struktur-mexaniki

462 Qida materialının emalı zamanı hansı hadisəni öyrənməyə imkan verir?

- statik
- kfiziki
- kimyəvi
- bioloji
- kinematik

463 Qida materialların emalı zamanı fiziki hadisəni öyrənmək hansı tədqiqatlar imkan verir?

- analetik
- reoloji
- organoleptik
- citoloji
- baktereoloji

464 Qida sənayesində aparılan proseslər nə ilə bağlıdır?

- bütün sadalananlarla
- dispers sistemlərlə
- kolloid məhlullarla
- suspenziyalarla
- özlü materiallarla

465 Texnoloji prosesin səmərəliyinə, obyektiv reoloji nəzarətə və idarəetmənin təşkil olunmasına nə təsir edir?

- xammalın təzə və ya köhnə olması
- fiziki-kimyəvi,bioloji və mexaniki proseslərin öyrənilməsi
- avadanlığın eksploatasiya müddəti
- avadanlığın məhsuldarlığı
- işçinin peçəkərlığı

466 . Uyğun olaraq kartof və düyünün becərildiyi ölkələr

- Almaniya , Rusiya
- Peru ,Tailand
- Çin ,Əfqanstan
- Kolumbiya ,Fransa
- Yamayka, Peru

467 İlk quşçuluq fermaları yaradıldı

- Yaponiyada
- Hindistanda
- Şimali Amerikada
- Cənubi Amerikada
- Almaniyada

468 27 min il əvvəl dulusçuluq sobası istifadə olundu

- Ruminiya və Belarusiyada
- Çexiya və Slovakiyada
- Slovakiya və Sloveniya
- Çexiya və Belarusiyada
- Rusiya və Sloveniyada

469 2001ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir

- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması
- Xəstəlik və zərərvericilərə qarşı davamlı bitki sortunun yaradılması
- Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Yüksək temperatur şəraitində südün təkrar emalı

470 2001ci ilə qədər qida məhsullarının yaradılması ilə əlaqədar texnologiyada əldə edilmiş müvəffəqiyyətlərə aiddir .

- Yüksək temperatur şəraitində südün təkrar emalı
- Gec yumşalan , əla dada və rəngə malik meyvə və tərəvəz sortlarının yaradılması
- Suyun aktivliyi konsepsiyasının yaradılması
- Ərzaq məhsullarının sürətlə dondurulması

Qidaların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün qida qatqılarından istifadə

471 Cismın deformatsiya qüvvə kəsildikdən sonra qayıtmaması xassəsinə deyilir

- deformatsiya
- plastiklik
- elastiklik
- Sürüşkənlik
- möhkəmlik

472 Daimi qüvvənin təsiri altında baş verən plastik deformatsiyanın xüsusi halıdır

- deformatsiya
- Sürüşkənlik
- elastiklik
- plastiklik
- möhkəmlik

473 Cismın dağılmağa qarşı müqavimət qabiliyyəti adlanır

- deformatsiya
- möhkəmlik
- elastiklik
- plastiklik
- sürüşkənlik

474 Məhsulların quruluş- mexaniki vəziyyətini və onun dəyişməsinə öyrənir

- Heç biri
- reologiya
- Spektroskopiya
- Xromotoqrafiya
- Fiziki kimyəvi metod

475 Gündəlik qida ilə istifadə edilən yağlarda fosfatidlərin miqdarı

- 9q
- 5q
- 7q
- 6q
- 8q

476 .Gündəlik qida ilə istifadə edilən yağlarda əvəzolunmaz yağ turşuları nə qədərdir

- 6-12q
- 6-15q
- 6-16q
- 6-13q
- 6-14q

477 Araxidon turşusunun bioloji aktivliyi aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir

- 400.0
- 140.0
- 200.0
- 139.0

300.0

478 Linol turşusunun bioloji aktivliyi qəbul edilmişdir

- 500qr  
 200qr  
 300qr  
 100 qr  
 400qr

479 Protopektin pektinə çevrilməsi zamanı aralıq lövhəciklərin zəifləməsinə təsir edən amillərə aşağıdakılardan hansı aiddir

- mexaniki təsirlər  
 təzyiq  
 heç biri  
 mühitin təsiri  
 Ərzaqın özünün xassəsi

480 Vitaminə bənzər maddə hesab olunur

- riboflavin  
 Biotin  
 Tiamin  
 Pantoten turşusu  
 Paraaminbenzoy

481 Mənfi temperaturda hər bir adam bu qədər enerji itirir

- 17kkal  
 19 kkal  
 18kkal  
 15kkal  
 16 kkal

482 İnsan orqanizmində enerji mənbəyi kimi çıxış edir

- bioloji aktiv əlavələr  
 vitaminlər  
 züllalar  
 mineral maddələr  
 karbohidratlar

483 İnsan orqanizmində tikinti materialı kimi çıxış edir

- bioloji aktiv əlavələr  
 mineral maddələr  
 Karbohidratlar  
 züllalar  
 vitaminlər

484 İnsan qidasının əsas karbohidrat mənbəyini təşkil edir

- heyvan mənşəli məhsullar  
 yağlar  
 heç biri



- vitaminlər
- bitkilər

485 Fizioloji əhəmiyyətinə görə qida biri digərindən fərqlənən bir sıra komponentlərdən ibarətdir.

- Tullantılardan
- Yağ turşularından
- Aldehidlərdən
- Nutriyentlərdən
- Karbohidratlardan

486 İnsan orqanizminin ayrı ayrı qida maddələrinə olan tələbatı bütün dünyada qəbul edilmiş hansı qidalanma nəzəriyyəsinə əsaslanır

- Adekvat və Rasional qidalanma nəzəri əsasları
- Rasional
- Adekvat
- Balanslaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsi
- nformatika

487 Adekvat qidalanma dedikdə başa düşülür.

- Ballast maddələrlə qidalanma
- Ballast maddələrlə qidalanma
- Zülallarla zəngin qidalarla qidalanma
- Karbohidratlarla zəngin qidalanma
- Natamam qidalanma

488 Rasional qidalanma dedikdə başa düşülür.

- Karbohidratlarla zəngin qidalanma
- tam dəyərli qidalanma
- Ballast maddələrlə qidalanma
- Natamam qidalanma
- Zülallarla zəngin qidalarla qidalanma

489 Noxud və mərcinin yetişdirilməsi baş Verdi

- Şimali Amerikada
- Uzaq şərqdə
- Qərbi Avropada
- Yaxın şərqdə
- Mərkəzi Asiyada

490 Qarğıdalı və paxlanın yetişdirilməsi baş vermişdir.

- Çində
- Meksikada
- Braziliyada
- Argentinada
- Yaponiyada

491 Qoyun və keçinin yetişdirilməsi insanlara məlum oldu

- Türkmənistanda
- İranda

- Ərəbistanda
- Rusiyada
- İraqda

492 Pivə və gilənar şərabı insanlara məlum olmuşdur

- Qərbi Avropa
- Zaqafqaziyada
- Rusiyada
- Yeni Qvineyada
- İtaliyada

493 Fiziki işə bu qədər enerji sərf olunur

- 20-70%
- 20-30%
- 20-50%
- 20-40%
- 20-60%

494 . Odun kəşf edilməsindən 750 min il keçdikdən sonra insanlar ilk dəfə ?

- Köküməyvəli tərəvəzlərin yetişdirilməsinə başlandı
- Yunlu mamontların ovlanması öyrənmişdir
- Dənin üyüdülməsi vəgünəbaxanın yetişdirilməsinə başlandı
- İlk mətbəx texnologiyasının əsasını qoydular
- Qoyun və keçinin yetişdirilməsinə başlandı

495 Yunlu mamontların ovlanmasına başlandı

- Odun kəşfindən 350 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşf edilməsindən 750 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşfindən 550 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşfindən 650 min il keçdikdən sonra
- Odun kəşfindən 450 min il keçdikdən sonra

496 İlk kənd təsərrüfatı cəmiyyətləri yarandı

- Afrikada
- Avropada
- Şimali Amerikada
- Asiyada
- Cənubi Amerikada

497 Ən yüksək nəliyyəti hesab olunan od kəşf olundu .

- 600 min il əvvəl
- 800 min il əvvəl
- 700 min il əvvəl
- 400 min il əvvəl
- 500 min il əvvəl

498 Tarixçilərin verdikləri məlumatlara görə əcdadlarımızın ən yüksək nəliyyəti hesab olunurdu .

- İstehsal təsərrüfatına keçid ilə
- Odun kəşfi ilə

- Neolit inqilabı ilə
- Əkinçilik vərdişlərinin öyrənilməsi ilə
- Ovçuluğun yaranması ilə

499 Azərbaycan mətbəxinin müəssisələr şəraitində əsas inkişafı və onun yayılması ilk dəfə başladı .

- XX əsrin sonlarından etibarən
- XX əsrin əvvəlindən etibarən
- VII əsrin əvvəllərindən etibarən
- XIX əsrin sonlarından etibarən
- XVIII əsrin ortalarından

500 XII əsrdə Azərbaycanda olmuş səyyah Əl Qarnati Bakı haqqında yazmış olduğu əsərində qeyd edirdi .

- Azərbaycan mətbəxinin müəssisələr şəraitində inkişafı ilə bağlı
- Arpa və buğdanın əkin sahələri haqqında
- Kabab və Bakı salata haqqında
- İlk kulinariyanın yaranması haqqında
- Ətin dəri içərisində necə bişirilməsi və çoban bozartması haqqında