

**2959\_Az\_Q2017\_Yekun imtahan testinin sualları****Fənn : 2959 Çörək və makaron məmulatlarının texnologiyası**

1 Hansı nəmlikdə makaron xəmiri çatlayır?

- 12%
- 5%
- 9%
- 8%
- 16%

2 Çiy makaron xəmirində mineral duzlar:

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

3 Çiy makaron xəmirində bitki yağıının miqdarı:

- 1,5-1,8%
- 0,1-0,3%
- 1,2-1,5 %
- 2-3 %
- 0,5-0,7%

4 Xəmirdə arzuedilməz mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını alan sanitər sərhəd rolunu hansı turşu oynayır?

- Yağ turşusu
- Sirkə turşusu
- Süd turşusu
- Kəhrəba turşusu
- Qarışqa turşusu

5 75-90% nəmlikli yarımfabrikat hansıdır?

- turşuducu
- duru maya
- preslənmiş maya
- qurudulmuş maya
- zakvaska

6 Duru konsistensiyalı zakvaskanın qalxma gücü:

- 30-35 dəq
- 19-23 dəq
- 15-17 dəq
- 12-15 dəq
- 25-28 dəq

7 Duru konsistensiyalı zakvaskanın turşuluğu:

- 11,5-12 °
- 18,5-20 °
- 5-8°

- 15-17°
- 7-9 °

8 Çovdar unundan hazırlanan yarımfabrikatlarda hansı turşuların miqdarı təqribən bərabər olur.

- Sirkə və kəhrəba turşuları
- Süd və sirkə turşuları
- Süd və kəhrəba turşuları
- Sirkə və qarışqa turşuları
- Kəhrəba və qarışqa turşuları

9 Duru mayaların keyfiyyəti nədən asılıdır?

- zakvaskadan
- qidalı mühitin tərkibindən
- müddətdən
- nəmlikdən
- temperaturdan

10 Çovdar çörəyinində dekstrinlərin toplanması nəyə təsir edir

- nişastaya
- turşuluğa
- yüksək yapışqanlığa
- zülala
- içliyə

11 Çovdar xəmirinin əsas xassələri nə ilə təyin olunur?

- turşuluğu
- yapışqanlığı ilə
- bərk faza ilə
- maye faza ilə
- zülal maye fraksiyası ilə

12 Xırda ədədi məməlatlar hansı temperaturda dondurulur?

- 30C, -80C
- 100C, -150C
- 60C, -180C
- 250C, -300C
- 350C, -420C

13 Çovdar və müxtəlif növ buğda unundan alınan çörəyin saxlanması müddəti

- 8
- 2
- 14
- 17
- 5

14 Soyutma şöbəsində hansı hesabat aparılır?

- sortlaşma və orqanoleptik qiymət
- çeşidləmə
- mikrobioloji
- bişirilmə
- nəmləndirmə və orqanoleptik qiymət

15 Hansı temperaturda saxlanılan çörək daha intensiv köhnəlir?

- 8°C, -1°C
- +20°C, -7°C
- +3°C, +9°C
- +10°C, -2°C

16 Makaron məmulatları istehsalında Aktiva markalı iki şnekli presdə xəmirqarışdırıcı hansı uzunluqda silindrik kameraya malikdir?

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

17 Makaron məmulatları istehsalı zamanı hansı texnoloji əməliyyat tətbiq edilmir?

- Xammalların istehsala hazırlanması
- Qurutma
- Qablaşdırma
- Məmulatların formalasdırılması və emalı
- Yarımfabrikatların homogenləşdirilməsi

18 Uzun müddətə saxlanılan çörək hansı temperaturda bişirilir?

- 60-80°C
- 160-200 °C
- 180-200 °C
- 280-300°C
- 110-120°C

19 Uzun müddətə saxlanılan çörək hansı müddətə bişirilir?

- 28 saat
- 18 saat
- 4 saat
- 24 saat
- 8 saat

20 Preslənmə və şamplanma hansı üsula aiddir?

- kəsmə
- yayma
- yoğurma
- fiqurlanma
- formalanma

21 Pəhriz qidası və uşaqlar üçün zülalsız makaron məmulatlarına hansı vitamin əlavə edilmir?

- PP vitamini
- B12 vitamini
- B1 vitamini
- B2 vitamini
- B6 vitamini

22 Makaron məmulatları bu şəkildə istehsal edilmir:

- Lentşəkilli

- Üçbucaqşəkilli
- Müxtəlif fiqurlu
- Boruşəkilli
- Sapşəkilli

23 Makaron məmulatlarında zülali maddələr neçə faiz təşkil edir?

- 5,0 %
- 12 % - dən az
- 12 % - dən çox
- 3,0 %
- 9,0 %

24 Buğda neçə tipə bölünür?

- 7
- 2
- 5
- 3
- 1

25 Makaron istehsalında avadanlıqlar neçə qrupa bölünür?

- 2
- 7
- 5
- 1
- 3

26 Temperaturundan asılı olaraq makaron xəmirinin yoğurulmasının neçə tipi fərqləndirilir?

- 4
- 3
- 6
- 7
- 5

27 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmirinin yoğurulmasının neçə tipi fərqləndirilir?

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

28 Makaron məmulatlarının hamısı standarta görə neçə tipə bölünür?

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

29 Makaron məmulatlarında karbohidratlar neçə faiz təşkil edir?

- 80 – 85 %
- 28 – 35 %
- 40 – 48 %
- 60 – 65 %

70 – 72 %

30 Şüsəvarılık çox olan buğda hansına aiddir?

- heç birinə
- qışlıq
- payızlıq
- yaylıq
- yazlıq

31 Bu xüsusiyyətlərdən hansı, bir qida məhsulu kimi makaron məmulatlarının əsas nailiyyəti sayılır?

- Plastiklik
- saxlanma xüsusiyyəti
- Yüksək qidalılıq
- Az rütubətlilik
- Çox çeşidlilik

32 Hiss olunacaq dərəcədə dəyişmədən makaron məmulatları nə qədər müddət ərzində saxlanıla bilər?

- 4 ildən çox
- 1 ildən çox
- 2 ildən çox
- 3 ildən çox
- 5 ildən çox

33 Birinci mərhələdə qurutma müddəti:

- 1-1,5 saat
- 20 dəq-30 dəq
- 30dəq-2 saat
- 30dəq-45 dəq
- 1 saat

34 Çiy makaron xəmirində zülalın miqdarı?

- 18-20%
- 3-5%
- 1-2%
- 6-8%
- 10-12%

35 Makaron məmulatlarının qurutma rejimi:

- 7
- 6
- 2
- 4
- 3

36 Çiy makaron xəmirində karbohidratların miqdarı:

- 85-90%
- 70-75%
- 45-50%
- 35-45%
- 15-20%

37 Bişməyə ehtiyac olmayan makaron məmulatlarına bişməsi üçün 80...85 °C qaynar suda və .....dəqiqə müddətində saxlanan məmulata deyilir.

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

38 Xarici olkələrdə hermetik qablaşdırımda çiy məmulatların saxlanması müddəti otaqda neçə sutkadır?

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

39 Xarici olkələrdə hermetik qablaşdırımda çiy məmulatların saxlanması müddəti soyuducuda neçə sutkadır?

- 4
- 2
- 9
- 7
- 5

40 Nəmliyi 30%-ə kimi çiy makaron məmulatlarının turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 4
- 2
- 1
- 3
- 6

41 Çiy makaronlarının nəmliyini göstərin:

- 30%
- 26%
- 20%
- 15%
- 25%

42 Qeyri-ənənəvi makaron məmulatları neçə gün soyuducuda saxlanılır?

- 5 gün
- 4 gün
- 1 gün
- 2 gün
- 3 gün

43 Qeyri-ənənəvi makaron məmulatları aşağıdakılardan hansıdır?

- çoxqurudulmuş
- quru
- çiy
- kəsilməmiş
- çox üfürülmüş

44 Hansı temperaturda qablaşdırılmış məhsulun (makaron məmulatlarının) son pasterizasiyası hava ilə yerinə yetirilir?

- 75...79°C
- 105...107°C
- 65....67°C
- 86..89°C
- 95...97 °C

45 Otaq temperaturunda uzun müddət makaron məmulatlarını saxlamaq üçün təxmini neçə dərəcəyə qədər soyutmaq lazımdır?

- 19°C
- 23°C
- 10°C
- 15 °C.
- 6°C

46 Çiy makaron məmulatları termiki emaldan sonra necə gün germetik paketdə saxlamaq olar?

- 50-70 gün
- 60-70 gün
- 50-90 gün
- 60-90 gün
- 40-50 gün

47 Çiy makaron məmulatlarını hansı temperaturda emal edilir?

- 100-110 °C
- 80-100 °C
- 130-140 °C
- 140-150 °C
- 120-130 °C

48 ..... divarların qalınlığı 0,5...0,7 mm olan ənənəvi makaron məmulatlardır, əriştə və şorba qatışıqları (aşqarlar), hörümçək toruna bənzəyən vermişel

- gecbişənlər
- bişməyə ehtiyac olmayan
- heç biri
- nişastasızlar
- tezbişənlər

49 Bişməyə ehtiyac olmayan makaron məmulatlarına bişməsi üçün..... dərəcədə qaynar suda və 3...5 dəqiqə müddətində saxlanan məmulata deyilir.

- 80...85 °C
- 70....75°C
- 60....65°C
- 90....95°C
- 50....55°C

50 Tezbişən makaron məmulatları qaynayan suda neçə dəqiqədə bişənə deyirlər?

- 3...5 dəq
- 7..9 dəq
- 5...7 dəq
- 9...11 dəq
- 2...3 dəq

51 Kleykovinasız nişastatərkibli xammala nə aiddir?

- un və paxlalılar nişastası (noxud, acıpxaxla)
- un və buğda nişastası
- un və kartof nişastası
- heç biri
- un və dənli bitkilərin nişastası (düyü, qarğıdalı, yulaf, arpa, kalış)

52 Xəmirin struktur-mexaniki və reoloji xüsusiyyətlərinə hansı amil daha çox təsir göstərir?

- yoğrulma surəti
- su
- temperaturu
- müddət
- unun sortu

53 Unu uzun müddət saxladıqda nə baş verir?

- unun rəngi bozarır
- zülallar şışmə xüsusiyyətini itirir
- Zülallarda geri dönməz proseslər gedir
- kolloidlərin köhnəlməsi baş verir.
- Zülallar kleykovina əmələ gətirmək xüsusiyyətini itirir

54 Qliadin və Qlyutenin zülalları kleykovinaya hansı xüsusiyyəti verir?

- bərkimə
- dartılma
- şışmə
- uzanma
- qısalma

55 Məlumdur ki, IV növ payızlıq qırmızıdənli buğda digər növlərdən yüksək texnoloji xassələrinə görə fərqlənir. Bu endospermdə nəyin olması ilə izah olunur?

- iri su dənəciklərinin
- iri zülal dənəciklərinin
- xırda yağ dənəciklərinin
- xırda nişasta dənəciklərinin
- xırda zülal dənəciklərinin

56 Hansı sort məmulatlarda fərqləndirici etiket mövcuddur?

- III
- II
- I və II
- əla və I
- ) II -III

57 Buğda dəninin qışasının davamlılığı neçə Mpa olmalıdır?

- 27 – 33 Mpa
- 10-15 Mpa
- 5-10 Mpa
- 40-55 Mpa
- 20 – 22 Mpa

58 Dənin nəmliyi 15%-dən çox olduqca, dənin xassələrində nə əmələ gəlir?

- küllük
- turşuluq

- elastiklik
- plastiklik
- yağlılıq

59 . Bugda dəninin xassələrinin qiymətləndirilməsində əsas əhəmiyyət kəsb edən nədir?

- dənin turşuluğu
- dənin yağlılığı
- dənin nəmliyi
- dənin yumşaqlığı
- dənin möhkəmliyi

60 Çovdar dəninin qışalarında neçə %-ə qədər sellüloza vardır?

- 25%-ə qədər
- 40%
- 50 %
- 60%
- 35%

61 Çovdar dəninin qışalarında neçə %-ə qədər pentozanlar vardır?

- 70%
- 45%
- 25%
- 30%-ə qədər
- 55%

62 Dəyirmənlarda saxlanılan nəmlənmiş dənlərdə hansı proseslər baş verir?

- strukturda dağıılma
- yağılanması
- şirələnmə və piylənmə
- strukturda dağıılma və endosperm də yumşalma
- quruma

63 Buğda dənində en-dospermin davamlılığı neçə Mpa olmalıdır?

- 17 Mpa
- 3 Mpa
- 9 Mpa
- 6 Mpa
- 10 Mpa

64 Dənləri göbələk florasından azad etmək üçün hansı məhlul ilə sterilizasiya edirlər?

- CaCO<sub>3</sub>
- NH<sub>4</sub>SO<sub>4</sub>
- NaHCO<sub>3</sub>
- H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- KMnO<sub>4</sub>

65 Növlü üyündümdə un endospermin hansı his-səsindən ibarət olur?

- nişasta
- nüvə
- karbohidrat
- zülal
- kleykovina

66 Buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəcik səklindədir?

- 10 mkm
- 8 mkm
- ) 7 mkm
- 6 mkm
- 9 mkm

67 Nişasta dənəciklərinin mozaika kəmiyyət xarakteristikası üçün ölçülərinə görə neçə fraksiyaya bölünür və hansılardır?

- iri – 20 mkm, orta 20-10 mkm, xırda – 10 mkm
- iri – 14 mkm, orta 6-10 mkm, xırda – 4 mkm
- iri – 10 mkm, orta 5-10 mkm, xırda – 6 mkm
- iri – 12 mkm, orta 8-10 mkm, xırda – 5 mkm
- iri – 8 mkm, orta - 4 mkm, xırda – 0,4 mkm

68 Hidrotermiki emal zamanı dənin biokimyəvi xassələri nəycin təsirilə əhəmiyyətli dərəcədə dəyişir?

- istilik və nəmliyin
- suyun
- istiliyin
- nəmliyin
- oksigenin və suyun

69 . Nişasta və kleykovina endospermin hansı hissəsində olur

- dən
- yağ
- nişasta
- zülal
- rüseym

70 Dənin ölçülərini təyin etməklə onda nəycin miqdarını müəyyən etmək olar?

- rüseymin
- yağın
- zülalın
- endospermin
- nişastanın

71 Unun nəmliyinin dəyişməsi nədən asılıdır?

- məhsulun sıxlığından
- məhsulun quruluşundan, tərkibindən və sıxlığından
- məhsulun tərkibindən və sıxlığından
- məhsulun quruluşundan və sıxlığından
- məhsulun quruluşundan və tərkibindən

72 Unun neçə °C-dən yüksək temperaturda saxlanması tövsiyə olunmur?

- 17 °C
- 14 °C
- 16 °C
- 18 °C
- 15 °C

73 Nəmliyi 9-13% olan unun saxlanması zamanı nə baş verir?

- heç nə baş vermir
- şirinləşir
- acılaşır
- turşuyur
- kiflənir

74 Ağlıq bilavasitə çörək məmulatlarının nəyinə təsir edir ?

- turşuluğuna
- keyfiyyətinə
- tərkibinə
- əmtəə görünüşünə
- dadına

75 Çörəkbışirmə üçün unun keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstəricilər nəzərə alınır?

- üyüdümün ölçüləri və ağlığı
- üyüdümün ölçüləri, züllalın miqdarı, küllük və ağlığı
- üyüdümün ölçüləri və küllük
- üyüdümün ölçüləri, küllük və ağlığı
- küllük və ağlığı

76 Aşağıda sadalananlardan hansılar hazır məhsulun orqanozeptiki qiymətləndirilməsi hesab edilmir?

- səthin vəziyyəti
- rəng
- qoxu
- dad
- ölçü

77 Uzun müddətə saxlanmaq üçün təyin edilən makaron məmulatların nəmliyi nə qədər olmalıdır

- 30%
- 11%
- 15%
- 6%
- 20%

78 Makaron məmulatlarının qablaşdırılması və doğranmasında nə qədər tullantı əmələ gelir?

- 30%
- 16%
- 10%
- 5%
- 20%

79 Kütlə zədələnmiş məhsullar nə ilə təyin edilir?

- formaya görə
- ölçüyə görə
- rəngə görə
- qoxuya görə
- dada görə

80 Makaron məmulatlarının qurudulması üçün neçə qurutma rejimindən istifadə olunur?

- 7
- 5
- 4

2  
 6

81 Qurutma prosesinin effektivliyinə ilə xarakterizə edilir?

- təzyiq
- müddət
- nəmliyin ötürmə sürəti
- temperatur
- havanın üfürülmə sürəti

82 Hazır məhsulun möhkəmliyinə qurutma zamanı vasitəsiz təsir edən dəyişikliklər?

- istilik-fiziki
- struktur-mexaniki
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- bioloji

83 Uyğun olan qaydalara görə çox uzun olmayan makaron məmulatlarının kütləsi qablaşdırılarda neçə kq keçməməlidir?

- 40
- 20
- 15
- 10
- 25

84 Makaron məmulatlarının qidalılıq dəyərini azaldan göstərici?

- nəmlik
- dad
- qeyri-kafı səth
- rəngi
- forması

85 Makaron məmulatlarının rəngini nə şərtləndirir?

- turşular
- karbohidrat
- nəmlik
- mineral maddələr
- buğda unu

86 Preslənmə rejimini xarakterizə edən əsas göstərici nədir?

- ) dəliyin ölçüsü
- müddət
- təzyiq
- temperatur
- sürət

87 Makaron istehsalında buğda ununun texnoloji xüsusiyyətlərinin qiymətləndirilməsində əsas göstərici

- nəmlik
- ) turşular
- kleykovina
- zülalın miqdarı
- mineral maddələr

88 Xəmirin vakuum emalının vacib nəticəsi nədir?

- dadı
- məmulatın xarici görünüşü
- məmulatın nəmliyi
- məmulatın rəhgi
- məmulatın iyi

89 Texnoloji prosesin hansı mərhələsində çiy məmulatların reoloji xarakteristikası və buraxılan məhsulun xarici görünüşünün yaxşılaşdırılması baş verir?

- saxlanma
- doğranma
- yoğrulma
- xəmirin vakuum emalı
- bışırılmə

90 Makaron məmulatlarının tipi və növünün təyin edən makaron presini əsas işçi orqanı hansıdır

- vint
- dəlik
- matrisa
- bıçaq
- kamera

91 . Makaron xəmirin yoğrulmasının sonunda temperatur nə qədər təşkil edir?

- 48-55 C°
- 40-50 C
- 25-30 C°
- 20-25 C°
- 35-38 C°

92 Elastiki özlü xəmir almaq üçün hansı temperaturalı sudan istifadə edilir?

- 40-60 C°
- 60-70 C°
- 30-45 C°
- 20-25 C°
- 190-100 C°

93 Nəmlikdən asılı olaraq makaron xəmirinin yoğrulması neçə tipə bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

94 Makaron xəmirinə əlavə edilən əsas qatçı növü?

- ədviyyə
- süni
- bitki
- zülali qatqlar
- mineral

95 Makaron məmulatları istehsalı üçün hansı kleykovinalı un yararlıdır?

- 37-40%
- 33-35%
- 20-25%
- 25-30%
- 10-15%

96 Hansı göstəricisinə görə unun yaşı təyin edilir?

- dada
- qoxuya
- turşuluq
- kleykovina
- rəngə

97 Elastiklik və dartinmadan asılı olaraq kleykovina neçə qrupa bölünür?

- V
- III
- II
- VII
- ) IV

98 Makaron xəmiri digər qidatəyinatlı xəmir kütłələrindən nə ilə fərqlənir?

- iriliyi
- dartinması
- özlülüyü
- elastikliyi
- plastikliyi

99 Makaron məmulatlarının hansı tərkib hissəsi onun biokimyəvi, fiziki-kimyəvi xüsusiyyətlərini şərtləndirir?

- yağ
- maya
- su
- duz
- yumurta tozu

100 Makaron məmulatları üçün unun tərkibində əsas kimyəvi maddə hansıdır?

- zülallar
- turşular
- dəmir
- nişasta
- odun maddələri

101 Buğda dənlərində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəçik səklindədir?

- 6
- 8
- 9
- 10
- 7

102 Buğdanın texnoloji qiymətləndirilməsi üçün əsas göstərici hansıdır?

- Sort və nəmlik
- Nəmlik və kullük

- Rəngi və sortu
- Nəmlik və kutlə
- Ölçü və kullük

103 Buğda üçün endospermdə aleyron qatı neçə - % olmalıdır?

- 8%
- 3%
- 6%
- 4%
- 9%

104 Buğda üçün endospermdə meyvə və toxum qabığının miqdarı neçə - % olmalıdır?

- 9%
- 7%
- 5%
- 6%
- 8%

105 Unda turşuma nə ilə əlaqədar baş verir?

- məhsulda yiğilan yağların artması ilə
- məhsulda yiğilan zülalların azalması ilə
- məhsulda yiğilan zülalların artması ilə
- məhsulun daxili qatlarda turşu əmələ gətirən bakteriyaların azalması ilə
- məhsulun daxili qatlarda turşu əmələ gətirən bakteriyaların artması ilə

106 Çörək taxılı dənlərinin nişasta dənəcikləri neçə mkm hüdudunda dəyişir?

- 1-60 mkm
- 1-30 mkm
- 1-40 mkm
- 1-50 mkm
- ) 1-20 mkm

107 Dənin texnoloji xassələrinə nə təsir edir?

- qişa və aleyron təbəqəsinin quruluşu
- rüşeym
- aleyron təbəqəsi
- qişa
- nüvə qatı

108 Buğda üçün endospermdə nişastanın orta miqdarı neçə - % olmalıdır?

- 60%
- 70%
- 90%
- 50%
- 82,5%

109 Bəzən unun yüksək çıxımına və aşağı küllüyünə baxmayaraq, onun çörəkbişirmə xassələri necə ola bilər?

- aşağı olmaya bilər
- orta ola bilər
- aşağı ola bilər
- yüksək ola bilər

yüksək olmaya bilər

110 İlin soyuq vaxtlarında unu necə ay saxlamaq tövsiyyə olunur?

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

111 Una ziyavuran daha geniş yayılmış zərərvericilər hansılardır?

- gənə və güvələr
- böcək, gənə, güvə, kəpənəklər
- ancaq gənələr
- ancaq böcəklər
- güvə və kəpənəklər

112 Unun kiflənməsi havanın nisbi rütubəti nə qədər olduqda başverir?

- nisbi rütubət 65%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 70%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 75%-dən az olduqda
- nisbi rütubət 75%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 70%-dən az olduqda

113 Unun təzəliyini xarakterizə edən keyfiyyət göstəricisi?

- qatqlar
- üyündülmə ölçüsü
- iy və dad
- rəng
- dad

114 Makaron məmulatlarının keyfiyyət üçün unun hansı göstəriciləri mühüm əhəmiyyət kəsb edir?

- kleykovina
- üyündülmə ölçüsü
- dad
- iy
- rəng

115 . Un istiliyi necə keçirir ?

- çox
- orta
- yaxşı
- pis
- )az

116 Nişastanın tam ayrılması hansı məhlul ilə yoxlanılır?

- yod məhlulu ilə
- KMnO<sub>4</sub> məhlulu ilə
- sulfat turşusu məhlulu ilə
- kükürd məhlulu ilə
- NaHCO<sub>3</sub> məhlulu ilə

117 Unun açılışma prosesi nə ilə bağlıdır?

- zülalların azalması ilə
- oksigenin təsiri ilə
- lipidlərin oksidləşməsi və parçalanması ilə
- temperatur və nəmliklə
- zülalların artması ilə

118 Makaron məmulatları istehsalı üçün hansı rəngli bugda müvafiq sayılır?

- açıq-kəhraba
- açıq qəhvəyi
- sarı
- tünd-kəhraba
- tünd-qəhvəyi

119 Buğdanın texnoloji qiymətləndirilməsi üçün nə əsas əhəmiyyət kəsb edir?

- sort və nəmlik
- nəmlik və küllülük
- rəng və sort
- nəmlik və kütlə
- ölçü və küllülük

120 Makaron məmulatlarının istehsağı ucun bugdanın keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilmir?

- iyə
- rəngə
- naturaya
- şüşəvarılıyə
- ölçüyə

121 Makaron məmulatlarının istehsalı ucun hansı rəngli bugda daha münasib sayılır?

- açıq gəhvəyi
- acıq kəhrabayı
- tund gəhvəyi
- sarı
- tünd kəhraba

122 Çiy makaron məmulatlarının istehsalının uzun müddət saxlanma sında geniş yayılmış üsullar hansılardır:

- heç biri
- makaron xəmirinin pH dəyişdirilməsi, dondurulma
- dondurulma, istilik emalı
- istilik emalı, vakuum altında və yaxud nizamlanmış qaz mühitində qablaşdırma
- dondurulma, istilik emalı,

123 Xaricdə makaron məmulatlarının çiy halda saxlanma müddətini uzatmaq üçün hansı üsullar tətbiq edildilər?

- yuxarıda sadalananlardan hamısı
- vakuum altında və nizamlanmış qaz mühitində qablaşdırma
- istilik emalı
- dondurulma
- makaron xəmirinin pH dəyişdirilməsi

124 Kleykovinasız nişastatərkibli xammaldan makaron məmulatlarının istehsal üsullarında kleykovina olmadıqda birləşdirici komponent və plastifikator rolunu nə yerinə yetirir?

- heç biri

- kleysterləşmiş nişasta
- kartof nişastası
- buğda nişastası
- paxlalılar nişastası (noxud, acipaxla)

125 Çiy makaron məmülətlərinin nəmkeçirtmə qablamada saxlanma müddətinin müəyyən miqdarda çoxalması onlardan nəmliyin .....nəticəsində baş verir.

- heç biri
- adgeziyası
- desorbsiyası
- adsorbsiyası
- hidratasiyası

126 Yumurtalı makaron məmüləti hansı sorta aiddir?

- heç birinə
- I
- II
- əla
- ekstra

127 Nazik əriştənin eni:

- 7mm
- 6mm
- 4,5 mm
- 3 mm
- 6,5mm

128 Çörək saxlanılan sahənin nisbi nəmliyi:

- 58%
- 85%
- 65%
- 75%
- 92%

129 Çörək saxlanılan sahənin temperaturu:

- 22-24°C
- 10-15°C
- 12-16°C
- 5-8 °C
- 18-20°C

130 Makaron məmülətlərinin istehsal həcmində görə hansı dövlət birinci yer tutur?

- İtaliya
- İngiltərə
- Almaniya
- Rusiya
- Yunanıstan

131 Əriştə hansı məmülətlərlərə aiddir?

- spiralvari
- lentvari
- sapvari

- boruvari
- fiqurlu

132 Makaron məmulatlarının əsas xammalı hansı sort undur?

- əla və III
- III n I
- əla və I
- əla və II
- I və II

133 Makaron hansı məmulatlara aiddir?

- spiralvari
- lentvari
- sapvari
- boruvari
- fiqurlu

134 Vermişel hansı məmulata aiddir?

- spiralvari
- lentvari
- sapvari
- boruvari
- fiqurlu

135 Boruvari makaron məmulatları hansı tipə aiddir?

- beşinci
- üçüncü
- ikinci
- birinci
- dördüncü

136 Qısa makaronlarının uzunluğu neçə sm təşkil edir?

- 15-40 sm
- 15-20 sm
- 10-15 sm
- 5-10 sm
- 15-30 sm

137 Makaron məmulatlarında nəmliyin miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 5%
- 13%
- 20%
- 10%
- 40%

138 Makaron məmulatlarında karbohidratların (əsasən nişasta) maddələrin miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 40-50%
- 30-40%
- 80-85%
- 60-65%
- 70-72%

139 Makaron məmulatlarında zülali maddələrin miqdarı?

- 25%
- 12%
- 30%
- 5%
- 20%

140 Makaron məmulatları istehsalı üçün hansı un daha müvafiqdir?

- duyu
- qarabaşaq
- qarğıdalı
- vələmir
- bugda

141 Hansı ölkədə ilk dəfə sənaye üsulu ilə makaron məmulatları hansı ölkədə istehsal olunur?

- Rusiya
- Fransa
- Almaniya
- İngiltərə
- Yunanıstan

142 İlk əvvəl hansı kontinentdə makaron məmulatları hazırlanıblar?

- Antarktida
- Asiya
- Amerika
- Avropa
- Afrika

143 Çörəyin təzəliyi hansı üsulla təyin edilir?

- reoloji
- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji

144 Çörəyin soyudulma surəti nədən asılıdır?

- qurutmadan
- əlavə edilən xammaldan
- nəmlikdən
- havanın temperaturundan
- yoğrulmadan

145 Çörəyin temperaturu nəyə təsir edir?

- bışirməyə
- saxlanmaya
- realizasiyaya
- nəmliyə
- qurutma surətinə

146 Çörəyin köhnəlməsinin qarşını alır:

- yağ

- kazein
- patka
- ferment
- maya

147 Ən dəyərli hansı əriştədir?

- əyilmiş
- qalın
- uzun
- enli
- burulmuş

148 Makaron məmulatlarının qurutma müddəti:

- 2-5 saat
- 10-24 saat
- 6-12 saat
- 10-15 saat
- 6-8 saat

149 Hansı undan alınan çörək daha tez köhnəlir?

- qarğıdalu
- buğda
- çovdar
- qerkules
- vələmir

150 Ölçüsündən asılı olaraq əriştə neçə növdədir?

- 6
- 3
- 1
- 2
- 4

151 Tomat məhsulları qatqlardan makaron məmulatlarının turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 10 °C yuxarı olmayıraq
- 8 °C
- 6 °C
- 4 °C yuxarı olmayıraq
- 2 °C

152 Çörəyin saxlanılmasında nəyin hesabına çəki azalır?

- yoğurma
- temperatur
- konsistensiyas
- nəmliyin kənarlaşması
- bışirilmə

153 Tünd rəngli makaron məmulatı hansı sorta aiddir?

- III
- əla
- I
- II

ekstra

154 Həvəskar vermişelinin uzunluğu:

- 16 sm
- 10 sm
- 14 sm
- 20 sm
- 12 sm

155 Nazik əriştənin uzunluğu:

- 1,5 sm
- 4 sm
- 6,5 sm
- 0,5 sm
- 3 sm

156 Nazik əriştənin qalınlığı:

- 5 mm
- 3mm
- 2 mm
- 1 mm
- 4 mm

157 Makaron məmulatlarının çeşidləri neçə tipə bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

158 Makaron məmulatlarının tərkibində yağıın miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 0,5-0,7%
- 0,1-2%
- 0,3-0,4%
- )0,1-0,15%
- 0,2-0,3%

159 Çörəyin elastikliyi hansı üsulla təyin edilir?

- biokimyəvi
- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji

160 Həvəskar vermişelinin diametri:

- 20mm
- 7 mm
- 2mm
- 10mm
- 18mm

161 Təzə çörək neçə balla qiymətləndirilir?

- 9
- 3
- 10
- 5
- 7

162 Makaron məmulatlarının səthi necə olmalıdır?

- boruformalı
- hamar, azca kələ-kötürlü
- qızılı
- üçbucaq
- llientşəkil

163 Bütün makaron məmulatlarına, tomatlılardan başqa turşuluğu nə qədər olmalıdır

- 6 °C
- 4°C yuxarı olmayıraq
- 10 °C
- 2 °C
- 8 °C

164 Deformasiya olunmuş məmulata hansılar aiddir?

- heç biri
- əriştə
- fiqurlu
- sadalananlardan hamısı
- boruşəkilli

165 Makaron məmulatının rəngi əlavə qatqlarsız unun sortuna uyğun, ..... olmalıdır.

- heç biri
- ağ yaxud boz
- ağ yaxud sarı
- kreməbənzər yaxud sarı çalarlı
- sarı

166 Makaron məmulatlarının keyfiyyəti hansı göstəricilərlə qiymətləndirilir

- forması, dadı
- rəngi, səthi
- yuxarıda sadalanınların hamısı
- nəmliyi, turşuluğu, möhkəmliyi
- qoxusu, bişmədən sonra vəziyyəti

167 Çörək- bulka məmulatlarına aşağıdakı xammallar əsasında hazırlanmış məmulatlar aiddir:

- yuxarıda sadalanınların hamısı
- kömbələr, hörükələr
- bulkalar, batonlar
- çovdar unundan, çovdarunu ilə buğda ununun qarışığından, buğda unundan çörəklər
- çörəkxanalarda forma və təbəqələrdə bışırılmış çörəklər

168 Turşuyaradıcı bakteriyaların həyat fəaliyyəti nəticəsində hansı turşu əsas rol oynayır

- Yağ turşusu
- Sirkə turşusu
- Süd turşusu

- Qarışqa turşusu
- Kəhrəba turşusu

169 Çovdar çörəyi istehsalında hazır zakvaskanı neçə bərabər hissəyə bölürlər

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

170 Qatı zakvazkalarda çovdar unundan hazırlanan xəmirin tam yetişməsi hansı zaman ərzində baş verir?

- 1,5 – 2,7 saat
- 1,0 saat
- 3,0 saat
- 2,2 – 2,5 saat
- 2,0 saat

171 Çovdar unundan hazırlanan hazır xəmirin turşuluğu sonda nə qədər təşkil edir?

- 8 - 90
- 5 - 60
- 200
- 13 - 150
- 10 - 120

172 Limon turşusu hansı formada olur?

- maye
- bərk
- yumşaq
- ovuntulu
- kristallik

173 Qatı zakvazkalarda ən çox nə olur?

- çaxır turşusu bakteriyası
- ferment
- protein
- zülal
- süd turşusu bakteriyası

174 Zakvazkalarda nəmliyin kütlə payı neçə %-dir?

- 65-90%
- 18-32%
- 85-92%
- 75-82%
- 69-75%

175 Duru zakvaskanın qıcqırma müddəti:

- 45 dəq
- 120 dəq
- 240 dəq
- 180 dəq
- 30 dəq

176 Duru konsistensiyalı zakvaskalarda maya və süd turşusu bakterilerinin nisbəti:

- 1:80
- 1:10
- 1:70
- 1:20
- 1:40

177 Qatı konsistensiyalı zakvaskalarda (turşutma) maya və süd turşusu bakterilerinin nisbəti.

- 1:90
- 1:60
- 1:100
- 1:30
- 1:40

178 Süd turşusu bakteriyaları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 7
- 2
- 4
- 3

179 Çovdar unundan hazırlanan yarımfabrikatlara turşuyaradıcı bakteriyalar nə vasitəsilə daxil edilir?

- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Zakvaskalarla
- Aromatlaşdırıcılarla
- Su ilə
- Xammalla

180 Qatı zakvazkalarda çovdar unundan hazırlanan xəmirin ilkin temperaturu neçə dərəcə təşkil edir?

- 400 C
- 330 C
- 30 – 310 C
- 250 C
- 34 – 370 C

181 Çovdar çörəyinin hazırlanması üçün turşulaşdırıcı qatqı hansıdır?

- sirkə turşusu
- forşri
- polimol
- sitrosol
- pakmaya

182 Çovdar ununda nişastanı dekstrinə çevirən hansıdır?

- qlükoamilazin
- $\alpha$  - invertaza
- $\beta$ -amilaza
- $\alpha$ - amilaza
- $\beta$ -erentaza

183 Maya hüceyrəsi və bakteriyalar üçün qidalı mühit nədir?

- nişasta

- dəm
- şəkər
- zakvaska
- ferment

184 Zakvaskaların turşuəmələgətirici bakteriyaları neçə qrupa bölünür?

- 3
- 1
- 5
- 2
- 6

185 Qatı zakvaskanı xəmirin yoğrulmasında ilkin temperatur nə qədərdir?

- 18 °C
- 30 °C
- 36 °C
- 10 °C
- 25 °C

186 Çovdar xəmirinin turşuluğu nəyə təsir edir?

- zülal peptidləşməsinə
- içliyə
- kleykovinaya
- nişastaya
- kleysterləşməyə

187 Çovdar ununda dekstrini maltozaya qədər hidroliz edən hansıdır?

- fruktaza
- $\beta$ -amilaza
- pektinozin
- amilorizin
- $\alpha$ -amilaza

188 Çovdar unundan hazırlanan xəmirin emalı bu prosesləri özündə birləşdirir.

- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Qıçqırma, xəmirin yapışlaşdırılması, tikələrin yumrulanması
- Xəmirin yoğurulması, ilkin yetişmə, məmələtlərin formalasdırılması
- Xəmirin tikələrə bölünməsi, son yetişmə, bişmə
- Xəmirin tikələrə bölünməsi, tikələrin formalasdırılması, son yetişmə

189 Çörək xəmiri tikələrə bölünərkən ölçü cibləri hansı məqsədlə istifadə edilir?

- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Eyni formalı hazır məhsul almaq üçün
- Müxtəlif həcmli xəmir tikələri almaq üçün
- Eyni həcmli xəmir tikələri almaq üçün
- Eyni konsistensiyalı xəmir tikələri almaq üçün

190 Müasir çörəkbişirmə sobalarında bişmə rejiminə görə neçə zona fərqləndirilir?

- 6
- 4
- 3
- 2

5

191 Çörək bişirilərkən çəkisinin azalması nəyin hesabına baş verir?

- Aldehidlərin çevrilmesinin
- Karbon qazının uçmasının
- Spirtin
- Nəmlik buxarlanmasıının
- Uçucu turşuların yox olmasına

192 Çörək çıxımı üçün hansı ölçü vahidi istifadə olunur?

- Kub metr
- Faiz
- Kiloqram
- Ton
- Min şərti banka

193 Bişirildikdən sonra çörək məmulatlarının müəssisələrdə maksimum saxlanma müddəti nə qədər müəyyənləşdirilib?

- 8,0 saat
- 4,0 saat
- 3,0 saat
- 1,0 saat
- 6,0 saat

194 Bişirilərkən xəmir – çörək yarımfabrikatında zülalların istilikdən denaturasiyası və nişastanın yapışqanlaşması hansı temperatur intervallarında baş verir

- 1000 C – dən yüksək
- 50 – 700 C
- 30 – 400 C
- 10 – 200 C
- 80 – 1000 C

195 Bişirildikdən sonra çörək məmulatlarının müəssisələrdə minimum saxlanma müddəti nə qədər müəyyənləşdirilib?

- 1,0 saat
- 3 saat
- 2,0 saat
- 1,5 saat
- 0,5 saat

196 Temperaturun (450 C-dən çox olmayan) və nisbi nəmliyin (90 % - dən çox olmayan) yüksəldilməsi xəmirin yetişmə müddətini neçə faiz qısaldır?

- 60 – 65 %
- 40 – 50 %
- 30 – 40 %
- 20 -30 %
- 50 – 60 %

197 Buğda unundan hazırlanan 200 qram çəkili məmulatların bişirilmə müddəti təşkil edir:

- 20 dəq
- 14 dəq
- 10 dəq

- 7 dəq  
 17 dəq

198 Çörəkdə melanoidlərin əmələgəlməsi hansı hissədə baş verir?

- qabıq altında  
 heç bir hissəsində  
 alt hissədə  
 içlikdə  
 qabıqda

199 Uzun müddətə bişirilən çörəkdə nə çox toplanır?

- nişasta  
 ətirverici birləşmələr  
 etil spirti  
 karbon qazı  
 maya

200 Xəmirin karbon qazının ayrılması hansı prosesdə baş verir?

- ilkin tədarükдə  
 yoğrulmadə  
 bişirilməsində  
 tikələrə bölünməsində  
 dincə qoyulmadə

201 Çörəkbişirmə sənayesində istifadə olunan xəmir tədarükü maşınlarının markası

- MRQ  
 MIM  
 YMM  
 MOM  
 XT3

202 Yüksəkpolimerlərin kristallaşması hansı prosesdir?

- biokimyəvi  
 ekzotermiki  
 endotermiki  
 fiziki  
 kimyəvi

203 Çörəkdə zülali maddələr artırıldığda nə baş verir?

- xarab olur  
 köhnəlmə ləngiyir  
 tez quruyur  
 yapışqanlıq artır  
 nəmlilik artır

204 Bişirilmənin I-ci mərhələsində tələb olunan şərait

- nəmləndirmə  
 hidrotermiki  
 istilik-fiziki  
 istilik  
 fiziki

205 Qabığın rənginin intensivliyi üçün buğda xəmirində nə əqədr qıcqırmamış şəkər olmalıdır?

- 2-3%
- 10-11%
- 7-9%
- 12-18%
- 5-8%

206 Son dincə qoyulma hansı temperatur şəraitində saxlanılır?

- 25-28 °C
- 10-15 °C
- 5-10 °C
- 35-40°C
- 20-25 °C

207 Hansı xəmir üçün ilkin dincə qoyulma tələb olunmur?

- vələmir
- çovdar
- qarabaşaq
- qarğıdalı
- arpa

208 Xəmirin bölünməsindən sonraki əməliyyat?

- dincə qoyulma
- kündələnmə
- yayılma
- bisirilmə
- qıcqırma

209 Xəmirin ilkin dincə qoyulma müddəti

- 5-8 dəq
- 45 dəq
- 30 dəq
- 18-25 dəq
- 16 dəq

210 Xəmirin və çörəyin çıxarına nə təsir edir?

- ferment
- səthi-aktiv maddələr
- əlavə edilən xammal
- xəmirin turşuluğu
- xəmirin nəmliyi

211 Çörəyin xarab olmasında ..... aparıcı rol oynayır.

- züllal
- su
- pektin
- nişasta
- yağı

212 Çörəyin qabığının qurudulması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5

- 2
- 9
- 8
- 3

213 Çovdar xəmirində  $\beta$ -amilazanın inaktivləşmə temperaturu

- 80 °C
- 40 °C
- 30 °C
- 60 °C
- 50 °C

214 Bişirmə kamerası nəmləndirilmədən bişirilən çörək

- cad
- yulaf
- buğda
- arpa
- çovdar

215 Çörəyin kütləsi nəycin hesabına azalır?

- qızarma
- qurutma və köhnəlmə
- nəmlənmə
- qurutma
- ovulma və qızartma

216 Çovdar xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində temperatur

- 150-180 °C
- 250-280 °C
- 120-140 °C
- 280-300 °C
- 180-200 °C

217 Tədarükün hidrotermiki emalı müddəti

- 10-12 dəq
- 3-4 dəq
- 15-18 dəq
- 20-25dəq
- 5-7 dəq

218 Bişirilmənin optimal rejimi

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

219 Xəmir zülalının denaturasiya temperaturu

- 30-35 °C
- 20-25 °C
- 10-22 °C
- 50-70°C

35-45 °C

220 Buğda unundan hazırlanan 0,4 – 0,5 kq çəkili batonlar hansı müddət ərzində bışırılır

- 32 dəq
- 23 dəq
- 18 dəq
- 12 dəq
- 28 dəq

221 Bışırılmadən sonra qabığın nəmliyi

- 12%
- 2%
- 4%
- 0%
- 10%

222 Bışırılmənin IV mərhələsində temperatur

- 80-100 °C
- 60-80 °C
- 100-120 °C
- 120-140 °C
- 150-180

223 Bışırılmənin III-cü bölgəsində temperatur

- 160-180°C
- 180-220 °C
- 100-120 °C
- 120-140 °C
- 140-160°C

224 Zülalların pıxtalaşması bışırılmənin hansı bölgəsində baş verir?

- V
- III
- II
- I
- IV

225 Çovdar xəmirinin I-ci mərhələsinin nisbi nəmliyi

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

226 Bışırılmadən 3 saat sonra qabığın nəmliyi

- 32%
- 3%
- 16%
- 20%
- 8%

227 Xəmir tədarükünün nəmləndirmə zonasında saxlanma müddəti neçə dəqiqədir?

- 30
- 12-15
- 5-8
- 3-5
- 18-22

228 Bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7
- 1
- 3
- 2
- 5

229 Çörəkbişirmədə yekun mərhələ:

- yoğrulma
- qurutma
- qıcqırma
- realizə
- bişirmə

230 Kleykovina karkasına hansı xəmir malik deyil?

- yulaf
- çovdar
- qarğıdalı
- vələmir
- buğda

231 Dondurulmuş yarımfabrikatların dondurulma müddəti:

- gümüş
- bürunc
- alyuminium
- kükürd
- qurğuşun

232 Ilkin saxlanma hansı xəmir üçün tələb olunmur?

- yulaf
- buğda
- vələmir
- arpa
- çovdar

233 Çörəyin xarab olmasında ..... dəyişgənliliklər baş verir.

- ekzotermiki
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi
- içliyin zülal fraksiyasında

234 Çörəkdə ..... artırıldıqda saxlanılmada köhnəlmə ləngiyir.

- nişasta
- zülali maddələr
- amin turşusu

- ferment
- protein

235 Xəmirin nəmliyi 1% azaldıqda nə baş verir?

- çıxar 14 % azalır
- çıxar 7-8 % azalır
- çıxar 5-8 % azalır
- çıxar 12 % azalır
- çıxar 2-3% azalır

236 Unun nəmliyi azaldıqda nə baş verir?

- yapışqanlıq artır
- çörək tex quruyur
- çörəyin çıxarı artır
- çörək tez köhnəlir
- çörəyin çıxarı azalır

237 Dehidratlaşmanın azaldılması üçün nədən istifadə edilir?

- emulqatordan
- zülaldan
- karbohidratdan
- fermentdən
- nişastadan

238 Proteolitik fermentlərin çörəyin bişirilmə müddətində inaktivləşmə temperaturu

- 75-80 °C
- 50-52 °C
- 85-90 °C
- 40-48 °C
- 65-75 °C

239 Çovdar xəmirində  $\alpha$ -amilazanın inaktivləşmə temperaturu

- 75 °C
- 71 °C
- 42 °C
- 82 °C
- 68 °C

240 Sobaya yerləşdirilən xəmirin temperaturu nə qədərdir?

- 10-15 °C
- 20-25°C
- 45-55 °C
- 35-40 °C
- 55-60 °C

241 Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı temperaturda baş verməlidir?

- 2800C
- 110 – 1200 C –dək
- 120 – 1300 C-dək
- 130 – 1400 C-dək
- 160 – 1800C-dək

242 Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı nisbi nəmlilikdə baş verməlidir?

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

243 Nəmləndirmə bölgəsində temperatur nə qədər yüksək olarsa

- temperatur az tələb olunur
- buxar çox tələb olunur
- temperatur çox tələb olunur
- buxar az tələb olunur
- nəmlik çox olur

244 Xəmirin ilkin saxlanması neçə dəqiqə çəkir?

- 10-15 dəq
- 2-3 dəq
- 5-8 dəq
- 3-7 dəq
- 25-30 dəq

245 Hansı undan alınan xəmirdə əməliyyat azdır?

- soya
- vələmir
- arpa
- çovdar
- buğda

246 Çörəkdə köhnəlmə əlamətləri hansı temperaturda biruzə verir?

- 1-3 °C
- 15-25 °C
- 8-10 °C
- 10-12 °C
- 3-5 °C

247 A-amilazanın optimal temperaturu

- 85-92 °C
- 68-72 °C
- 50-66 °C
- 74-75 °C
- 27-32 °C

248 B-amilazanın optimal temperaturu

- 70-85 °C
- 40-42 °C
- 85-92 °C
- 74-78 °C
- 62-64°C

249 Susuzlaşmadan sonra qabığın temperaturu neçə dərəcədir?

- 220-280 °C
- 160-170 °C
- 110-130 °C
- 20-50 °C
- 80-120 °C

250 Yağlı məmulatların bişirilmə temperaturu nə qədərdir?

- 200-220 °C
- 120-140 °C
- 280-300 °C
- 160-180 °C
- 140-160 °C

251 Buxarın verilməsi nəticəsində nəmləndirmə zonasında temperatur nə qədərdir?

- 180-200 °C
- 30-40 °C
- 50-70 °C
- 120-150 °C

252 Çörəyin I-ci bişirilmə mərhələsində havanın nisbi nəmliyi nə qədərdir?

- 85-90%
- 70-80%
- 100%
- 40-50%
- 30-40%

253 Bişirilmə rejiminin müəyyən dərəcədə asılılığı:

- çeşiddən
- bişirilmiş sortun xüsusiyyətindən
- nəmlikdən
- kleykovinadan
- temperatur rejimindən

254 Dəyirmi çörəklərin hazırlanmasında xəmirin ilkin saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 30 dəq
- 3-5 dəq
- 10-16 dəq
- 8-10 dəq
- 12-18 dəq

255 I mərhələdə bişirilmə müddəti

- 18-25 dəq
- 1-3 dəq
- 2-5 dəq
- 7-9 dəq
- 11-13 dəq

256 Həcmi artırması hansı temperaturda dayanır?

- 50-60 °C
- 65-75°C
- 5-10 °C
- 80-90 °C

100-110 °C

257 Hazır çörəyin həcmi xəmirə nisbətən nə qədər olur?

- 35-40% az olur
- 10-30% çox olur
- 40-42 % çox olur
- 20-40 % çox olur
- 40-45% az olur

258 Bişirilmənin I-ci mərhələsində nisbi nəmlik

- 30-40%
- 60-80%
- 80-90%
- 90-100%
- 50-60%

259 Bişirmənin I ci mərhələsində temperatur

- 100-140°C
- 50-60 °C
- 80-90 °C
- 60-70 °C
- 75-80 °C

260 Son dincə qoyulma hansı nəmlik şəraitində saxlanılır?

- 40-45%
- 60-65%
- 75-85%
- 90-95%
- 20-35%

261 Xəmirin fiziki xassəsinə nə təsir edir?

- yayılma
- səthi aktiv maddələr
- ilkin dincə qoyulma
- ferment
- qıçqırma

262 Sobadan çıxan çörəyin səthi temperaturu:

- 240-260 0C
- 180-200 0C
- 140-180 0C
- 220-240 0C
- 100-120 0C

263 Xırda ədədi bulka məmulatlarının soyudulma müddəti

- 90-120 dəq
- 25-40 dəq
- 15-20 dəq
- 20-25 dəq
- 10-15 dəq

264 Çörəkdə dehidratlaşmanın azaltmaq üçün nə əlavə edilir?

- emulgator
- stabilizator
- pektin
- kalsium
- ferment

265 Yüksek polimerlerin kristallaşması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 3
- 6
- 2
- 1

266 Realizasiyadan əvvəl məmulatların hansı temperaturda donu açılır?

- 50 0C
- 100C
- 450C
- 600C
- 350C

267 Xırda ədədi məmulatlar hansı müddətdə dondurulur?

- 2-3 saat
- 4-5 dəq
- 3 dəq
- 6-8 saat
- 3 saat

268 Formalı çörək daxılları ..... cərgə ilə yiğilir.

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

269 Baton çörəkləri daxıllara .... cərgə ilə yiğilir.

- 3
- 11
- 1
- 8
- 4

270 Hansı undan alınan çörəkdə dəmir çoxdur?

- çovdar
- soya
- kəpəksiz
- vələmir
- kəpəkli

271 Çörəkdə karbohidrat və zülalın nisbəti?

- 1:1
- 5:2
- 4:2

- 2:1  
 6:1

272 Hansı çörək daha tez köhnəlir?

- bugda unundan alınan  
 qarğıdalı unundan alınan  
 soya unundan alınan  
 çovdar unundan alınan  
 vələmir unundan alınan

273 Dondurulmuş xırda ədədi məmulatlar dondurulduqdan sonra hansı temperaturda saxlanılır?

- 180C  
 - 25 0C  
 - 78 0C  
 - 45 0C  
 - 200C

274 Formalı çörək üçün qablaşdırmadan qabaq saxlanma müddəti.

- 10-15 dəq  
 90-120 dəq  
 15-30 dəq  
 30-60 dəq  
 60-90 dəq

275 Bulka məmulatları üçün qablaşqırmadan qabaq saxlanma müddəti.

- 60-120 dəq  
 60-70 dəq  
 20-30 dəq  
 15-20 dəq  
 30-60 dəq

276 Çörəyin uzun müddət təzəliyinin saxlanması üçün qapalı kameralarda nisbi nəmlik?

- 70-75%  
 40-45%  
 92-95%  
 60-65%  
 80-85%

277 Ticarət şəbəkələrinə göndərilməzdən əvvəl çörək harda saxlanılır?

- konveyerdə  
 nəmləndirmə şöbəsində  
 anbarda  
 soyutma şöbəsində  
 daxılda

278 Nəyin əlavə edilməsi nəmli iyini azaldır?

- protein  
 nişasta  
 zülal  
 səthi aktiv maddə  
 yağ

279 Çörəkdə amilaza və amilopektin dehidratlaşması və zaman baş verir?

- şərab olduqda
- bişdikdə
- soyuduqda
- səth aktiv maddə əlavə edildikdə
- köhnəldikdə

280 Çörəkdə şəkərin toplanması sürətləndirən preparat.

- səthi aktiv maddə
- yağ
- proteolitik ferment
- yumurta
- amilopektin və qlükoamilaza fermenti

281 Çörəyin uzun müddət təzəliyinin saxlanması üçün qapalı kameralarda hansı temperaturda saxlanılır?

- 12-17°C
- 10-12°C
- 17-20°C
- 27-30°C
- 5-8°C

282 Buğda ununa hansı əlavə edildikdə köhnəlmə prosesi ləngiyir?

- arpa və çovdar
- çovdar və soya
- qarğıdalı və vələmir
- düyü və soya
- qarabaşaq və çovdar

283 Hansı unun nişastası daha çox su çəkir?

- çovdar
- soya
- qarabaşaq
- vələmir
- buğda

284 Nişastanın amorf vəziyyətdən kristallikə keçməsi

- fermentasiya
- stabilləşmə
- denaturasiya
- retroqradasiya
- periferizasiya

285 Çörəkdə amilopektinə dezardasiya temperaturu

- 50-600C
- 10-220C
- 75-80 0C
- 25-360C
- 5-8 0C

286 Suda həll olan maddələr hansı unda çoxdur?

- vələmir

- qarğıdalı
- çövdar
- bugda
- soya

287 Çörəyin köhnəlməsi bişirilmədən neçə saat sonra biruzə verir?

- 1-2 saat
- 2-3 saat
- 8-10 saat
- 19-20 saat
- 14-16 saat

288 Quruma vaxtinin çoxalması makaron məmulatında nəyə səbəb olur?

- saxlama müddətinin azalmasına
- sınamasına
- rənginin tutqunlaşmasına
- qıçqırmasına
- çatların əmələ gəlməsinə

289 Konvektiv qurutma üsulu ilə makaron məmulatlarının qurutma temperaturunub göstərin:

- 65°C
- 50°C
- 70°C
- 60°C
- 55°C

290 Quruducu havanın barometrik təzyiqi hansı düstur ilə hesablanır?

- $P = P_{qh} - P_{bu}$
- $P = P_{qh}$
- $P = P_{qh} + P_{bu}$
- $P = P_{bu}$
- $P = P_{qh} / P_{bu}$

291 Doğranmış makaron kütləsinin əsas xüsusiyyətini göstərin:

- bərkliyi
- qalınlığı
- ölçüləri
- nəmliyi
- yumşaqlığı

292 Karatinoidlərin oksidləşməsində iştirak edən komponentlər:

- transferaza, oksigen
- karotinoid, ferment
- karotinoid, oksigen, lipoksgenaza
- fermentaza
- izomeraza, lipoksgenaza

293 Yaxşılaşdırılmış çörək-bulka sortlarının ətirləşdirilməsi üçün istifadə edilir:

- mixək
- sarı kök
- gül yağı
- essensiya

vanil

294 Çörək-bulka məmulatlarında istifadə edilən sərfəli şirinləşdirici

- fruktozan
- qlükoza
- nişasta patkası
- saxarin
- şəkər parkası

295 Laktoza suyun iştirakı ilə nəyə parçalanır?

- qlükoza, fruktoza
- fermentə
- fruktozana
- fruktoza
- qalaktoza, qlükoza

296 Çörək-bulka məmulatlarının qida lifləri ilə zənginləşdirmək üçün əlavə qatqı

- düyü unu
- lesitin
- soya
- çaytikanı
- nişasta

297 Çörəkbışirmədə istifadə edilən qazda zülalın miqdarı

- 5-10%
- 15-25%
- 7-9%
- 1-8%
- 4-5%

298 Mikroorganizmlərin tənəffüsü nəticəsində və un hissəciklərinin oksidləşmə prosesləri nəticəsində nə baş verir?

- çatlama
- yetişmə
- qaz mübadiləsi
- fermentlərin aktivləşməsi
- oksidləşmə

299 Nəmliyi 13,5 % olan unun saxlanması zamanı da onda müxtəlif ..... prosesləri gedir, onlar yetişmə prosesi qurtardıqdan sonra unun çörəkbışirmə xüsusiyyətlərini tədricən pisləşdirirlər.

- fermentasiya
- turşuma
- acılaşma
- oksidləşmə
- yapıxma

300 Kəpəksiz və narın ələnmış çovdar ununu ..... gün ərzində 17-21°C və 52-84 % nəmlikdə saxladıqda ümumi azotun və zülali maddələrin kütlə payı dəyişmir, spirtdə və qələvidə həll olan fraksiyalarının kütlə payı isə artır.

- 10
- 25
- 15

- 20  
 30

301 Oksidləşmə-reduksiya proseslərinin intensivliyi, unda biokimyəvi dəyişikliklər nədən birbaşa asılıdır.?

- nəmlikdən,  
 fermentlərin aktivliyindən  
 temperaturdan,  
 fermentlərin varlığından  
 yuxarıda sadalananlardan hamısı

302 Yağların hidrolizi və sərbəst yağ turşularının yaranma intensivliyi nə qədər yuxarı olarsa, unda ..... və unun saxlanma temperaturu bir o qədər yuxarı olacaqdır

- küllülüyün kütlə payı çox  
 turşuluğun kütlə payı çox  
 nəmliyin kütlə payı çox  
 nəmliyin kütlə payı az  
 turşuluğun kütlə payı az

303 Hansı prosesin güclü inkişaf etməsi zamanı üfunətli qoxu hazır məhsulda qalır?

- turşuma  
 aclaşma  
 kiflənmə  
 fermentasiya  
 yapışma

304 Kəpəksiz və narın ələnmiş çovdar ununu 7 gün ərzində 17-21°C və ..... 52-84 % nəmlikdə saxladıqda ümumi azotun və zülali maddələrin kütlə payı dəyişmir, spirtdə və qələvidə həll olan fraksiyalarının kütlə payı isə artır.

- 22-32%  
 52-84 %  
 13-36%  
 24-57%  
 35-47%

305 Kəpəksiz və narın ələnmiş çovdar ununu 7 gün ərzində .... və 52-84 % nəmlikdə saxladıqda ümumi azotun və zülali maddələrin kütlə payı dəyişmir, spirtdə və qələvidə həll olan fraksiyalarının kütlə payı isə artır.

- 12-15 °C  
 17-21°C  
 7-9 °C  
 32-35 °C  
 24-29 °C

306 Çörək zavodlarında unun saxlanması zamanı onun çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə gətirib çıxaran .....proseslər gedir.

- reoloji  
 kolloid  
 mikrobioloji ,mexaniki və fiziki-kimyəvi  
 mexaniki, fiziki-kimyəvi  
 kimyəvi, fiziki və fermentativ

307 Anbarda saxlanılan unun istehsal üçün hazırlanması nədən ibarətdir?

- ayrı-ayrı partiya və sortlarının karıştırılması
- metal qatışqların kənar edilməsi
- çəkilmə
- yuxarıda sadalanınanların hamısı
- ələnmə

308 Üyütmə prosesindən sonra .... baş verir ki, onun intensivliyi saxlanma zamanı azalır: un hissəcikləri oksigeni udur və karbon-dioksid xaric edir.

- oksidləşmə
- fermentlərin aktivləşməsi
- qaz mübadiləsi
- yetişmə
- çatlama

309 Hidroliz nəticəsində əmələ gələn linol turşusu .....fermentinin təsiri altında oksidləşir və linol turşusunun hidroperoksidi əmələ gelir

- heç biri
- maltaza
- fitaza
- lipoksgenaza
- lipaza

310 Unun yetişməsi nəticəsində nəyin vəziyyəti dəyişir?

- nəmliyin kütlə payının
- yağın
- yuxarıda sadalanınlardan hamısı
- zülal-proteinaza və karbohidrat-amilaza kompleksinin
- rəngin, turşuluğun

311 Unun nəmliyinin və temperaturunun yüksəlməsi unda kif göbələklərinin və bakteriyaların inkişafı üçün əlverişli şərait yaradır, bu da hansı proseslərinin intensivləşməsinə gətirib çıxarır?

- turşuma
- yapıxma
- fermentasiya
- oksidləşmə
- acılaşma

312 Müəssisələrə daxil olan unun əlverişsiz şəraitdə saxlanma zamanı bir sıra arzu olunmayan proseslər gedir ki, bunlar unun çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin aşağı düşməsinə, nəticədə, onun xarab olmasına gətirib çıxara bilir.

- yuxarıda salananların hamısı
- yapıxma
- kiflənmə, öz-özünə qızışma,
- həşəratların və gənələrin inkişafı,
- turşuma, acılaşma,

313 Nəmliyi....olan çovdar ununun qidalılıq dəyərinin pisləşməsi başlıca olaraq onun acılaşması, nəmlik 15 % və daha çox olduqda işə, əsasən bakteriyaların və mikromisetlərin inkişafı nəticəsində baş verir.

- heç biri
- 23%
- 17% və yuxarı
- 13 % və aşağı
- 7% və aşağı

314 Unda yağların hidroliz parçalanmasına və sərbəst yağ turşularının yaranmasına, nə səbəb olur?

- nəmliyin yüksəlməsi
- turşuluğunun azalması
- nəmliyin azalması
- heç biri
- turşuluğunun yüksəlməsi

315 Hansı temperatur həddində xəmirdəki spirt qıcqırmasının kəskin azalır?

- 450 C
- 300 C
- 350 C
- 400 C
- 600 C

316 Çörək istehsalının sonuncu mərhələsi hansı proses hesab edilir?

- Son yetişmə
- Bişirmə
- Realizə etmə
- Daşınma
- Soyutma

317 Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı temperaturda baş verməlidir?

- 110 – 1200 C-dək
- 2800C
- 160 – 1800C-dək
- 130 – 1400 C-dək
- 120 – 1300 C-dək

318 Oparasız üsulla xəmir hazırlanarkən xəmirin ilkin temperaturu təşkil edir

- 10 – 120 C
- 35 – 380 C
- 28 – 300 C
- 23 – 270 C
- 18 – 220 C

319 1,0 kq çəkili qəlibli çovdar çörəyi hansı müddət ərzində bişirilir?

- 40 – 50 dəq
- 85 – 90 dəq
- 25 – 30 dəq
- 65 – 80 dəq
- 55 – 60 dəq

320 Çörəyin dadı və ətri xəmirdə yaranan hansı komponentlə əsaslı dərəcədə şərtlənir?

- Spirtlə
- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Üzvi turşularla
- Karbon qazı ilə
- Şəkərlərlə

321 Oparasız xəmir neçə faiz mayalara malik olur?

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

322 Çörək istehsalı zamanı Son yetişmə əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılması
- Xəmirin yoğurulması
- Qıçqırma
- Xəmirin tikələrə bölünməsi
- Bişirmə

323 Onlardan biri çörəyin hazırlanmasının texnoloji sxeminə aid edilir.

- Filtrləmə
- Son qıçqırma
- Hazır məhsulun sterilləşdirilməsi
- Qabığın təmizlənməsi
- Xammalın kalibrəlməsi

324 Onlardan hansı çörəyin hazırlanmasının texnoloji sxeminə aid edilmir?

- İlkin saxlama
- Yığurulma
- Bişirmə
- Dezodorasiya
- Qıçqırma

325 Xəmirin oparasız üsulla hazırlanması zamanı mayaların keyfiyyətindən və miqdardından asılı olaraq qıçqırma davamiyəti təşkil edir

- 6,0 – 8,0 saat
- 0,5 – 1,0 saat
- 1,0 – 2,0 saat
- 2,0 – 4,0 saat
- 5,0 – 5,5 saat

326 Çörəyin bişirilməsi hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- Xəmirin yumşaldılmasından
- Xəmirin tikələrə bölünməsindən
- Xəmir tikələri kündələndikdən
- Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılmasından
- Son yetişmədən

327 Çörək istehsalında xəmir qıçqırıldıqdan sonra hansı texnoloji əməliyyat yerinə yetirilir

- Son yetişmə
- Çörəyin bişirilməsi
- Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılması
- Xəmirin tikələrə bölünməsi
- Xəmir tikələrinin kündələnməsi

328 Unun tərkibinə təsir edən bütün yaxşılaşdırıcılar neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3

- 1
- 2
- 7

329 Çörək istehsalı zamanı su sərfi bu bərabərliklə hesablanır

- $B = (qx - 100 + Wx_{am}) / (100 - Wx_{em})$
- $B = qx \square (100 - Wx) / (100 - Wx)$
- $B = A (100 - x) / (Wx - x)$
- $B = (A - 100) / (100 - Wx)$
- $B = qx \square (100 - Wx_{em}) / (100 - Wx_{am})$

330 Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesi hansı temperaturlarda həyata keçirilir?

- 500 C
- 25 – 300 C
- 20 – 250 C
- 200 C
- 35 – 400 C

331 Xəmir tədarükləri ilkin yetişməsi zamanı bunlardan hansı baş vermir?

- Məsaməliliyin yaxşılaşması
- Fiziki xassələrin yaxşılaşması
- Həcmin kiçilməsi
- Həcmin böyüməsi
- Strukturun yaxşılaşması

332 Xəmir tədarükləri ilkin yetişmə prosesində sakit halda hansı müddət ərzində saxlanılır?

- 10 – 15 dəq
- 5 – 8 dəq
- 4 – 5 dəq
- 1 – 3 dəq
- 9 – 10 dəq

333 Çovdar unundan hazırlanan xəmir, digər xəmir növlərindən hansı göstəricisinə görə fərqlənir

- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Acılığı ilə
- Turşuluğu ilə
- Yumşaqlığı ilə
- Şirinliyi ilə

334 Buğda unundan qatı oparalarda xəmir hazırlayarkən istifadə edilən unun ümumi miqdarına nəzərən neçə faiz un sərf edilir?

- 70 – 75 %
- 60 – 65 %
- 50 – 55 %
- 45 – 50 %
- 65 – 70 %

335 Oparalı xəmirin hazırlanması neçə fazadan ibarətdir?

- 5 fazadan
- 3 fazadan
- 2 fazadan

- 1 fazadan
- 4 fazadan

336 Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesi hansı nəmlik həddində həyata keçirilir?

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

337 II növ buğda unundan hazırlanan xəmirin son turşuluğu hansı variantda göstərilənə uyğundur?

- 5,2 – 5,50
- 3,2 – 4,10
- 2,3 – 3,10
- 5,7 – 6,00
- 4,5 – 5,10

338 Oparalı və oparasız üsulla hazırlanan xəmirlərdən alınan çörəyi fərqləndirən əsas göstərici hansıdır?

- Bişmə müddəti
- Ətri
- Forması
- Dadı
- Konsistensiyası

339 I növ buğda unundan qatı oparada xəmir yoğurmaq üçün hazırlanmış oparanın son turşuluğu təşkil edir:

- 6,1 – 6,50
- 5,0 – 5,50
- 4,1 – 4,70
- 3,8 – 4,00
- 5,6 – 5,80

340 Onlardan biri opara hazırlanarkən istifadə edilmir:

- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Su
- Maya
- Un
- Duz

341 Buğda unundan qatı oparalarda xəmir yoğurmaq məqsədi ilə hazırlanan oparanın yetişmə davamiyyəti təşkil edir:

- 5 – 6 saat
- 3 – 4 saat
- 2 – 3 saat
- 1 – 2 saat
- 4-5 saat

342 Buğda unundan qatı oparalarda, oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, oparanın nəmliyi təşkil edir:

- 51 – 55 %
- 41 – 45 %
- 36 – 40 %
- 31 – 35 %

- 46 – 50 %

343 Xəmirin hazırlanması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8
- 3
- 4
- 5
- 6

344 Buğda unundan xəmir hazırlanarkən neçə üsul tətbiq edilir?

- 3
- 2
- 6
- 5
- 4]

345 Buğda unundan qatı oparalarda oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, xəmirin yetişmə davamiyyyəti təşkil edir:

- 20 – 25 dəq
- 10 – 15 dəq
- 50 – 55 dəq
- 40 – 45 dəq
- 30 – 35 dəq

346 Bişirilmənin IV mərhələsi

- buخارla nəmləndirmə bölgəsi
- azaldılmış temperatur bölgəsi
- orta temperatur bölgəsi
- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi

347 Bişirilmənin I mərhələsi

- buخارla nəmləndirmə bölgəsi
- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- orta temperatur bölgəsi
- azaldılmış temperatur bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi

348 Bişirilmənin II mərhələsi

- buخارla nəmləndirmə bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi
- azaldılmış temperatur bölgəsi
- orta temperatur bölgəsi
- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi

349 Çörəyin köhnəlməsində nə baş verir?

- pektinin protopektinə çevrilməsi
- amilozinin parçalanması
- amilaza və amilopektin dehidratlaşması
- maltoza və amilozanın parçalanması
- amilaza və amilopektinin parçalanması

350 Nəmliyin miqdarını nə azaldır?

- kalsiumun əlavə edilməsi
- fermentin əlavə edilməsi
- nişastanın əlavə edilməsi
- karbohidratın əlavə edilməsi
- səthi-aktiv maddəklərin əlavə edilməsi

351 Bişirilmənin sonunda çörəyin hansı hissəsində temperatur 94-97 dərəcə olur?

- qabiq altında
- içliyin orta qatında
- qabiqda
- alt qatda
- səthində

352 Unun nəmliyi artırıldığda nə baş verir?

- çörək uzun müddətdə saxlanılır
- çörəyin çıxarı artır
- çörəkdə yapışqanlıq azalır
- çörəyin çıxarı azalır
- çörək tez quruyur

353 Çörəyin nəmliyi nə qədər yüksəkdirsə bir o qədər

- nəmlik çox çəkər
- köhnələr
- qurutma az olar
- qurutma çox olar
- yapışqanlaşar

354 Xəmirbölən maşının işinin əsas keyfiyyət göstəricisi nə hesab edilir?

- Xəmir tədarüklərinin formalarının dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin ətir (iy) dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin konsistensiya dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin rəng dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin çəkilərinin dəqiqliyi

355 Bişirilmənin III mərhələsi

- azaldılmış temperatur bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi
- buxarla nəmləndirmə bölgəsi
- orta temperatur bölgəsi
- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi

356 Çörəyin bişirilməsində baş verən proseslər:

- kolloid,,
- yuxarıda sadalananların hamısı
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- istilik-fiziki

357 Yetişmədən sonra xəmirdə aparılan əməliyyat hansıdır?

- yayılma

- yağlama
- unlama
- bölünmə, kündələnmə
- yenidən yoğrulma

358 Buğdanın endospermində mineral maddə

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

359 Buğdanın aleyron qatında mineral maddə

- 6-11%
- 2-3%
- 3-5%
- 1-2%
- 15-18%

360 Buğdanın mineral mineral maddələri nədən ibarətdir?

- zülaldan
- proteindən
- fosforturşusu birləşməsindən
- aminturşusu birləşməsindən
- fermentdən

361 Makaronun natura çəkisi nəyi xarakterizə edir?

- şüşəvariliyi
- bərkliyi
- buğdanın sıxlığını
- nəmliyi
- yumşaqlığı

362 Makaron məmulatlarının fiziki xassəsinə aiddir?

- preslənmə
- temperatur
- nəmlik
- natura çəkisi
- yoğurma

363 Hansı buğda zülalla zəngindir?

- qışlıq bərk
- yazlıq bərk
- payızlıq bərk
- yazılıq yumşaq
- payızlıq yumşaq

364 Makaron xəmirinin vakuumlaşdırılması üçün neçə dəqiqə davamıyyət optimal sayılır?

- 14 – 16 dəqiqə
- 8 – 10 dəqiqə
- 5 – 7 dəqiqə
- 2 – 4 dəqiqə

11 – 13 dəqiqə

365 Bunlardan biri makaron məmulatlarının formalasdırılması üsuludur?

- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Deaerasiya
- Presləmə
- Filtrləmə
- Homogenləşdirmə

366 Az miqdarda kleykovinaya malik undan makaron xəmiri yoğurulan zaman hansı temperaturlu sudan istifadə etmək məsləhət görülür?

- 90 – 950 C
- 50 – 600C
- 30 – 450 C
- 15 – 250 C
- 65 – 850 C

367 Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması hansı miqdar kleykovinaya malik normal keyfiyyətli un üçün tətbiq edilir?

- 46 %
- 32 %
- 28 %
- 15 %
- 40 %

368 Makaron xəmirinin soyuq halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- 40 – 450 C
- 20 – 250 C
- 15 – 180 C
- 5 – 100 C
- 30 – 350 C

369 Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- 95 – 1000 C
- 75 – 850 C
- 55 – 650 C
- 20 – 250C
- 90 – 930 C

370 Bərk halda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 35,0 – 36,5 %
- 31,5 – 32,5 %
- 29,5 – 31,0 %
- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %

371 Makaron xəmirinin qaynar halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- 95 – 1000 C
- 75 – 850 C
- 55 – 650 C
- 20 – 250C
- 90 – 930 C

372 Yumşaq halda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 35,0 – 36,5 %
- 31,5 – 32,5 %
- 29,5 % - 31,0 %
- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %

373 Orta yumşaqlıqda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 35,0 – 36,5 %
- 31,5 – 32,5 %
- 29,5 % - 31,0 %
- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %

374 Makaron məmulatları hansı göstəricilərinə görə bir – birindən fərqləndirilirlər?

- Rənginə görə
- Geometrik ölçülərə görə
- Dadına görə
- İyinə görə
- Tərkibinə görə

375 Makaron məmulatları istehsalında bu komponentlərdən hansı tətbiq edilmir?

- Alma tozu
- Qurudulmuş və toz halına salınmış yerkökü
- Quru süd
- Tomat məhsulları
- Təbii süd

376 Makaron məmulatları istehsalında bu zənginləşdirici əlavələrdən hansı tətbiq edilir?

- Yağ turşuları
- Alma tozu
- Qurudulmuş və toz halına salınmış yerkökü
- Askorbin turşusu
- Kartof tozu

377 Makaron məmulatlarının tərkibində yağıların miqdarı hansı hədlərdə dəyişir?

- 0,35 % - dən 0,45 %-dək
- 0,1 % - dən 0,3 % - dək
- 0,75 % - dən 0,95 %-dək
- 0,95 % - dən 1,0 %-dək
- 0,5 % - dən 0,7 % - dək

378 Kiflənməyə görə, makaron məmulatlarının hansı nəmlik həddi təhlükəli hesab edilir?

- 8 % - dən yuxarı
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- 16 % - dən yuxarı
- 12 % - dən yuxarı
- 6 % - dən yuxarı

379 Adı makaron məmulatlarının turşuluğunu göstərin:

- 7

- 6
- 3
- 4
- 5

380 Uzun müddət saxlanılmaq üçün nəzərdə tutulan makaron məmulatallarında bu göstəricidən yüksək miqdarda nəmlik olmamalıdır:

- 19 %
- 11 %
- 13 %
- 15 %
- 17 %

381 100 kq undan makaron xəmiri hazırlanarkən yumurta qatıldığda suyun miqdarını göstərin:

- 6,9 litr
- 5 litr
- 6,2 litr
- 5,8 litr
- 6,2 litr

382 Makaron xəmiri neçə mərhələdə yoğurulur?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

383 Makaron məmulatlarının xəmirinin qarışdırılması kameranın hansı hissəsinə qədər dolana kimi davam etdirməlidir?

- 1/3
- 1/2
- 1/4
- 2/3
- 1/5

384 Həvəskar vermişəl hansı tip makaron məmulatlarına aiddir?

- fiqurlu
- unlu
- borulu
- lentli
- sapabənzər

385 Makaron məmulatları hansı nisbi nəmlikdə saxlanılır?

- 90 – 95 %
- 50 – 55 %
- 60 – 65 %
- 70 – 75 %
- 80 – 85 %

386 Aşağıdakı makaron xəmirlerinin hazırlanması yoğurulmanın tunlərini göstərin:

- az bərk, orta, yumşaq
- bərk, orta

- orta, yumşaq
- yumşaq, bərk
- bərk, yumşaq, orta

387 Qurutma prosesində makaron məmulatlarının ölçüləri neçə % azalır?

- 9%
- 4-5%
- 5-7%
- 6-8%
- 10%

388 Qurutma prosesindən sonra məmulatın tədricən soyudulması neçə saata aparılır?

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

389 Orqanizmdə makaron məmulatların neçə % həzm olunur?

- 60
- 50
- 65
- 85
- 75

390 Makaron xəmirini əldə etmək üçün çörək xəmirinə nisbətən nə qədər artıq vart tələb olunduğunu göstərin?

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

391 Formalanma üsulundan asılı olaraq makaron məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 7
- 2
- 4
- 6
- 8

392 Ulduz hansı tip makaron məmulatlarına aiddir?

- lentli
- borulu
- unlu
- fiqurlu
- sapabənzər

393 Rojki hansı tip makaron məmulatlarına aiddir?

- unlu
- borulu
- lentli
- sapabənzər

fiqurlu

394 Lapşa hansı tip makaron məmulatlarına aiddir?

- sapabənzər
- lentli
- unlu
- borulu
- fiqurlu

395 Makaron məmulatları neçə tipə bölünür?

- 4
- 2
- 3
- 6
- 5

396 Hansı temperatur diapazonunda makaron xəmiri optimal xassələrə malik olur?

- 70 – 750 C
- 80 – 850 C
- 40 – 450 C
- 50 – 550C
- 60 – 650 C

397 Hansı temperaturdan yüksək qızdırıldıqda makaron xəmiri tədricən ağarır, öz plastikliyini itirir?

- 85 – 900 C
- 65 – 700 C
- 55 – 600 C
- 45 – 500 C
- 75 – 800 C

398 Şnekli makaron preslərində makaron məmulatları preslənərkən hansı temperaturadək qızdırılır?

- 65 – 680 C
- 45 – 500 C
- 30 – 400 C
- 18 – 250 C
- 55 – 600 C

399 Makaron məmulatları hansı temperaturda saxlanılır?

- 20 – 220C
- 12 – 140 C
- 8 – 100 C
- 4 – 60 C
- 16 – 180 C

400 Adgeziv yapışmış material

- reotest
- aktivator
- adsorbent
- substrat
- ferment

401 Makaron məmulatlarının karatinoidləri neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 1
- 4
- 5

402 Makaron xəmirinin preslənmə prosesi nə ilə müşahidə olunur?

- möhkəmliyi ilə
- adsorbsiya ilə
- absorbsiya ilə
- kleykovina denaturasiyası
- qurutma ilə

403 Makaron xəmirin reoloji xassəsinə nə təsir edir?

- temperatur
- qatqı
- zülal
- nəmlik
- yumurta

404 Su mühitində nişasta hansı temperaturda şışır?

- 65°C
- 21°C
- 5 °C
- 18 °C
- 40°C

405 Makaron məmulatının xəmirinin eni hansı ölçüdə doğrayıcı maşın ilə doğranılır?

- 1-2 mm
- 5-7 mm
- 3-4 mm
- 2-3 mm
- 8-9 mm

406 Neçə növ adgeziv fərqlənir?

- 2
- 3
- 4
- 5
- 1

407 Preslənmədə yapışmış material

- substrakt
- reotest
- adsorbent
- ingibitor
- adgeziv

408 Makaron xəmirində oksidləşmiş reaksiyasını ləngitmək üçün əlavə

- şəkər
- zülal
- ingibitor

- aktivator
- ferment

409 Karatinoidlərin oksidləşməsində neçə komponent iştirak edir?

- 6
- 2
- 1
- 3
- 5

410 Makaron məmulatlarının struktur-mexaniki xassəsinə nə təsir edir?

- zülal
- nəmlik
- qatqı
- ferment
- temperatur

411 Su mühitində nişasta hansı temperaturda kleysterləşir?

- 55°C
- 65°C
- 30°C
- 20°C
- 50°C

412 100 kq undan makaron xəmiri hazırlanarkən melanj qatıldığda suyun miqdarını göstərin:

- 6,2 litr
- 5 litr
- 6,2 litr
- 5,7 litr
- 6,9litr

413 Preslənmə sürətinin asillığı:

- əlavə edilən qatqı
- xəmirin konsistensiyası
- xəmirin nəmliyi
- xəmirin temperaturu
- əlavə edilən xammal

414 Makaron xəmirinin preslənmədən sonrakı temperatur

- 75-85°C
- 10-15 °C
- 45-50°C
- 20-25°C
- 65-70°C

415 Makaron istehsalında mənfi təsir göstərir

- yumurta
- oksidləşdirici ferment
- zənginləşdirici
- amilolitik ferment
- zülal

416 Makaron xəmirinin nisbi nəmliyi

- 18-20%
- 12-18,5%
- 28-32,5%
- 42,5-44,5%
- 20-24%

417 Xəmirin nəmliyindən asılı olaraq bərk növ xəmirin nəmliyini göstərin:

- 24-28%
- 25-27%
- 20-25%
- 28-29%
- 25-30%

418 Xəmirin nəmliyindən asılı olaraq orta növ xəmirin nəmliyini göstərin:

- 29,1-31%
- 25-27%
- 24-28%
- 25,8-30%
- 28-29%

419 Makaron məmulatlarının nəmliyini göstərin:

- 23%
- 13%
- 10%
- 15%
- 5%

420 Makaron məmulatlarının növündən asılı olaraq xəmirin nəmliyini göstərin:

- 20-25%
- 10-15%
- 35-40,5%
- 28-32,5
- 15-20%

421 Sürix şəhərində , İsvəçrə Milli Muzeyində saxlanılan çörəyin neçə yaşı var?

- 1000 yaşı
- 3000 yaşı
- 10000 yaşı
- 50 yaşı
- 6000 yaşı

422 Fosfora və dəmirə olan tələbat çörək qəbulu hesabına.....ödənir.

- 25-33%
- 23-35%
- 33-38 %
- 42-46%
- 13-28%

423 Kalsiuma olan gündəlik tələbat çörək qəbulu hesabına .....ödənir.

- 5-10%

- 35-40%
- 10–20 %
- 20-25%
- 20-30%

424 Buğda dəninin endospermində nə qədər piridoksin təşkil edir?

- 3
- 16
- 6
- 23
- 18

425 Orqanizmin gündəlik tələbatı:fosfor üçün .....mq

- 200-700
- 500-1000
- 600-1000
- 1000–1500
- 1500-2000

426 Orqanizmin gündəlik tələbatı: dəmir üçün .....mq

- 30
- 20
- 25
- 25
- 15

427 Buğda dəninin qabığında nə qədər piridoksin təşkil edir?

- 73
- 55
- 78
- 63
- 86

428 Buğda dəninin qabığında nə qədər tiamin təşkil edir?

- 33%;
- 13%
- 16%
- 23%
- 28%

429 Hər 100 q çörək-bulka məmulatı üçün sellülozanın kütlə payı nə qədər təşkil edir?

- 1,2 q
- 0,8 q
- 0,4 q
- 0,2qc
- 0,6 q

430 Milli çörək – bulka məmulatlarına nə aiddir?

- üzük və oval formalı barankalar
- bubliklər
- suxarılar və suşkilər
- lavaş və qoğallar

- qızardılmış, xırçıldayan çörəklər

431 Nəmliyi az olan (19 %- ə qədər ) çörək- bulka məmulatlarına aiddir:

- yuxarıda sadalanınların hamısı  
 üzük və oval formalı barankalar  
 buğda unundan yağlı suxarilar  
 qızardılmış, xırçıldayan çörəklər  
 bubliklər

432 Hansı texnoloji proses çörəkbişirmədə həlledici (halqa) mərhələ sayılır?

- Taranın hazırlanması  
 Xammalların hazırlanması  
 Suyun hazırlanması  
 Çörək xəmirinin hazırlanması  
 Oparanın hazırlanması

433 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % E vitamini ilə təmin olunur?

- 60%  
 30%  
 80%  
 20%  
 50%

434 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % B qrup vitaminləri ilə təmin olunur?

- 15-25%  
 25-35%  
 30-40%  
 20-30%  
 50-60 %,

435 Buğda dəninin endospermində nə qədər tiamin təşkil edir?

- 6%  
 15%  
 12%  
 9%  
 3%

436 Orqanizmin gündəlik tələbatı: maqnezium üçün .....mq

- 100-200  
 150-350  
 700-900  
 300-500  
 500-700

437 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə hissəsi ödənmiş olur?

- 1/4  
 1/3  
 2/3  
 2/4

3/4

438 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % enerji dəyəri ilə təmin olunur?

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

439 Tərkibində ..... olan reseptura əsasında hazırlanmış məmulatları yağılı çörəklər qrupuna aid edirlər.

- şəkər və 14 % yağı
- maya və 9% yağı
- süd və 10% yağı
- un və 8% yağı
- duz və 5%

440 100 q buğda B1, B6, PP, E və fol turşusu vitaminlərdən hər birinin sutkalıq tələbatını neçə % ödəyir.

- 40-50%
- 15-20%
- 35-40%
- 45-50%
- 20- 30 %

441 Hər 100 q çörək-bulka məmulatda zülal-karbohidrat nisbətində karbohidratın payı artaraq .....çatır.

- 4,6-dan 7,2-ə
- 6,6- dan 9,2-ə
- 2,6-dan 8,2-ə
- 7,2-dən 9,6-a
- 5,2-dən 8,6-a

442 Orqanizmin gündəlik tələbatı: kalsium üçün.....mq;

- 500-700
- 100-300
- 600-700
- 200-400
- 800-1000

443 Buğda dəninin qabığında nə qədər niasin təşkil edir?

- 55%
- 35%
- 75%
- 85%
- 45%

444 Buğda dəninin qabığındanə qədər zülallar təşkil edir?

- 29%
- 19%
- 26%
- 14%
- 9%

445 Buğda dəninin endospermində nə qədər niasin təşkil edir?

- 22%
- 52%
- 42%
- 32%
- 12%

446 Buğda dəninin qabığında nə qədər Riboflavin təşkil edir?

- 22%
- 42%
- 62%
- 52%
- 32%

447 Buğda dəninin endospermində nə qədər Riboflavintəşkil edir?

- 52%
- 62%
- 22%
- 32%
- 42%

448 Buğda dəninin endospermində nə qədər zülallar təşkil edir?

- 45-50%
- 70-75%
- 50-55%
- 80-85%
- 60-65%

449 Texnoloji prosesləri tərtib edərkən neçə sxemlər şəklində göstərmək olar?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

450 Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidrat nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 30,0 - 45,7%
- 45,8 – 51,4%
- 40,3-46,4
- 35,6 – 47,6%
- 32,4 – 42,6%

451 Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

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

452 Çövdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağı nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

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

453 Enerjiyə olan sutkalıq tələbat orta yaşılı, yüngül fiziki işlə məşğul olan adam üçün

- 2100/456
- 1800/358
- 3200/486
- 2450/586
- 3450/656

454 Çövdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)

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

455 Çörək-bulka məmulatlarının istehsal prosesi neçə mərhələlərdən ibarətdir?

- 8
- 3
- 4
- 5
- 6

456 Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 0,4-0,6
- 1,8-2,2
- 1,2-1,8
- 0,2-0,9
- 0,6-1,3

457 Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidratlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 32-41,2
- 14,5-21,5
- 51,0-58,3
- 23,7-32,4
- 42,0-52,3

458 Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

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

- 5,8-6,2

459 Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidrat nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 40,0-49,8 %
- 32,4 – 42,6%
- 35,6 – 47,6%
- 45,8 – 51,4%
- 30,0 - 45,7%

460 Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

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

461 Funksional sxem bütünlüklə .....barədə təsəvvür yaradır.

- yuxarıda sadalananlardan hamısı
- heç biri
- onların qarşılıqlı əlaqəsi
- texnoloji prosesin iş prinsipi
- texnoloji əməliyyatların sırası

462 Texnoloji sxemdə.....eləcə də texnoloji proseslərin ardıcılılığı göstərilmişdir

- yuxarıda sadalananların hamısı
- maşın və aparatların birləşmə üsullarının tipləri
- xammalın
- yarımfabrikatın
- son məhsulun texnoloji axın növləri

463 Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesi hansı mərhələlərdən ibarətdir? 1-xammalın qəbulu və saxlanması; 3- xammalın istehsala buraxılmasına hazırlıq; 7-2-xəmirin hazırlanması; 4-xəmirin bölünməsi; 6-bişirilmə; 5-hazır məmulatın qablaşdırılması və ticarət şəbəkəsinə göndərilməsi.

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

464 Texnoloji prosesləri tərtib edərkən hansı sxemlər şəklində göstərmək olar?

- texnoloji,
- funksional,
- heç biri
- yuxarıda sadalananlardan hamısı
- struktur.

465 Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesində ilkin mərhələlə hansıdır?

- xammalın istehsala buraxılmasına hazırlıq
- xəmirin bölünməsi
- xammalın qəbulu və saxlanması

- bışırılmə
- hazır məmulatın qablaşdırılması və ticarət şəbəkəsinə göndərilməsi

466 Batonşəkilli məmulatlar istehsalı xəttinə daxildir:

- yuxarıda sadalananlardan hamısı
- opara ilə xəmiri qarışdırmaq üçün iki xəmiryoğuran və iki bölüşdürücü stansiyadan ibarət xəmirhazırlayan aqreqat
- oparanın qıcqırılması üçün qurğu
- xəmirsixici kompressor, xəmirdoğrayan və kündələyən maşınlar,
- ilkin saxlanma üçün şkaf və tunel tipli çörəkbişirmə peçi.

467 Kəpəksiz covdar ununda doymuş turşuların %-ləmiqdarınə qədərdir?

- 17,3
- 18,9
- 17,5
- 16,8
- 16,4

468 Covdar-bağda unundadoymuş turşuların %-ləmiqdarınə qədərdir?

- 13,6
- 19,2
- 15,8
- 25,6
- 28,9

469 Tritikal ununda polidoymamış turşuların %-ləmiqdarınə qədərdir?

- 29,7
- 17,3
- 27,6
- 32,4
- 37,8

470 Tritikal ununda olan lipidlərin tərkibinə hansı turşular daxildir?

- kaprin, laurin, linolen
- yağı, kapril,
- yuxarıda sadalananların hamısı
- palmitin, stearin, olein,
- tridesil, miristin, linol

471 Mayaların tərkibində ..... treqaloza disaxaridi vardır

- 12%-ə qədər
- 18 %-ə qədər
- 28 %-ə qədər
- 15%-ə qədər
- 22%-ə qədər

472 Preslənmiş mayalarda ..... qədər su vardır.

- 85%-ə
- 65 %-ə
- 55%-ə
- 75 %-ə
- 45 %-ə

473 Tritikal unu hissəciklərinin mikrostrukturu covdar və bugda unlarının ..... nisbətində qarışığının mikrostrukturuna oxşardır.

- 50:40
- 60:40
- 70:40
- 20:40
- 25:40

474 Kəpəksiz covdar ununda monodoymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 16,8
- 15,12
- 18,9
- 17,6
- 4,32

475 Kəpəksiz covdar ununda polidoymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 43,7
- 63,8
- 75,8
- 48,9
- 58,6

476 Covdar-bugda unundamono doymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 14,5
- 5,12
- 4,32
- 13,23
- 17,4

477 Covdar-bugda ununda polidoymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 63,6
- 78,9
- 43,7
- 58,6
- 71,3

478 Birinci sort bugda unundamono doymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 23,8
- 13,8
- 16,7
- 24,5
- 11,6

479 Birinci sort bugda ununda polidoymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 43,2
- 54,6
- 76,8
- 66,7
- 84,5

480 Tritikal ununda monodoymamış turşuların %-ləmiqdalarınə qədərdir?

- 7,16
- 5,12
- 4,32
- 3,23
- 6,16

481 Birinci sort buğdaununda doymuş turşuların %-ləmiqdarınə qədərdir? a)) 20,9

- 23,6
- 20,9
- 25,6
- 28,9
- 17,8

482 Tritikal ununda doymuş turşuların %-ləmiqdarınə qədərdir?

- 77,9
- 51,2
- 43,4
- 32,5
- 71,15

483 Mayanın mineral maddələri əsasən hansı elementlərdən ibarətdir

- yuxarıda sadalananlardan hamısı
- dəmir, kalsium,
- maqnezium, dəmir,
- kalium, kalsium,
- natrium, kükürd

484 Qurudulma üçün nəzərdə tutulmuş preslənmiş çörəkçilik mayalarında .... quru maddələr vardır, bu isə preslənməyə gedən biokütlədən 7-9 %, eləcə də özünün karbohidratlarından (treqalozalar və qlikogen) 11-12 % çoxdur

- 18-22%
- 36-38%
- 32-34 %
- 28-30%
- 25-28%

485 Umumi codluğuna görəcod su nə qədər olur?

- 6,0-9,0 mol/ dm<sup>3</sup>
- 5,0-6,0 mol/ dm<sup>3</sup>
- 2,3-4,6 mol/ dm<sup>3</sup>
- 4,0-5,0 mol/ dm<sup>3</sup>
- 3,0-4,0 mol/ dm<sup>3</sup>

486 Yeyinti əla xörək duzunun kütlə payı, %-lə

- 67,8
- 98,4
- 58,9
- 56,7
- 86,7

487 Yeyinti ikinci növ xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- 97,0

- 67,0
- 77,0
- 87,0
- 57,0

488 Yeyinti birinci növ xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- 86,7
- 62,7
- 56,8
- 47,8
- 97,7

489 Yeyinti ekstra xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- 54,7
- 75,6
- 99,7
- 87,9
- 65,7

490 Ekstra və əla sortlardan olan duz nə rəngdə olmalıdır?

- sarı
- sarımtıl
- ağ
- bozumtul
- açıq çəhrayı

491 Umumi codluğuna görəçox cod su nə qədər olur?

- 9 mol/ dm<sup>3</sup>-dan yuxarı
- 10 mol/ dm<sup>3</sup>-dan aşağı
- 5 -7 mol/ dm<sup>3</sup>-ə qədər
- 3 mol/ dm<sup>3</sup>-dan aşağı
- 18 mol/ dm<sup>3</sup>-dan yuxarı

492 Umumi codluğuna görəorta cod su nə qədər olur?

- 1,0-1,5 mol/ dm<sup>3</sup>
- 1,5-2,0mol/ dm<sup>3</sup>
- 2,5-3,0 mol/ dm<sup>3</sup>
- 2,0-4,0mol/ dm<sup>3</sup>
- 3,0-6,0mol/ dm<sup>3</sup>

493 Umumi codluğuna görəyumşaq su nə qədər olur?

- 2,0 -3,5mol/ dm<sup>3</sup>
- 1,5-3,0mol/ dm<sup>3</sup>
- 2,8-3,8mol/ dm<sup>3</sup>
- 1,0-1,2mol/ dm<sup>3</sup>
- 0,5-1,8mol/ dm<sup>3</sup>

494 Umumi codluğuna görə çox yumşaq su nə qədər olur?

- 2,5 mol/ dm<sup>3</sup>-ə qədər
- 1,8 mol/ dm<sup>3</sup>-ə qədər
- 1,5 mol/ dm<sup>3</sup>-ə qədər
- 1,2mol/ dm<sup>3</sup>-ə qədər

- 2,2 mol/ dm<sup>3</sup>-ə qədər

495 Suyun ümumi codluğu ..... mol/ dm<sup>3</sup> -dən çox olmamalıdır.

- 6
- 12
- 3
- 7
- 18

496 Çörək bulka məmulatlarının istehsalı üçün tərkibində .....duzlarına malik olan cod suyun böyük texnoloji əhəmiyyəti vardır

- kalsium və maqnezium
- ftor və brom
- selen və platinum
- qızıl və gümüş
- selen və sink

497 Spirit zavodları tərəfindən buraxılan mayalar ..... normal aktivliyinə malikdir.

- α-qlükozidazanın
- zimazanın və α-qlükozidazanın
- qlikogen və α-qlükozidazanın
- qliadin
- zimaza

498 Preslənmiş mayalarda nə qədər su vardır

- 85%-ə qədər
- 45%-ə qədər
- 55%-ə qədər
- 75 %-ə qədər
- 95%-ə qədər

499 Çörək-bulka məmulatlarının energetik dəyərini artırır:

- şəkər tozu
- solod
- ferment
- zülal
- nişasta

500 Makaron istehsalında bioloji aktiv maddələr:

- karotin
- vitamin preparati
- melanj
- zülal
- inqibitor

501 Çörəkbışirmədə əsas və əlavə xammalların sərf norması bu miqdara görə qəbul edilir

- 100 kq un
- 1 kq un
- 1 ton un
- 10 ton un
- 10 kq un

502 Süddə kaliumun miqdarı:

- 5%
- 25%
- 1%
- 7%
- 20%

503 Laktoza nəyə aiddir?

- süd şəkərinə
- fermentə
- kazeinə
- zülala
- fosfatidə

504 Əvəzedilməz yağ turşusu mənbəyi:

- süd
- bitki yağı
- bərk marqarin
- patka
- kərə yağı

505 Süd zülalında kazeininin miqdarı:

- 80%
- 12%
- 50%
- 20%
- 40%

506 Çörəkbışirmədə istifadə edilən marqarin markası nə qədrdir?

- 8
- 6
- 2
- 1
- 3

507 Nişasta patkasında dekstrin, maltoza və qlükoza nisbəti:

- 1:1:1
- 2:1:1
- 3:1:1
- 3:2:1
- 1:2:1

508 Patkanın özlülüyünü azaltmaq üçün qızdırılma temperaturu:

- 5 °C
- 20 °C
- 15 °C
- 2°C
- 45°C

509 Çörəkbışirmədə istifadə edilən qazda yağıın miqdarı:

- 20-25%

- 25-35%
- 85-90%
- 10-15%
- 50-65%

510 Neytral yağları nədən ibarətdir?

- sterin
- sterin, yağ turşusu
- fosfatid
- fosfolipid
- qliserin və yağ turşusu

511 Rafinad patkasında saxarozanın miqdarı:

- 75%
- 65%
- 82%
- 93%
- 53%

512 Çörək, makaron istehsalında yaxşılaşdırıcılar:

- antioksidant
- zülal
- melanj
- ferment
- tomat pastası

513 Çörək-bulka məmulatlarına neçə növ küncütdən istifadə edilir?

- 5
- 7
- 1
- 2
- 3

514 Süddə kalsiumun miqdarı:

- 2%
- 5%
- 10%
- 20%
- 25%

515 Yağabənzər maddələr nədən ibarətdir?

- liqnin
- sterin, fosfolipid
- fospholipid, sterin
- fosfatid, yağ turşusu
- stearin

516 Zənginləşdirilmiş şəkər yarımfabrikatları

- kakao tozu
- yumurtalı şəkərpatkə
- qlükoza
- lesitin

şəkərpatkalı səthi aktiv maddələr

517 Çovdar dənində fosfolipidlərin kütlə payı neçə % təşkil edir?

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

518 Unda nəmliyin kütlə payı 14,5%-ə bərabər olduqda, çörəkbişirmə istehsalında onu nə adlandırmaq qəbul edilmişdir?

- soyudulma
- turşuluq
- oksidləşmə
- bazis nəmlik
- qıçırma

519 Saxlanma zamanı təzə üyüdülmüş unda çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin yaxşılaşmasını nə adlandırırlar?

- buxarlanması
- çatlama
- yetişmə
- qıçırma
- fermentasiya

520 Tarasız və taralı un anbarlarının binasında havanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 10 °C
- 5 °C
- 15 °C
- 18 °C
- 22 °C

521 Çörəkbişirmə müəssisələrində unu ..... saxlayırlar.

- daxılda
- nəmləndirmə şöbəsində
- quruducu şkafda
- konveyerdə
- taralı və tarasız anbarlarda

522 Tarasız və taralı un anbarlarının binasında havanın nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?

- 93%
- 45%
- 55%
- 86%
- 75 %,

523 Unun saxlanması zamanı doymamış yağ turşularının radikallarına malik olan havanın oksigeni ilə oksidləşirlər.

- ketonlar
- aldehidlər
- heç biri
- lipidlər
- vitaminlər

524 Buğda dənində fosfolipidlərin kütlə payı neçə % təşkil edir?

- 0,96
- 0,76
- 0,89
- 0,32
- 0,54

525 Lipidlər quruluşuna görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 6
- 2
- 3

526 Çörək zavodlarında unu .... sutkadan çox saxlamırlar, buna görə də onda nəmliyin kütlə payı praktiki olaraq dəyişmir

- 10
- 12
- 7
- 3
- 15

527 Çörək zavodlarında unun saxlanması zamanı onun çörəkbişirmə xüsusiyyətlərinin

- reoloji
- kimyəvi, fiziki və fermentativ
- mexaniki, fiziki-kimyəvi
- mikrobioloji, mexaniki və fiziki-kimyəvi
- kolloid

528 Xəmir tədarükklərinin son yetişmə prosesinin sona çatması hansı göstəriciyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Rənginə görə
- Karbohidratların həll olmasına görə
- Xəmir tikələrinin xarici görünüşünə və həcminə görə
- Zülalların miqdarına görə

529 Onlardan biri çörək xəmirinin yetişməsini sürətləndirmək üçün xidmət etmir:

- Yarımfabrikatların hərarətinin optimal həddədək yüksəldilməsi
- Xəmirin hərarətinin optimal həddədək yüksəldilməsi
- Mayaların dozasının artırılması
- Mayaların qabaqcadan aktivləşdirilməsi
- Natrium xlorid məhlulunun əlavə edilməsi

530 Xəmirdə maltozanın toplanması hansı məqsəd üçün vacib sayılır?

- Qıçqırma prosesinin dayandırılması
- Xəmirin şirinləşməsi
- Qıçqırma prosesinin sürətləndirilməsi
- Xəmir zülallarının şısməsinin sürətləndirilməsi
- Qıçqırma prosesinin qorunması

531 Buğda unundan duru oparada xəmir yoğurmaq üçün duru opara hazırladıqda, oparanın yetişmə davamiyəti təşkil edir?

- 5 – 6 saat
- 3 – 4 saat
- 2 – 3 saat
- 4 – 5 saat
- 6 – 7 saat

532 Duru oparada buğda unundan xəmir hazırladıqda, ona unun ümumi miqdarının neçə faizi qədər preslənmiş maya əlavə edilir?

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

533 Son yetişmə prosesinin davametmə müddəti xəmirin reseptindən və tikələrin kütləsindən asılı olaraq hansı civarda tərəddüd edir?

- 210 dəqiqədən 250 dəqiqəyədək
- 160 dəqiqədən 200 dəqiqəyədək
- 5 dəqiqədən 20 dəqiqəyədək
- 25 dəqiqədən 120 dəqiqəyədək
- 120 dəqiqədən 150 dəqiqəyədək

534 Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin ilkin yetişməsi hansı şəraitlərdə həyata keçirilir?

- Xüsusi şkaflarda
- Soyuducularda
- 800 C hərəraət və 80 % nisbi nəmlik rejimində
- Havanın 100 C hərəraət və 100 % nisbi nəmlik şəraitində
- Sex havasının nisbi nəmlik və temperaturu şəraitində

535 Buğda unundan duru oparada xəmir yoğurmaq üçün duru opara hazırladıqda, oparanın ilkin hərarəti təşkil etməlidir:

- 20 – 260 C
- 27 – 300 C
- 31,0 – 31,50 C
- 32,0 – 33,50 C
- 350 C

536 Duru oparada oparalı üsulla buğda unundan xəmir hazırlamaq üçün xəmirə unun ümumi miqdarının neçə faizi qədər duru maya əlavə edilir?

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

537 Duru oparada buğda unundan xəmir yoğurmaq üçün hazırlanan oparanın nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 70 – 75 %
- 40 – 45 %
- 50 – 55 %
- 55 – 60 %
- 65 – 70 %

538 Buğda unundan oparalı üsulla xəmir yoğurmaq üçün duru oparanın hazırlanmasına unun ümumi miqdərinin hansı faizi sərf edilir?

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

539 Qatı oparada I növ bugda unundan oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, xəmirin son turşuluğu təşkil edir:

- 5,00
- 2,50
- 3,60
- 4,0
- 4,30

540 Oparalı xəmir hazırlanma üsulunda oparanın ilkin hərarəti təşkil edir

- 35 – 360 C
- 15 – 250 C
- 28 – 300 C
- 32 – 350 C
- 38 – 400 C

541 Onlardan biri turşuyaradıcı bakteriyaların məhsulu hesab edilmir.

- Sirkə turşusu
- Süd turşusu
- Qarışqa turşusu
- Kəhrəba turşusu
- Sorbin turşusu

542 Çörək xəmirinin qıçqırılmasında məqsəd nədir?

- Yarımfabrikatlarda və xəmirdə dadverici və ətirli maddələrin toplanması
- Xəmirdə züləllərin həll olması
- Xəmirin həcminin azalması
- Xəmirdə boyaq maddələrinin toplanması
- Xəmirdə karbohidratların toplanması

543 Çörək xəmirinin qıçqırması hansı andan başlayır?

- Suyun əlavə edildiyi andan
- Yarımfabrikatlar hazırlandığı andan
- Son yetişmə anından
- Xəmirin tikələrə bölündüyü andan
- Xəmirin yoğrulduğu andan

544 Xəmirin yetişməsi zamanı bu hal baş vermir:

- Turşuyaradıcı bakteriyaların inkişafı
- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Üzvü turşuların toplanması
- Xəmirin həcminin azalması
- Spirit qıçqırması

545 Xəmir yoğrulkən onun istiliyi hansı səbəbdən yüksəlir?

- Un hissəciklərinin hidratlaşması
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Boyaq maddələrinin həll olması
- Üzvü turşuların həll olması
- Karbohidratların həll olması

546 Oparalı üsulla xəmir hazırlayarkən opara üçün sərf edilir

- Suyun ümumi miqdarının  $\frac{1}{3}$ -dək hissəsi
- Suyun ümumi miqdarının  $\frac{3}{4}$ -dək hissəsi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Suyun ümumi miqdarının  $\frac{3}{3}$ - dək hissəsi
- Suyun ümumi miqdarının  $\frac{2}{3}$ -dək hissəsi

547 Onlardan biri xəmir qıcqırıldılkən baş verən kolloid proseslərə aiddir:

- Xəmir zülallarının osmotik şışməsi
- Xəmirin struktur – mexaniki xassələrinin dəyişməsi
- Xəmirdəki karbohidratların miqdarının dəyişməsi
- Xəmirin hərarətinin dəyişməsi
- Karbon qazının əmələ gəlməsi

548 Onlardan biri xəmir qıcqırıldılkən baş verən fiziki proseslərə aiddir.

- Xəmirdəki karbohidratların miqdarının dəyişməsi
- Karbon qazının əmələ galməsi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Xəmir zülallarının osmotik şışməsi
- Xəmirin hərarətinin dəyişməsi

549 Çörək xəmirinin qıcqırılması (yetişməsi) zamanı bu hal baş vermir

- Xəmirin həcmiinin azalması
- Xəmirin həcmiinin artması
- Karbon qazının əmələ gəlməsi
- Mikroorganizmlərin çoxalması
- Unda mövcud olan karbohidratların çevriləməsi

550 Oparalı üsulla xəmir hazırlayarkən opara üçün sərf edilir

- Unun ümumi miqdarının  $\square \frac{2}{4}$  hissəsi
- Unun ümumi miqdarının  $\square \frac{1}{4}$  hissəsi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Unun ümumi miqdarının  $\square \frac{4}{4}$  hissəsi
- Unun ümumi miqdarının  $\square \frac{3}{4}$  hissəsi

551 əla sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 8,5
- 3,0
- 4,0
- 5,0
- 6,0

552 əvəzolunan amin turşularının

- əvəzolunan amin turşularının
- vitaminlərdən
- karbohidratlardan

- evəzolunmaz amin turşularının
- mineral madələrdən

553 Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulmuş un hansı xassələrinə görə qiymətləndirilir?

- amilaza aktivliyi, qazəmələğətirmə, qazsaxlama qabiliyyəti və fiziki xassələri
- amilaza aktivliyi, qaz əmələ gətirmə xüsusiyyəti
- qazsaxlama qabiliyyəti və fiziki xassələri
- amilaza aktivliyi
- amilaza aktivliyi, qazəmələğətirmə, qazsaxlama qabiliyyəti

554 Un istehsalında, əsasən hansı dənlərdən istifadə edilir ?1-buğda , 2-noxud , 3-düyü ,4- çov-dar, 5- yulaf, 6-qara-başaq, 7-qarğıdalı, 8-arpa

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

555 Un qeyri əlverişli şəraitdə saxlandıqda nə baş verir?

- yağlar parçalanır
- karbohidratlar parçalanır
- nəmlik azalır
- zülallar parçalanır
- küllülük artır

556 Unu uzun müddət saxladıqda dən rüşeymi ona necə təsir edir?

- keyfiyyətə müsbət təsir göstərir
- unda turşuluq azalır
- unda turşuluq artır
- un acılaşır
- unda külün miqdarı dəyişir

557 Unun tərkibində qabıq hissəciklərin çox olması xam külün miqdarına necə təsir edir?

- vitaminlər artır
- dəyişmir
- artır
- azalır
- yağlar artır

558 Unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

- zülalları artırır
- un çıxımını artırır
- rəngi dəyişmir
- rəngini dəyişir
- karbohidratları artırır

559 . Unun tərkibində rüşeym, qabıq və digər hissəciklərin olması onun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- rütubəti artır
- mənfi
- təsir etmir
- müsbət
- keyfiyyəti zənginləşdirir

560 Ağ un əldə etmək üçün əsasən hansı buğdadan istifadə etmək tövsiyyə olunur?

- yüngül buğda
- iri buğda
- bərk buğda
- yumşaq buğda
- xırda buğda

561 II sort çovdar dəninin 45 %-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır? a

- 0,1-0,2
- 0,3-0,4
- 0,5-0,6
- 0,8-0,9
- 1,25-1,3

562 Ələklərdə un asan keçən metal, ipək və ya sintetik ələklərdən ayırlırmır, qalan hissə iriliyinə və yaxşı tərkibinə görə frak-si-yalasdırılır, bu hissə ilə lazımlı olan keyfiyyətli məhsul alınana qədər hansı əməliyyatlar aparılır?

- üyüdülmə
- xırdalanma
- sortlaşdırma
- xırdalanma və sortlaşdırma
- bölünmə

563 Unun keyfiyyəti nədən asılıdır?

- unun ağılığından
- unun quruluşundan
- unun tipindən
- unun istehsal edildiyi dənin keyfiyyətindən
- unun rəngindən

564 Unun kiflənməsi havanın nisbi rütubəti nə qədər olduqda başverir?

- nisbi rütubət 65%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 70%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 75%-dən az olduqda
- nisbi rütubət 75%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 70%-dən az olduqda

565 Unun acılaşma prosesi nə ilə bağlıdır

- zülalların azalması ilə
- oksigenin təsiri ilə
- lipidlərin oksidləşməsi və parçalanması ilə
- temperatur və nəmliklə
- zülalların artması ilə

566 Növlü unun istehsalı zamanı endo-sper-min nişastalı hissəsi hansı şəkildə üydülür?

- böyük
- xırda
- iri
- narın
- qismən orta ölçüdə

567 Unun çıxımı və texnoloji əməliyyatlar bütün dənlər üçün necə dəyişir?

- ardıcıldır
- az fərqlidir
- fərqlidir
- eynidir
- bərabərdir

568 Cənub rayon-larında çörəkbişirmə istehsalında bəzən hansı dəndən istifadə olunur?

- qarabaşaq
- noxud
- mərci
- paxla
- sarı dişli qarğıdalı

569 Makaron istehsalında hansı buğdanın üyü-dülməsindən alınan undan istifadə olunur?

- arpa
- bərk buğda
- qarğıdalı
- çovdar
- yumşaq buğda

570 Çörəkbişirmə üçün hansı dən-lə-rdən alınan undan istifadə olunur?

- arpa, tritikale
- çovdar, tritikale
- buğda
- buğda, çovdar və tritikale
- çovdar

571 Çörəkbişirmə və makaron sənayesi üçün əsas əhəmiyyət unun qranulometrik tərkibinin eynibərabər olmasıdır ki, bu da xəmirin hazırlanması və hazır məhsulun hansı xassəsinə təsir edir?

- kəmiyyətinə
- keyfiyyətinə
- tərkibinə
- yumşaklığınə
- strukturuna

572 Unun növlü üyündülməsi zamanı endospermin nişastalı hissəsini necə xirdalamaq lazımdır?

- seçici xirdalama
- əzilib xirdalama
- növlü xirdalama
- mürəkkəb xirdalama
- sadə xirdalama

573 Çovdar ununun çörəkbişirmə qabiliyyətini təmin etmək üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə neçə saniyə olmalıdır?

- 160 – 220 saniyə
- 50-100 saniyə
- 30-50 saniyə
- 90-100 saniyə
- 100-150 saniyə

574 IV növ buğdaunu üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə nə qədər olmalıdır?

- 90-60 saniyə

- ) 50-30 saniyə
- 100-50 saniyə
- 150 – 80 saniyə
- ) 70-40 saniyə

575 Unun çörəkbişirmə qabiliyyətinin təyini zamanı enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə əla, I və II növ buğda üçün nə qədər olmalıdır?

- 300 saniyədən az olmayıaraq
- 70 saniyədən az olmayıaraq
- 100 saniyədən az olmayıaraq
- 200 saniyədən az olmayıaraq
- 120 saniyədən az olmayıaraq

576 Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulmuş un hansı xassələrinə görə qiymətləndirilir?

- amilaza aktivliyi, qazəmələgətirmə , qazsaxlama qabiliyyəti və fiziki xassələri
- amilaza aktivliyi, qaz əmələ gətirmə xüsusiyyəti
- qazsaxlama qabiliyyəti və fiziki xassələri
- amilaza aktivliyi
- amilaza aktivliyi, qazəmələgətirmə , qazsaxlama qabiliyyəti

577 Buğda dəninin qişasının elastiklik modulu neçə MPa hüdudunda olur?

- 50-60 Mpa
- 20-40 MPa
- 10-30 MPa
- 30 – 90 MPa
- ) 30-50MPa

578 Un istiliyi necə keçirir ?

- çox
- orta
- yaxşı
- pis
- az

579 Unun nəmliyinin dəyişməsi nədən asılıdır ?

- məhsulun sıxlığından
- məhsulun quruluşundan,tərkibindən və sıxlığından
- məhsulun tərkibindən və sıxlığından
- məhsulun quruluşundan və sıxlığından
- məhsulun quruluşundan və tərkibindən

580 Unun neçə °C-dən yüksək temperaturda saxlanması tövsiyə olunmur ?

- ) 17 °C
- 14 °C
- 16 °C
- 18° C
- 15 °C

581 Qliadin və Qlyutenin zülalları kleykovinaya hansı xüsusiyyəti verir?

- bərkimə
- dartılma
- şışmə

- uzanma
- qısalma

582 Nəmliyi 9-13% olan unun saxlanması zamanı nə baş verir?

- ) heç nə baş vermir
- şirinləşir
- acılaşır
- turşuyur
- kiflənir

583 Un istehsalında hansı dənli bitkilərdən istifadə edilir?

- arpa, qarabaşaq, noxud və dari
- ) qarğı-dalı, yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və dari
- bugda, çovdar, tritikali, qarğı-dalı, yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və dari
- bugda, çovdar, tritikali
- yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və dari

584 Unu uzun müddət saxladıqda nə baş verir?

- unun rəngi bozarır
- zülallar şışmə xüsusiyyətini itirir
- Zülallarda geri dönməz proseslər gedir
- kolloidlərin köhnəlməsi baş verir.
- Zülallar kleykovina əmələ gətirmək xüsusiyyətini itirir

585 Yetişmə zamanı unda nə baş verir ?

- un ağarır, kleykovina daha bərk olur, unun çörəkbişmə xassələri yaxşılaşır
- unun çörək bişmə xassələri yaxşılaşır
- kleykovina daha bərk olur
- un ağarır
- unun miqdarı artır

586 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun çıxımı neçə % olmalıdır.?

- 25%
- 40%
- ) 5%
- 15%
- 30%

587 Çovdarın birnövlü üyüdümündə küllük və irilik tələblərini təmin etmək üçün unun hasilatı harada aparılır?

- metal ələklərdə
- xırda ələklərdə
- iri ələklərdə
- sıx ələklərdə
- ipək ələklərdə

588 Qara unun külliyyü neçə % olmalıdır?

- 5,77%
- 3,5%
- 2,5%
- 1,45%
- 4,55%

589 Makaron istehsalı üçün alaq qarışığında zərərverici qarışıqlar neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 0,09%
- 0,08%
- 0,15%
- 0,25%
- 0,05%

590 Makaron üyüdümünə daxil edilən dəndə bu göstərici neçə % olmalıdır?

- 20%
- 40%
- 80%
- 10%
- 30%

591 .Makaron istehsalında üyüdülməyə verilən dənin nəmliyi neçə % olmalıdır?

- 4-5%
- 1-2%
- 2-4%
- 16-16,5%
- 3-4%

592 Buğda unu istehsalında iri dənəcikli aralıq məhsullarının emalı ümumi məhsulun çıxımına nə cür təsir edir?

- ) pis təsir göstərir
- emala təsir etmir
- azaldır
- artırır
- qismən təsir edir

593 Buğda unu, əsasən hansı növlü un üçün emal olunur?

- qismən aşağı
- aşağı
- orta
- yüksək
- qismən orta

594 Buğdanın növlü üyüdümündə I D və II D sistemlərində iri zərrəciklər ələnmədə zənginləşir, burada neçə - % manna yarılması almaq olur?

- ) 4-5,5%
- 6,5%
- 1-1,5%
- 5%
- 3-4%

595 Makaron məmulatları üçün unun qarışığı neçə % olmalıdır?

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

596 Makaron məmulatları üçün unun hansı parametrlərinə iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarı və tərkibinə görə xüsusi tələblər qoyulur?

- orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, kley-kovinanın miqdarına görə
- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə
- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə
- iriliyinə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə

597 Makaron istehsalı üçün yumşaq, yüksək şüşəvariliyə malik bugda üyüdülərkən ümumən neçə % un çıxımı alır?

- 10-20%
- 40-50%
- 50-55%
- 72-75%
- 20-30%

598 Makaron istehsalı üçün unun tərkibində xam kleykovina neçə %-dən az olmamalıdır?

- 50%
- 20%
- 30%
- 10%
- 40%

599 Makaron istehsalı üçün unda küllük neçə %-dən çox olmamalıdır?—

- 0,45
- 0,25
- )0,15
- 0,75%
- 0,35

600 . İlin soyuq vaxtlarında unu neçə ay saxlamaq tövsiyyə olunur?

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

601 Una ziyavuran daha geniş yayılmış zərərvericilər hansılardır?

- gənə və güvələr
- böcək, gənə, güvə, kəpənəklər
- ancaq gənələr
- ancaq böcəklər
- güvə və kəpənəklər

602 Unda turşuma nə ilə əlaqədar baş verir?

- məhsulda yiğilan yağların artması ilə
- məhsulun daxili qatlarında turşu əmələ gətirən bakteriyaların azalması ilə
- məhsulda yiğilan zülalların artması ilə
- məhsulda yiğilan zülalların azalması ilə
- məhsulun daxili qatlarında turşu əmələ gətirən bakteriyaların artması ilə

603 . Covdarın ikinövlü üyüdümündə kontrol ələn-mə-dən ayrılan hissə hara göndərilir?

- qara un olan hissəyə
- I növ un olan hissəyə
- əla un olan hissəyə
- ağ un olan hissəyə
- orta növlü unlara

604 Makaron istehsalında IV tip yumşaq dən bugdanın üyüdülməsi zamanı I mərhələdə nəmlik neçə % olmaqla, 6-8 saat saxlanılır?

- 10-11,5%
- 10-12,5%
- 14-14,5%
- 4-4,5%
- 9-13,5%

605 Makaron məmulatı üçün xirdalanmadan əvvəl dən son dəfə neçə %-ə qədər nəmləndirilir?

- 6-7%
- 4-5%
- ) 1-2%
- 16-16,5%
- 7-8%

606 Makaron məmulatları üçün unu hansı tip bugdadan alırlar?

- 1-ci və 4-cü tip yüksək şüşəvarılıklı bərk dənli bugdadan
- isti bugdadan
- yumşaq bugdadan
- 6-cı tip payızlıq bərk bugdadan
- soyuq bugdadan

607 Çovdar ununun emal texnologiyası zamanı hansı xüsusiyyətlər daha çox əhəmiyyət kəsb edir?

- dənin ağardılması
- dənin yüksək plastikliyi, endo-spermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm bir-ləş-məsi və qışaların qalın olması
- dənin yüksək plastikliyi, qışaların qalın olması
- endo-spermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm bir-ləş-məsi və qışaların qalın olması
- dənin yüksək plastikliyi, endo-spermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm bir-ləş-məsi

608 Qara unun alınması prosesi hansı üyüdümə aiddir?

- qismən mürəkkəb
- çox mürəkkəb
- sadə
- mürəkkəb
- az mürəkkəb

609 Növlü unun istehsalı zamanı rüşeym hansı formada ayrıla bilər?

- iri formada
- ayrıca sərbəst məhsul kimi və ya kəpək kimi
- kəpək kimi
- ayrıca sərbəst məhsul kimi
- toz kimi

610 Buğdanın iki və ya üç növlü üyüdümündən neçə % un çıxımı alınır?

- 10-15%

- 50-60%
- 30-40%
- 75-78%
- 20-30%

611 Çovdarın birnövlü üyüdümündə soyulma prosesində hasil edilmiş zərrəcikli məh-sullar üyüdümə göndərilməzdən əvvəl hansı hissələrə ayrıılır?

- bölmələrə
- növlərə
- qruplara
- çeşidlərə
- saylara

612 Makaron istehsalında mikroçatların qarşısını almaq üçün nəm-lən-dirmə göstəricilərini və isladılma müddətini nə etmək lazımdır?

- azaltmaq
- qismən artırmaq
- çox miqdarda artırmaq
- az miqdarda artırmaq
- artırmaq

613 Makaron istehsalında mikroçatların qarşısını almaq üçün nəm-lən-dirmə göstəricilərini və isladılma müddətini nə etmək lazımdır?

- azaltmaq
- qismən artırmaq
- çox miqdarda artırmaq
- az miqdarda artırmaq
- artırmaq

614 Makaron istehsalı üçün yumşaq buğda dəninin en-dospermində, yüksək şüşəvarılık olduqda belə, struk-turda intensiv surətdə nə əmələ gəlir?

- vitaminlər
- makroçatlar
- su damcıları
- mikroçatlar
- yağlar

615 Makaron istehsalında II mər-hələdə neçə % su əlavə olunur və dənlər kəndirdə 1-2 saat saxlanılır?

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

616 III növ buğda unu üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə nə qədər olmalıdır?

- 50-70 saniyə
- 40-60 saniyə
- 200 – 151 saniyə
- 100-50 saniyə
- 30-40 saniyə

617 Makaron istehsalında istifadə edilən unun qidalılığı nədən asılıdır?

- mineral madələrdən
- karbohidratlardan
- əvəzolunmaz amin turşularının
- əvəzolunan amin turşularının
- vitaminlərdən

618 Unun qazəmələğətirmə xassəsi hazır çörək məhsuluna necə təsir göstərir

- bişmə müddətini azaldır
- müsbət
- təsir etmir
- mənfi
- bişmə müddətini artırır

619 Qısa doğranmış makaron məmulatlarının qurutma müddəti:

- 20 saat
- 12 saat
- 2-8 saat
- 1 saat
- 18 saat

620 .Buğdanın növlü üyüdümündə əla növ un 1P və 2P-dən neçə % çıxımla alınır?

- 60-70%
- 40-50%
- 20-25%
- 10%
- 30-40%

621 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə yalnız endospermin nişastalı hissəsindən ibarət olan tamamilə qabıqsız ələnmiş un almaq üçün ələnmə hansı ələklərdə aparılmalıdır?

- 33/36; 36/40; 41/43Nli ələklərdə
- 33/36; 41/43; 42/46Nli ələklərdə
- 36/40; 41/43; 42/46Nli ələklərdə
- 33/36; 36/40; 41/43; 42/46Nli ələklərdə
- 33/36; 36/40; 42/46Nli ələklərdə

622 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun keyfiyyət göstəriciləri aşağıdakı kimi olmalıdır?

- 27N-li ələkdə qalıq 4%-dən çox olmayıaraq; 38 N-li ələkdən keçid 30%
- küllük-0,75-dən çox olmayıaraq, 38 N-li ələkdən keçid 90%
- 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayıaraq; 38 N-li ələkdən keçid 90%
- küllük-0,75-dən çox olmayıaraq, 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayıaraq; 38 N-li ələkdən keçid 90%
- küllük-0,75-dən çox olmayıaraq, 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayıaraq

623 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə kəpəkli unun çıxımı neçə % olmalıdır?

- 15%
- 79%
- 65%
- 40%
- 87%

624 I sort çovdar dəninin 30%-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır?

- 0,1-0,2
- 0,3-0,4

- 0,5-0,6
- 0,8-0,9
- 0,6-0,7

625 Makaron qırıltısının uzunluğu nə qədərdir?

- 8-10 sm
- 14-18,5 sm
- 2-3 sm
- 5-13,5 sm
- 1,5-3 sm

626 Texnoloji prosesi normal şəkildə apardıqda makaron məmulatların turşuluğu unun turşuluğu ilə müqayisədə neçə dərəcə yüksəlir?

- 8 °C yuxarı olmayıaraq
- 2 °C yuxarı olmayıaraq
- 6 °C
- 4 °C
- 10 °C yuxarı olmayıaraq

627 Makaron məmulatlarının bışırılmə xüsusiyyətlərinə müəyyən dərəcədə nə təsir edir?

- sadalananlardan hamısı
- məmulatın forması
- unu keyfiyyəti (əsasən kleykovinanın miqdarı)
- preslənmənin təzyiqinin miqdarı ilə təyin olunmuş məmulatın sıxlığı
- kələ-kötürlük dərəcəsi

628 Məmulat hazır olanadək bışırılmədə necə olmalıdır?

- sadalananlardan hamısı
- topacıqlar əmələgəlməməlidir
- yapışmamalıdır
- formasını dəyişməməlidir
- tikişlərindən dağılmamalıdır

629 İlk növbədə unun keyfiyyətindən nə asılıdır və həmin məmulata xas olmalıdır?

- heç biri
- dadı və qoxusu
- çiy məmulatların səliqəli yiğilmaması
- matrisanın defekti
- sadalananlardan hamısı

630 Makaron məmulatlarının formasının dağıılması əsasən xəmirin hədsiz dərəcədə .....nəticəsində baş verir

- heç biri
- çiy məmulatların səliqəli yiğilmaması
- matrisanın defekti
- nəmlı olması
- sadalananlardan hamısı

631 Makaron məmulatlarının növündən asılı olaraq ovuntunun miqdarı:

- 14%
- 12%
- 5-8%
- 1-5%

- 10%

632 Çörəyin köhnəlməsinin maksimum temperaturu:

- 0°C  
 8°C  
 -2°C  
 -5°C  
 12°C

633 Çovdar dəninin şüşəvariliyi neçə % arasında olur?

- 10-15  
 20-25  
 30-40  
 50-55  
 20-23

634 Çovdar dənini kütləsi neçə mlq arasında dəyişir?

- 10-15  
 17-22  
 11-13  
 8-10  
 5-9

635 Makaron məmulatları üçün unun qarışıığı neçə % olmalıdır?

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

636 Makaron məmulatları üçünunu hansı tip buğdadan alırlar?

- 6-ci tip payızlıq bərk buğdadan  
 soyuq buğdadan  
 1-ci və 4-cü tip yüksək şüşəvarılık bərk dənli buğdadan  
 isti buğdadan  
 yumşaq buğdadan

637 Çovdar unundan alınan çörəkdə içliyin nəmliyi:

- 51%  
 27%  
 31%  
 67%  
 38%

638 .....əvvəl qurudulmuş məhsulu metallik torşəkilli konveyerlərdə, əsasəndə qıskəsilmiş makaron məmulatlarını diqqətlə maqnit nəzarətə uğratmaq lazımdır.

- qablaşdırmadan  
 bişirilmədən  
 çəkib-bükündən  
 çəkilmedən  
 qurutmadan

639 Buğda, un və dənli bitkilər kimi makaron məmulatları da ..... xarab ola bilərlər.

- anbar gənələri
- yuxarıda sadalananlardan hamısı
- ziyanvericilərlə
- həşaratlarla
- un kəsəyəni ilə, siçan və siçovullarla

640 Metalmaqnit qatışıqların miqdarı makaron məmulatlarında 1 kq məhsula ..... təşkil edir.

- 3 mq
- 6 mq
- 7 mq
- 1 mq
- 5 mq

641 Möhkəm olan makaron məmulatları ..... sınırlar.

- fıruş (qabsız daşınma) zamanı
- heç biri
- çəkib qablaşdırma maşınların işçi orqanlarının təzyiqi altında
- nəqletmədə - yeşikdə üst təbəqəsində yerləşən məmulatların çökisi təsirindən və təkan verilmədə
- yuxarıda sadalanların hamısı

642 Verilmiş diametr və sinfin möhkəmlik normasına cavab verməyən, həmçinin deformasiya olunmuş makaronlara ..... deyilir.

- möhkəmlik
- nəmlik
- makaron qırıntıları
- turşuluq
- qoxu

643 Növlü unun istehsalı zamanı endo-sper-min nişastalı hissəsi hansı şəkildə üyündür?

- böyük
- iri
- xırda
- qismən orta ölçüdə
- narın

644 Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- globumin, lipoproteid
- qlikorroteid, globumin
- Albumin, proteid, nukleoproteid
- Qlobulin, nukleoproteid
- nukleoproteid, qlyütenin, lipoproteid

645 Unun saxlanması zamanı temperaturun azaldılması bioloji maddələrə necə təsir göstərir?

- dəyişmir
- artır
- azalır
- qismən artır
- qismən dəyişir

646 Unun üyündülməsində nəyə görə sıx ələklərdən istifadə olunur ?

- unun nəmləndirilməsi
- qabığın hissəciklərinin keçməməsi üçün
- qabığın hissəciklərinin keçməsi üçün
- unun qarışqlardan təmizlənməsi
- unun zənginləşdirilməsi

647 Un istehsalının soyulma prosesində dənin endosperminin hansı hissəsinin daha çox ayrılması unun çıxımını artırır?

- yağ hissəsi
- qabiq hissəsi
- nüvə hissəsi
- nişastalı hissə
- hüceyrə hissəsi

648 Buğdaunu istehsalında iri dənəcikli aralıq məhsullarının emalı ümumi məhsulun çıxımına nə cür təsir edir

- pis təsir göstərir
- emala təsir etmir
- azaldır
- artırır
- qismən təsir edir

649 Buğdaunu, əsasən hansı növlü un üçün emal olunur

- qismən orta
- orta
- yüksək
- qismən aşağı
- aşağı

650 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə kontrol ələn-mə-dən ayrılan hissə hara göndərilir?

- qara un olan hissəyə
- I növ un olan hissəyə
- əla un olan hissəyə
- ağ un olan hissəyə
- orta növlü unlara

651 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə kəpəkli unun çıxımı neçə % olmalıdır?

- 15%
- 79%
- 65%
- 40%
- 87%

652 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun çıxımı neçə % olmalıdır.?

- 25%
- 40%
- )5%
- 15%
- 30%

653 Çovdarın birnövlü üyüdümündə küllük və irilik tələblərini təmin etmək üçün unun hasilatı harada aparılır?

- metal ələklərdə
- xırda ələklərdə
- iri ələklərdə
- sıx ələklərdə
- ipək ələklərdə

654 Çovdarın birnövlü üyüdümündə küllük və irilik tələblərini təmin etmək üçün unun hasilatı harada aparılır?

- metal ələklərdə
- xırda ələklərdə
- iri ələklərdə
- sıx ələklərdə
- ipək ələklərdə

655 Unun insan orqanizminin inkişafı və boy artımı üçün lazım olan üzvi və mineral maddələrlə təmin etməsi nəyi şərtləndirir?

- çeşidini
- bioloji dəyərini
- enerji dəyərini
- qidalılıq dəyərini
- növünü

656 Unun texnoloji xassələrinə hansı amillər təsir edir?

- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan zülalların miqdarı, yağıın miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unun amilolitik aktivliyi
- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı
- unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı və unun amilolitik aktivliyi

657 Makaron istehsalı üçün alaq qarışığında zərərverici qarışıklar neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 0,15%
- 0,09%
- 0,05%
- 0,08%
- 0,25%

658 Makaron üyüdümünə daxil edilən dəndə bu göstərici neçə % olmalıdır?

- 20%
- 40%
- 80%
- 10%
- 30%

659 Makaron istehsalında mikroçatların qarşısını almaq üçün nəm-lən-dirmə göstəricilərini və isladılma müddətini nə etmək lazımdır?

- azaltmaq
- qismən artırmaq
- çox miqdarda artırmaq
- az miqdarda artırmaq
- artırmaq

660 Makaron istehsalı üçün yumşaq buğda dəninin en-dospermində, yüksək şüşəvarılık olduqda belə, strukturda intensiv surətdə nə əmələ gəlir?

- vitaminlər
- makroçatlar
- su damcıları
- mikroçatlar
- yağlar

661 Makaron istehsalında üyüdülməyə verilən dənin nəmliyi neçə % olmalıdır?

- )4-5%
- 1-2%
- 2-4%
- 16-16,5%
- 3-4%

662 Makaron istehsalında II mərhələdə neçə % su əlavə olunur və dənlər kəndirdə 1-2 saat saxlanılır?

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

663 Makaron istehsalında IV tip yumşaq dən bugdanının üyüdüləməsi zamanı I mərhələdə nəmlik neçə % olmaqla, 6-8 saat saxlanılır?

- 10-11,5%
- 10-12,5%
- 14-14,5%
- 4-4,5%
- 9-13,5%

664 Makaron məmulatı üçün xırdaşanmadan əvvəl dən son dəfə neçə %-ə qədər nəmləndirilir?

- 6-7%
- 4-5%
- 1-2%
- 16-16,5%
- 7-8%

665 Cənub rayonlarında çörəkbişirmə istehsalında bəzən hansı dəndən istifadə olunur?

- paxla
- noxud
- ) qarabaşaq
- sarı dişli qarğıdalı
- mərci

666 Makaron istehsalında hansı bugdanın üyüdüləməsindən alınan undan istifadə olunur?

- qarğıdalı
- arpa
- yumşaq bugda
- bərk bugda
- çovdar

667 Növlü unun istehsalı zamanı rüşeym hansı formada ayrıla bilər?

- iri formada
- ayrıca sərbəst məhsul kimi və ya kəpək kimi

- kəpək kimi
- ayrıca sərbəst məhsul kimi
- toz kimi

668 Makaron məmələtlərinin qurutma temperaturu:

- 25-28°C
- 10-15°C
- 20-25°C
- 30-40°C
- 15-20°C

669 Xırdalanma zamanı bərk cisimlərin dağılması üçün hansı 2 əsas üsul vardır? a

- bərk və yumşaq
- orta və zəif
- ) mürəkkəb və sadə
- sadə və seçilmiş
- zəif və mürəkkəb

670 Zəif buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır?

- 100
- 400
- 300
- 200
- 600

671 Orta buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır?

- 700-800
- ) 500-600
- 100-200
- 200-300
- 400-500

672 Unun tərkibindəki sistin, tirozin, arginin, prolin hansı amin turşulara aiddir?

- fosfoproteidlər
- əvəz edilən amin turşuları
- vitaminəbənzər
- əvəz edilməyən amin turşuları
- lipoproteidlər

673 Güclü buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır?

- 700
- 100
- 300
- 200
- 500

674 Güclü buğda üçün xam kleykovinanın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 39
- 19
- 23
- 20
- 28

675 Zəif buğda üçün xam kleykovinanın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 25%
- 35%
- 45%
- 67%
- 76%

676 Orta buğda üçün xam kleykovinanın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 60%
- 40%
- 30%
- 10%
- 25%

677 Hidrotermiki emaldan sonra əla və birinci yüksək növlü unların çıxımları neçə - % olur?

- 31%
- 58,2%
- 34%
- 23%
- 44%

678 Unun qazəmələ gətirmə xüsusiyyəti hansı cihazla ölçülür?

- alovlu fotometrlə
- alvioqrafla
- fotokalorimetrlə
- spektorofotometrlə
- farenoqrafla

679 Hidrotermiki emal etmədən əla və birinci yüksək növlü unların çıxımları cəmi neçə - % olur?

- 24%
- 37,6%
- 6%
- 15%
- 20%

680 Unun gücü hansı cihazla ölçülür?

- alovlu fotometrlə
- alvioqrafla
- fotokalorimetrlə
- spektorofotometrlə
- viskozimetrlə

681 Çovdarın tərkibində suda həll olmayan zülallardan hansılar üstünlük təşkil edir?

- mikroelementlər
- albuminlər
- qlobulinlər
- prolaminlər
- vitaminlər

682 Ələnmiş çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 8,7

- 5,6
- 4,0
- 2,5
- 7,7

683 Kəpəkli buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 0,6
- 30
- 9,9
- 5,0
- 48

684 III növ buğda unu üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə nə qədər olmalıdır?

- 50-70 saniyə
- 40-60 saniyə
- 200 – 151 saniyə
- 100-50 saniyə
- 30-40 saniyə

685 Unun çörəkbışirmə qabiliyyətinin təyini zamanı enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə əla, I və II növ buğda üçün nə qədər olmalıdır?

- 300 saniyədən az olmayıaraq
- 70 saniyədən az olmayıaraq
- 100 saniyədən az olmayıaraq
- 200 saniyədən az olmayıaraq
- 120 saniyədən az olmayıaraq

686 II sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 6,9
- 4,5
- 3,4
- 2,2
- 2,6

687 I sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 9,7
- 5,0
- 4,0
- 3,5
- 8,9

688 Çovdar dəninin kütləsi buğda dəninin kütləsindən neçə dəfə azdır?

- 4,5
- 1,5 dəfə
- 4
- 2
- 2,4

689 Makaron məmulatları üçün unun hansı parametrlərinə iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarı və tərkibinə görə xüsusi tələblər qoyulur?

- orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə
- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, kley-kovinanın miqdarına görə

- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə
- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə görə
- iriliyinə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə

690 Çovdar ununun çörəkbişirmə qabiliyyətini təmin etmək üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə neçə saniyə olmalıdır?

- 160 – 220 saniyə
- 50-100 saniyə
- 30-50 saniyə
- 90-100 saniyə
- 100-150 saniyə

691 IV növ bugda unu üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə nə qədər olmalıdır?

- 90-60 saniyə
- 50-30 saniyə
- 100-50 saniyə
- 150 – 80 saniyə
- 70-40 saniyə

692 Çovdar dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 1-4
- 6-9
- 4-5
- 5-50
- )8-100

693 Bugda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 56-60
- 10-20
- 5-25
- 3-50
- 23-34

694 Makaron istehsalı üçün yumşaq, yüksək şüşəvarılıyə malik bugda üyüdülərkən ümumən neçə % un çıxımı alınırlar?

- 10-20%
- 40-50%
- 50-55%
- 72-75%
- 20-30%

695 Kəpəkli çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 76
- 8,6
- 7,9
- 6,7
- 5,5

696 Çovdar dəni bugda dənindən tərkibində hansı maddələrin olduğuna görə üstündür?

- makroelementlər
- mineral maddələr
- şəkər və həlməşik

- pektinlər
- su

697 Çovdar dəni unüyütmədə həmiyyətinə görə neçənci yerdədir?

- I
- IV
- III
- II
- VI

698 Qısa doğranmış makaron məmulatlarının qurutma temperaturu:

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

699 Unun çıxımı və texnoloji əməliyyatlar bütün dənlər üçün necə dəyişir?

- ardıcıldır
- az fərqlidir
- fərqlidir
- eynidir
- bərabərdir

700 Çörəyin saxlanması qabığın nəmliyi nöyin hesabına artır?

- köhnəlməsi
- zədələnməsi
- nəmliyin yerdəyişməsi
- içliyin dəyişməsi
- rəngin əmələgəlməsi