

1113Ə_az_qiyabiQ2017_Yekun imtahan testinin sualları

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

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

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

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

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

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

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

4 Oleo-yağ necə alınır?

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

5 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

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

6 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

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

7 Yığma yağ necə istehsal edilir?

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

- balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir

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

- balina yağı
 süd yağı
 donuz yağı
 mal yağı
 sümük yağı

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

- 85%
 47%
 60%
 74%
 80%

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

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

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

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

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

- kapron turşusu
 olein turşusu
 kapril turşusu
 linolen turşusu
 stearin turşusu

13 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 10 ay
 6 ay
 2 ay
 8 ay
 12 ay

14 Hansı variant düzgün deyil?

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

15 Göstərilən variantlardan hansı düzgündür?

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

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

- Kamamber
- Holland
- İsveç
- Brınza
- Parmezan

17 Aşağıdakılardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- Rokfor pendiri
- İsveç pendiri
- Minsk Pendiri
- Brınza Pendiri
- Holland pendiri

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

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

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

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

20 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 50
- 35
- 20
- 75

21 Qursağ mayalı bərk pendirlərin qruplarının sayı:

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

22 Qursağ mayalı pendirlərin bölündüyü yarım siniflərin düzgün sayını qeyd edin.

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

23 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

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

24 Standarta əsasən Holland pendirində yağlılıq nə qədərdir?

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

25 Kvadrat formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

- yağlılığı 30% olan
- yağlılığı 40% olan"
- yağlılığı 45% olan
- yağlılığı 50% olan
- yağlılığı 35% olan

26 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

27 Pendir insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

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

28 Qursağ mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

29 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 4
- 2
- 6

- 5
 3

30 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- 35 %
 55 %
 40 %
 50 %
 45 %

31 Qursağ mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2
 3
 5
 4
 6

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

- 4
 6
 3
 5
 2

33 Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

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

34 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

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

35 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

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

36 Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

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

37 Qeyd edilənlərdən hansı düzgündür?

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

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

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

39 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

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

40 Səhv variant hansıdır?

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

41 Çiy süddən hazırlanan Brınza pendiri neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

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

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

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

43 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
- refraktometr
- densimetr
- piknometr
- butrometr

44 İsveç pendiri kütləsi neçə kq olur?

- 20-30 kq

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

45 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir?

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

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

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

47 Bunlardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

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

48 Bunlardan hansı qursaq mayalı yarımbərk pendirdir?

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

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

- İsveç pendiri
- Altay pendiri
- Holland pendiri
- Pikant pendiri
- Latviya pendiri

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

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

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

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

- 29-30% və 66% -ədək

52 Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

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

53 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

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

54 Düzgün variantı qeyd edin.

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

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

- 6
 2
 3
 4
 5

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

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

57 Səkkizbucaqlı formada olan marka hansı pendirlərə vurulur?

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

58 ərgin pendirlər necə hazırlanır?

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

59 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

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

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

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

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

- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Gəlincik pendiri
- Rokfər pendiri
- Yol pendiri

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

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

63 Pendirin tərkibində neçə faiz mineral maddələr olur?

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

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

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

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

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

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

- 55 % və 60%

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

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

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

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

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

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

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

70 Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

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

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

- 60
- 40
- 30
- 20
- 50

72 Pendirin tərkibində olan zülalın faizlə miqdarını göstərin

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

73 Brınza pendirində duzun miqdarı neçə faiz arasındadır?

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

1,5-2,6

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

- 60
 40
 80
 20
 70

75 Dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş pendir satışa verilmir?

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

76 Standarta əsasən Brınza pendirinin duzluluğu nə qədərdir?

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

77 Brınza pendirində duzun maksimal faizini qeyd edin.

- 9%
 3%
 4%
 5%
 7%

78 Göstərilənlərdən hansı yanlışdır?

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

79 Duзluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

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

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

- Ağ desert pendiri
 Qəlyanaltı pendiri
 Kalinin pendiri
 Rokfor pendiri
 Gəlinçik pendiri

81 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

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

82 Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

- pendir kütləsində suyun miqdarı, pendir kütləsində duzun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, pendir kütləsinin yağlılığı, pendir kütləsində duzun miqdarı
- yağsız pendirdə suyun miqdarı, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- yağlı pendirdə yağın miqdarı, yağsız pendirdə suyun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin konsistensiyası

83 Düzgün variantı qeyd edin.

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

84 Aşağıdakılardan hansı düzgündür?

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

85 Yağlarda refraktometr vasitəsilə nəyi təyin edirlər.

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

86 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 1
- 3
- 4
- 2

87 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

88 Kərə yağının istehsal üsulunun sayını qeyd edin.

- 2
- 1
- 5

- 4
 3

89 Kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal:

- heyvanın piyi
 qaymaq
 süd
 kəsmik
 süd zərdabı

90 Kərə yağının insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə faizini göstərin.

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

91 Qüvvədə olan standartta görə ənənəvi kərə yağının tərkibində neçə % yağ olur?

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

92 Orta yaşlı insanın gün ərzində qəbul etməli olduğu yağın qramlarla miqdarını qeyd edin.

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

93 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- yağlılıq
 qələviliyi
 turşuluğu
 təzəliyi
 köhnəliyi

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

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

95 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

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

96 Qurumayan bitki yağlarını göstərin.

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

97 Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

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

98 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

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

99 Aşağıdakı variantların hansında yarımquruyan bitki yağı göstərilməmişdir?

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

100 Mənşəyinə əsasən yeyinti yağlarının bölündüyü qrupların sayını qeyd edin.

- 3
- 2
- 6
- 5
- 4

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

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

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

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

103 Kərə yağının keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10

- 50
 25
 30
 100

104 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

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

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

106 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Rusiyada
 ABŞ
 Fransada
 Azərbaycanada
 Almaniyada

107 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

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

108 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- gənəgərçək
 soya
 tunq
 kətan
 peril

109 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 4
 1
 2
 5
 3

110 Maye yağların yod ədədi neçədir?

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

220- 300

111 Yağlılığına görə kəsmik neçə faizli istehsal olunur?

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

112 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 7
 6
 4
 3
 5

113 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

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

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

115 Marqarin istehsalı hansı texnoloji üsullarla aparılır?

- ekspulsion üsulu ilə
 presləmə üsulu ilə
 ekstraksiya üsulu ilə
 çökdürülmə üsulu ilə
 fasiləli və fasiləsiz üsulla

116 Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

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

117 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş sayılır?

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

118 Aşağıdakılardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

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

119 Aşağıdakı yağ toxumalardan hansı texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- soya
- günəbaxan
- pambıq
- qarğıdalı
- kətan

120 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

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

121 Yağların sıxlığı aşağıda göstərilən hansı cihazla ölçülür?

- spirtometr
- refraktometr
- laktodensimetr
- piknometr
- aurometr

122 Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşularına aiddir?

- linolen
- olein
- ritsinol
- laurin
- klupanadon

123 Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aiddir?

- palmitin
- kaprin
- araxin
- eruk
- stearin

124 Hansı variantda qurumayan bitki yağı göstərilməmişdir?

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

125 Mövcud standartla müvafiq olaraq kərə yağı orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 10

- 30
- 50
- 70

126 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

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

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

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

128 Zeytunun çəyirdəyindəki yağın faizlə miqdarını göstərin.

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

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

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

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

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

131 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

132 Təvsiyyə olunmuş normaya əsasən orta yaşlı insan gündə neçə qram yağ yeməlidir?

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

133 Orqanoleptiki üsulla kərə yağının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

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

134 ən- ənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

135 Kərə yağı əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 4
- 1
- 2
- 3
- 5

136 Quru yağsız süddə ən çox neçə faiz su vardır?

- 13%
- 9%
- 7%
- 5 %
- 11%

137 Bərpa edilmiş südün turşuluğu neçə dərəcə T - dir?

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

138 Qoyun yağının ərimə temperaturu neçədir?

- 44-45 dərəcə C
- 48-52 dərəcə C
- 25-28 dərəcə C
- 39-42 dərəcə C
- 49-54 dərəcə C

139 Heyvanat yağların istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5
- 7
- 6
- 3
- 4

140 Orqanoleptiki üsulla heyvanat yağların hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

- dadı, rəngi, iyi, suyun, uçucu maddələrin miqdarı

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

141 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür?

- 7
- 4
- 5
- 3
- 6

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

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

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

- 18
- 10
- 15
- 13
- 20

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

- 13
- 5
- 3
- 8
- 10

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

- 3
- 10
- 8
- 5
- 12

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

- 7
- 8
- 5
- 3
- 10

147 Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- dezodorasiya
- hidratasiya

- soyuq presləmə
- presləmə
- ekstraksiya

148 Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

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

149 Standarta əsasən günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

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

150 Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

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

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

- ..
- 955- 967 kq/m³
- .
- 923- 933 kq/m³
-
- 968- 978 kq/m³
-
- 940- 955 kq/m³
- ...
- 823- 831 kq/m³

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

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

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

- 1,5
- 2,3

- yalnız 1
 yalnız 4
 3,4

154 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 1
 3
 4
 5
 2

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

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

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

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

157 Bitki yağlar neçə % qliseridlərdən təşkil olunmuşdur?

- 88-89%
 92-93%
 95-96%
 98-99%
 90-91%

158 ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

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

159 Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

- şəffəfləşdirilməmiş, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya
 şəffəfləşdirilmiş, şəffəfləşdirilməmiş və hidratasiya edilmiş
 hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
 şəffəfləşdirilmiş, şəffəfləşdirilməmiş və presləmə
 şəffəfləşdirilmiş, hidratasiya edilmiş və ekstraksiya

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

- 15-17%
 18-20%
 22-24%

- 10-12%
- 12-14%

161 Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

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

162 Qurumayan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

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

163 Yarımquruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

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

164 Quruyan yağlara hansı bitki yağları aiddir?

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

165 Ritsinol turşulu yağlara hansı bitki yağları aiddir?

- pambıq
- soya
- gənəgərçək
- günəbaxan
- zeytun

166 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə qrupa bölünür?

- 5
- 2
- 1
- 4
- 3

167 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 2
- bölünmür
- 3
- 5
- 4

168 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- 2
 bölünmür
 3
 4
 5

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

- 5
 6
 3
 2
 4

170 Orqanoleptiki üsulla bitki yağlarının hansı göstəriciləri müəyyən edilir?

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

171 Bitki yağlarının iyini hansı temperaturda təyin edirlər?

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

172 Bitki yağlarının dadını hansı temperaturda təyin edirlər?

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

173 Yağın şəffaflığını təyin etmək üçün 100 ml yağ ağız bağlanıla bilən silindrə tökülüb 20 dərəcə C temperaturda neçə saat saxlanılır?

- 18 saat
 36 saat
 12 saat
 24 saat
 6 saat

174 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi göstəriciləri hansılardır?

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

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

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

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

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

177 Zeytun meyvəsində neçə faiz yağ vardır?

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

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

- 6
- 2
- 5
- 4
- 3

179 Hansı yağ turşuları qurumayan yağların tərkibində miqdarca üstünlük təşkil?

- kapron
- linol
- linolen
- olein
- araxidon

180 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələrin
- mumların
- fosfatidlərin
- boya maddələrinin
- zülalların

181 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

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

182 Pambıq çiyidində neçə faiz yağ vardır?

- 16- 29%
- 30- 42%

- 43- 55%
- 56- 72%
- 35- 60%

183 Qarğıdalı nüvəsində neçə faiz yağ vardır?

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

184 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 7
- 5
- 4
- 8
- 6

185 Hansı proses zamanı sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

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

186 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq məqsədilə onlara nə əlavə edilir?

- duz
- turşu
- antioksidantlar
- vitaminlər
- su

187 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 6

188 Bərk yağların yod ədədi neçədir?

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

189 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7
- 2
- 5
- 6
- 4

190 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
- boya maddələri
- fosfatidlər
- mumlar
- zülallar

191 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- hidratasiya
- saflaşdırma
- dezodorasiya
- vinterezasiya
- çökdürülmə

192 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

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

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

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

194 Aşağıdakılardan hansı doymamış yağ turşularına aid deyil?

- miristin
- olein
- linolen
- linol
- arahidon

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

- deaerasiya
- dezodorasiya
- hidratasiya
- saflaşdırma
- vinterezasiya

196 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

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

197 Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

- E

- C
- D
- A
- K

198 Yağların iyini neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- 25- 30 dərəcə C
- 10- 15 dərəcə C
- 20- 22 dərəcə C
- 15- 20 dərəcə C
- 8- 10 dərəcə C

199 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

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

200 Şpatel ilə kərə yağının hansı orqanoleptiki göstəricisi təyin edilir?

- iyi
- şəffaflığı
- rəngi
- dadı
- konsistensiyası

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

- 35
- 25
- 20
- 15
- 30

202 Kərə yağının sabunlaşma ədədi nə qədərdir?

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

203 Aşağıdakı hansı sırada heyvanat yağları düzgün göstərilmişdir?

- donuz yağı, mətbəx yağları, marqarin
- donuz, qoyun, balıq
- donuz, qoyun, mal, kərə yağları
- mal, qoyun, donuz, sümük, yığıma yağ
- qoyun yağı, yığıma yağ, kərə yağı

204 Quruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- soya, zeytun, muskat, kakao yağları
- gənəgərçək, qarğıdalı, zeytun yağları
- badam yağı, çətənə yağları
- kətan, çətənə yağları

- palma- növə, kakos, muskat yağları

205 Göstərilənlərdən hansılar mətbəx yağlarıdır?

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

206 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

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

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

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

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

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

- 20
 50
 30
 10
 100

210 Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

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

211 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos
 təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos
 heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos
 kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik

- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos

212 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

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

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

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

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

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

215 Süd qaymağından hazırlanan kərə yağları neçə qrupa bölünür?

- 6
 4
 3
 2
 5

216 Kərə yağının mövcud sortlarını göstərin.

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

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

- 4,5
 yalnız 5
 1,3
 yalnız 2
 2,3

218 Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

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

219 Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

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

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

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

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

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

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

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

223 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfindığı yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

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

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

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

- 60
- 50
- 30
- 40
- 20

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

- 60
 55
 25
 35
 45

227 Lipidlər neçə qrupa bölünür?

- 6
 4
 2
 3
 5

228 Mal yağının ərimə temperaturu neçədir?

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

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

- litogenləşdirmə
 samogenləşdirmə
 homogenləşdirmə
 hidrogenləşdirmə
 fotogenləşdirmə

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

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

231 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 3
 5
 4
 2
 6

232 Marqarinin orqanoleptiki üsulla hansı göstəriciləri təyin edilir?

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

233 Çeşidindən asılı olaraq marqarində suyun miqdarı nə qədərdir?

- 19-23%

- 22- 24%
- 20- 22%
- 18- 20%
- 22- 24%

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

- koler
- ultramarin
- orlean
- karotinoid
- indiqo

235 Bitki yağlarında orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

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

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

237 Bitki yağları konsistensiyasına görə hansı qruplara bölünür?

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

238 Yarımqruruyan yağlar hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

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

239 Yağların hansı göstəricisi refraktometrlə təyin edilir?

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

240 Duzsuz kərə yağının tərkibində neçə faiz rütubət vardır?

- 84,5%
- 85,5%
- 82,5%

- 89%
 83,7

241 Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?

- 23%
 30%
 27%
 20%
 25%

242 Pəhriz kərə yağının rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- 23%
 25%
 26%
 20%
 21%

243 Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə faizdir?

- 23%
 20%
 30%
 25%
 27%

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

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

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

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

246 Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

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

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

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

248 Marqarinin bioloji dəyərliyi aşağıdakı sıralarda hansına uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular
- doymuş yağ turşuları və mumlar
- fermentlər və su
- zülal və boya maddələri
- əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar

249 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

250 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

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

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

252 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

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

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

- duz
- su
- qələvi
- antioksidantlar
- turşu

254 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların birləşməsi
- yağın acılaşması
- yağın oksidləşməsi
- yağların parçalanması
- yağların hidrolizi

255 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 3

- 2
- 5
- 4
- 6

256 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırırlar?

- lipidlər
- poliqliseridlər
- triqliseridlər
- steroidlər
- qliseridlər

257 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- slipoidlər
- dipoidlər
- lipoidlər
- qipidlər
- sipoidlər

258 Marqarin yağı ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

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

259 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

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

260 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

- proteaza fermentinin təsiri ilə zülalların hidrolizi zamanı
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi zamanı
- temperatur rejiminə düzgün əməl etmədikdə
- yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması zamanı
- süd yağının polimerləşməsi zamanı

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

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

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

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

ən azı 37 ball

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

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

264 Aşağıdakı variantların hansında zərdab kərə yağının növləri qeyd edilmişdir?

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

265 Qeyd edilənlərdən hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, filtrasiya
 hidratasiya, neytrallaşdırma
 çökdürmə, filtrasiya, dondurulma
 yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması
 dezodorasiya, dondurulma, çökdürülmə

266 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- yağın ağardılması, çökdürülməsi
 dezodorasiya, dondurulma
 hidratasiya, çökdürülmə
 hidratasiya, neytrallaşdırma
 filtrasiya, dezodorasiya

267 Göstərilənlərdən hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aid edilir?

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

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

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

269 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

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

270 Hansı fermentin təsiri ilə bitki yağının turşuluq ədədi yüksəlir?

- peroksidaza
- reduktaza
- fosfataza
- lipaza
- katalaza

271 Mövcud standartta görə pəhriz kərə yağının tərkibindəki bitki yağının %-lə miqdarını göstərin.

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

272 Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

273 Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

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

274 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarını göstərin.

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

275 Yağların tərkibində biokimyəvi proseslərin baş verməsinə nə səbəb olur?

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

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

- 2,4
- 1,5
- 2,3
- yalnız 5
- 3,4

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

- 68%
- 75%

- 80%
 85%
 70%

278 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vinterezasiya
 dezodarasıya
 hidratasiya
 saflaşdırma
 çökdürmə

279 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşularından
 tokoferoldan
 triqliseridlərdən
 fosfatidlərdən
 boya maddələrindən

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

- 35%
 25%
 20%
 15%
 32%

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

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

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

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

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

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

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

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

79-70 balla

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

- sabunlaşma ədədi
 konsistensiyası
 turşuluq ədədi
 donma temperaturu
 şüasındırma əmsalı

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

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

287 Marqarin yağının tərkibi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2,8%

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

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

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

- 17%
 15%
 22%
 26%
 20%

294 Sütün tərkibində orta hesabla neçə faiz su vardır?

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

295 Süd konservləri neçə üsulla alınır?

- 1
 2
 3
 4
 5

296 100 qram inək südü neçə kC enerji verir?

- 310
 289
 330
 350
 250

297 Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?

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

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

- 250000
 200000
 300000
 350000
 230000

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

- 4
 3
 2
 6
 5

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

- 22%
 42%
 45%
 40%
 30%

301 ərgin südü neçə dərəcə temperaturda emal etməklə alınır və yağılılığı neçə faizdir?

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

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

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

303 SYQQ hansı komponentlərdən təşkil edilmişdir?

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

304 Südün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin.

- 70
 90
 120
 100
 50

305 Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- dərəcə Selsi
 dərəcə Terner
 faiz
 qram
 kkal

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

- süd şəkəri
 fosfatidlər
 xolesterin

- mineral maddələr
- üzvi turşular

307 Sütün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- lesitin
- erqosterin
- sterin
- xolesterin
- kefalin

308 Süt məhsullarının konsistensiyası suyun hansı formasından asılıdır?

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

309 Mövcud standartda görə bərpa edilmiş südün turşuluğunu göstərin.

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

310 Süddə orta hesabla necə faiz su olur.

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

311 Şəkərli qatılaştırılmış üzvlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

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

312 Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz su var?

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

313 Üzsüz süddən hazırlanmış şəkərli qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

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

314 Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz su vardır?

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

315 Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

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

316 Quru üzlü süddə neçə faiz su olur?

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

317 Quru üzlü süddə neçə faiz yağ olur?

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

318 Qısa müddətli pastemizə 15- 20 saniyə ərzində hansı temperaturda edilir?

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

319 Ani pastemizə saxlanılmadan neçə dərəcə temperaturda aparılır?

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

320 Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südü neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?

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

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

- 3

- 2
 4
 8
 5

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

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

323 Quru süddə piyvari tam qüsuru hansı halda yaranır?

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

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

- 27 dərəcə
 19 dərəcə
 23 dərəcə
 25 dərəcə
 21 dərəcə

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

- 10
 1
 3
 5
 7

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

- B
 A
 E
 D
 K

327 Südün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

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

328 Südün ani pasterizasiyası hansı temperaturda aparılır?

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

90 dərəcə C

329 Aşağıdakı sıralardan hansı südün sıxlığına uyğun gəlir?

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

330 Nə zaman süd bakterisid xassəyə malik olur?

- südün tərkibində mikroorqanizmlərin sayı 5000-dən çox olmadığı dövr
 südün soyudulduğu dövr
 mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr
 südün sağıldığı dövr
 südün keyfiyyəti yoxlandığı dövr

331 Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

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

332 Aşağıdakı sıralardan hansı südün qısamüddətli pasterizasiyasını göstərir?

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

333 Aşağıdakı sıralardan hansı südün uzunmüddətli pasterizasiyasını göstərir?

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

334 Süd yağının ərimə temperaturu neçədir?

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

335 Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

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

336 Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

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

337 Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

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

338 Şəkərli qatılaşdırılmış üzvlü südün tərkibində neçə faiz su vardır?

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

339 Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

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

340 Südün yağsız quru qalığı ibarətdir:

- laktoza + üzvü turşular + yağ + su
- kazein + laktoza + zərdab zülalı + mineral maddələr
- kazein + mineral maddələr + yağ + su
- zərdab zülalı + laktoza + yağ + su
- kazein + süd yağı + zülal + süd şəkəri

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

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

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

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

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

- 10 saat ərzində
- 2 saat ərzində

- 3 saat ərzində
- 6 saat ərzində
- 8 saat ərzində

344 Düzgün variantı qeyd edin.

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

345 Düzgün olmayan variantı qeyd edin.

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

346 Kimyəvi tərkibi dəyişdirilmiş süd necə adlanır?

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

347 Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilmir?

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

348 Süd haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı səhvdir?

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

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

- 70 dərəcə Selsi, 3% və 5% yağlılıq
- 65 dərəcə Selsi, 1% və 2% yağlılıq
- 95 dərəcə Selsi, 4% və 6% yağlılıq
- 85 dərəcə Selsi, 2% və 3% yağlılıq
- 59 dərəcə Selsi, 2% və 4% yağlılıq

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

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

351 Süd zülalının əsasını təşkil edir:

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

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

- 1
- 3
- 2
- 4
- 5

353 Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- süd yağının yığılması
- süd yağının bir yerə toplanması
- süd yağının yüksək temperaturda əridilməsi
- süd yağının dondurulması
- süddə yağ kürəciklərinin xırdalanması və südün hər tərəfinə bərabər yayılması

354 Soyudulmamış südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikrobları çoxaldıqda süddə hansı qüsurlar olur?

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

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

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

356 Qırmız istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

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

357 Qırmız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

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

358 Südü neçə dərəcədə qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

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

359 Sütün tərkibində karotin su ilə birləşib hansı vitamınə çevrilir?

- B 12 vitamininə
- E vitamininə
- C vitamininə
- D vitamininə
- A vitamininə

360 Hansı heyvanın südündə süd şəkəri çox olur?

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

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

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

362 Sütün tərkibində olan bəzi bağırsağ bakteriyaları, maya göbələkləri, yağ turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

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

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

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

364 Sütün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır?

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

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

- lipaza fermenti

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

366 Südün sxlđı hnsı cihazla təyin olunur?

- yađlan
- laktodensimetr
- ariometr
- refraktometr
- spirtometr

367 Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hnsı fermenti ifraz edirlər?

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

368 Süddə hnsı dövr bakteriosid faza adlanır?

- südün keyfiyyəti yoxlanılan dövr
- südün sađldıđı dövr
- mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmdiy dövr
- südün soyudulduđu dövr
- südün tərkibində mikrobların sayı 5 mindən çox olmadıđı dövr

369 Uzunmüddətli pasterizə bir neçə dəqiqə ərzində hnsı temperaturda edilir?

- 68- 70 dərəcə C
- 50- 53 dərəcə C
- 58- 61 dərəcə C
- 56- 58 dərəcə C
- 63- 65 dərəcə C

370 Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanın gündəlik qıda payında neçə qram sd və ya qatıq olmalıdır?

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

371 Səhv variantı göstərin.

- Südün sxlđı laktodensimetr ilə müəyyən edilir
- Sd 75 dərəcəyədək qızdırdıqda reduktaza z aktivliyini itirir
- Südün turşuluđu dərəcə Ternrl ifadə olunur
- Südün tərkibindəki fosfataza fermenti sd yađını qliserinə v yađ turşularına parçalayır
- Südün tərkibində orta hesabla 87,5% su olur

372 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri hnsı ball sistemi ilə qiymətləndirilir.

- 90
- 10
- 30
- 50

70

373 Mayonezin orqanoleptiki göstəricilərinə hansılar aiddir?

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

374 Mayonezin orqanoleptiki göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
 50
 70
 40
 30

375 Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
 5
 3
 2
 4

376 Mayonezin keyfiyyəti neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50
 30
 25
 20
 100

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

- 2
 bölünmür
 5
 4
 3

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

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

379 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 3
 6
 2
 4
 5

380 Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin?

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

381 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 527
- 727
- 701
- 627
- 827

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

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

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

- 70% ; 33%
- 67% ; 25%
- 69% ; 30%
- 50% ; 35%
- 77% ; 22%

384 Desert mayonezin tərkibi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

391 Aşağıdakı variantların hansında desert mayonezlərinin tərkibi düzgün göstərilmişdir?

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

392 Hansı variantda mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri göstərilmişdir?

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

393 Mayonezlərin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100
- 50
- 10
- 30
- 20

394 Göstərilənlərdən hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- kəsmik
- qatıq
- qımız

- asidofilin
 yoqurt

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

- 6
 2
 3
 4
 5

396 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının qiymətləndirildiyi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

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

397 Qarışıq qıçqırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarının göstərildiyi variantı seçin.

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

398 Yalnız süd turşusuna qıçqırma gedən məhsulların göstərildiyi sıranı seçin.

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

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

- 3
 2
 6
 5
 4

400 Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

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

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

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

- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi

402 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

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

403 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 4
 2
 1
 5
 3

404 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

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

405 Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

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

406 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

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

407 Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin?

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

408 Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
 pasterezə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8%- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

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

- 4
- 5
- 2
- 6
- 3

410 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

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

411 Yağsız kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

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

412 Yağlı kəsmik məmulatı hansı temperaturda dondurulmalıdır?

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

413 Yarım yağlı kəsmik məmulatının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

414 Yüksək yağlı kəsmik məmulatında yağlılıq neçə faiz olmalıdır?

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

415 Şirin kəsmik məmulatında şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

416 Standarta əsasən süzmənin turşuluğu neçə dərəcə terner olmalıdır?

- 170-180 dərəcə T
- 175-178 dərəcə T

- 180- 190 dərəcə T
- 190- 200 dərəcə T
- 185- 195 dərəcə T

417 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 25%
- 18%
- 20%
- 16%
- 15%

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

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

419 Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

420 əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə faiz olan pastemizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

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

421 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

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

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

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

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

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

- 400 qram

424 Göstərilənlərdən hansı xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilmir?

- dadı və iyi
 konsistensiyası
 rəngi
 turşuluğu
 xarici görünüşü

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

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

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

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

427 Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

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

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

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

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

- 80%
 60%
 40%
 20%
 70%

430 Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

431 Südlü dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

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

432 Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

433 Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

434 Kəsmik hazırlamaq üçün yağsız süd hansı temperaturda pastemizə olunur?

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

435 Yağsız kəsmik məmulatı neçə dərəcə temperaturda saxlanılmalıdır?

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

436 Yağlı kəsmik məmulatını neçə dərəcə temperaturda saxlamaq lazımdır?

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

437 Kəsmik məmulatında turşuluq neçə dərəcə terner olmalıdır?

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

438 Standarta görə süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 20%

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

439 Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan istifadə olunur?

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

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

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

441 Kəsmik neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
- 4
- 2
- 3
- 1

442 Yağlılığı neçə faizli yağlı kəsmik istehsal olunur?

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

443 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

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

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

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

445 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- psixrofil streptokokk bakteriyalardan
- süd turşusuna qıvcırdan mezofil streptokokklardan
- asidofil çöpləri və stafilokokklardan
- asidofil və bolqar çöplərindən

- süd turşusuna qıvcırdan termofil bakteriyalardan və bolqar çöplərindən

446 Turşudulmuş süd məhullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu → südün yağlılığının normalaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün pasteurizə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün yağlılığının normalaşdırılması → südün pasteurizə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün pasteurizə edilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → soyutma → yetişdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu → südün pasteurizə edilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması → südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə prosesi → yetişdirmə → soyutma və saxlanılma

447 Qaymaqlı dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

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

448 Plombir dondurmanın tərkibində neçə faiz şəkər olur?

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

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

- 70
- 60
- 75
- 80
- 65

450 Dondurmanın istehsalının ümumi texnoloji əməliyyatları neçə mərhələdə başa çatır?

- 8
- 4
- 5
- 7
- 6

451 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- zülallı süddən
- ərgin süddən
- sterilizasiya olunmuş süddən
- pasteurizə edilmiş süddən
- dondurulmuş süddən

452 Kefir və asedofil qatığının yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

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

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

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

454 Yoqurt istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

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

455 Aşağıdakılardan hansı xamanın orqanoleptiki qiymətləndirilməsinə aid deyil?

- turşuluğu
 konsistensiyası
 dadı
 iyi
 rəngi

456 Xamanın orqanoleptiki göstəriciləri hansılardır?

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

457 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

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

458 Südün sıxlığı minimum nə qədər olmalıdır?

- .
 1029 kq/m³

 1030 kq/m³

 1025 kq/m³

...
1027 kq/m³

..
1028 kq/m³

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

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

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

- 10 ball
 100 ball
 50 ball
 30 ball
 25 ball

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

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

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

- 2
 3
 6
 5
 4

463 Markalı marqarinin neçə yarımqrupu var?

- 5
 4
 6
 3
 2

464 Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
 3
 2
 5
 4

465 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

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

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

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

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

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 4
- 2
- 3
- 6

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

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

470 Mətbəx yağları orqanoleptiki qiymətləndirilərkən hansı göstəricilər təyin edilir?

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

471 Zülalı südün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

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

472 Sterilizə edilmiş südün yağlılığı necə % olmaqla buraxılır?

- 3,5% və 6,0%

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

478 Motal pendiri yalnız hansı süddən hazırlanır?

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

479 Standarta görə südün konsistensiyası necə olmalıdır?

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

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

480 Dondurmanın müxtəlif çeşidini hansı kütlədə hazırlayırlar (qramla)?

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

481 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- qozlu, şokoladlı, limonlu, gilaslı
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- çijələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- çijələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
- qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilaslı

482 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

483 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- çiyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
- moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı
- qəhvəli, karamelli, çijələkli, gilaslı
- vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- çiyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı

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

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

485 1 qram yağ orqanizmdə mənimsənildikdə nə qədər enerji verir?

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

486 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik- fiziki xassələrə aid deyil?

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

487 Aşağıdakı kağızlardan hansılar yağı çəkəndir?

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

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

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

489 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- presləmə, hidrotasiya
- bioloji, kimyəvi
- sintetik, sterilizasiya
- presləmə, ekstraksiya
- hidratasiya, dezodarasıya

490 Yarımquruyan bitki yağlarını göstərin.

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

491 Qurumayan bitki yağlarını göstərin

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

492 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

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

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

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

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

- köhnəliyi
- turşuluğu
- qələviliyi
- təzəliyi
- yağlılıq

495 Heyvanat yağlarında Polensk ədədi ilə hansı göstəricilər təyin edilir?

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

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

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

497 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

498 Süd yağı hansı formadadır?

- yastıbucaq formada
- dördbucaq formada
- üçbucaq formada
- kürəcik formada
- altıbucaq formada

499 Süd yağının ərimə temperaturu necə derecedir?

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

500 Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nəqədərdir?

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

501 Süddə külün miqdarı neçə %-dir?

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

- 0,7%
 2,7%

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

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

503 Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu ne qədərdir?

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

504 Hansı variant qablaşdırılaraq buraxılan pasteurizə edilmiş südün yağlılıq faizini əks etdirmir?

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

505 Pasteurizə edilmiş südün yağlılığı neçə % olmaqla buraxılır?

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

506 Desert mayonezlərin tərkibini göstərin.

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

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

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

508 Mayonezlərin sensor keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 55
 65
 10
 30
 20

509 Qəlyanaltı mayonezlərin tərkibini göstərin.

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

510 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

511 Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 6
- 4
- 2

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

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

513 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

514 Mətbəx yağlarını göstərin.

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

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

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

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

- 18 ay
 14 ay
 24 ay
 16 ay
 12 ay

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

- 14 ay
 24 ay
 18 ay
 12 ay
 16 ay

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

- 12 ay
 24 ay
 14 ay
 16 ay
 18 ay

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

- 12 ay
 16 ay
 14 ay
 24 ay
 18 ay

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

- 12 ay
 16 ay
 14 ay
 24 ay
 18 ay

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

- 12 ay
 16 ay
 14 ay
 24 ay
 18 ay

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

- 12 ay
 16 ay

- 14 ay
 24 ay
 18 ay

523 Çəkilib-bükülmüş antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal qünündən etibarən -12 dər.S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 6 ay
 2 ay

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

- 10 ay
 8 ay
 6 ay
 3 ay
 4 ay

525 -10-dan 0 dər.S-ədək antioksidləşdirici əlavə edilmiş mətbəx yağlarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
 10 ay
 12 ay
 9 ay
 14 ay

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

- 12 ay
 8 ay
 9 ay
 6 ay
 10 ay

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

- 12 ay
 6 ay
 4 ay
 3 ay
 8 ay

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 6 ay
- 4 ay

- 8 ay
- 7 ay
- 10 ay

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

550 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

551 əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

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

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

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

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

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

554 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, yerfındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos.
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos
- kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
- heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kokos

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

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

556 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50
- 20
- 40
- 10
- 30

557 Marqarin yağlarını göstərin.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 120-122 dərəcə S və 5 saniyə
- 78-80 dərəcə S və 15-30 saniyə
- 70-72 dərəcə S və 10-20 saniyə

- 65-67 dərəcə S və 30-40 saniyə
 85-87 dərəcə S və 15-30 saniyə

564 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 5
 3
 4
 2
 6

565 1 litr süd yaşlı insanın gün ərzində vitamin və zülallara olan tələbatının neçə faizini təmin edir?

- 28-45%
 35-50%
 25-35%
 35-53%
 40-60%

566 Hansı sırada marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün şəkildə göstərilmişdir?

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

567 Hansı məhsullar mayonez istehsalında emulqator kimi istifadə edilir?

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

568 Hansı sırada mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

569 Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına müvafiq gəlir?

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

570 100 qram marqarinin qəbulu zamanı orqanizm nə qədər enerji alır?

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

571 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənir?

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

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

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

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

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

574 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

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

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

- 3
- 4
- 6
- 5
- 2

576 Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5% yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- pasteurizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8 % yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3 % yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10 % yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5% yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

577 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

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

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

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

579 Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

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

580 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

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

581 Xamanın qidalılıq dəyəri hansı komponentlərin miqdarından asılıdır?

- vitaminlərin, dəyərli zülalların, yağların və yağ turşularının miqdarından
- su, zülalların, yağların və pektin maddələrin miqdarından
- yağların , lipidlərin, su və mineral maddələrin miqdarından
- süd yağının, tam dəyərli zülalların, yağların və vitaminlərin miqdarından
- yağların, vitaminlərin, su və karbohidratların miqdarından

582 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 1

583 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

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

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

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

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

- rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı, iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu

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

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

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

587 Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

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

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

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

589 Kəndli kəsmiyində nəmliyin və turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

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

590 Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballı sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50
- 30
- 20
- 100
- 25

591 Aşağıdakı hansı sırada kərə yağının tərkibi daha dolğun göstərilmişdir?

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

592 Südlü dondurmanın çeşidində hansılar aiddir?

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

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

- 8%
- 15%
- 20%
- 25%
- 10%

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

- 9%
- 3%
- 5 %
- 8 %
- 7%

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

- 11%
- 31%
- 41%
- 51%
- 21%

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

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

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

- 90 gün
- 85 gün
- 80 gün
- 75 gün
- 95 gün

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

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

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

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

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

- 40 gün

- 55 gün
- 60 gün
- 30 gün
- 70 gün

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

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

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

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

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

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

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

- 65 gün
- 85 gün
- 75 gün
- 60 gün
- 70 gün

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

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

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

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

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

- 10 ay
- 4 ay
- 8 ay

- 6 ay
 2 ay

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

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 6 ay
 2 ay

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

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 6 ay
 2 ay

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

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 6 ay
 2 ay

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

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 12 ay
 2 ay

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

- 8 ay
 10 ay
 2 ay
 4 ay
 12 ay

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

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 12 ay
 6 ay

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

- 10 ay
 4 ay
 8 ay
 6 ay
 2 ay

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

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

616 Pereeterifikasiya nədir?

- yağların istehsalı zamanı yağ turşularının dəyişməsi reaksiyasıdır
 triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
 triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır
 triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə yalnız molekul daxili dəyişməsi reaksiyasıdır
 yağ turşularının molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasıdır

617 Marqaquselin necə hazırlanır?

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

618 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

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

619 Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıçqırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

620 Şəkərlə qatılaştırılmış üzvlü və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

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

621 Qurut nədir?

- qıçqırılmış süd məhsuludur
 qurudulmuş milli süd məhsuludur

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

622 Süd yağı hansı formada?

- üçbucaq formada
- kürəcik formada
- yastıbucaq formada
- altıbucaq formada
- dördbucaq formada

623 Süd yağının ərime temperaturu necə derecedir?

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

624 Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə nə qədərdir?

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

625 Süddə külün miqdarı necə %-dir?

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

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

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

627 Normal təzə südün sağılmış südün aktiv turşuluğu nə qədərdir?

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

628 Zülallı südün tərkibində yağın miqdarı necə %-dir?

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

629 Sterilizə edilmiş südün yağılılığı neçə % olmaqla buraxılır?

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

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

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

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

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

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

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

633 Südün tərkibindəki yağ neçə dərəcə Selsi temperaturda əriyir?

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

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

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

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

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

636 Uşaq qıdası üçün olan quru süd qarışıǵından hansı öz tərkiyinə görə ana südünə yaxındır?

- “Malış”
- “Malyutka”
- “Vitalakt”
- “Heinz”
- “Laduška”

637 Malış quru süd qarışıǵının tərkiyindəki yağın miqdarını (%-lə) göstərin.

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

638 Pəhriz xamasının tərkiyində neçə % yağ və turşuluq olmalıdır?

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

639 Yaǵlılığı 20% və 35%-li qaymaǵı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pastersizə edirlər?

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

640 Yaǵlılığı 8% və 10%-li qaymaǵı neçə dərəcə C-də və neçə saniyə pastersizə edirlər?

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

641 Yaǵlılığı 35%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluq olmalıdır?

- 15 dərəcə Ternər
- 16 dərəcə Ternər
- 25 dərəcə Ternər
- 18 dərəcə Ternər
- 10 dərəcə Ternər

642 Yaǵlılığı 20%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluq olmalıdır?

- 25 dərəcə Ternər
- 18 dərəcə Ternər
- 16 dərəcə Ternər
- 15 dərəcə Ternər
- 10 dərəcə Ternər

643 Yaǵlılığı 8% və 10%-li qaymaqda neçə dərəcə Ternər turşuluǵu olmalıdır?

- 25 dərəcə Ternər

- 10 dərəcə Terner
- 19 dərəcə Terner
- 16 dərəcə Terner
- 15 dərəcə Terner

644 əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı neçə % pastemizə olunmuş qaymaq istehsal edilir?

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

645 Malyutka süd qarışığı necə aylıq uşaqların qidası üçün istifadə edilir?

- 3-8 aylıq uşaqlar üçün
- yeni doğulmuş uşaqların 1-ci günündən başlayaraq 3 ayınadək olan uşaqlar üçün
- 2-4 aylıq uşaqlar üçün
- 4-6 aylıq uşaqlar üçün
- 6 ayından 1 yaşınadək olan uşaqlar üçün

646 Tozlandırma üsulu ilə alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 49-59%
- 57-64%
- 60-75%
- 74-85%
- 89-99%

647 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 65-70%
- 50%
- 100%
- 70-85%
- 50-60%

648 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- 4
- 2
- 1
- 3
- 5

649 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

- qaynanmış süd dadı
- pastemizə edilmiş süd dadı
- turş süd dadı
- qıçqırmış süd dadı
- çiy süd dadı

650 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % yağ olur?

- 8 %
- 25 %
- 15 %
- 20 %

10 %

651 Südəmər uşaqlar üçün quru südün tərkibində ən azı neçə % laktoza olur?

- 9%
 3 %
 5 %
 8 %
 7 %

652 Malış quru süd qarışığının tərkibində A vitaminin miqdarı neçə mq %-dir?

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

653 Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

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

654 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerfindığı yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 10 ay
 6 ay
 3 ay
 8 ay
 12 ay

655 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 18 ay
 10 ay
 8 ay
 12 ay
 6 ay

656 Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 12 ay
 10 ay
 3 ay
 6 ay
 8 ay

657 Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterizasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir?

- 14 ay
 12 ay

- 24 ay
- 18 ay
- 16 ay

658 Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağlarının nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür?

- 6
- 5
- 3
- 4
- 7

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

- 50q
- 200q
- 300q
- 100q
- 400q

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

- 18
- 15
- 13
- 15
- 10

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

- 3
- 8
- 10
- 13
- 5

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

- 5
- 8
- 10
- 12
- 3

663 Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür?

- 7
- 5
- 8
- 10
- 3

664 Tropik palma ağacının meyvəsinin ətliyində neçə % yağ olur?

- 20-35%
- 70-85%
- 45-65%

- 25-45%
- 55-75%

665 Palma yağı tropik palma ağacının meyvələrindən hansı üsulla alınır?

- soyuq presləmə
- presləmə
- dezodorasiya
- ekstraksiya
- hidratasiya

666 Tərkibində neçə % yağı olan jmix üyüdüür və kakao tozu əldə olur?

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

667 Kakao yağı kakao paxlasından hansı üsulla istehsal edilir?

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

668 Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- saflaşdırılmış
- saflaşdırılmamış
- ekstraksiya
- hidratasiya
- dezodorasiya

669 Günəbaxan yağının 3 növdə istehsal edilir, bunlar hansılardır?

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

670 Standarta əsasən Günəbaxan yağı neçə növdə istehsal edilir?

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

671 Təzə palma yağında necə mq% karotin vardır?

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

672 ən çox karotin hansı bitki yağında çox olur?

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

673 Günəbaxan tumunda kütləyə görə neçə % mum vardır?

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

674 Bitki yağlarda nə qədər yağ turşusu məlumdur?

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

675 Aşağıdakı variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibindəki zülalın qramlarla miqdarı göstərilmişdir?

- 15
- 37
- 24
- 31
- 35

676 Aşağıdakı variantların hansında 100 qr Malyutka quru süd qarışığının tərkibindəki yağın qramlarla miqdarı göstərilmişdir

- 44
- 17
- 31
- 34
- 25

677 Malış quru süd qarışığının tərkibində şəkərin miqdarı neçə % ola bilər?

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

678 Qatılaştırılmış sterilizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda 10 gün saxlamaq lazımdır?

- 5 dərəcə Selsi
- 37 dərəcə Selsi
- 20 dərəcə Selsi
- 17 dərəcə Selsi
- 10 dərəcə Selsi

679 Kakao ilə qatılaşıdırılmış süd hazırladıqda 1 kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

- 43-47,6 qram
- 30-32,5 qram
- 73-74,5 qram
- 60-65,3 qram
- 50-54,5 qram

680 Quru üz lü süddə neçə % su və yağ olur?

- 10-12% su və 15% yağ
- 4-7% su və 25% yağ
- 8-13% su və 17% yağ
- 3-10% su və 10% yağ
- 5-9% su və 30% yağ

681 1-10 dərəcə Selsidə hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddətini qeyd edin.

- 12 ay
- 18 ay
- 2 ay
- 5 ay
- 8 ay

682 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin.

- quru südün uzun müddət qeyri-hermetik tarada saxlanılması
- quru südün rütubətli yerdə saxlanılması
- quru südün sıxılıb kəsəkləşməsi
- südün qurudulması zamanı temperaturun aşağı olması
- südün qurudulması zamanı temperaturun yüksək olması

683 Hansı variantda quru üzsüz süddə suyun və quru maddənin % -i düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- 12% su və 88% quru maddə
- 5% su və 95% quru maddə
- 10% su və 90% quru maddə
- 15% su və 85% quru maddə
- 8% su və 92% quru maddə

684 Sterillik yoxlanılan zaman qatılaşıdırılmış sterilizə edilmiş süd 37 dərəcə Selsidə neçə gün saxlanılmalıdır?

- 10 gün
- 3 gün
- 5 gün
- 20 gün
- 15 gün

685 Mal heyvanat yağları istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanıla bilər?

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

686 Peroksid ədədi heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəricisini təyin edir?

- yağlılığını
- yod ədədini
- təzəliyini
- turşuluğunu
- qələviliyini

687 Polensk ədədi heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarını təyin edir?

- peroksidlərin
- suda həll olan uçucu yağ turşularının
- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının
- aldehidlərin
- ketonların

688 Maye heyvanat yağlarının bölündüyü yarımqrupların sayını qeyd edin.

- 3
- 2
- 6
- 5
- 4

689 Xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı şəkildə saxlanılma müddətini qeyd edin.

- 18 ay
- 24 ay
- 12 ay
- 14 ay
- 8 ay

690 Mal heyvanat yağlarını istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsi temperaturda neçə ay saxlamaq mümkündür?

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

691 Qoyun heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən çəllək və yeşikdə -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda neçə ay saxlanması mümkündür?

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

692 Donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma günündən etibarən -12 dərəcə Selsi və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti neçə aydır?

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

693 Qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən çəllək və yeşikdə -5-8 dərəcə Selsidə saxlanılma müddətini göstərin.

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

694 Aşağıdakı variantların hansında çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal olunma gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsi temperaturda saxlanılma müddəti verilmişdir?

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

695 Verilmiş variantların hansı sümük heyvanat yağlarının istehsal olunduğu gündən etibarən -5-8 dərəcə Selsiyədək saxlanılma müddətinə müvafiq gəlir?

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

696 Hansı variant xardal yağının doldurulduğu gündən etibarən təminatlı saxlanılma müddətini göstərir?

- 18 ay
- 12 ay
- 8 ay
- 16 ay
- 24 ay

697 Xardal yağı hansı üsulla istehsal edilir?

- saflaşdırılmış
- saflaşdırılmamış
- ekstraksiya
- hidratasiya
- dezodorasiya

698 Bitki piyi nədən ibarətdir?

- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından
- bitki yağının hidrogenləşdirilməsindən
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə donuz yağı qarışığından
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından
- bitki və dəniz heyvanları yağının salomasından

699 Reyxert-Meyssel ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- peroksidlərin
- suda həll olan uçucu yağ turşularının
- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının
- aldehidlərin
- ketonların

700 Mövcud standartda görə qoyun yağının ərimə temperaturunu qeyd edin.

- 27-30 dərəcə Selsi

17.01.2017

- 30-33 дәрәсә Selsi
- 25-27 дәрәсә Selsi
- 44-45 дәрәсә Selsi
- 34-35 дәрәсә Selsi