

2951_az_qiyabiQ2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2951 Yeyinti qatqılarının qida texnologiyalarında istifadəsi

1 Lisitin və pektinlər qıd q məhsullarına hansı məqsədlə qatılır?

- ☐ xarab olmağa qarşı
- ☐ durulaşdırmaq üçün
- ☐ qatılaşdırmaq üçün
- ☒ konsistensiya yaratmaq üçün
- ☐ köpüklü etmək üçün

2 Karbon qazı içkilərə hansı məqsədlə vurulur?

- ☐ ətirləndirmək üçün
- ☐ aramat üçün
- ☐ sərinləşdirici kimi
- ☒ qazlaşdırmaq üçün
- ☐ turş dad üçün

3 Limon və şərab turşusu içkilərə və qənnadı məmulatlarına nə üçün qatılır?

- ☐ nəmliyə qarşı
- ☐ konsistensiya üçün
- ☐ qazlaşdırmaq üçün
- ☒ turş dad vermək üçün
- ☐ rəngi saxlamaq üçün

4 Natrium-dikarbonat məhsullarda hansı xassənin olmasına kömək edir?

- ☐ nəmliyin qarşısını alır
- ☐ saxlanılmaya
- ☐ həzmə kömək edir
- ☒ qənnadı məmulatlarına yumşaldıcı kimi
- ☐ xarlanmaya

5 Yeyinti məhsullarında dadı yaxşılaşdırmaq üçün hansı qatqılar işlədilir?

- ☐ pektinlər
- ☐ aramatik qatqılar
- ☐ ədviyyəli bitki yağları
- ☒ yeyinti turşuları
- ☐ vitaminlər

6 QFS (qlükoza-fruktoza siropları)-nin tərkibində fruktozanın miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.25
- ☐ 0.35
- ☐ 0.38
- ☒ 0.42
- ☐ 0.29

7 Qlükoza-fruktoza siropunun tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.82
- ☐ 0.3
- ☐ 0.45
- ☒ 0.71

☐ 0.2

8 ..Nişastanın reduksiyaetmə qabiliyyətinin artırılmasında hansı ferment iştirak edir?

- ☐ amilopektin
- ☐ betakarotin
- ☐ karotin
- ☒ maltodekstrinlər
- ☐ amilaza

9 Qlükoza-fruktoza siropunun durulaşdırılmasında hansı fermentdən istifadə olunur?

- ☐ maltoza
- ☐ turşular
- ☐ dekstrin
- ☒ j- amilaza
- ☐ aqaroid

10 Nişasta əsaslı şəkərli qatqılar ən çox hansı xammallardan alınır?

- ☐ qarğıdalı
- ☐ ət məhsulları
- ☐ noxud
- ☐ qarğıdalı
- ☒ şəkər çuğunduru, çəkər qamışı

11 Məhsullarda konsistensiya yaratmaq üçün hansı qatqılar lazımdır?

- ☐ spirtli maddələr
- ☐ yeyinti fosfatidləri və turşular
- ☐ karbon qazı
- ☒ lisitin və pektinlər
- ☐ yeyinti sodası

12 Çalma prosesində hansı qatqılar işlədilməlidir.?

- ☐ aqaroidlər
- ☐ zülallı maddələr
- ☐ jeleli maddələr
- ☒ köpükləndiricilər
- ☐ pektinlər

13 .Təbii rəngləyicilərin qənnadı məmulatlarına işlədilmə norması nə qədər olmalıdır?

- ☐ 50mq/kq
- ☐ 1700 mq/kq
- ☐ 1800 mq/kq
- ☒ 1600 mq/kq
- ☐ 100 mq/kq

14 Konservantlar məhsullarda hansı funksiyanı yerinə yetirirlər?

- ☐ rəngini saxlayır
- ☐ məsaməlilik yaradır
- ☐ xüsusi dad və iy verir
- ☒ xarab olma və nəmliyi aradan qaldırır
- ☐ qidalı quruluş yaradır

15 Köpükləndirici qatqılar hansı məqsədlə məhsulların istehsalında işlədilir?

- ☐ saxlanma müddətini artırırlar
- ☒ çalınmanı təmin edirlər
- ☐ xarlanmanın qarşısını alırlar
- ☐ nəmliyin qarşısını alırlar
- ☐ jele əmələ gətirirlər

16 Pektinlər hansı məqsədlə qənnadı məmulatlarına əlavə edilir?

- ☐ məsaməlilik üçün
- ☒ konsistensiya üçün
- ☐ turş dad vermək üçün
- ☐ rəngləyici kimi
- ☐ yumşaldıcı kimi

17 Qənnadı məmulatları və içkilərin turş dad verməsi üçün hansı qatqı işlədilir?

- ☒ limon və şərab turşusu
- ☐ üzüm və limon turşusu
- ☐ sirkə turşusu
- ☐ alma turşusu
- ☐ alma və şərab turşusu

18 İçkilərin qazlaşdırılması üçün hansı qatqılar işlədilir?

- ☐ limon turşusu
- ☐ oksigen
- ☒ karbon qazı
- ☐ kükürd qazı
- ☐ sirkə turşusu

19 Yumşaldıcı qatqı kimi unlu qənnadı məmulatlarına hansı qatqı əlavə edilir?

- ☐ süd turşusu
- ☒ natrium-bikarbonat, ammonium-karbonat
- ☐ jelatin
- ☐ limon turşusu
- ☐ pektin

20 .."E" indeksi nəyi əks etdirir.?

- ☒ qatqının tərkibini, rəngini
- ☐ qidalılıq dəyərini
- ☐ tərkibini
- ☐ təhlükəsizliyini
- ☐ quruluşunu

21 Hansı məhsullara heç bir süni qatqı əlavə edilmir?

- ☒ qənd, yağ, araq məhsullarına
- ☐ konservlərə
- ☐ cem və povidlo məmulatlarına
- ☐ konfet, karamel məmulatlarına
- ☐ mürəbbələrə

22 Ədviyyəli qatqılar ən çox hansı məhsulların istehsalında işlədilir.?

- ☒ konserv məhsullarının
- ☐ unlu məmulatların
- ☐ qənnadı məmulatlarının

- ☐ spirtli və spirtsiz içkilərin
- ☐ tərəvəz məhsullarının

23 Qida qatqılarından hansı şəkildə istifadə olunur?

- ☐ cövhər
- ☐ yarpaq
- ☒ toz, kristal, maye
- ☐ üyüdülmüş
- ☐ toxum

24 Yeyinti qatqılarının indeksləşmiş “E” hərfi altında neçə adda maddələr qrupu məlumdur?

- ☐ 300 adda
- ☒ 296 adda
- ☐ 340 adda
- ☐ 350 adda
- ☐ 280 adda

25 Hansı məhsulların hazırlanmasında qatqılar tətbiq edilmir?

- ☐ şərablar
- ☐ unlu qənnadı məmulatları
- ☐ spirtli içkilər
- ☐ mürəbbə, cəm
- ☒ meyvə-tərəvəzlər, mineral sular

26 Yeyinti qatqıları məhsulun hansı xüsusiyyətlərinə müsbət təsir edir?

- ☐ daşınmasına
- ☒ saxlanmasına
- ☐ həzm olunmasına
- ☐ çeşidləri artırmağa
- ☐ texnoloji emalına

27 Yeyinti qatqılarının işlədilməsində əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

- ☐ xarici görünüşü yaxşılaşdırmaq
- ☒ təbii keyfiyyəti saxlamaq
- ☐ qablaşdırmanı tənzimləmək
- ☐ daşınmanı asanlaşdırmaq
- ☐ istiyə davamlılıq

28 Məhsulların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün onlara hansı əlavələr edilməlidir?

- ☐ modifikasiya olunmuş amin turşuları
- ☒ vitamin və amin turşuları
- ☐ nəmlik tənzimləyiciləri
- ☐ şirinləşdiricilər
- ☐ jeleli maddələr

29 Konserv sənayesində hansı qatqılar daha çox işlədilir?

- ☐ sorbitlər
- ☒ ədviyyəli bitki yağları
- ☐ mono və dişəkərlər
- ☐ turşular
- ☐ rəngləyicilər

30 Aromatik qatqılardan ən çox hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir.?

- ☐ şərablar
- ☒ qənnadı məmulatları, içkilər
- ☐ konservlərin
- ☐ ət məhsulları
- ☐ tərəvəz məhsulları

31 Qida məhsullarına yeyinti turşuları hansı məqsədlə əlavə edilir.?

- ☐ vitaminli etmək üçün
- ☒ dadını yaxşılaşdırmaq üçün
- ☐ ətirləndirmək üçün
- ☐ davamlı saxlamaq üçün
- ☐ tərkibini zənginləşdirmək üçün

32 Aromatizatorlar qida məhsullarında hansı keyfiyyəti zənginləşdirir.?

- ☐ rəngi
- ☒ iyi
- ☐ jele əmələ gətirməni
- ☐ köpüklənməni
- ☐ dadı, tamı

33 Yeyinti qatqıları qida məhsullarının keyfiyyətinə necə təsir edir?

- ☐ yarımfabrikat hazırlanmasında əlavə edilir
- ☐ çeşidini artırır
- ☐ xarici görünüşünü dəyişir
- ☐ saxlanma müddətini artırır
- ☒ yeni forma verir

34 Bunlardan hansı yeyinti qatqılarına aiddir?

- ☐ unlu qənnadı məmulatları
- ☐ konfetlər
- ☒ köpük əmələgətirənlər
- ☐ dənli bitkilər
- ☐ yarmalar

35 Bunlardan hansı yeyinti qatqılarına aiddir?

- ☐ ət məhsulları
- ☒ tam və dad yaxşılaşdırıcıları
- ☐ vitaminlər
- ☐ şəkəri maddələr
- ☐ yumurta məhsulları

36 Amiloza və amilopektin birləşmələri bir-birindən necə fərqlənir?

- ☐ həcminə görə
- ☒ molekul quruluşuna görə
- ☐ miqdarına görə
- ☐ şişmə qabiliyyətinə görə
- ☐ böyüklüyünə görə

37 Nişasta fermentlərin təsiri ilə parçalandıqda hansı məhsullar alınır?

- ☒ dekstrinlər və şəkər

- ☐ maltoza
- ☐ amilopektin
- ☐ şəkər və qlükoza
- ☐ dekstrinlər

38 Qarğıdalı nişastasını hansı temperaturda 1000%-ə qədər su çəkə bilər?

- ☐ 450C-də
- ☐ 500C -də
- ☐ 900C-də
- ☒ 700C-də

39 Asetillənmiş nişastalarda asetil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 1,5 - 1,6%
- ☐ 1,6- 1,8%
- ☐ 0.035
- ☒ 0.025

40 Oksidlənmiş nişastalarda karboksil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 1,5 - 1,6%
- ☐ 1,5 - 1,8%
- ☐ 0,9 - 1,2%
- ☐ 0,8 - 0,9%
- ☒ 1%-dən artıq olmamalı

41 Oksidlənmiş nişastalarda NaCl-un miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

42 Nişasta və onun müxtəlif növlərinin qida kimi qəbuluna hansı normalar qoyulur?

- ☒ məhdudiyyət qoyulmamışdır
- ☐ standartlara uyğun
- ☐ normalara uyğun
- ☐ texnoloji uyğunlaşdırma əsasında
- ☐ ÜST-in icazəsi əsasında

43 Qliserin efirində monoxlorhidroqliserin və epixlorhidrinin qalıqı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 4,9 - 5 mq/kq
- ☐ 0,5- 0,8 mq/kq
- ☐ 0,8- 1,1 mq/kq
- ☐ 1,1 - 1,8 mq/kq
- ☐ 4,1 - 4,5 mq/kq

44 Şəklini dəyişmiş nişastada propilenoksidin qalıqı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5 mq/kq
- ☐ 2 mq/kq
- ☐ 3 mq/kq
- ☐ 8 mq/kq
- ☐ 10 mq/kq

45 Təbii nişastada sort və keyfiyyətdən asılı olaraq külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0,8 - 0,9% olmalı
- ☐ 1%-dən artıq olmamalı
- ☐ 1,0 - 1,1 %olmalı
- ☒ 0,3- 0,5% olmalı
- ☐ 0,5 -0,8% olmalı

46 DÜST-in məlumatına görə oksidləşmiş nişastanın işlədilməsində hansı məhdudiyyətlər qoyulur?

- ☐ standartlara uyğun
- ☒ məhdudiyyət yoxdur
- ☐ 30 mq/kq
- ☐ 50 mq/kq
- ☐ icazə verilmir.

47 Nişastanın çörək əvəzedicisi kimi istifadəsi onun hansı qabiliyyətindən asılıdır?

- ☒ su saxlama qabiliyyətindən
- ☐ şişmə qabiliyyətindən
- ☐ turşularla reaksiyasından
- ☐ özlülük dərəcəsindən
- ☐ yapışqanlılığından

48 Su hopdurma qabiliyyətinə görə hansı nişastalar daha əlverişlidir?

- ☐ kartof nişastası
- ☒ modifikasiya olunmuş nişastalar
- ☐ buğda nişastası
- ☐ düyü nişastası
- ☐ qarğıdalı nişastası

49 Şişən nişasta tərkibli qatqı necə əldə edilmişdir?

- ☐ duzların təsirindən
- ☒ kleystir suspenziyasının qurudulmasından
- ☐ özlülük dərəcəsindən asılı olaraq
- ☐ kleystirin qızdırılmasından
- ☐ kleystirin soyudulmasından

50 Fosfatlı nişasta hansı məhsulu qızdırmaqla əldə edilmişdir?

- ☐ sulfat turşusu ilə
- ☐ natrium-xlorid duzu ilə
- ☐ fosfor turşusu ilə
- ☒ natrium-fosfat duzu məhlulu ilə
- ☐ natrium-sulfat ilə

51 Turşu modifikasiyalı nişasta hansı məhsulun emalından əldə edilmişdir?

- ☐ sulfid turşusu ilə
- ☐ natrium-fosfat duzları ilə
- ☐ 0,10%-li HCl məhlulu ilə
- ☒ 0,1%-li xlorid turşusu ilə
- ☐ kükürd məhlulu ilə

52 Nişastanın 95% parçalanmasına hansı fermentlər təsir edir?

- ☐ mexaniki təsir

- ☐ deksrinlər
- ☐ polişəkərlər
- ☒ alfa və beta-amilaza
- ☐ texnoloji proseslər

53 Nişastanın fermentlərlə parçalanması zamanı hansı prosesin təsiri daha aktivdir?

- ☐ əlavə edilmiş məhsulların
- ☐ emal prosesinin
- ☐ xırdalanmanın
- ☒ temperaturun
- ☐ bişirilmənin

54 . Nişasta tərkibli kulinar məhsullarında yapışqanlılığın aşağı düşməsi nədən asılıdır?

- ☐ suyun ayrılmasından
- ☐ nişastanın növündən
- ☐ qızdırma dərəcəsi
- ☒ məhsulun təbiətindən və nəmlikdən
- ☐ soyudulmasından

55 Nişastanın kleysterləşməsinə bu məhsullardan hansı mənfi təsir edir?

- ☐ şərab turşusu
- ☐ sirkə
- ☐ rəngləyici maddələr
- ☒ xörək duzu
- ☐ şəkərlər

56 Nişasta almaq üçün sənayedə ən çox hansı məhsuldan istifadə edilir?

- ☐ kartof + düyü
- ☐ düyü + qarğıdalı
- ☐ qarğıdalı + buğda
- ☒ qarğıdalı + kartof
- ☐ qarğıdalı + arpa

57 Nişasta dənələri hansı temperaturdan başlayaraq kleysterləşir?

- ☐ 80-95 dərəcə
- ☐ 70-75 dərəcə
- ☐ 20-30 dərəcə
- ☒ 50-65 dərəcə
- ☐ 80-85 dərəcə

58 Nişasta nəyin təsiri ilə kleysterizə olunur?

- ☐ reaktivlərin və temperaturun
- ☐ fermentlərin və suyun
- ☐ havanın və suyun
- ☒ temperaturun və suyun

59 Nişasta tərkibli qatqılar hansı norma daxilində işlədilməlidir?

- ☐ beynəlxalq normalara əsasən
- ☐ standartlara uyğun
- ☐ məhdudlaşdırılmamış şəkildə
- ☒ nişastanın tərkibindən asılı olaraq
- ☐ məhsula görə

60 Temperaturun və suyun təsiri ilə nişastada hansı proses baş verir?

- ☐ yapışqanlaşır
- ☐ parçalanır
- ☐ şəkərləşir
- ☒ klestrləşir
- ☐ rəngi dəyişir

61 Ammonium-karbonat qənnadı məmulatlarına nə məqsədlə vurulur?

- ☐ rəngləndirici kimi
- ☐ jeleləşdirici kimi
- ☐ kristallaşdırıcı kimi
- ☒ yumşaldıcı kimi
- ☐ köpükləndirici kimi

62 Konservlərin istehsalında bu qatqılardan hansı tətbiq edilir?

- ☐ jelatin
- ☐ qatılaşıdırıcılar
- ☐ rəngləyicilər
- ☒ ədviyyələr
- ☐ aqar

63 Məhsulların dadını yaxşılaşdırmaq üçün bu qarqılardan hansı işlədilir?

- ☐ efirli maddələr
- ☐ aromatlı maddələr
- ☐ qatılaşıdırıcılar
- ☒ yeyinti turşuları
- ☐ şəkərli maddələr

64 . Konservantlar məhsullarda hansı prosesin qarşısının alınmasına təsir edirlər?

- ☐ qurumanın
- ☐ qıcqırmanın
- ☐ turşumanın
- ☒ nəmliyin
- ☐ xarlanmanın

65 Yüksək temperaturda vitamin və amin turşuların parçalanmasının qarşısı necə alınır?

- ☐ aktiv maddələri miqdarını artırmaqla
- ☐ qatqı əlavə etməklə
- ☐ turşunun miqdarını azaltmaqla
- ☒ xüsusi texnoloji rejimlə
- ☐ temperaturu stabilləşdirməklə

66 Məhsulların xarab olması və nəmliyə qarşı ən çox hansı qatqılar tətbiq edilir

- ☐ dekstrinlər
- ☐ pektinlər
- ☐ qatılaşıdırıcılar
- ☒ konservantlar
- ☐ nişasta tərkibli maddələr

67 α -amilaza fermenti nişasta suspenziyasının hansı xassəsinə təsir edir?

- ☐ hidrolizinə

- ☐ qatılaşdırılmasına
- ☐ şəkərləşməsinə
- ☒ durulaşdırılmasına
- ☐ kristallaşmasına

68 QFS-nin (qlükoza- fruktoza siropları) tərkibində qlükozanın miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.58
- ☐ 0.3
- ☐ 0.35
- ☒ 0.4
- ☐ 0.25

69 Maltodekstrinlərin nişastada parçalanmasında hansı xüsusiyyət özünü göstərir?

- ☐ jeleləşir
- ☐ özlülüyü artırır
- ☐ şirinliyi artırır
- ☒ polimerləşir və molekul çəkisi artır
- ☐ şəkərlər kristallaşır

70 Maltodekstrinlər nişastanın hansı xassəsinə müsbət təsir edirlər?

- ☐ su udma
- ☐ şişmə
- ☐ yapışqanlılıq
- ☒ reduksiyaedicilik
- ☐ köpüklənmə

71 Karmin rəngləyici maddəsi hansı indekslə göstərilir?

- ☐ “E” 163
- ☐ “E” 141
- ☐ “E” 162
- ☒ “E” 120
- ☐ “E” 153

72 Sarı rəngli qlüten maddəsi hansı indekslə göstərilir?

- ☐ “E” 100
- ☐ “E” 160a
- ☐ “E” 160b
- ☒ “E” 161b
- ☐ “E” 160s

73 . “E” 132 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ tartrazin
- ☐ eritrozin
- ☐ sarı xinolin
- ☒ indiqokarmin
- ☐ yaşıl qəhvəyi

74 ” E”102 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ sarı xinolin
- ☐ karmuazin
- ☐ qara parlaq
- ☒ tartrazin

☐ panso

75 Sintetik boyaq maddəli neçə qrupa bölünür və hansılardır?

- ☐ 5 qrupa; karmuazin, yaşıl qarışıq, ksantan, indiqoidlər, eritroz
☐ 5 qrupa; panso, qəhvəyi, sarıxinolin, qara, yaşıl qarışıq
☐ 5 qrupa; indiqoidlər, karmin, panso, kurkuma, indiqokarmin
☒ 5 qrupa; azoboyaq, triarilmetan, ksantan, xinolin, indiqoidlər
☐ 4 qrupa; azoboyaq, ksantan, tartrazin, indiqoidlər

76 Qara rəngli rəngləyici hansı məhsuldan alınır?

- ☐ qarabaşaq qabığından
☐ meyvə ağaclarından
☐ şabalıd qabığından
☒ qoz qabığından
☐ tərəvəzlərdən

77 Adaçayı bitkisindən hansı rəngdə maddə alınır və hansə məhlulda həll olur?

- ☐ mavi ; spirtə həll olmur, suda həll olur
☐ açıq- yaşıl; spirtə həll olur
☐ yaşıl; suda həll olur
☒ tünd -yaşıl; spirtə həll olur, suda həll olmur
☐ bənövşəyi; suda həll olmur

78 Kalendula güllərindən hansı rəngdə piqmentlər alınır?

- ☐ sarı rəngdə yağ ekstraktı
☐ sarı rəngdə qələvi məhlulu
☐ sarı- çəhrayı rəngdə toz şəklində
☐ narıncı rəngdə qələvi məhlulu
☒ çəhrayı rəngdə yağ ekstraktı və spirt məhlulu

79 Eno boyaq maddəsi hansı məhsuldan alınır?

- ☐ rəngli bitkilər
☐ çuğundur
☐ kələm, yerlək
☒ üzüm
☐ tərəvəzlər

80 Xammaldan rəngləyici maddələrin ayrılması üçün hansı metodlar tətbiq olunur?

- ☐ diffuziya
☐ qurutma
☐ xırdalama
☒ presləmə, ekstraksiya
☐ konsentrasiya

81 Ştok- qızılgüldən hansı rəng alınır və tətbiq olunduğu sahələr hansılardır?

- ☐ narıncı; mürəbbə, cem, povidlo
☐ ağ; konfet, karamel
☐ sarı; şəkərli məhsullar
☒ qırmızı; qənnadı məmulatları, içkilər
☐ çəhrayı; dondurma, cem

82 Hansı alimlər β -karotinin quruluş düsturunu kə.f etmişlər?

- ☐ L.V. Sosnovski
- ☐ Bolqar alimləri Karakolevvə Marinov
- ☐ Sveyger
- ☒ Karrer vəKun
- ☐ Kertes

83 β -karotinin quruluş düsturu ilk dəfə neçənci ildə tapılmışdır?

- ☐ 1953-cü ildə
- ☐ 1931-ci ildə
- ☐ 1930-cu ildə
- ☒ 1928-ci ildə
- ☐ 1935-ci ildə

84 Süni sintetik boyalar təbii boyalardan hansı xassələrinə görə fərqlənirlər?

- ☐ keyfiyyətinə görə
- ☐ texnoloji emala həssasdırlar
- ☐ təhlükəsizdirlər
- ☒ ucuz başa gəlirlər
- ☐ parlaq rəng yaradırlar

85 Üzümdən hansı rəng alınır və hansı məhsullarda tətbiq olunur?

- ☐ çəhrayı rəng; dondurma istehsalında
- ☐ qırmızı rəng; ot məhsullarında
- ☐ yaşıl rəng; kremlərdə
- ☒ enorəngləyici; qənnadı, üzümçülük, vitamin istehsalı
- ☐ sarı rəng; içkilərdə

86 Ekstraksiya metodu ilə məhsullardan hansı maddələrin ayrılması həyata keçirilir?

- ☐ karotinlər
- ☐ şəkərlər
- ☐ pektinlər
- ☒ rəngləyici maddələr
- ☐ nişastalı maddələr

87 Xlorofil maddəsi E140 hansı rəngdədir və hansı məhsullardan alınır?

- ☐ qırmızı; çuğundur, üzümü
- ☐ çəhrayı; palma yağından
- ☐ göy; istiot, xüsusi ağaclardan
- ☒ yaşıl; tropik bitkilərdən, kələm və yaşıl bitkilərdən
- ☐ sarı- kəhraba; rəngli mənbələrdən

88 Karmin maddəsi E120 hansı rəngdədir və hansı məhsullarda işlədilir?

- ☐ qırmızı-sarı; şəkərli məmulatlara, ot məhsullarına
- ☐ qırmızı-çəhrayı; şəkərli məhsullara
- ☐ narıncı; içkilərə, dondurmaya
- ☒ qırmızı; içkilərə, cəmlərə, qənnadı məmulatlarına
- ☐ çəhrayı; kremlərə, dondurmaya

89 Karotin maddəsi E160a hansı rəngdədir və hansı məhsullarda tətbiq edilir?

- ☐ sarı-narıncı; qənnadı məmulatlarına
- ☐ narıncı; dondurma və konfetlərə
- ☐ qırmızı; içkilərə, qənnadı məmulatlarına

- ☒ sarı- çəhrayı; içkilərə, dondurmaya, ət məhsul-na
- ☐ çəhrayı; dondurma və cəmlərə

90 Təbii rəngləyici olan kurkumin E100 hansı rəngdədir və hansı məhsullara tətbiq olunur?

- ☐ sarı; içkilərə
- ☒ sarı; qənnadı məmul-na, it məhsul-na
- ☐ sarı-çəhrayı; dondurmalara
- ☐ şəhrayı; içkilərə
- ☐ çəhrayı; cəm, ət və qənnadı məhsullarına

91 Bitki mənşəli məhsullardan hansı rənglər daha çox alınır?

- ☒ yaşıl, sarı, çəhrayı
- ☐ göy, mavi
- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızı
- ☐ qəhvəyi, göy

92 Böcəklərdən ən çox hansı rənglər alınır?

- ☐ açıq mavi
- ☐ göy
- ☐ sarı
- ☒ qırmızı
- ☐ bənövşəyi

93 Zəfəran və zəncəfildən hansı təbii rəng pigmenti alınır?

- ☐ al qırmızı
- ☐ narıncı
- ☐ çəhrayı
- ☒ sarı
- ☐ mavi

94 Geniş yayılmış bitki mənşəli rəngləyicilər hansı tip birləşmələrə aiddir?

- ☐ betakarotinli
- ☐ betanin
- ☐ antosionlar
- ☒ flavanoid və karotinoidli
- ☐ xlorofilli

95 Təbii rəngləyici maddələr ən çox hansı məhsullardan alınır?

- ☐ tərəvəzlərdən
- ☐ meyvələrdən
- ☐ böcəklərdən
- ☒ bitki mənşəli məhsullardan
- ☐ ət məhsullarından

96 Rəngləyici maddələr hansı qruplara bölünür?

- ☐ iyli və iusiz
- ☐ əsas və əlavə
- ☐ daxili və xarici
- ☒ təbii və süni
- ☐ fiziki və kimyəvi

97 Rəngləyici maddələr hansı qruplara bölünür?

- ☐ iyli və iusiz
- ☐ əsas və əlavə
- ☐ daxili və xarici
- ☒ təbii və süni
- ☐ fiziki və kimyəvi

98 Nişasta molekulunda amilopektinin miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 10-20%
- ☐ 30-40%
- ☐ 70-80%
- ☒ 80-90%
- ☐ 20-40%

99 Nişasta molekulunda amilozanın miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 20-40%
- ☐ 30-40%
- ☐ 70-80%
- ☒ 10-20%
- ☐ 80-90%

100 Nişastanın neytrallaşması zamanı siropda pH nə qədər olmalıdır?

- ☐ pH 4,8-dən çox olmamalı
- ☐ pH- 4,5-dən çox olmamalı
- ☐ pH- 3,5-dən çox olmalı
- ☒ pH 4,5-dən az olmamalı
- ☐ pH 3,8-dən az olmamalı

101 Nişasta patkasının hidrolizi hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 90-1000C-də
- ☐ 150-2000C-də
- ☐ 110-1200C-də
- ☒ 100-1500C-də
- ☐ 80-900C-də

102 Aktiv kömürlə siropun təmizlənməsi patkanın hansı istehsal sxemində aparılır?

- ☐ sulfid turşusu ilə
- ☐ kükürd anhidridi ilə
- ☐ xlorid turşusu ilə
- ☒ soda ilə neytrallaşdırmaqla
- ☐ sulfat turşusu ilə

103 Nişasta patkasının istehsalında katalizator kimi hansı turşular iştirak edir?

- ☐ ammoniyak turşusu
- ☐ sulfid və xlorid turşusu
- ☐ fosfat turşusu
- ☒ sulfat və xlorid turşusu
- ☐ fosfat və sulfat turşusu

104 Yaşıl tərəvəzlərdən alınan xlorofil maddəsinin suda həll olma faizi nə qədərdir?

- ☐ 0.95

- ☐ 55-65%
- ☐ 65-70%
- ☒ 0.85
- ☐ 45-50%

105 Karmin və annato rəngləyicilərindən yeyinti sınaqının hansı sahələrində istifadə edilir?

- ☐ balıq məhsullarında
- ☐ konserv istehsalında
- ☐ tərəvəz souslarında
- ☒ kolbasa və delikates ət məhsullarında
- ☐ şəkər istehsalında

106 Yaşıl rəngləyici maddənin aktiv turşuluğu nə qədərdir?

- ☐ pH 3,6 - 3,7
- ☐ pH 3,1 - 3,0
- ☐ pH 3,8 - 3,9
- ☒ pH 3,2- 3,4
- ☐ pH 3,5 - 3,6

107 İspanaqdan alınan yaşıl rəngli maddənin dadı necədir?

- ☐ şirin
- ☐ zəif acı
- ☐ turş
- ☒ turşacı
- ☐ acı

108 İspanaqdan alınan yaşıl maddənin tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 65-68%
- ☐ 52-56%
- ☐ 56-60%
- ☒ 64-65%
- ☐ 50-52%

109 Kolbasa örtüklərinin rənglənməsində hansı maddələrdən istifadə edilir?

- ☐ karotin
- ☐ maltodekstrinlər
- ☐ natrium-dikarbonat
- ☒ karmin və annato
- ☐ betakarotin

110 Maye şəklində olan xlorofilin kütləsi hansı prosesdə pasta halına gətirilir?

- ☐ kütləni aparatda sıxmaqla
- ☐ turşu əlavə etməklə
- ☐ spirt əlavə etməklə
- ☒ 100-1050S-də qurutmaqla
- ☐ kütləni çalxalamaqla

111 Xlorofilin mislə törəmələri hansı məhlulda həll olurlar?

- ☐ yağda, spirtə
- ☐ suda, yağda
- ☐ suda, spirtə
- ☒ suda, spirtə, yağda

- ☐ həll olmayandır

112 Hansı aparatda rəngləyici maddələrin təmizliyi yoxlanılır?

- ☐ eksikatora
☐ Sokslet aparatında
☐ piknometrlə
☒ spektrofotometrlə

113 Səhiyyədə dərman preparatlarının üst qabığını rəngləmək üçün hansı maddə işlədilir?

- ☐ karminin törəmələri
☐ rəngli dekstrinlər
☐ fermentləşdirilmiş maddələr
☐ annato maddəsi
☒ xlorofilin metal törəmələri

114 Qanda xolestrinin və aterosklerozun səviyyəsini aşağı salan hansı rəngləyici maddədir?

- ☐ oksidləşmiş nişastalar
☐ ağ rəngli dekstrinlər
☐ sarı rəngli dekstrinlər
☒ betakarotinlər
☐ tartrazin

115 Çörək istehsalında vitaminləşdirici kimi hansı rəngləyici maddə işlədilir?

- ☐ jelatin toz şəklində
☐ betakarotin sulu məhlul
☐ karotin maye şəklində
☒ vetoron maye şəklində
☐ xlorofilin

116 Betakarotin tipli qırmızı-çəhrayı rəngləyici maddə hansı məhsulun iyini əks etdirir?

- ☐ limon iyli
☐ nişasta iyli
☐ xiyar iyli
☒ yerkökü iyli
☐ şirin iyli

117 Annato meyvəsindən alınan boyaq maddəsi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- ☐ makaron məmulatlarında
☐ pendirlərin istehsalında
☐ süd məhsullarında
☒ ət məhsullarında
☐ çörək-bulka məmulatlarında

118 Süd məhsullarında ən çox hansı qatqılardan istifadə olunur?

- ☐ karmin turşusu
☒ betaqon tipli preparatlar
☐ sarı xinolin
☐ karmuazin
☐ eritrozin

119 Uşaq qidalarında hansı rəngləyici maddələr təhlükəlidir?

- ☐ karmin
- ☒ tartrazin,karmuazin
- ☐ panso
- ☐ betakarotin
- ☐ təbii rəngləyicilər

120 Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

- ☐ sarı xinolin
- ☒ betakarotin,betaron
- ☐ xlorofilin mis törəmələri
- ☐ karmin
- ☐ annoto

121 Ət məhsullarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

- ☐ vetaqon mayesi
- ☒ karminin quru və sulu məhlulu
- ☐ fermentləşdirilmiş düyü
- ☐ vetaqon-k pteparatı
- ☐ betakarotin məhlulu

122 Rəngləyici maddələr hansı məhsullardan alınır?

- ☐ xarici və yerli məhsulların qarışığından
- ☒ xaricdən hazır gətirilir
- ☐ yerli xammallardan
- ☐ xarici məhsullardan
- ☐ meyvə-tərəvəzlərdən

123 Meyvə-tərəvəzlərdən alınan rəngləyici maddələr hansı məhsulların istehsalında işlədilmir?

- ☐ qənnadı məhsullarının
- ☐ şirin xörəklərin
- ☒ qəndin
- ☐ içkilərin
- ☐ həlməşikli məhsulların

124 Sosiska və sardelka emalında hər 100kq məhsul üçün nə qədər karmin norması qəbul edilmişdir?

- ☐ 3-8q
- ☒ 20-24q
- ☐ 15-18q
- ☐ 12-15q
- ☐ 8-9 q

125 Açıq rənglər hansı göstəriciləri əks etdirir?

- ☐ emala davamlı
- ☒ təzəliyi, keyfiyyəti
- ☐ təbiliyi
- ☐ işığa davamlılığı
- ☐ oksidləşməyə davamlı

126 Texnoloji emal zamanı məhsulların rənginin dəyişməsi hansı xassisələrə təsir edir?

- ☐ keyfiyyəti dəyişir
- ☒ qidalılıq və bioloji dəyəri aşağı salır
- ☐ tərkib birləşmələri dəyişir

- ☐ miqdarı azalır
- ☐ miqdarı artır

127 Hal-hazırda boya maddələrinin alınmasında hansı texnologiyalar tətbiq olunur?

- ☐ presləmə
- ☒ elektrik impuls texnologiyası
- ☐ qurutma
- ☐ xırdalanma
- ☐ ekstraksiya

128 Qarabaşaq toxumunun qabığından hansı rəngdə boya alınır?

- ☐ açıq qəhvəyi
- ☐ narıncı
- ☐ çəhrayı
- ☐ qara
- ☒ tünd qəhvəyi

129 "E" 160a indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ qırmızı rəngli betanin
- ☒ sarı-çəhrayı rəngli karotinlər
- ☐ yaşıl rəngli xlorofilin
- ☐ çəhrayı rəngli karbiksin
- ☐ sarı rəngli qlütelin

130 "E" 162 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ çəhrayı rəngli karbiksin
- ☒ qırmızı rəngli betanin
- ☐ sarı rəngli qlütenin
- ☐ yaşıl rəngli xlorofilin
- ☐ qırmızı rəngli antosianin

131 Sarı günəş rəngli maddənin indeksi və efirlə birləşmə maddələrinin miqdarı bunlardan hansıdır?

- ☐ "E" 142; 0,15
- ☐ "E" 129; 0,30
- ☒ "E" 110; 0,20
- ☐ "E" 102; 0,20
- ☐ "E" 131; 0,25

132 "E" 141 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ qərməzə rəngli antosianin
- ☒ yaşıl rəngli xlorofilin
- ☐ qərməzə rəngli karmin
- ☐ çəhrayı rəngli kermin
- ☐ sarı rəngli qlütein

133 "E" 120 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ qırmızı rəngli antosianin
- ☒ qırmızı rəngli karmin
- ☐ çəhrayı rəngli kermin
- ☐ yaşıl rəngli xlorofilin
- ☐ sarı rəngli qlütein

134 .”E”161b indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- ☐ qırmızı rəngli antosianin
- ☒ sarı rəngli qütein
- ☐ qərməzə rəngli karmin
- ☐ çəhrayı rəngli kermin
- ☐ yaşıl rəngli xlorofilin

135 Panso R4 maddəsinin indeksi və kənar rəngləyici maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- ☐ “E” 151; 10%
- ☒ “E” 124; 1%
- ☐ “E”110; 3%
- ☐ “E” 129; 3%
- ☐ “E” 142; 1%

136 Sarı xinolin maddəsinin indeksi və tərkibində təmiz maddənin miqdarı bunlardan hansıdır?

- ☐ “E” 122; 85%
- ☐ “E” 132; 85%
- ☒ “E”14; 70%
- ☐ “E” 124; 82%
- ☐ “E” 133; 85%

137 Antisianin maddəsinin indeksi və işığa davamlılığını bunlardan hansı göstərir?

- ☐ “E” 100; zəif
- ☒ “E” 163; yaxşı
- ☐ “E” 141 ; yaxşı
- ☐ “E” 162; zəif
- ☐ “E” 120; əla

138 Karmin rəngləyici maddəsi bu məhlullardan hansında həll olur?

- ☐ suda həll olmur
- ☒ suda həll olur
- ☐ həll olmayandır
- ☐ yağda həll olur
- ☐ spirtə həll olur

139 Xlorid turşusundan nar qabığında olan pektinlərin alınmasında hansı vasitə kimi istifadə edilir?

- ☐ titrləyici kimi
- ☐ neytrallaşdırıcı kimi
- ☐ qızdırıcı kimi
- ☒ hidroliz kimi
- ☐ katalizator kimi

140 Nar qabığında olan pektinli qatqıların alınmasında hidroliz kimi nədən istifadə olunur?

- ☐ sulfid turşusu
- ☐ sulfat turşusu
- ☐ kükürd turşusu
- ☒ xlorid turşusu
- ☐ fosfat turşusu

141 Nar cecəsindən alınan pektinli qatqılarda külün miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 3,8-4,2%

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

142 Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

- ☐ natrium-xlorid
- ☐ natrium-sulfat
- ☐ kalsium-xlorid
- ☒ karbazol məhlulu
- ☐ sirkə turşusu

143 Nar cecəsindən alınan tozda pektinin miqdarı nə qədərdir?

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

144 Nar cecəsindən alınan qida lifləri sənayedə nə məqsədlə işlədilir?

- ☐ şirənləşdirici kimi
- ☐ rəngləyici kimi
- ☐ nişastalı maddə
- ☒ pektin mənbəyi
- ☐ qatılaşdırıcı kimi

145 Məhsulların konsistensiyasını dəyişən maddələrin əksəriyyəti haradan alınır?

- ☐ süni maddələrdən
- ☐ sintetik maddələrdən
- ☐ xarici məhsullardan
- ☒ təbii mənbələrdən
- ☐ məhsulun öz tərkibindən

146 1kq nar qabığından toz şəklində nə qədər rəngli maddə alınır?

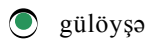
- ☐ 0.21
- ☐ 0.196
- ☐ 0.15
- ☒ 0.185
- ☐ 0.2

147 Nar qabığından hazırlanmış tozda hər kq üçün nə qədər rəngləyici maddə olur?

- ☐ 45-50 q
- ☐ 25-28 q
- ☐ 35-38 q
- ☒ 42-46 q
- ☐ 25-30 q

148 Hansı nar sortlarının qabığından rəngləyici maddələrin alınması daha əlverişlidir?

- ☐ turş nar
- ☐ yerli nar sortları
- ☐ sarı rəngli hnar
- ☐ şirin nar



gülöyşə

149 Xlorofil rəngləyicisinin törəmələri hansı tibbi xassəyə malikdir?

- ☐ qanı durultmaq
- ☐ xolestrini azaltmaq
- ☐ yaraları sağaltmaq
- ☒ allergiyanı azaltmaq
- ☐ dərmanları boyamaq

150 Rəngləyici maddələrin aktivliyini daha da artırmaq üçün onların molekuluna hansı maddə əlavə edilir?

- ☐ duz
- ☐ su
- ☐ sirkə
- ☒ metal
- ☐ spirt

151 Toz halında olan karmin maddəsinin tərkibində karmin turşusu neçə faizdir?

- ☐ 20-30%
- ☐ 35-40%
- ☐ 38-40%
- ☒ 41-60%
- ☐ 25-35%

152 Bu rəngləyicilərdən hansı suda həll olmur?

- ☐ betanin
- ☐ xlorofil
- ☐ karmin
- ☒ betakarotin
- ☐ antosianin

153 İşığa davamlı olmaqla hansı rəngləyici başqalarından fərqlənir?

- ☐ eritrozin
- ☒ vetoron-k
- ☐ karmin
- ☐ xlorofilin
- ☐ tartrazin

154 Rəngləyici maddələr rəngdən başqa qida məhsullarına daha hansı effekt verirlər?

- ☐ kalorini artırır
- ☐ kalorini azaldır
- ☐ həzmi asanlaşdırır
- ☒ vitaminləşdirir
- ☐ keyfiyyəti yaxşılaşdırır

155 Tartrazin və karmuazin rəngləyicilərinin hansı qidalarda işlədilməsinə icazə verilmir?

- ☐ içkilərdə
- ☐ qənnadı məmulatlarında
- ☐ ət məhsullarında
- ☒ uşaq qidalarında
- ☐ çörək- bulka məmulatlarında

156 Hansı temperaturda və müddətdə rəngləyici maddələrin azalması baş verir?

- ☐ 900C-də 30dəq.
- ☐ 700C-də 15 dəq.
- ☐ 800-də 20 dəq.
- ☒ 980C-də 40 dəq.
- ☐ 650C-də 10 dəq.

157 Qoz qabığının emalından hansı təbii rəng alınır və indeksi neçədir?

- ☐ göy ; E131
- ☐ qəhvəyi ; E135
- ☐ tünd qırmızı; E163
- ☒ qara ; E153
- ☐ qara ; E151

158 Məhlul halında karmin maddəsi neçə faizli olur?

- ☐ 15-20%
- ☐ 10-12%
- ☐ 12-15%
- ☒ 3-10%
- ☐ 5-15%

159 Kolbasa və delikates məmulatlarında işlədilən karmin onlara daha hansı xassə verir?

- ☐ vitaminləşdirir
- ☐ temperatura davamlıdır
- ☐ kolbasa örtüklərini rəngləyir
- ☒ məhsulu şirəli edir
- ☐ işığa davamlıdır

160 Beta-karotin hansı məhlulda həll olmur?

- ☐ həlledicilərdə
- ☐ sirkədə
- ☐ spirtə
- ☒ suda
- ☐ turşuda

161 Uşaqlar üçün hazırlanan qidalarda hansı rəngləyicilərin olmasına icazə verilmir?

- ☒ tartrazin və karmuazin
- ☐ karotin
- ☐ karmin
- ☐ pektinli maddələr
- ☐ xlorofil

162 Tərkibində 32-36% quru maddə olan rəngləyici hansı məhsuldan alınır?

- ☐ biyandan
- ☐ yaşıl bitkilərdən
- ☐ üzümdən
- ☒ nar qabığından
- ☐ çuğundurdan

163 Spektrofotometr cihazı ilə rəngləyici maddələrin hansı xassəsi müəyyən edilir?

- ☐ suda həll olmasını
- ☐ miqdarı
- ☐ zərərsizliy

- ☒ təmizliyi
☐ quru maddələrin miqdarı

164 Nar qabığında polişəkərlər nə qədərdir?

- ☐ 8,5-9%
☐ 6,5-7%
☐ 6,8-7%
☒ 7,5-8,5%
☐ 5-6%

165 Nar qabığından rəngləyicilərin alınması üçün hansı məhluldan istifadə edilir?

- ☐ qliserinlər
☐ turşular
☐ duz məhlulu
☒ duz və aseton məhlulu
☐ xlorid məhlulu

166 Nar qabığından alınan rəngləyicidən hansı məhsulların bədii tərtibatında istifadə edilir?

- ☐ kolbasalar
☐ yağlar, pendirlər
☐ ət məhsulları
☒ kremlər, marmelad, içkilər
☐ konservlər

167 Nar qabığında pektinli maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 2,3-2,6%
☐ 1,6-2,5%
☐ 1,1-1,2%
☒ 1,4-2,1%
☐ 2,1-2,5%

168 Nar qabığında nəmlik nə qədərdir?

- ☐ 10-15%
☐ 20-25%
☐ 30-35%
☒ 40-45%
☐ 15-20%

169 Nar qabığından alınan rəngləyici maddədə külün miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0,35-0,45
☐ 0,10-0,15
☐ 0,30-0,50
☒ 0,20 -0,45
☐ 1,1-1,2

170 Nar qabığından alınan rəngləyici maddədə quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 55-58%
☐ 65-68%
☐ 35-40%
☒ 32-36%
☐ 60-65%

171 Nar qabığından hansı rəngdə rəngləyici alınır?

- ☐ sarı-çəhrayı
- ☐ tünd qırmızı
- ☐ çəhrayı
- ☒ sarı
- ☐ qırmızı

172 Rəngləyici maddələr nəyin təsiri ilə daha yaxşı ekstraksiya edirlər?

- ☐ kütlə vahidinin təsiri
- ☐ turşunun təsiri
- ☐ suyun təsiri
- ☒ etil və efir spirtinin təsiri
- ☐ istiliyin təsiri

173 Hansı şəraitdə xlorofilin rəngi açıq yaşıldan göy rəngə keçir?

- ☐ katalizatorların təsirindən
- ☐ spirtin təsirindən
- ☐ ümumi turşuluq azaldıqca
- ☒ aktiv turşuluq pH artdıqca
- ☐ temperatur artdıqca

174 Karraginanlar hansı yeyinti məhsullarının istehsalında işlədilir?

- ☒ kolbasa, yoqurt, dondurma
- ☐ tərəvəzli məhsulların
- ☐ konservlərin
- ☐ qənnadı məmulatlarının
- ☐ içkilər, kompotlar

175 Karraginanlar hansı üsulla dəniz yosunlarından alınır?

- ☐ çökdürmə
- ☐ titrləmə
- ☐ neytrallaşdırma
- ☒ ekstraksiya
- ☐ diffuziya

176 D- qalaktoza qalıqları olan polişəkərlər bunlardan hansıdır?

- ☐ jelatin
- ☐ aqar
- ☒ karraginanlar
- ☐ aqaroid
- ☐ fursellaran

177 Karraginanlar hansı dəniz yosunlarından alınır?

- ☒ Qırmızı dəniz
- ☐ Uzaq Şərq dənizi
- ☐ Baltik dənizi
- ☐ Ağ dəniz
- ☐ Qara dəniz

178 Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- ☐ 45-550C

- ☒ 20-210C
- ☐ 35-400C
- ☐ 15-250C
- ☐ 40-500C

179 Yarımsintetik qatılaşdırıcılar hansı maddələrə aiddir?

- ☐ şəkərlərə
- ☐ pektinlərə
- ☐ qətranlara
- ☐ turşulara
- ☒ sellüloza və nişastaya

180 Aqaroidin həlməşikəmələ gətirmə qabiliyyəti aqarla müqayisədə necədir?

- ☐ 1-2 dəfə yuxandır
- ☐ 5-6 dəfə aşağıdır
- ☒ 2-3 dəfə aşağıdır
- ☐ 2-3 dəfə yuxandır
- ☐ eynidir

181 Şirələrin şəffaflaşdırılmasında hansı qatqıdan istifadə olunur?

- ☐ aqaroid
- ☒ aqar
- ☐ jelatin
- ☐ pektin
- ☐ limon duzu

182 Aqaroid hansı dəniz yosunlarından alınır?

- ☐ Baltik dənizi
- ☒ Qara dəniz
- ☐ Uzaq Şərq dənizi
- ☐ Ağ dəniz
- ☐ Qırmızı dəniz

183 Aqarın ərime temperaturu bunlardan hansıdır?

- ☐ 65-75 0 C
- ☒ 80-900 C
- ☐ 40-500 C
- ☐ 45-550 C
- ☐ 55-600 C

184 Yeyinti məhsulları üçün jelatin və aqarın istifadə miqdarı nə qədərdir?

- ☐ məhdudiyyət yoxdur
- ☒ standartlara uyğun
- ☐ məhsulun kütləsinin 0,5-0,6% -i qədər
- ☐ məhsulun çəkisinə uyğun
- ☐ məhsulun kütləsinin 3-4%-i qədər

185 Bunlardan hansının jeleəmələgətirmə qabiliyyəti daha çoxdur?

- ☐ jelatin
- ☒ aqar
- ☐ qummiarabik
- ☐ traqant

☐ aqaroid

186 Həlməşik və jeleəmələgətiricilər hansı maddə ilə əlaqəli olurlar?

- ☐ turşularla
- ☐ polişəkərlərlə
- ☐ efirlərlə
- ☒ su ilə
- ☐ yağlarla

187 Aqar hansı temperatura qədər soyuduqda jele əmələ gətirir?

- ☐ 520C-yə kimi
- ☒ 450 C-yə kimi
- ☐ 200C-yə kimi
- ☐ 300C-yə kimi
- ☐ 500C-yə kimi

188 80-900C-də hansı qatılaşdırıcı maddə əriyir?

- ☐ alginatlar
- ☐ karrəginanlar
- ☒ aqar
- ☐ jelatin
- ☐ fursellaran

189 Bu məhsullardan hansı 450C-də soyutduqda jele əmələ gətirir?

- ☐ nişasta
- ☒ aqar
- ☐ qummiarabik
- ☐ aqaroid
- ☐ jelatin

190 Aqar hansı ölkələrdən gətirilir?

- ☐ Amerika ölkələrindən
- ☒ Hindistan, Çin
- ☐ ölkəmizdə istehsal edilir
- ☐ Almaniya, Çexiya
- ☐ Afrika ölkələrindən

191 2%-li jelatindən davamlı köpük almaq üçün onu hansı temperaturda çalmaq lazımdır?

- ☐ 100C-də
- ☐ 150C-də
- ☐ 190C-də
- ☐ 200C-də
- ☒ 160C-də

192 1-30C-dən aşağı temperaturda jelatinin hansı xassəsi özünü göstərir?

- ☐ nəmliyi azalır
- ☒ keyfiyyəti yaxşılaşır, möhkəm olur
- ☐ elastikliyi artır
- ☐ köpüyü davamlı olur
- ☐ yumşaq olur

193 Gündə 1kq bədən çəkisinə nə qədər alginat qəbul etmək olar?

- ☐ 100mq
- ☐ 20mq
- ☒ 50mq
- ☐ 30mq
- ☐ 80mq

194 Aqar ən çox hansı məhsulların istehsalında və bədii tərtibatında işlədilir?

- ☐ çörək-bulka məmulatlarının
- ☒ zefir, dondurma, marmelad
- ☐ içkilərin
- ☐ cem, povidlo və mürəbbə
- ☐ konfet, karamel

195 Aqar qatılaşdırıcısı hansı məhsuldan alınır?

- ☐ nişasta tərkibli məhsullardan
- ☒ dəniz yosunlarından
- ☐ ət məhsullarından
- ☐ bitkilərdən
- ☐ meyvələrdən

196 DÜST-1680-70 standartı hansı qatılaşdırıcıya aiddir?

- ☐ nişasta
- ☐ fursellara
- ☐ alqinat
- ☒ aqar
- ☐ jelatin

197 Jelatin hansı temperaturda saxlandıqda möhkəmlənir?

- ☐ 0-10C-də
- ☐ 5-100C-də
- ☐ 11-120C-də
- ☒ 1-30C_də
- ☐ 12-150C-də

198 Hansı dəniz yosunlarından olan polişəkərlər aqar hesab olunur?

- ☐ L- quluron turşusu qalıqları
- ☐ 3,6 anhidroqalaktoza qalıqlı
- ☐ D- qalaktoza qalıqları
- ☒ L- qalaktoza qalıqları
- ☐ amilopektindən

199 Aqarın jeleəmələgətirmə qabiliyyəti jelatindın nə qədər çoxdur?

- ☐ 15 dəfə
- ☐ 3 dəfə
- ☐ 5 dəfə
- ☒ 10 dəfə
- ☐ 2 dəfə

200 Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

- ☐ 550C-dən yuxarə
- ☐ 450C-dən yuxarı
- ☐ 400C -dən yuxarı

- ☒ 200C-dən yuxarı
- ☐ 500C-dən yuxarı

201 Qənnadı məmulatları istehsalında məhsulun kütləsinin neçə faizi qədər aqar götürülməlidir?

- ☐ 2,8-3%-i qədər
- ☐ 1,8- 2,5%-i qədər
- ☐ 0,5-0,8%-i qədər
- ☒ 1-2%-i qədər
- ☐ 2,5-2,8%-i qədər

202 . Heyvan sümüklərini və dərisini bişirməklə hansı qatılaşdırıcı alınır?

- ☐ alginatlar
- ☐ karraginanlar
- ☐ aqaroid
- ☒ polipeptidli jelatin
- ☐ aqar

203 Jelatini məhlul halında hansı maddələrlə qaynatmaq olmaz?

- ☐ duzlu məhlulda
- ☐ suda
- ☐ spirtə
- ☒ yeyinti turşuları ilə
- ☐ sirkə ilə

204 Jelatin necə həll edilir?

- ☐ qaynar suda
- ☐ qızdırılmaqla
- ☐ ilıq suda şişir, sonra 30-350C-də həll edilir
- ☒ soyuq suda kütləsi 6-8 dəfə artırılır, qızdırılmaqla həll edilir
- ☐ soyuq suda

205 Hansı dəniz yosunlarından alınan polişəkərlər karraginanlardır?

- ☐ 3,6 antihidroqalaktoza qalıqları
- ☐ amilopektindən
- ☐ L-qalaktoza qalıqları
- ☒ D-qalaktoza qalıqlar
- ☐ L-qlüton turşusu qalıqları

206 Jelatini hansı temperaturdan yuxarı qızdırmaq olmaz?

- ☐ 450C-dən yuxarı
- ☐ 250-dən yuxarı ; turşu ilə
- ☐ 400C-dən yuxarı
- ☒ 600-C-dən yuxarı; turşu ilə
- ☐ 200C-dən yuxarı; turşu ilə

207 DÜST-1129-65 standartı hansı qatılaşdırıcıya aiddir?

- ☐ karraqinan
- ☐ natrium-alqinat
- ☐ nişasta
- ☒ jelatin
- ☐ aqar

208 Poliipeptidlərin qarışığı olan jelatin hansı xammaldan alınır?

- ☐ balıq məhsullarından
- ☐ bitkilərin toxumlarından
- ☐ meyvələrdən
- ☒ heyvan sümükləri və dərisindən

209 Bunlardan hansı yarımsintetik qatılaşdırıcıdır

- ☐ qətranlar
- ☐ heyva tumu
- ☐ pektin
- ☒ fursellaran
- ☐ ərəb akasiyası

210 Bunlardan hansı bitki mənşəli təbii qatılaşdırıcılara aiddir?

- ☐ aqaroid
- ☐ natrium-aldehid
- ☐ jelatin
- ☒ səbləh, kətan tumu
- ☐ natrium-alginat

211 Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

- ☐ sirkə turşusu
- ☐ kalsium-xlorid
- ☐ natrium-sulfat
- ☒ sulfat turşusu
- ☐ ammonium-hidroksid

212 Qalaktron turşusu 3,5-8,5% miqdarında hansı bitkidə tapılmışdır?

- ☐ ispanaq yarpağında
- ☐ biyan kökündə
- ☐ səbləhdə
- ☒ nar cecəsində
- ☐ şabalıd ununda

213 Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 15-16%
- ☐ 12-14%
- ☐ 10-12%
- ☒ 3,5-8,5%
- ☐ 5-6%

214 1918-ci ildə Fellenberq pektin molekulunda hansı qrupun olduğunu təyin etmişdir?

- ☐ dəmir elementləri
- ☐ karboksil
- ☐ hidroksil
- ☒ metoksil
- ☐ kül elementləri

215 Pektin maddələrinin suda həll olmayan formaları bunlardan hansıdır?

- ☐ poliqaalaktron
- ☐ pektinatlar

- ☐ pektin turşuları
- ☒ proto pektin
- ☐ D-qalaktron

216 Bu alimlərdən hansı ilk dəfə pektinli maddələri kəşf etmişdir?

- ☐ Şveyqer
- ☐ Fellenberq
- ☐ Brakonno
- ☒ Payen
- ☐ Erlix

217 D-qalaktron turşusunun pektin molekuluna daxil olması neçənci ildə müəyyən edilmişdir?

- ☐ 1825-ci ildə
- ☐ 1918-ci ildə
- ☒ 1929-cu ildə
- ☐ 1824-cü ildə
- ☐ 1885-ci ildə

218 Pektinli maddələrin quruluşunu müəyyənləşdirən bunlardan hansıdır?

- ☐ poliqaalaktron turşusunun qalıqlarının miqdarını
- ☐ karboksil qruplarının sayı
- ☐ D- qalaktron turşusunun miqdarını
- ☒ monomer vahidlər arasında rabitələrin tipini
- ☐ tərkibindəki metoksil qruplarının sayı

219 Pektinli maddələrin quruluşunu bilmək üçün bunlardan hansı vacibdir?

- ☐ molekulların düzülüş qaydasını
- ☐ pektin maddələrinin tərkibini
- ☐ rabitə quruluşunu
- ☒ molekulu təşkil edən monomer qalıqlarının tərkibini
- ☐ molekul çəkisini

220 Pektinli maddələr ilk dəfə nə vaxt və hansı məhsuldan alınmışdır?

- ☐ 1825-ci ildə; Brakonno yeralmasından
- ☐ 1929- cu ildə , buğdadan
- ☐ 1918-ci ildə; düyüdən
- ☒ 1824-cü ildə; aylantus kökündən
- ☐ 1885-ci ildə; meyvə köklərindən

221 Pektin istehsalından hansı nəticələr əldə edilir?

- ☐ qənnadı istehsalında sabitleşdirici kimi
- ☐ az itki vermək
- ☐ məhsuldan faydalı istifadə
- ☒ gəlir, ekoloji təmizlik, tullantısız istehsal
- ☐ zəif kalorili pəhriz xassəli məhsullar

222 Azərbaycanda il ərzində pektin istehsalı nə qədərdir?

- ☐ 80 -100 ton
- ☐ 500 - 1000 ton
- ☐ 350-400 ton
- ☒ istehsal olunmur
- ☐ 100-200 ton

223 Radiasiyaya qarşı orqanizm gündə nə qədər pektin qəbul etməlidir?

- ☐ 4 -6 q
- ☐ 0,8-0,9 q
- ☐ 0,5-0,8 q
- ☒ 2 - 3 q
- ☐ 1 -1,5 q

224 Pektinlər hansə sahələrə əks təsir göstərir?

- ☐ qənnadı məmulatları istehsalında
- ☐ konservləşmədə
- ☐ əczaçılıqda
- ☒ toxuculuq sənayesində
- ☐ tərəvəzlərin qurudulmasında

225 Orqanizmin duzlaşmasına hansı qatqılar mənfi təsir göstərir?

- ☐ yumşaldıcı maddələr
- ☐ aqaroidlər
- ☐ polişəklər
- ☒ pektinli maddələr
- ☐ nişasta tərkibli maddələr

226 Sənaye məhsullarının uzun müddət saxlanmasında və keyfiyyətli qalmasında hansı maddələrin rolu var?

- ☐ qatılaşdırıcılar
- ☐ nişasta
- ☐ şəkərlər
- ☒ pektinlər
- ☐ rəngləyicilər

227 Orqanizmdə radioaktiv şüaların təsirinin azalmasına hansı qatqılar təsir edir?

- ☐ heyvanat mənşəli qatqılar
- ☐ zülallı maddələr
- ☐ rəngləyici maddələr
- ☒ pektinli maddələr
- ☐ bitki mənşəli qatqılar

228 Pektinli qatqılar qidq sənayesindən başqa hansı sahələrdə istifadə edilir?

- ☐ kağız istehsalında
- ☐ dəri hazırlanmasında
- ☐ kənd təsərrüfatı sahələrində
- ☒ tibb və əczaçılıqda
- ☐ sintetik məhsullar istehsalında

229 Hansı qatqılardan mədə-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur?

- ☐ rəngləyici maddələr
- ☐ nişastalı maddələr
- ☐ jele əmələgətiricilər
- ☒ pektinli maddələr
- ☐ qatılaşdırıcılar

230 Mənşəyinə görə bunlardan hansı təbii qatqılardır?

- ☐ modifikasiya olunmuş nişasta

- ☒ jelatin, pektin
- ☐ karboksimetil
- ☐ fursellaran, karboksil
- ☐ metilsellüloza

231 Süd istehsalında hansı məhsulun alınmasında pektinin xüsusi rolu var?

- ☐ xama istehsalında
- ☐ kəsmik istehsalında
- ☐ pendirlərin istehsalında
- ☒ süd zülalının tam istifadəsi
- ☐ yağların alınmasında

232 Qida sənayesinin hansı sahələrində pektinlərdən istifadə olunur?

- ☐ içkilərin istehsalında
- ☐ çörək-bulka istehsalında
- ☐ ət istehsalında
- ☒ bütün istehsal sahələrində
- ☐ süd məhsulları istehsalında

233 Pektinlər hansı məhsullarda özlülüyn yaxşılaşmasına kömək edir?

- ☐ süd məhsulları
- ☐ konfetlərin
- ☐ dondurmaların
- ☒ meyvə-giləmeyvə içkilərinin
- ☐ cem, povidlo

234 Rektinlər sabitləşdirici kimi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- ☐ konservlər
- ☐ souslar
- ☐ şampanlar
- ☒ desert və adi içkilər
- ☐ qənnadı məmulatları

235 Pektinli maddələrin ayrılması üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- ☐ spirtlə hidratasiya
- ☐ qızdırılmaqla
- ☐ turşularla reaksiya
- ☒ həlledicilərlə çökdürmə
- ☐ uzlarla həllolma

236 Meyvə-tərəvəz tullantılarından pektin alınmasında əlavə məhsul bunlardan hansıdır?

- ☐ şərablar
- ☐ spirtli içkilər
- ☐ köpükəmələgətiricilər
- ☒ aromatik və dad verici maddələr
- ☐ konservlər

237 Pektin istehsalı zamanı bu məhsullardan hansıları əldə etmək mümkündür?

- ☐ vitaminlər, üzvü maddələr
- ☐ nişasta
- ☐ turşular
- ☒ spirt, sirkə, boyaq maddələri

☐ unlu məhsullar

238 Yağsız südü ayırmaq üçün hansı pektinlərdən istifadə edilir?

- ☐ pektinatlar
- ☐ poliqlaktron turşusu
- ☐ protopektin
- ☒ klassik AM-201, klassik SM-201 markalı pektinlər
- ☐ pektin duzları

239 Pektin almaq üçün alma və sitrus meyvələrinin tullantılarından ən çox hansı ölkədə istifadə olunmuşdur?

- ☐ Çexiyada
- ☐ İtaliyada
- ☐ Rusiyada
- ☒ Almaniyada
- ☐ Ukraynada

240 10-12 kq pektin almaq üçün xammal kimi nə qədər şəkər çuğunduru lazımdır?

- ☐ 800 kq
- ☐ 500 kq
- ☐ 900 kq
- ☒ 1000 kq
- ☐ 600 kq

241 Dünya miqyasında istehsal olunan qatqı bunlardan hansıdır?

- ☐ nişasta
- ☒ pektin
- ☐ karmin
- ☐ karotin
- ☐ jelatin

242 Pektin” Elmi-İstehsalat Assosiasiyası nə vaxt yaradılmışdır?

- ☐ 1992-ci ildə
- ☐ 1970-ci ildə
- ☐ 1980-cı ildə
- ☒ 1990-cı ildə
- ☐ 1960-cı ildə

243 Bitki xammalında pektinli maddələr heçə faiz təşkil edir?

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

244 1ton şəkər çuğundurundan nə qədər pektin almaq olar?

- ☐ 15-20 kq
- ☐ 30-35 kq
- ☐ 20-30 kq
- ☒ 10-12 kq
- ☐ 35-40 kq

245 Pektin istehsalında hansı xammallar işlədilmir?

- ☐ heyvə xammalı
- ☐ pambıq qozası
- ☐ üzüm cecəsi
- ☒ nar qayığı
- ☐ yabanı meyvələrin cecələri

246 Rusiyada pektin almaq üçün ən çox hansı xammaldan istifadə edilir?

- ☐ şəkər qamışından
- ☐ meyvələrin cecəsindən
- ☐ alma tullantılarından
- ☒ şəkər çuğundurunun tullantılarından
- ☐ zoğalın tullantılarından

247 Almaniya da pektin alınması üçün xammal kimi nədən istifadə olunurdu?

- ☐ qarpız qabığından
- ☐ şəkər çuğundurundan
- ☐ meyvələrin qabığından
- ☒ alma və sirtus meyvələrin tullantılarından
- ☐ alma qabıqlarından

248 Səhiyyə təşkilatlarının normalarına əsasən insan gün ərzində nə qədər pektinli qida qəbul etməlidir?

- ☐ 12-13q
- ☐ 10-11q
- ☐ 6-8q
- ☒ 5-6q
- ☐ 2-3q

249 Radiasiya və digər zəhərlənmələrə görə orqanizmi müdafiə edən bu maddələrdən hansıdır?

- ☐ həlməşikli maddələr
- ☐ qatılaşdırıcılar
- ☐ rəngləyici maddələr
- ☒ pektinli maddələr
- ☐ nişastalı maddələr

250 Bu məhsullardan hansının istehsalında daha çox pektinli maddələr işlədilir?

- ☐ çörək- bulka məmulatlarının
- ☐ ət məhsullarının
- ☐ yumurta məhsullarının
- ☒ şəkərli qənnadı məmulatları, içkilər, konservlər
- ☐ tərəvəz məhsullarının

251 . Kombinləşdirilmiş məhsulların çeşidinin artırılması hansı xammallarla əldə edilir?

- ☐ turşu tərkibli məhsullar
- ☐ zülal tərkibli məhsullar
- ☐ emulqatorlar
- ☒ bitki və heyvanat xammalı, tullantıları
- ☐ karbonat tərkibli məhsullar

252 “E”406 indeksli qatqı bunlardan hansıdır?

- ☐ aqaroid
- ☐ amilopektin
- ☐ pektin

- ☒ aqar
☐ jelatin

253 Maye halında olan hansı qatqı qızdırılmaya və soyudulmaya davamlıdır?

- ☐ pektinlər
☐ traqant
☐ natrium- qlükomat
☒ alginatlar
☐ bitki qətranları

254 Alginatlar algin turşusunun hansı duzlarından ekstraksiya edilirlər?

- ☐ Cl, F, Al
☐ fosfor
☐ kükürd
☒ Na, K, Ca
☐ sulfat

255 Qummiarabik qatqısı hansı məhsullar üçün işlədilir?

- ☐ çörək - bulka məmulatları
☐ spirtli içkilər
☐ sərinləşdirici içkilər, pivə, saqqızlar
☒ xama, yoqurt, qatıq
☐ qənnadı məmulatları

256 Ərəb yapışqanları adlanan qatılaşdırıcı hansı məhsullardan alınır?

- ☒ bitki toxumlarından
☐ bitki yağlarından
☐ bitki köklərindən
☐ bitki yarpaqlarından
☐ ağac qabığından

257 Akasiya bitkisindən hansı qatılaşdırıcı alınır?

- ☐ bitki qətranları
☐ alginat
☐ traqant
☒ qummiarabik
☐ aqaroid

258 Bitki toxumlarından alınan hansı qatılaşdırıcıları göstərmək olar?

- ☐ polipeptidlər
☐ natrium-aldehid
☐ jelatin
☒ Ərəb yapışqanları (kamedlər)
☐ pektinlər

259 Orqanizm radioaktiv metallarla zəhərləndikdə, hansı qatqı onu zərərsizləşdirir?

- ☐ karraginantlar
☐ aqaroidlər
☐ traqantlar
☒ alginatlar
☐ fursellaranlar

260 Emulsiyalar almaq üçün hansı qatqılar əvəzsiz hesab edilir?

- ☐ katotin
- ☐ pektin
- ☐ nişasta
- ☒ qummiarabik
- ☐ jelatin

261 Tərkib etibarı ilə qummiarabik hansı maddədən ibarətdir?

- ☐ aqaroid
- ☐ polişəkərlər
- ☐ kamedlər
- ☒ arabin maddəsi
- ☐ alginatlar

262 BST-nin (Beynəlxalq Səhiyyə Təşk-nın) icazəsi ilə 1kq bədən çəkisinə nə qədər alginat qəbul etmək olar?

- ☐ 10mq
- ☐ 30mq
- ☐ 40mq
- ☒ 50mq
- ☐ 20mq

263 Aqar satışı neçə sortda buraxılır?

- ☐ 4 sortda; əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü
- ☐ 3 sortda; əla, 1-ci və 2-ci
- ☐ 2 sortda; 1-ci və 2-ci
- ☒ 2 sortda; əla və 1-ci
- ☐ 3 sortda; 1-ci, 2-ci və 3-cü

264 Aqar və aqaroid isti su ilə hansı məhlul əmələ gətirir?

- ☐ jeleləşir
- ☐ az həll olur
- ☐ yaxşı həll olur
- ☒ kolloid məhlul əmələ gətirir
- ☐ kristallaşır

265 Jelatinin hansı mənşəli məhsullardan alınması daha məqsədəuyğundur?

- ☐ şəkərli məhsullardan
- ☐ heyvanat mənşəli
- ☐ zülallı məhsullardan
- ☒ bitki mənşəli
- ☐ nişasta tərkibli

266 Jelatin neçə sortda istehsal edilir?

- ☐ 3 sortda; əla, 1-ci və 2-ci
- ☐ 2 sortda; əla və 1-ci
- ☐ 5 sortda; əla, 1-ci, 2-ci, 3-cü və 4-cü
- ☒ 3 sortda; 1-ci, 2-ci və 3-cü
- ☐ 2 sortda; 1-ci və 2-ci

267 Yeyinti məhsullarına alginat qatqısının nə qədər miqdarının qatılmasına icazə verilir?

- ☐ 0,3-0,4%
- ☐ 0,8-0,9%
- ☐ 0,05-0,06%
- ☒ 0,1-0,2%
- ☐ 0,07-0,09%

268 Hansı sintetik qatqı mürəbbə və cəmləri xarlamadan qoruyur?

- ☐ natrium-aldehid
- ☐ jelatin
- ☐ aqaroid
- ☒ alginatlar
- ☐ aqar

269 Hansı qatqı D-mannuqon və L-quluton turşusunun qalıqlarından ibarətdir?

- ☐ traqant
- ☒ alginatlar
- ☐ fursellaran
- ☐ karraginatlar
- ☐ qummiarabik

270 Biyan tozunda nəmlik hansı metodla təyin olunur?

- ☐ qızdırma
- ☐ kalorimetrik
- ☐ yandırılmaqla
- ☒ qurudulmaqla
- ☐ refraktometrik

271 Biyan kökündən alınan ekstraktda qlisiriizin turşusunun miqdarı hansı metodla təyin olunur?

- ☐ Bertran metodu
- ☐ qurutma üsulu
- ☐ kalorimetrik metod
- ☒ qravimetriya metodu
- ☐ Keldal metodu

272 Bitki mənşəli xammallarda pektinin təyini bu metodlardan hansı deyil?

- ☐ spirt və duzlarla çökməsi
- ☐ karbon qazı ayrılmaqla parçalanma
- ☐ kalorimetrik metod
- ☒ sianid metodu
- ☐ turşularla qızdırılaraq furfural əmələ gətirmə

273 Pektin hansı məhsullarla jele yaratmaq qabiliyyətinə malikdir?

- ☐ spirt, efir
- ☐ su, efir, aseton
- ☐ turşu, spirt
- ☒ su, şəkər, turşu
- ☐ aseton, oksidləşdiricilər

274 Hansı maddələr uzun müddət pektinləri parçalamır?

- ☐ şəkər
- ☐ duzlar
- ☐ qələvilər

- ☒ yod və natrium-xlorid
☐ turşular

275 Na və K qələvilərinin pektin turşularına yavaş-yavaş əlavə edilməsi hansı maddələrin yaranmasına səbəb olur?

- ☐ furfuralun əmələ gəlməsinə
☐ sabunlaşmaya
☐ qarışıq turşusunun əmələ gəlməsinə
☒ pektinatların yaranmasına
☐ D-qalaktronun əmələ gəlməsinə

276 Pektin maddələrinin qurudulması üçün optimal temperatur neçədir?

- ☐ 500 C
☐ 1200 C
☐ 1000 C
☒ 800 C
☐ 1400 C

277 Pektin istehsalında ağardıcı kimi nədən istifadə olunur?

- ☐ hidrogen-peroksid
☐ natrium- hidroksid
☐ kalium- hidroksid
☒ natrium- xlorid
☐ askarbin turşusu

278 Pektinli məhsullarda qələvi artdıqda nə baş verir?

- ☐ reduksiyaedicilik qabiliyyəti artır
☐ aldehidlər əmələ gəlir
☐ protopektin suda həll olur
☒ protopektin parçalanır
☐ pektinatlar əmələ gəlir

279 Pektinli maddələrdə 119-1450C-də turşuların təsirindən hansı maddə əmələ gəlir?

- ☐ aldehid qruplarının əmələ gəlməsi
☐ məhsulun ağarması
☐ jeleləşmə
☒ furfuralun əmələ gəlməsi
☐ özlülüyün zəifləməsi

280 Sabunlaşma prosesində hansı hadisə müşahidə olunur?

- ☐ duzların dağılması
☐ rəbitələrin hidrolizi
☐ rəbitələrin qırılması
☒ pektin molekulunun parçalanması
☐ kationların sıxışdırılması

281 Sabunlaşma prosesi nə zaman sürətlənir?

- ☐ duzların təsirindən
☐ turşunun miqdarından
☐ oksidləşdiricilərin təsirindən
☒ qızdırılma dərəcəsi
☐ turşunun gücü artdıqda

282 Pektin məhlullarında sabunlaşma nə zaman baş verir?

- ☐ temperaturun təsirindən
- ☐ reduksiyaedicilik qabiliyyətindən
- ☐ efir rabitələrinin yaranmasından
- ☐ çoxvalentli kationların sıxılmasından
- ☒ turşuların təsiri ilə asetil qruplarının ayrılması

283 Protopektində sellüloza ilə rabitələrin hidrolizi nə zaman baş verir?

- ☐ duzların təsirindən
- ☐ oksidləşmədən
- ☐ temperaturun təsirindən
- ☒ turşunun təsirindən
- ☐ qələvilərin təsirindən

284 Protopektinin turşuların təsirindən həllolmasını necə izah etmək olar?

- ☐ rabitələri yaranması
- ☐ duzların əmələ gəlməsi
- ☐ jeleləşmənin azalması
- ☒ makromolekulların dağılması
- ☐ hüceyrə divarlarının parçalanması

285 Pektinin hansı maddələrlə qarışığı bakterisid təsir yaradır?

- ☐ meyvə tərkibli pektinlər
- ☐ şəkərlərlə olan qarışığı
- ☐ turşularla qarışığı
- ☒ metallarla olan duz qarışıqları
- ☐ bitki tərkibli pektinlər

286 Nəbat şəkilli karamelin tərkibində olan pektin hansı vasitə kimi işlədilir?

- ☐ kükürd zəhərlənmələrinə qarşı
- ☐ zəhərli maddələrə qarşı
- ☐ bakterisid təsirlərə qarşı
- ☒ qurğuşun zəhərlənmələrinə qarşı
- ☐ mədə-bağırsaq xəstəliklərinə qarşı

287 Metoksilləşmə metodu ilə pektinin hansı xassəsi müəyyən edilir?

- ☐ suda həll olması
- ☐ molekulların neytrallaşması
- ☐ duzların miqdarı
- ☒ turşuluq dərəcəsi
- ☐ şəkərin miqdarı

288 Pektinlərdə karboksil qruplarının miqdarı necə müəyyən edilir?

- ☐ durulaşdırma yolu ilə
- ☒ titrləmə yolu ilə
- ☐ turşuluq dərəcəsi ilə
- ☐ efirləşmə dərəcəsi ilə
- ☐ duzlaşma ilə

289 Yüksək keyfiyyətli jele almaq üçün optimal şərait bunlardan hansıdır?

- ☐ şəkər 60%; pH= 3,5; pektin 2,1%

- ☐ şəkər 40%; pH= 2,6; pektin 1,2%
- ☐ şəkər 50%; pH= 2,6; pektin 0,9%
- ☒ şəkər 58%; pH= 3,1; pektin 1,2%
- ☐ şəkər 45%; pH= 3,0; pektin 0,8%

290 Aliminium pektanantlardan sənayedə nə məqsədlə istifadə olunur?

- ☐ radioaktiv maddələrin yox edilməsində
- ☐ duz istehsalında
- ☐ həll olmayan birləşmələr almaq üçün
- ☒ pektin istehsalında
- ☐ zəhərli maddələrin kənarlaşdırılmasında

291 Polivalent metalların duzları hansı məhlulda həll olurlar?

- ☐ efirlərdə
- ☐ turşularda
- ☐ şəkərli məhlullarda
- ☒ suda
- ☐ spirtə

292 Südün çürüməsinin qarşısını almaq üçün pektinin hansı maddələrlə əlaqəsini yaratmaq lazımdır?

- ☐ duzlarla
- ☐ su ilə
- ☐ şəkərlə
- ☒ turşularla
- ☐ spirtlə

293 Pektinlərdə turşuluq dərəcəsi necə müəyyən edilir?

- ☐ titrləmə ilə
- ☐ neytrallaşma ilə
- ☐ durulaşdırma ilə
- ☒ metoksilləşmə ilə
- ☐ duzlaşma ilə

294 Molekul çəkisinin artması pektində hansı xassənin olmasına səbəb olur?

- ☐ jele yaradır
- ☐ turşuluğu artır
- ☐ sabunlaşma baş verir
- ☒ həlməşikliyi artır
- ☐ yapışqanlı olur

295 Jeleyaratma qabiliyyəti pektinin hansı maddələrlə nisbətində əsasən aparılır?

- ☒ pektin :şəkər :turşu
- ☐ pektin :su :efir
- ☐ pektin :şəkər : su
- ☐ pektin :su :spirt
- ☐ pektin : turşu: duz

296 Qankəsici kimi pektin məhlulunun hansı xassəsi xarakterikdir?

- ☐ su saxlama xassəsi
- ☐ turşularla reaksiyası
- ☐ spirtlə reaksiyası
- ☒ yapışqanlılığı

- ☐ həlməşikliyi

297 Pektinlərin həlməşikyaratma qabiliyyəti nədən asılıdır?

- ☐ turşuların təsirindən
☐ suyu udma xassəsindən
☐ üzvü həlledicilərlə reaksiyasından
☒ molekul çəkisindən
☐ şəkərin normasından

298 Pektin molekullarının hansı qabiliyyəti üstünlük təşkil edir?

- ☐ üçqat şüasındırma
☐ kolloid hissəciklərin ölçüləri ilə
☐ birqat şüasındırma
☒ ikiqat şüasındırma
☐ kolloid hissəciklərin forması ilə

299 Pektinlərin molekul çəkisi nə qədərdir?

- ☐ 5000 - 10000
☐ 15000 - 25 000
☐ 45 000 -50 000
☒ 23 000 - 71 000
☐ 10000 - 20000

300 Pektin maddələrinin duzlarla çökdürülməsi hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?

- ☐ Şveyqer
☐ Karakolev
☐ Oqnyanov və Marinov (bolqar alimləri)
☒ S.A. Qliksman və T.K. Qaponenkov
☐ L.V. Sosnovski

301 Pektinli maddələrin çökdürülməsində bunlardan hansı daha güclüdür?

- ☐ qızdırılma
☐ spirt
☐ aseton
☒ müxtəlif duzlar
☐ şəkər

302 Pektinlər hansı maddələrlə çökdürmək mümkün deyil?

- ☐ molekulun mənfi yüklənməsi ilə
☐ spirtlə
☐ müxtəlif duzlarla
☒ turşu ilə
☐ şəkərlə

303 Pektin maddələri hansı xüsusiyyəti ilə çörək -bulka məmulatlarının qurumasını ləngidir?

- ☐ şəkərlə reaksiyası
☐ yağlı emulsiyaların olması
☐ suyu udma
☒ suyu saxlama
☐ müxtəlif duzlarla həll edilməsi

304 Pektinin yapışqanlılığı tibbdə hansı vasitə kimi istifadə olunur?

- ☐ radiasiyaya qarşı
- ☐ zəhərlənməyə qarşı
- ☐ ağrıkəsici kimi
- ☒ qanəkəsici kimi
- ☐ dərman hazırlanmasında

305 Suda həll olmayan protopektinin xassəsini ilk dəfə hansı alim kəşf etmişdir?

- ☐ marinov
- ☐ Sosnovski
- ☐ Kertes
- ☒ Erlix
- ☐ Karakolev

306 Protopektinin hansı xassəsi hələ də öyrənilməmişdir?

- ☐ efrdə həll olmaması
- ☐ suda həll olması
- ☐ spirtə həll olması
- ☒ suda həll olmaması
- ☐ efrdə həll olması

307 Pektin turşusunun tərkibi bunlardan hansıdır?

- ☐ karboksil qrupunun spirtə məhlulu
- ☐ arabinaza qrupları olan birləşmə
- ☐ metoksil qrupları olmayan turşu qalıqları
- ☒ karboksil qrupunun spirt ilə efrləşmiş turşusu
- ☐ ksilaza qrupları olan birləşmə

308 Marqarinin tərkibində poliqliserinin mürəkkəb efrlərinin miqdarı nə qədər məhdudlaşdırılır?

- ☐ 0,5 q/kq
- ☐ 0,8 q/kq
- ☐ 1,5 q/kq
- ☒ 5 q/kq

309 Yeyinti yağlarının tərkibində poliqliserinin mürəkkəb efrlərinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0,5 q/kq
- ☐ 1,5 q/kq
- ☐ 5 q/kq
- ☒ 20 q/kq
- ☐ 0,8 q/kq

310 Beynəlxalq ekspertlər tərəfindən 1kq bədən kütləsi üçün efrləşmiş poliqliseridlər nə qədər normada qəbul edilməlidir?

- ☐ 15mq
- ☐ 20mq
- ☐ 30mq
- ☒ 25mq
- ☐ 18mq

311 Efrləşmiş poliqliseridlərdən qida məhsulları hazırlanmasında hansı qatqı kimi istifadə edilir?

- ☐ sabitləşdirici
- ☐ həlledici
- ☐ antioksidləşdirici

- ☒ kristallaşdırıcı
☐ emulsiyaedici

312 Hansı emulqatorların istifadəsi indi qadağan edilmişdir?

- ☐ diasetil turşusunun qliseridləri
☐ asetilləşmiş 1-monoqliserid
☐ 1,2-diqliserid
☒ 1-steroil-3-sulfonatiumqliserid
☐ efirləşmiş diqliserid

313 Mono və diqliseridlərin qatılığı marqarin üçün hansı normada qəbul edilmişdir?

- ☐ 25 q/kq
☐ 15 q/kq
☐ 5 q/kq
☒ 10 q/kq
☐ 20 q/kq

314 Mono və diqliseridlərin qatılığı yeyinti yağları üçün hansı normada qəbul edilmişdir?

- ☐ 25 q/kq
☐ 10 q/kq
☐ 15 q/kq
☒ 20 q/kq
☐ 5 q/kq

315 Hansı ölkələrdə mono və diqliseridlərin istifadəsinə icazə verilmişdir?

- ☐ Bolqariya və Ukraynada
☐ Sloveniya və Rusiyada
☐ Rusiya və Ukraynada
☒ Çexiya və Almaniyada
☐ İngiltərə və Çexiyada

316 Hansı məhsullarda süd turşusunun D- izomerindən olan qliseridlərdən istifadə etmək olmaz?

- ☐ konserv məhsullarında
☐ qan xəstələri üçün
☐ şəkər xəstələrinin məhsullarında
☒ südəmər uşaqların məhsullarında
☐ pəhriz məhsullarında

317 Quru süd istehsalında qliseridlərin əlavəsi hansı norma daxilində istifadə edilməlidir?

- ☐ 3,5 - 4,0 q/kq
☐ 1,0- 1,5 q/kq
☐ 2,8 - 3,0 q/kq
☒ 2,4 - 2,5 q/kq
☐ 3,1 - 3,5 q/kq

318 Pendir,meyvə və ət məhsullarında yeyilən xarici örtük kimi hansı qatqıdan istifadə olunur?

- ☐ natrium polifosfatdan
☐ polimerləşmiş efirlərdən
☐ polifosfatlardan
☒ mono və diqliseridlərdən
☐ tvirlərdən

319 BMT-nin hesablamalarına görə mono və diqliseridlər hansı şəkildə istifadə edilə bilər?

- ☐ asetillənmiş turşular şəklində
- ☒ müxtəlif turşuların efirləri kimi
- ☐ duzlarla birləşmiş
- ☐ yağ turşuları şəklində
- ☐ köpükləndirici kimi

320 Mono və diqliseridlərdən antioksidləşdirici kimi hansı məhsullarda xarici örtük kimi istifadə edilir?

- ☐ içkilərdə
- ☐ yumurta məhsullarında
- ☐ unlu məmulatlarda
- ☒ meyvə və ət məhsullarında
- ☐ süd məhsullarında

321 Üzvi turşuların mono-və diqliseridləri emulqator xassəsindən başqa hansı xassəyə malikdir?

- ☐ qatılaşdırıcı
- ☐ həlledici
- ☐ rəngləyici
- ☒ antioksidləşdirici
- ☐ köpükləndirici

322 Qida məhsullarının istehsalında mono- və diqliseridlərdən nə qədər istifadə etmək olar?

- ☐ 6,1- 6,5 q/kq
- ☐ 0,6- 0,8 q/kq
- ☐ 0,5- 0,6 q/kq
- ☒ 1 -5 q/kq
- ☐ 5,0 - 5,5 q/kq

323 Mono və diqliseridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- ☐ dondurma
- ☐ balıq məhsulları
- ☐ konservlər
- ☒ qənnadı məmulatları, içkilər
- ☐ kolbasa məmulatları

324 Sorbit və ksilit qatqıları hansı xəstəliyi olanlar üçün yaxşı nəticə verir?

- ☐ şiş xəstəlikləri
- ☐ həzm orqanları
- ☐ mədə-bağırsaq
- ☒ şəkər
- ☐ damar xəstəlikləri

325 Nə üçün qida qatqılarından qarışıq şəkildə istifadə etmək düz deyildir?

- ☐ kimyəvi tərkibləri müxtəlifdir
- ☐ emal üsulları müxtəlifdir
- ☐ xassələri müxtəlifdir
- ☒ texnoloji aspektləri tam öyrənilməmişdir
- ☐ zəhərli birləşmələr yarana bilər

326 Lisitin birləşmələrindən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- ☐ yumurta tozu

- ☐ içkilər
- ☐ balıq konservləri
- ☒ ət sousları, dondurma
- ☐ unlu qənnadı məmulatları

327 Lisitin birləşmələri hansı məhsulların istehsalında emulqator kimi işlədilir?

- ☐ konservlər
- ☐ cem, povidlo
- ☐ konfetlər, karamellər
- ☒ kremlər, çörək məmulatları
- ☐ mürəbbə, şirələr

328 Hansı qatqıların əlavəsi qida sənayesində davamlı suspenziyaların əldə edilməsinə kömək edir?

- ☐ köpükləndiricilər
- ☐ pektinlər
- ☐ qatılaşdırıcılar
- ☒ srabilizatorlar
- ☐ jeleəmələgətirənlər

329 Qatqıların hansı şəkildə işlədilməsi arzuolunmazdır?

- ☐ qatqıların su ilə birləşməsi
- ☐ qatqıların turşularla birləşməsi
- ☐ qatqıların duzlarla birləşməsi
- ☒ qarışıq şəkildə istifadə
- ☐ tək-tık istifadə

330 Bu qatqılardan hansının təsiri daha sərfəli sayılır?

- ☐ laurin
- ☐ soya lesitini
- ☐ palmutin emulqatoru
- ☒ yumurta lesitini
- ☐ monoqliserid

331 Bu birləşmələrdən hansı texnologiyanı dəyişən qatqılara aiddir?

- ☐ alqinatlar
- ☐ natrium-aldehid
- ☐ protopektin
- ☒ palmitin turşusu
- ☐ traqantlar

332 Stabilizatorlar məhsullarda hansı xassəni yerinə yetirir?

- ☐ rəngin dəyişməsinə mane olur
- ☐ kalorini aşağı salır
- ☐ konsistensiyanı artırır
- ☐ qurumanın qarşısını alır
- ☒ özlülüyü artırır

333 Ferment preparatları hansı birləşmələrdir?

- ☐ bitki toxumlarından alınan birləşmələr
- ☐ heyvanat mənşəli polipeptinli birləşmələr
- ☐ bitki mənşəli qatılaşdırıcı birləşmələr
- ☒ həlledicilər və duz məhlulu ilə çökdürülən birləşmələr

- ☐ ekstraksiya yolu ilə alınan birləşmələr

334 Sorbitin turşularla qarışığı hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- ☐ radioaktiv-şüalanma
☐ qan azlığı
☐ maddə -bağıracaq
☒ boy artımını ləngidir
☐ şəkər xəstəliyi əmələ gətirir

335 Lesitin qatqısından hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- ☐ cem, mürəbbə, povidlo
☐ ət sousları, tərəvəz turşuları
☐ unlu qənnadı məmulatları
☒ yağ, dondurma, kremlər, çörək
☐ yumurta məhsulları, melanjlar

336 Azərbaycan və Rusiyada bu qatqıların hansından istifadəyə icazə verilməmişdir?

- ☐ alginatlar
☐ fursellaran
☐ qummiarabik
☒ karboksimetilsellüloza
☐ karragenanla

337 Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də srabilizator rolunu daşıyır?

- ☐ pektin
☐ polifosfatlar
☐ saponinlər
☒ stearin turşuları
☐ karotin

338 Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də stabilizator rolunu oynayır?

- ☐ betakarotin
☐ monoqliseridlər
☐ diqliseridlər
☒ lesitin
☐ pektinli maddələr

339 Emulqatorlar hansı məhsullara qatılır?

- ☐ tərkibində zülal olan
☐ tərkibində şəkər olan
☐ tərkibində spirt olan
☒ tərkibində yağ olan
☐ tərkibində efir olan

340 Texnologiyayı yaxşılaşdıran qatqılar bunlardan hansıdır?

- ☐ jele və köpükəmələgətiricilər
☐ kətan və heyva toxumu
☐ jelatin, ferment preparatları
☒ emulqatorlar, sabitləşdiricilər, ferment preparatları
☐ qatılaşdırıcılar, rəngləyicilər

341 Pektinin dissosiasiya konstantı qiymətinə bunlardan hansı təsir göstərmir?

- ☐ pektin məhlulunun durulaşdırılması
- ☐ efirləşmə dərəcəsi
- ☐ pektinatların yaranması
- ☒ pektin duzlarının suda həll olması
- ☐ molekulun neytrallaşdırılması

342 Pektində karboksil qruplarının miqdarı hansı metodla müəyyən edilir?

- ☐ qurutma metodu ilə
- ☐ həlledicilərlə
- ☐ neytrallaşdırma metodu ilə
- ☒ titrləmə metodu ilə
- ☐ kalorimetrik metodla

343 Pektin maddələrinin qurudulması 800C-dən yüksək olduqda pektin hansı qabiliyyətini qismən itirir?

- ☐ metoksilləşməni
- ☐ molekulun çökməsi
- ☐ sabunlaşma
- ☒ jeleləşmə
- ☐ yapışqanlılığı

344 Askorbin turşusunun təsiri altında pektin maddələrinin parçalanması nəyin təsiri ilə gücləndirilir?

- ☐ karbon 2-oksidi
- ☒ hidrogen-peroksid və metilen göyü
- ☐ natrium qələvisi
- ☐ turşuların təsiri
- ☐ kalium qələvisi

345 Pektin maddələrinin reduksiyaediciliyi hansı qrupun mövcudluğunu göstərir?

- ☐ metoksil qrupu
- ☐ asetil qrupu
- ☒ aldehid qrupu
- ☐ karboksil qrupu
- ☐ pektinatlar

346 Pektinli maddələr hidrogen-peroksiddə parçalandıqda bunlardan hansı əmələ gəlir?

- ☐ karbon 2-oksidi, natrium qələvisi
- ☐ kalium qələvisi, yod məhlulu
- ☒ karbon 2-oksidi, qarışqa turşusu, formaldehid
- ☐ qarışqa və limon turşusu
- ☐ formaldehid, natrium-xlorid

347 Pektin maddələrinin tərkibinin spektrofotometrik metodla təyini hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?

- ☐ A.M. Uqolev
- ☒ Zitka və Rozik
- ☐ L.V. Soskovski
- ☐ T.K.Qaponenkov
- ☐ S.A.Qliksmen

348 Pektinlərin molekulunda bu maddələrdən hansının olmaması müəyyən edilmişdir?

- ☐ protopektin
- ☒ diqliseridlər
- ☐ qalaktoza turşusu

- ☐ arabinaza turşusu
- ☐ qalaktron turşusu

349 Bitki ekstraktlarında pektin maddələri necə müəyyən edilir?

- ☐ asetonla reaksiyasına əsasən
- ☒ kalium-hidroksidlə qaynadıqda şöküntüyə görə
- ☐ turşularla reaksiyasına görə
- ☐ həlledicilərlə reaksiyasına görə
- ☐ spirtlə yaratdığı məhlulə əsasən

350 Pektin turşuları benzidinlə hansı rəng əmələ gətirirlər?

- ☐ göy
- ☒ qırmızı
- ☐ bənövşəyi
- ☐ sarı
- ☐ narıncı

351 Pektin maddələrinin qurudulmasında optimal temperaturun 800C olması hansı alim tərəfindən müəyyən edilmişdir?

- ☒ L.B.Sosnovski
- ☐ Albersxeym
- ☐ T.K.Qaponenkov
- ☐ Karakolev
- ☐ S.A.Qliksmann

352 L.V. Sosnovskiyə görə protopektində karboksil qrupları necə yerləşmişdir?

- ☐ pektin molekulunda sərbəst qalırlar
- ☐ pektin zəncirlərində
- ☐ polimerləşmə dərəcəsinə görə
- ☒ sellülozanın birləşmə yerlərində
- ☐ pektin molekulunda turşuluq yaradırlar

353 Protopektinin suda həll olmaması nə ilə bağlıdır?

- ☐ hidrogen rabitənin olması
- ☒ tam aydınlaşdırılmamışdır
- ☐ molekullar arasındakı lakton rabitə
- ☐ Ca və Mg elementlərinin olması
- ☐ efir rabitələrin olması

354 Protopektinin tərkibində bunlardan hansı mövcud deyil?

- ☐ pentazonlar
- ☐ metil spirti
- ☒ limon turşusu
- ☐ sirkə və fosfat turşusu
- ☐ sellüloza

355 Poliqlaktron turşusunun tərkibində bu birləşmələrdən hansı var?

- ☐ karboksil qrupları
- ☒ polimer-homoloqların qarışığı
- ☐ metoksil qrupları
- ☐ qiükozid qarışıqlar
- ☐ sapşəklində düzülmüş birləşmələr

356 Pektinli maddələrin hansı duzlarla çökdürülməsi daha üstünlüyə malikdir?

- ☐ dəmir duzları
- ☒ polivalent metalların duzları
- ☐ xlorid duzu
- ☐ adi metalların duzları
- ☐ Ca, k, Mg duzları

357 Qurutma metodu ilə biyan tozunda hansı xassəni tapmaq olar?

- ☐ vitaminləri
- ☐ zülalların miqdarını
- ☐ ümumi şəkəri
- ☒ nəmliyi
- ☐ külün miqdarını

358 10-12 saat suyu özündən ayırmayan jele hansı bitkidən alınır?

- ☐ xiyar
- ☒ səbləh
- ☐ ispanaq
- ☐ biyan
- ☐ yerkökü

359 Jele yaranması üçün məhluldan hansı normada istifadə edilməsi optimal sayılır?

- ☐ 20 -25%
- ☒ 3 - 5 %
- ☐ 5 -10 %
- ☐ 15 - 20 %
- ☐ 10 -15 %

360 Səbləh tozundan alınan jelenin əsas xüsusiyyəti bunlardan hansıdır?

- ☐ yapışqanlı yumrular yaranır
- ☒ 10-12 saat müddətində suyu özündən ayırmır
- ☐ öz quruluşunu tez itirir
- ☐ kleysterləşmə gec baş verir
- ☐ yapışqanlılıq qabiliyyəti qısa müddətli olur

361 Temperaturun yüksəlməsi nəticəsində səbləhdə hansı xassə əmələ gəlir?

- ☐ kütləsindən 10 dəfə çox suyu udur
- ☒ kütləsindən 50 dəfə çox su udur
- ☐ kütləsindən 40 dəfə çox su udur
- ☐ kütləsindən 30 dəfə çox su udur
- ☐ kütləsindən 20 dəfə çox su udur

362 Hansı məhsulların istehsalında səbləhdən qatqı kimi istifadə olunur?

- ☐ ət məhsullarında
- ☒ kisel tipli içkilərdə
- ☐ tərəvəz xörəklərində
- ☐ şəkərli məmulatlarda
- ☐ konservlərdə

363 Səbləh tozu hansı xassəyə malikdir?

- ☐ köpükləndirici

- ☐ yapışqanlılıq
- ☐ qatılaşıdırıcı
- ☐ rəngləyici
- ☒ jele əmələgətirmə

364 Qatqı kimi istifadə etmək üçün səbləh bitkisinin hansı xüsusiyyətlərini bilmək lazım deyil?

- ☐ stabilizator və emulqator kimi öyrənilməsi
- ☐ standartların hazırlanması
- ☒ becərilmə şəraiti
- ☐ texnoloji emala davamlılığı
- ☐ kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi

365 Səbləh gülündən hansı məmulatların bədii tərtibatında istifadə edilir?

- ☐ dərman həblərində
- ☒ çini qablar, ipək parçalarda naxış kimi
- ☐ müalicə məqsədilə
- ☐ gülçülük sahələrində
- ☐ dərman istehsalında rəngləyici kimi

366 Səbləh bitkisinin hansı hissəsindən qatqı kimi istifadə olunur?

- ☐ toxumundan
- ☒ kökündən
- ☐ gülündən
- ☐ yarpağından
- ☐ saplağından

367 Səbləh bitkisi haqqında ilk məlumat nə vaxt və kim tərəfindən verilmişdir?

- ☐ Nesmeyanov
- ☒ Əbu Əli İbn Sina; XI əsr
- ☐ Lomonosov
- ☐ Teofrast; eradan əvvəl
- ☐ Lamark; XVIII əsr

368 Nə üçün qatqılardan qarışıq şəkildə istifadə etmək olmaz?

- ☐ təhlükəsizlik baxımından
- ☒ zərərli polimer birləşmələr yaranar
- ☐ emala mənfi təsir edər
- ☐ tərkibləri müxtəlifdir
- ☐ təsirləri müxtəlifdir

369 Boy artımını ləngidən bunlardan hansıdır?

- ☐ polifosfatlar
- ☒ sorbitin turşularla qarışığı
- ☐ diqliseridlər
- ☐ monoqliseridlər
- ☐ sorbitin duzlarla qarışığı

370 Dondurmaların istehsalında hansı qatqıdan istifadə edilir?

- ☐ betakarotin
- ☒ lesitin
- ☐ silikonlar
- ☐ saponinlər

☐ karmin

371 Hansı ölkədə karboksimetilsellülozadan istifadəyə qadağa qoyulmuşdur?

- ☐ Slavakiya
- ☒ Rusiya
- ☐ Ukrayna
- ☐ Almaniya
- ☐ Çexiya

372 Tərkibində yağ olan məhsullara hansı qatqılar əlavə edilir?

- ☐ rəngləyicilər
- ☐ sabitləşdiricilər
- ☐ qatılaşdırıcılar
- ☐ saponinlər
- ☒ emulqatorlar

373 Fosfatların qəbulunda hansı maddənin miqdarı nəzərə alınmalıdır?

- ☐ kaliumun
- ☐ turşunun
- ☒ kalsiumun
- ☐ maqneziumun
- ☐ duzun

374 Süd tozunda nə qədər silisium-2-oksidi olmalıdır?

- ☐ 3 mq/kq
- ☒ 10 mq/kq
- ☐ 8 mq/kq
- ☐ 5 mq/kq
- ☐ 2 mq/kq

375 Turşuluğun qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- ☐ qatılaşdırıcılar
- ☐ saponinlər
- ☐ silikonlar
- ☒ fosfatlar
- ☐ tvinlər

376 1 kq məhsul çəkisinə nə qədər dimetil polisiloksan işlədilməlidir?

- ☐ 5 mq
- ☐ 15 mq
- ☐ 20 mq
- ☒ 25 mq
- ☐ 10 mq

377 İçkilərdə köpüklənmənin qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- ☐ spenlər
- ☐ saponinlər
- ☐ emulqatorlar
- ☒ qatılaşdırıcılar
- ☐ silikonlar

378 Yeyinti yağları və meyvə konservlərində nə qədər dimetil polisiloksan norması qəbul edilmişdir?

- ☐ 2 mq/kq
- ☐ 5 mq/kq
- ☐ 8 mq/kq
- ☒ 10 mq/kq
- ☐ 3 mq/kq

379 Çaxırın rənginin yaxşılaşdırılması üçün hansı qatqı işlədilir?

- ☐ moniqliseridlər
- ☐ saponinlər
- ☐ poliqliseridlər
- ☒ polifosfatlar
- ☐ emulqatorlar

380 Şərablarda çaxır turşusu daşlarının əmələ gəlməsinin qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- ☐ monoqliseridlər
- ☐ emulqatorlar
- ☐ saponinlər
- ☒ polifosfatlar
- ☐ poliqliseridlər

381 Məhsulların tərkibində hansı normada silikonlu maddələr olmalıdır?

- ☐ 0,5 - 10 mq/kq
- ☐ 0,5 - 5 mq/kq
- ☐ 0,2 - 3 mq/kq
- ☒ 0,25 - 10 mq/kq
- ☐ 0,75 - 6 mq/kq

382 Sabit suspenziya əmələ gətirmək üçün silikonlar hansı məhsulların istehsalında tətbiq olunur?

- ☐ tərəvəz məhsullarında
- ☐ süd məhsullarında
- ☐ içkilərin istehsalında
- ☒ yeyinti yağları və ananas konservlərində
- ☐ xəmir məmulatlarında

383 Silikonlar hansı məhsulların istehsalında daha çox tətbiq edilir?

- ☐ kolbasalarda
- ☐ ət konservlərində
- ☐ zefir istehsalında
- ☒ saqqız istehsalında
- ☐ qənnadı məmulatlarında

384 Qida məhsullarında turşuluğun artmasına hansı qatqı təsir edir?

- ☐ spenlər
- ☐ pektinli maddələr
- ☐ rəngləyicilər
- ☒ fosfatlar
- ☐ diqliseridlər

385 Ət məhsulları istehsalında orta hesabla nə qədər fosfat istifadə edilə bilər?

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

- ☒ 0,02 - 0,03%
☐ 0,5 - 1 %

386 Pendir istehsalında nə qədər fosfat işlətmək olar?

- ☐ 30 q/kq
☐ 5 q/kq
☐ 10 q/kq
☒ 20 q/kq
☐ 25 q/kq

387 Yeyinti məhsullarında orta hesabla nə qədər fosfat istifadə edilə bilər?

- ☐ 20 q/kq
☐ 1 q/kq
☐ 10 q/kq
☒ 5 q/kq
☐ 3 q/kq

388 Orqanizmdə fosfatların parçalanması nədən asılıdır?

- ☐ sintezdən
☐ fosfatın tərkibindən
☐ polifosfatların xarakterindən
☒ fosfat zəncirinin uzunluğundan
☐ turşuluğundan

389 DÜST-in normalarına görə 1kq bədən kütləsindənə qədər fosfatların olması nəzərdə tutulur?

- ☐ 85 - 90-mq
☐ 40 - 50 mq
☐ 80 - 85 mq
☒ 0 - 70 mq
☐ 45 - 50 mq

390 Polifosfatlar qida məhsullarında hansı prosesə mənfi təsir edirlər?

- ☐ xarlanmaya
☐ kristallaşmaya
☐ qıcqırmaya
☒ turşuluğun artmasına
☐ şəkərləşməyə

391 Polifosfatlar şərablarda hansı prosesin qarşısını almaqda iştirak edirlər?

- ☐ tərkibində olan kalsiumun qəbuluna
☐ kiflənmənin
☐ turşumanın
☒ çaxır turşusu daşlarının əmələ gəlməsini
☐ qıcqırmanın

392 İçməli suyun codluğunu azaltmaq üçün nə qədər fosfat lazımdır?

- ☐ 1 litr üçün 0,5mq
☐ 1 litr üçün 1,1mq
☐ 1 litr üçün 1,8mq
☒ 1 litr üçün 3mq
☐ 1 litr üçün 0,8mq

393 Polifosfatlar məhsullarda hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşdırır?

- ☐ yumşaltmaq üçün
- ☐ rəngi, iyi
- ☐ rəngi, tamı
- ☒ dadı, iyi, konsistensiyası, rəngi
- ☐ xarici görünüşü

394 Ən yaxşı sabitləşdirici bunlardan hansıdır?

- ☐ tvinlər
- ☐ saponinlər
- ☐ polioliseridlər
- ☒ natrium-polifosfat (Qrexem duzu)
- ☐ emulqatorlar

395 Yeyinti sənayesində hansı qatqılar daha çox sabitləşdirici kimi işlədilir?

- ☐ monoqliseridlər
- ☐ diqliseridlər
- ☒ kondinsasiya edilmiş polifosfatlar
- ☐ oksidləşdirilmiş yağ turşuları
- ☐ spenlər

396 Tvinlər hansı birləşmənin törəmələridir?

- ☐ diqliseridlər
- ☒ polioksietilen
- ☐ sorbitlə yağ turşularının mürəkkəb efirləri
- ☐ monoqliseridlər
- ☐ şəkərlə yağ turşularının efirləri

397 Çexiyada bu qarqılardan hansının istifadəsinə icazə verilmir?

- ☐ spenlər
- ☐ monoqliseridlər
- ☐ polifosfatlar
- ☒ oksidləşmiş və polimerləşmiş yağ turşuları
- ☐ pektinlər

398 Polioksietilen hansı məhsulun sabitləşməsi üçün tətbiq edilir?

- ☐ bitki yağlarının
- ☐ marqarin və digər yağların
- ☐ unlu məmulatların
- ☒ pivə köpüyünün
- ☐ tərəvəz məhsullarının

399 Spenlər və tvinlər emulqator kimi hansı xassəyə malikdir?

- ☐ kristallaşdırıcı
- ☐ qatılaşdırıcı
- ☐ sabitləşdirici
- ☒ emulsiyaedici
- ☐ həlledici

400 “Planta” emulqatoru necə alınır?

- ☐ turşuların hidrolizindən

- ☐ soya yağının spirtlə qarışığından
- ☐ yağları qızdırmaqla
- ☐ yağlarla duzun qarışığından
- ☒ malein turşusunun soya yağı ilə kondensasiyasından

401 Saponinlərdən istifadəyə hansı ölkədə qadağa qoyulmuşdur?

- ☐ İngiltərədə
- ☐ Rusiya və Slavakiyada
- ☐ Çexiya və Clavakiyada
- ☒ Çexiya və Almaniyada
- ☐ Ukraynada

402 Saponinlər hansı məhlulda köpük əmələ gətirirlər?

- ☐ spirtdə
- ☐ soyuq suda
- ☐ yağlarda
- ☒ isti suda
- ☐ turşularda

403 Qida məhsullarında köpük əmələgətirən stabilizator kimi hansı qatqı işlədilir?

- ☐ monofosfatlar
- ☐ şəkərin mürəkkəb efirləri
- ☐ tvinlər
- ☒ saponinlər
- ☐ poliqliceridlər

404 Saponinlər hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- ☐ qaymaq, kisel, yoqurt
- ☐ dondurma, cem, povidlo
- ☐ qazlı içkilər, kisellər
- ☒ pivə, dondurma, qazlı içkilər
- ☐ pivə, mürəbbə, yoqurt

405 Saponinlər orqanizmdə hansı xəstəliyin nizamlanmasında iştirak edirlər?

- ☐ qıçqırmanın
- ☐ zülalların
- ☐ təzyiqin
- ☒ xolestrinin
- ☐ qanın

406 Saponinlər hansı xassəyə malikdirlər?

- ☐ yapışqanlılıq yaradırlar
- ☐ jeleəmələ gətirici kimi
- ☐ qatılaşdırıcı kimi
- ☒ köpük əmələgətirici kimi
- ☐ rəngləyici kimi

407 Saponinlər hansı bitkilərdə olur?

- ☐ üskükotunun çiçəyində
- ☐ şəkər çuğundurunun yarpağında
- ☐ sabunotunun yarpağında
- ☒ sabunotunun kökündə

- ☐ üskükotunun yarpağında

408 Saponinlər hansı bitkilərdə olur?

- ☐ üskükotunun çiçəyində
☐ sabun otunun yarpağında
☐ şəkər çuğundurunun yarpağında
☒ şəkər çuğundurunun kökündə
☐ sabun otunun çiçəyində

409 İzomerləşmiş soya yağı ilə malein turşusundan hansı emulqator alınır?

- ☐ tvinlər
☐ monoqliseridlər
☐ pektinatlar
☒ "Planta" maddəsi
☐ spenlər

410 2000C qızdırıldıqda bitki yağlarında hansı proses baş verir?

- ☐ acılaşır
☐ buxarlanır
☐ parçalanır
☒ oksidləşir
☐ rəngi qaralır

411 Pivə köpüyünün sabitləşməsi üçün hansı qatqıdan istifadə olunur?

- ☐ pektinlərdən
☐ poliqliseridlərdən
☐ diqliseridlərdən
☒ polioksitiləndən
☐ oksidləşdiricilərdən

412 Bitki yağları hansı temperaturda polimerləşir və oksidləşir?

- ☐ 2500 C-də
☐ 1000 C-də
☐ 150 0C-də
☒ 200 0C-də
☐ 900 C-də

413 Polioksitilərdən pivə istehsalında hansı vasitə kimi istifadə olunur?

- ☒ köpüyün sabitləşməsi
☐ dad əmələgətirici
☐ səməninin qıçqırması
☐ köpüyün artması
☐ rəngləyici

414 Yeyinti piylərində şəkər,sorbit və yağların mürəkkəb efirlərinin qatqı kimi norması nə qədərdir?

- ☐ 10 q/kq
☐ 5 q/kq
☐ 16 q/kq
☒ 20 q/kq
☐ 15 q/kq

415 Marqarin istehsalında şəkrlərin mürəkkəb efirləri hansı normada istifadə edilməlidir?

- ☐ 20 q/kq
- ☐ 5 q/kq
- ☐ 15 q/kq
- ☒ 10q/kq
- ☐ 16 q/kq

416 Hansı qatqının təsiri altında orqanizmdən zəhərli maddələr sorulur?

- ☐ saponin
- ☐ difosfat
- ☐ Qrexem duzu
- ☒ tvinlər
- ☐ natrium-polifosfat

417 Hansı ölkədə sorbit və yağ turşularının mürəkkəb efirlərinin istifadəsinə icazə verilmir?

- ☐ Polşada
- ☐ Rusiyada
- ☐ Ukraynada
- ☒ Çexiyada
- ☐ Almaniyada

418 Hansı birləşmələr toksikoloji əlaqələrdə təhlükə yaratmır?

- ☐ oksidləşmiş yağ turşuları
- ☐ polieksitilen
- ☐ ionlaşmamış emulqatorlar
- ☒ sorbit və yağ turşularının mürəkkəb efirləri
- ☐ polifosfatlar

419 DÜST-ları 1 kq bədən kütləsi üçün yağ turşularının mürəkkəb efirlərindən istifadəyə nə qədər norma qoyulmuşdur?

- ☐ 3,2 mq
- ☐ 1,5- 1,8mq
- ☐ 1,8- 2,0mq
- ☒ 2,5 mq
- ☐ 2,8 mq

420 Hansı məhsulların tərkibində həlledicilər olmazsa, o təhlükəli sayılmır?

- ☐ polifosfatlar
- ☐ saponinlər
- ☐ şəkərin mürəkkəb efirləri
- ☒ şəkərlərin və yağ turşularının mürəkkəb efirləri
- ☐ monofosfatlar

421 Bunlardan hansı polioksietilenin törəmələridir?

- ☐ spenlər
- ☐ monoqliseridlər
- ☐ diqliseridlər
- ☒ tvinlər
- ☐ saponinlər

422 Bunlardan hansı sorbitlə yağ turşularının mürəkkəb efirləridir?

- ☐ poliqliseridlər
- ☐ tvinlər

- ☐ saponinlər
- ☒ spenlər
- ☐ qlükozidlər

423 Emulsiyaedici emulqatorlar bunlardan hansıdır?

- ☐ üzvü polisiloksanlar
- ☐ qlükozidlər
- ☐ saponinlər
- ☒ spenlər və tvinlər
- ☐ polifosfatlar

424 Sorbitlərin və yağ turşularının efirləşməsi hansı xüsusiyyətli emiqarorlar yaradır?

- ☐ hidroksil qruplu
- ☐ mürəkkəb quruluşlu
- ☐ kombinəlanmış xüsusiyyətli
- ☒ səthi aktiv xüsusiyyətli
- ☐ sadə quruluşlu

425 Şəkərlərin və yağ turşularının efirləşməsi hansı xassəli emulqatorlar yaradırlar?

- ☐ formasını dəyişmiş qatqı
- ☐ rəngləyici
- ☐ həlledici xassəli
- ☒ emulsiyaedici xassəli
- ☐ qatılaşdırıcı

426 A.M. Uqolevin nəzəriyyəsinə görə hansı maddələr qida məhsullarında xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- ☐ emulqatorlar
- ☐ rəngləyicilər
- ☐ qatılaşdırıcılar
- ☒ qida lifləri
- ☐ pektinlər

427 Qida lifləri təsnifatına görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 2 qrupa
- ☐ 5 qrupa
- ☐ 6 qrupa
- ☒ 7 qrupa
- ☐ 4 qrupa

428 Hansı alim qida liflərinin xüsusi əhəmiyyəti haqqında nəzəriyyə hazırlamışdır?

- ☐ S.A. Qliksman
- ☐ L.B. Sosnovski
- ☐ avropalı alim Penial
- ☒ rus alimi A.M.Uqolev
- ☐ T.K. Qaponenko

429 Liqninlər hansı məhsullarda olurlar?

- ☐ buğda yarmasında
- ☐ balıq məhsullarında
- ☐ ət məhsullarında
- ☒ meyvə-tərəvəzlərdə
- ☐ quş əti məhsullarında

430 Qida liflərində olan ehtiyat polişəkərlər bunlardan hansıdır?

- ☐ poliqlaktron turşusunun qalıqları
- ☐ metoksil qrupu birləşmələri
- ☐ 1,4a -qlükozidin qalıqları
- ☒ kompleks bitki polişəkərlər
- ☐ karboksil qrupu birləşmələri

431 Fenolspirtlərdən təşkil olunmuş bitki polimeri bunlardan hansıdır?

- ☐ ksantan
- ☐ sellüloza
- ☐ qlükoza
- ☒ liqnin
- ☐ inulin

432 Hemisellülozaların quruluşu hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- ☐ disaxaridlərin hidroliz məhsulları
- ☐ oksimetil aldehidi və disaxaridlər
- ☐ turşu qalıqlarından
- ☒ pentoz və heksozlardan
- ☐ monosaxarozanın parçalanmasından

433 D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları qida liflərinin hansı növünə aiddir?

- ☐ qeyri-nişastalı polişəkərlərə
- ☐ ehtiyat polişəkərlərinə
- ☒ sellülozaya
- ☐ pektinli maddələrə
- ☐ liqninə

434 Liqnin hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- ☐ dişəkərlərdən
- ☐ aldehidlərdən
- ☐ disaxaridlərdən
- ☒ fenolspirtlərdən
- ☐ polisaxaridlərdən

435 Qida liflərindən olan sellülozanın tərkibi hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- ☐ qlükoza və saxarozanın qızdırılmasından alınan birləşmə
- ☐ qliserid qrupu
- ☐ metoksil qrupu
- ☒ D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları
- ☐ fruktozanın su ilə reaksiyasından olan birləşmə

436 Məhsullarda zənginləşdirici kimi istifadə edilən qida lifləri necə maddələrdir?

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

437 Qida rasionunda qida liflərinin olması hansı xəstəlikləri azaldır?

- ☐ mədədə turşuluğu aşağı salır

- ☐ oynaqalarda ağrını azaldır
- ☐ həzmi asanlaşdırır
- ☒ öd turşularını azaldır

438 Qida lifləri orqanizmdə hansı sistemin fəaliyyətinə təsir göstərir?

- ☐ böyrək xəstəliklərinə
- ☐ qan dövranına
- ☐ sinir sisteminə
- ☒ mədə-bağırsaq sisteminə
- ☐ ürək-damar sisteminə

439 Qida liflərinin tərkibinə hansı məhsullar aid edirlər?

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

440 Qida lifləri hansı maddələrə aiddir?

- ☐ profilaktik maddələr
- ☐ pəhriz xassəli maddələr
- ☐ rəşional qida maddələri
- ☒ ballast maddələr
- ☐ müalicəvi maddələr

441 Yod maddəsi orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- ☐ sümük toxumalarını bərkidir
- ☐ şəkəri nizamlayır
- ☐ müqaviməti artırır
- ☒ qalxanvari vəzin hormonlarını tənzimləyir
- ☐ xolestrini parçalayır

442 Mineral maddələrdən Mg hansı prosesə kömək edir?

- ☐ qalxanvari vəzin hormonlarını nizamlayır
- ☐ müqavimət qabiliyyətini artırır
- ☐ təzyiqi nizamlayır
- ☒ fermentlərin fəaliyyətini aktivləşdirir
- ☐ sinir-əzələ fəaliyyətini nizamlayır

443 Mineral maddələrdən Fe orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- ☐ sümük toxumalarını qidalandırır
- ☐ əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır
- ☐ sümükləri bərkidir
- ☒ qanda oksigenin daşınmasında rol oynayır
- ☐ xolestrini azaldır

444 Mineral maddələrdən Na orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- ☐ ateroskleroza azaldır
- ☐ qan dövranını yaxşılaşdırır
- ☐ hormonları tənzimləyir
- ☒ əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır
- ☐ xolestrini azaldır

445 Piylənmə xəstəliyinin səbəbləri bunlardan hansıdır?

- ☐ normadan artıq qida
- ☐ hərəkətsiz olmaq
- ☐ düzgün qidalanmamaq
- ☒ maddələr mübadiləsinin pozulması
- ☐ idman etməmək

446 Pozitiv qidalanma ilk dəfə harada meydana gəlmişdir?

- ☐ İtaliyada
- ☐ Almaniyada
- ☒ Yaponiyada
- ☐ Çexiyada
- ☐ Rusiyada

447 Pozitiv qidalanma nədir?

- ☐ müalicəvi və rasiona qidalanma
- ☐ rasiona qidalanma
- ☐ funksional qidalanma
- ☒ sağlam və funksional qidalanma
- ☐ müalicəvi qidalanma

448 Ca və P orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- ☐ qan dövranına
- ☐ həzm prosesinə
- ☐ yaddaşa
- ☒ sümük toxumasının qurulmasına
- ☐ beyin fəaliyyətinə

449 İltihabın azaldılması və xolestrinin parçalanmasında hansı maddələr fəal iştirak edirlər?

- ☐ qlikozidlər
- ☐ doymamış yağ turşuları
- ☐ antioksidantlar
- ☒ lipoproteidlər
- ☐ aldehidlər

450 Xəstəliklərin qarşısını almaq və ya məhdudlaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır?

- ☐ elmi məlumatları öyrənmək
- ☐ emal prosesini düzgün seçmək
- ☐ qatqısız məhsullara üstünlük vermək
- ☒ sağlam məhsullardan qəbul etmək
- ☐ təbii məhsullardan istifadə etmək

451 Son illər xəstəliklərin artmasında əsas səbəblər nədən asılıdır?

- ☐ orqanizmdən
- ☐ ekologiyadan
- ☐ sudan
- ☒ qida rasionundan
- ☐ məhsullarda olan elementlərdən

452 Dünya xəstəlikləri termininə bunlardan hansı aiddir?

- ☐ ürək xəstəlikləri

- ☐ soyuqdəymə
- ☐ oynaq xəstəlikləri
- ☒ piylənmə, qan təzyiqi,şəkər
- ☐ mədə- bağırsaq xəstəlikləri

453 Tarazlaşdırılmış qidalanmada əsas prinsiplərdən biri hansıdır?

- ☐ endoekologiyanın saxlanması
- ☐ məhsulların tərkibi
- ☐ həzmolunmanın tənzimlənməsi
- ☒ mikrobioloji aspektlər
- ☐ məhsula tələbat

454 Funksional xassəli qida məhsullarının istifadəsində bunlardan hansı vacibdir?

- ☐ kimyəvi tərkib və keyfiyyət
- ☐ xammallardan səmərəli istifadə
- ☐ kənd hazırlığı
- ☒ standartların təkmilləşdirilməsi və beynəlxalq təcrübə
- ☐ əhəlinin məşğuliyyəti və yaş qrupu

455 Qidalanma hansı prinsiplər əsasında həyata keçirilməlidir?

- ☐ idman və ekologiya nəzərə alınmaqla
- ☐ keyfiyyətli məhsullar əsasında
- ☐ gündəlik rejim əsasında
- ☒ orqanizmin fizioloji tələbatını ödəmək və profilaktika əsasında
- ☐ insan sağlamlığı nəzərə alınmaqla

456 Sağlam qidalanmanın həyata keçirilməsində bunlardan hansı vacibdir?

- ☐ təmiz ekologiya
- ☐ kənd təsərrüfatının inkişafı
- ☐ ərzaq bolluğu
- ☒ kadrların ixtisasca hazırlanması
- ☐ müasir texnologiya

457 Sağlam qidalanma konsepsiyasında hansı tələblər gözlənilməlidir?

- ☐ keyfiyyəti yaxşılaşdırmaq
- ☐ ərzaq bolluğu
- ☐ ekoloji təmizlik
- ☒ dövlət nəzarəti və elmin müasir tələbləri
- ☐ texnologiya və avadanlıqlar

458 Göstərilən hansı qrup məhsullar funksional məhsullar hesab olunur?

- ☐ pivə və kvas içkiləri
- ☐ rəngli dondurmalar
- ☐ qatqı əlavəli konservlər
- ☒ pəhriz tərkibli səhər yeməkləri
- ☐ yağ turşularının mürəkkəb efirləri

459 Aşağıdakılardan hansı funksional inqrediyentlərə qoyulan tələblərə aid deyil?

- ☐ təhlükəsiz olmalı
- ☒ gündəlik norması istənilən miqdarda olar
- ☐ sağlam və qidalanma üçün faydalı olmalı
- ☐ dəqiq fiziki-kimyəvi xassələrə malik olmalı

- ☐ faydalı olması elmi cəhətdən əsaslandırılmalı

460 Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?

- ☐ xolestini qaldırır
☐ qanı duruldur
☐ orqanizmin müqavimətini artırır
☒ zərərli birləşmələrə qarşı antioksidləşdiricidir
☐ mədə-bağırsaq sistemində həzmə kömək edir

461 Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?

- ☐ xəstəliklərin yaranmasına mane olur
☐ qocalmanın qarşısını alır
☐ orqanizmin müqavimətini artırır
☒ əvəzolunmaz aminturşuların mənbəyidir
☐ ömrü uzadır

462 Funksional bifidobakteriyalar nədir?

- ☐ qanın laxtalanmasına mane olur
☐ qan dövranını nizamlayır
☐ orqanizmə müsbət təsir edir
☒ normal mikroflora yaradırlar, orqanizmdə faydalı təsiri təmin edir
☐ təzyiqi aşağı salır

463 Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- ☐ diqliseridlər
☐ silikonlar
☐ emulqatorlar
☒ probiotiklər (canlı mikroorqanizm preparatları)
☐ tvinlər

464 Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- ☐ stabilizatorlar
☐ saponinlər
☐ rəngləyicilər
☒ antioksidantlar, C və E vitamini
☐ pektinli maddələr

465 Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- ☐ pektinli maddələr
☐ tvinlər
☐ rəngləyicilər
☒ polidoymamış yağlar, qida lifləri
☐ emulqatorlar

466 Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- ☐ qatılaşdırıcılar
☐ stabilizator və emulqatorlar
☐ rəngləyicilər
☒ vitaminlər, mineral maddələr
☐ pektinli maddələr

467 Sağlam qidalanma konsepsiyasının tərkibinə bunlardan hansı daxildir?

- ☐ texnoloji emal
- ☐ daşınma
- ☐ istilik emalı
- ☒ məhsulun istehsalı, realizəsi
- ☐ saxlanılma

468 Yapon alimləri funksional qida məhsullarının hansı keyfiyyətini müəyyən etmişlər?

- ☐ sağlamlığa təsirini
- ☐ əlavəsiz olmasını
- ☐ ekoloji təmizliyini
- ☒ fizioloji təsirini, dad keyfiyyətini
- ☐ tərkibini

469 İnsan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artırın məhsullar necə adlanır?

- ☐ müalicəvi məhsullar
- ☐ təbii məhsullar
- ☐ qatqısız məhsullar
- ☒ funksional məhsullar
- ☐ rasionall məhsullar

470 Yapon alimləri funksional qida məhsullarının hansı keyfiyyətini təyin etmişlər?

- ☐ təbii olmasını
- ☒ qidalılıq dəyərini
- ☐ əlavəsiz olmasını
- ☐ ekoloji təmizliyini
- ☐ pəhriz xassəli olmasını

471 Funksional qida məhsulları özündə hansı komponentləri birləşdirir?

- ☐ ekoloji təmizlik və keyfiyyət
- ☐ təmiz yağlarla zəngin olan
- ☐ mineral maddələrlə zəngin olan
- ☒ insan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artırın
- ☐ vitaminlərlə zəngin olan

472 Funksional qidalanma başqa formada necə adlanır?

- ☐ pəhriz qidalanması
- ☐ kütləvi qidalanma
- ☐ müalicəvi qidalanma
- ☐ rasionall qidalanma
- ☒ sağlam qidalanma

473 Funksional məhsulların yaradılmasında ikinci mərhələ nədən ibarətdir?

- ☐ enerji balansının nizamlanması
- ☐ dünya xəstəliklərinə qarşı termin
- ☐ qidaya olan tələbatın ödənilməsi
- ☒ funksional inqrediyentlərin istehlak xassəsinin dəyişməsi
- ☐ qidalanma rejiminin gözlənilməsi

474 Funksional məhsulların yaradılmasında birinci mərhələ nədən ibarətdir?

- ☐ ömrün uzadılması
- ☐ zülalın azaldılması
- ☐ sağlamlığın təminatı

- ☒ funksional komponentlərin seçilməsi
- ☐ piylənmənin əmələ gəlməsi

475 Funksional məhsullar dedikdə hansı məhsullar başa düşülür?

- ☐ ənənəvi və müalicəvi məhsullar
- ☐ kütləvi istehlak məhsulları
- ☐ xüsusi təyinatlı məhsullar
- ☒ sağlamlıq üçün faydalı məhsullar
- ☐ dəyişilmiş kimyəvi tərkibli məhsullar

476 Salepin tərkibində bunlardan hansı yoxdur?

- ☐ mineral maddələr
- ☐ zülal
- ☐ nişasta
- ☒ aseton
- ☐ pektin maddələri

477 Bağça pərpərinəndən alınan toz hansı tərkibli qatqı sayılır?

- ☐ pektin ekstraktı
- ☐ azot tərkibli
- ☐ nişasta tərkibli
- ☒ zülal tərkibli
- ☐ fosfor tərkibli

478 Şabalıd ununun nəmliyi nə qədərdir?

- ☐ 0.125
- ☐ 0.142
- ☐ 0.105
- ☒ 11-12%
- ☐ 0.153

479 Şabalıd ununda nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.3
- ☐ 0.505
- ☐ 0.4
- ☒ 0.455
- ☐ 0.35

480 Biyan tabletləri hansı standart əsasən təhlil edilir?

- ☐ DÜST-1680-70
- ☐ DÜST-9147-73
- ☐ DÜST-11293-65
- ☒ DÜST-228040-77
- ☐ DÜST-4460-77

481 Bu bitkilərin hansı daha çox mineral maddələrlə zəngindir?

- ☐ nar cecəsi
- ☐ ispanaq
- ☐ biyan
- ☒ səbləh
- ☐ bağça pərpəranə

482 Biyan kökündən alınan tozda pektinin miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 12-14%
- ☐ 4-5%
- ☐ 5-6%
- ☒ yoxdur
- ☐ 10-12%

483 Vərəm xəstəliklərinin müalicəsində hansı qatqı daha əhəmiyyətlidir?

- ☐ səbləh gülü
- ☐ nardan alınan qatqı
- ☐ biyan yarpaqları
- ☒ səbləh kökləri
- ☐ biyan kökləri

484 Biyan kökündən alınan toz nümunəsində nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 10-12%
- ☐ 25-28%
- ☐ 30-32%
- ☒ 32-34%
- ☐ 12-18%

485 Səbləh köklərindən hansı xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur?

- ☒ vərəm xəstəlikləri
- ☐ mədə xəstəlikləri
- ☐ boğaz xəstəlikləri
- ☐ damar xəstəlikləri
- ☐ qurd xəstəlikləri

486 Səbləhin hansı hissələrindən müalicə məqsədi ilə istifadə edilir?

- ☐ saplaq, gül
- ☐ yarpaq, gül
- ☐ yarpaq, saplaq, kök
- ☒ kök, yarpaq
- ☐ gül, kök

487 Səbləh köküyumruları hansı rəngdədir?

- ☐ yaşıl
- ☐ qəhvəyi
- ☐ sarı
- ☒ qırmızı
- ☐ narıncı

488 Biyan kökündən alınan qatqı istehsalda hansı tərkibli maddə kimi işlədilir?

- ☐ sərinləşdirici
- ☐ köpükləndirici
- ☐ jeleləşdirici
- ☒ şirinləşdirici
- ☐ turş dad vermək üçün

489 Biyan kökündən alınan tozda qlisirrizin turşusunun miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.12

- ☐ 0.16
- ☐ 0.2
- ☒ 0.18
- ☐ 0.14

490 Təhlil zamanı səbləh tozunda nişastanın miqdarı nə qədər olmuşdur?

- ☐ 5-10%
- ☐ 15-16%
- ☐ 16-18%
- ☒ 19-19,3%
- ☐ 12-14%

491 Səbləh köküyumrularından sənayenin hansı sahələrində daha çox istifadə edilir?

- ☐ süd məhsulları istehsalında
- ☐ konserv istehsalında
- ☐ sərinləşdirici içkilərdə
- ☒ pəhriz və müalicəvi məhsullarda
- ☐ çörək-bulka istehsalında

492 Səbləh tozu öz tərkibi ilə hansı qatqılara xas olan imkanlara malikdir?

- ☐ emulqatorlara
- ☐ köpükləndiricilərə
- ☐ pektinli maddələrə
- ☒ modifikasiyalı nişastalara
- ☐ rəngləyicilərə

493 Təhlil zamanı səbləh tozunda nəmlik nə qədər olmuşdur?

- ☐ 2,5-3%
- ☐ 0,5- 0,9%
- ☐ 5 -8%
- ☒ 10-12%
- ☐ 6 - 8%

494 Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- ☐ polifosfatlar
- ☐ tvinlər
- ☐ ammonium-hidroksid
- ☒ mineral maddələr
- ☐ silikonlar

495 Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- ☐ saponinlər
- ☐ limon turşusu
- ☐ rəngləyicilər
- ☒ pektinli maddələr
- ☐ betakarotin

496 Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- ☐ rəngləyicilər
- ☐ betakarotin
- ☐ saponinlər
- ☒ vitaminlər

☐ limon turşusu

497 Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- ☐ betakarotin
- ☐ rəngləyicilər
- ☒ nişasta, zülal
- ☐ saponinlər
- ☐ limon turşusu