

## 2930\_az\_qiyabi Q2017\_ Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2930 Qida məhsullarını ümumi texnologiyası - 2

1 Şərbəst məhlulu əlavə edildikdən sonra məhsul dolu taralar dərhal hansı əməliyyata məruz qoyulur?

- etiketləmə
- hermetikləşdirmə
- homogenləşdirmə
- soyutma
- sterilləşdirmə

2 Kompot istehsalında şəkərin meyvə hüceyrəsinin daxilinə diffuziyasını asanlaşdırmaq məqsədi ilə hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- dərhal soyutma
- iynələmə
- həl bişirmə
- əzmə
- çox qızdırma

3 Kompot istehsalı üçün istifadə edilən xammalların tərkibindəki həll olan quru maddələrin miqdarı yüksək olarsa;

- istifadə olunan taranın miqdarı çox olar
- istifadə olunan şəkərin miqdarı az olar.
- istifadə olunan xammalın miqdarı çox olar
- istifadə olunan şəkərin miqdarı
- istifadə olunan taranın miqdarı az olar

4 Göy noxud konservi istehsalında pörtüldükdən sonra göy noxud dənləri hansı əməliyyata məruz qoyulurlar?

- sterilləşdirmə
- soyutma
- qablaşdırma
- təmizləmə
- seçmə

5 Göy noxud dənlərinin sorulması əməliyyatı hansı məqsədlə həyata keçirilir?

- dən kütləsində mövcud olan qatışıqların isladılması məqsədi ilə
- noxud dənlərinin yuyulması məqsədi ilə
- noxud dənlərinin yumşaldılması məqsədi ilə
- noxud dənlərinin yetişməsi məqsədi ilə
- dən kütləsində mövcud olan qatışıqların ayrılması məqsədi ilə

6 Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri kaustik soda məhlulunda hansı müddət ərzində pörtülədir?

- 10 dəq
- 30-40 saniyə
- 1,5-2,0 dəq
- 60 saniyə

3,0 dəq

7 Bütöv halda kompot hazırlamaq üçün istifadə edilən xammalın ölçüləri hansı ölçüdən çox olmamalıdır?

- 15 mm-dən az olmamalıdır  
 45 mm- dən çox olmamalıdır  
 mütləq 45 mm olmalıdır  
 45 mm- dən az olmamalıdır  
 15 mm- dən çox olmamalıdır

8 Kompot istehsal etmək məqsədi ilə hansı yetişkənlik dərəcəsinə malik xammaldan istifadə olunur?

- göstərilənlərdən hec biri  
 texniki yetişkənlik  
 fizioloji yetişkənlik  
 süd yetişkənliyi  
 istehsal yetişkənliyi

9 Meyvə - giləmeyvə kompotlarının maye hissəsi hansı məhluldan ibarət olur?

- göstərilənlərdən hec biri  
 şəkər məhlulu  
 sirkə məhlulu  
 duz məhlulu  
 limon turşusu

10 Taraya qablaşdırılmış göy noxud üzərinə töküləcək məhlulun istiliyi hansı temperaturdan az olmalıdır?

- 40°C  
 80°C  
 60° C  
 70°C  
 50°C

11 Göy noxud dənələrinin son müayinə əməliyyatı hansı məqsədlə icra olunur?

- göstərilənlərdən hec biri  
 çox bişmiş və səthində çat əmələ gəlmiş dənələrin ayrılması  
 dənələrin ölçülərinin eyniləşdirilməsi  
 məhsulun soyudulması  
 dənələrin rənginin eyniləşdirilməsi

12 Konserv istehsalı üçün göy noxud dənələri hansı rejimdə pörtülür?

- 6-8 dəqiqə 60°C istilikdə  
 2-5 dəqiqə ərzində 97-98°C istilikdə  
 6-8 dəqiqə ərzində 90-950°C istilikdə  
 1 dəqiqə ərzində 0°C istilikdə  
 2-5 dəqiqə ərbzində 70°C istilikdə

13 Bunlardan biri göy noxud dənələrini yumaq üçün istifadə edilən maşının adını əks etdirir.

- panasonic  
 labirint

- xitaçı
- kurbas
- standart

14 Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı  $2N=$  li dənələr hansı ölçüyə malik olur?

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

15 Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı  $1 N=$  li dənələr hansı ölçüyə malik olur?

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

16 Göy noxud dənələri neçə faiz həll olan quru maddə miqdarına malik olur?

- 25-30%
- 15 -20%
- 10 -12%
- 4-6 %
- 22-24%

17 “ Göy noxud” konservi istehsalı üçün dənələrin normal sıxlığı hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- 1000 kq/ m<sup>3</sup>
- 1020 kq/m<sup>3</sup>
- 950 kq/m<sup>3</sup>
- 900 kq/ m<sup>3</sup>
- 980 kq/m<sup>3</sup>

18 Təbii tərəvəz konservlərini istifadə etməzdən qabaq hansı əməliyyata məruz qoymaq lazım gəlir?

- bişirmək
- soyutmaq
- filtirləmək
- calxalamaq
- qızdırmaq

19 Bunlardan biri yalançı giləmeyvələrlə aiddir.

- qarağat
- yabanı çiyələk
- mərcangilə
- moruq
- böyürtkən

20 Şəkərlərin hansı qatılığı plazmoliz yaradır və hüceyrəni məhv edir?

- 0.0

- 0.3
- 0.1
- 0.05
- 0.2

21 Onlardan hansı meyvə - tərəvəz xammalının sitoplazma qlafını xarakterizə edir

- Bütün yuxarıda sadalananlar
- Yarımkəçiricilik
- Qeyri keçiricilik
- Keçiricilik
- Məhlullar üçün keçiricilik

22 Meyvə - tərəvəz xammalının vacib keyfiyyət göstəricisi sayılır

- Pektinin miqdarı
- Quru maddələrin miqdarı
- Karbohidratların miqdarı
- Boyaq maddələrinin miqdarı
- Vitaminlərin miqdarı

23 Bunlardan biri subtropik meyvələrə aid deyil:

- nar
- zoğal
- naringi
- feyxoa
- portağal

24 Bunlardan biri subtropik meyvələrə aiddir

- şaftalı
- nar
- armud
- zoğal
- gilə

25 Şərbət məhlulunu şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə 100 kq şəkərə neçə qram albumin əlavə edirlər?

- 1 qram
- 4 qram
- 12 qram
- 15 qram
- 8 qram

26 Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri dilimlədikdən sonra 0,8-1,0%-li kaustik soda məhlulunda hansı temperaturda pörtlədilir?

- 80°C
- 85°C
- 65°C
- 50°C
- 70°C

27 Kompot istehsalı üçün xammalın 1-2 dəqiqə ərzində 30-35%-li qələvi məhlulunda qaynadılıb

sonra soyuq suda yuyulması hansı xammal növü üçün xarakterikdir?

- ərik
- heyva
- qarpız
- armud
- zoğal

28 Meyvələrin səthindəki üzvi birləşmələri və pestisidləri kənarlaşdırmaq üçün onları kaustik soda məhlulu ilə hansı müddətdə emal edirlər?

- 10 dəqiqə
- 1 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 3 dəqiqə
- 7 dəqiqə

29 Bu xammalların biri kompot istehsalı üçün istifadə olunmur

- ərik
- dərgil
- quşüzümü
- yemişan
- zoğal

30 Konserv istehsalı üçün göy noxud dənləri hansı temperaturda pörtlədilir?

- 75-76°C
- 90-92°C
- 87-89°C
- 97-98° C
- 84-85°C

31 Təbii “ Göy noxud” konservi istehsalında noxud dənlərinin diametrinə görə neçə çeşidə ayırırlar?

- 5.0
- 8.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

32 Göy noxud dənələrinin sovuran maşında neçə xəlbir quraşdırılır?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

33 Göy noxud dənələrini sovuran maşında 3-cü xəlbirin torunun dəlikləri hansı ölçüdə olur?

- 5,5- 6,0 mm
- 1,5 -2,0mm
- 3,5- 4,0mm
- 25-3,0mm

4,5-5,0mm

34 “Göy noxud” konservi istehsalında dən çıxımı yaşıll kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- 2-5%  
 15- 20%  
 10-12%  
 13-14%  
 6-8%

35 Dənələnmiş göy noxud dənləri xammal meydançasında neçə saat saxlanıla bilər?

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

36 Göy noxudun 15-20% həll olan quru maddə miqdarının neçə faizi şəkərlərin payına düşür?

- 13-14%  
 5-8%  
 9-10%  
 2-3%  
 11-12%

37 I növ “ göy” konservi istehsalı üçün noxud dənlərinin sıxlığı hansı kəmiyyətdən artıq olmamalıdır?

- 1090.0  
 1040.0  
 1060.0  
 1020.0  
 1080.0

38 Əla çeşidli “ göy noxud” konservi istehsalı üçün hansı ölçülü dənlərdən istifadə etmək lazımdır?

- 9-10 mm  
 6-7 mm  
 4-5mm  
 2-3 mm  
 8-9 mm

39 Konservləşdirmək üçün noxudun hansı dənlərindən istifadə olunur?

- üyüdülmüş dənlərindən  
 yetişməmiş dənlərindən  
 soyulmamış dənlərindən  
 yetişmiş dənlərindən  
 doğranmış dənlərindən

40 Bu xammalların birindən təbii tərəvəz konservləri istehsal edilmir

- pomidor  
 moruq  
 göy noxud  
 qarğıdalı

yerkökü

41 Qida sənayesində istehsal edilən meyvə -tərəvəz konservləri necə qrupa bölünür?

- 14.0  
 16.0  
 8.0  
 4.0  
 12.0

42 Bunlardan biri mürəkkəb giləmeyvələrə aiddir.

- qarağat  
 böyurykən  
 bağ çiçəyi  
 yabani ciyələk  
 quşüzümü

43 Bunlardan biri həqiqi giləmeyvələrə aid edilir:

- bağ çiçəyi  
 mərcangilə  
 böyürtkən  
 moruq  
 yabani ciyələk

44 Meyvələrin neçə yetişkənlik dərəcəsi mövcuddur?

- 2.0  
 7.0  
 4.0  
 5.0  
 8.0

45 Hansı meyvə cəyirdəklilərə aid olunmur?

- ərik  
 üvəz  
 gilə  
 gavalı  
 zoğal

46 Bunlardan biri tumlu meyvələrə aid edilmir

- heyvə  
 nar  
 üzüm  
 alma  
 armud

47 Konserv məhsulları istehsal etmək məqsədi ilə meyvələr neçə qrupa bölünür?

- 8.0  
 5.0  
 3.0  
 2.0

6.0

48 Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunmur

- şirəsindən
- kökündən
- toxumlarından
- meyvələrindən
- lət hissəsindən

49 Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunur

- saplağından
- meyvə və toxumlardan
- kökündən
- qabığından
- özəyindən

50 Bunlardan biri meyvəli tərəvəzlər qrupuna aiddir

- batat
- badımcən
- baş kələm
- kartof
- soğan

51 Konservləşdirmək məqsədi ilə istifadə olunan tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

52 Göstərilənlərdən hansı , konservləşdirmək üçün istifadə olunur?

- soğan
- qoz
- qovun
- fındıq
- şabalıd

53 Bunlardan hansı “ anabioza” prinsipini əks etdirir?

- xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
- mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
- müxtəlif fiziki və ya kimyəvi amillərlə təsir etmək yolu ilə mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətini boğmaq
- xammalın xırdalanması və preslənməsi
- müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikro orqanizmləri çoxaltmaq

54 Bunlardan hansı “ bioza” prinsipini əks etdirir?

- mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
- xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
- Müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq;
- xammalın xırdalanması və preslənməsi



- müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq

55 Göstərilənlərdən biri konservləşdirmə üsullarını əks etdirən prinsiplər aiddir

- ksiloza  
 anabioza  
 arabinoza  
 sellüloza  
 mannoza

56 Konservləşdirmə üsulları neçə prinsipdə birləşdirilir?

- 8.0  
 3.0  
 5.0  
 2.0  
 6.0

57 Yaşıl çayın istehsal texnologiyası, qara çayın istehsal texnologiyasından hansı əməliyyatlarına görə fərqlənir?

- heç bir amillərinə görə  
 istehsalın I mərhələsində oksidləşdirici prosesləri istisna etmək  
 eşilmə proseslərinə görə  
 qurudulma prosesinə görə  
 yarımfabrikatların sortlaşma əməliyyatlarına görə

58 Qurudulmanın məqsədi nədən ibarətdir?

- Hazır çayın keyfiyyətinin son formalaşdırılması  
 Yuxarıda sadalananlardan hamısı  
 Ferment sisteminin inaktivləşdirilməsi  
 Fermentasiya prosesinin dayandırılması  
 Yarpaqdan artıq nəmliyin kənarlaşdırılması

59 Fermentasiya prosesin məqsədinə uyğun deyil :

- çay yarpağına acılıq verən maddələr dəyişir  
 çay yarpağı lazım olan formanı alır  
 oksidləşdirici proseslər baş verir  
 mürəkkəb kimyəvi dəyişikliklər baş verir  
 çay yarpağı mis qırmızı rəng alır

60 Yaşıl sortlaşma əməliyyatın məqsədi nədir?

- biokimyəvi prosesləri dayanmaq üçün  
 fresin zərifin hissələrinin yarpağın gobud hissəsindən ayırmaq üçün  
 tünd yarpaqları ayırmaq üçün  
 əzilmiş yarpaqları ayırmaq üçün  
 qurudulmuş yarpaqları ayırmaq üçün

61 Çayın soldurulmasının məqsədi nədən ibarətdir?

- biokimyəvi dəyişikliklərin intensiv getməsi üçün  
 yuxarıda sadalananların hamısı  
 hüceyrə şirəsinin qatılığının artırmaq

- çay yarpaqlarından artıq nəmliyin kənarlaşdırılması
- quru maddə miqdarının artırmaq

62 Qara məxməri çayın istehsalında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin : 1- çay yarpaqlarının yığılması və saxlanması; 2- yaşıl sortlaşma; 3 -çayın qurudulması ;4- çay yarpaqlarının eşilməsi; 5- çay yarpaqlarınının soldulması; 6- fermentasiya; 7- qurudulmuş çayın sortlaşması 8- hazır məhsulun qablaşdırılması

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

63 Aşağıda sadalanan çay tipindən hansı dünya bazarında mövcud deyil?

- sarı məxməri çay
- bənövşəyi məxməri çay.
- yaşıl məxməri çay
- qara məxməri çay
- qırmızı məxməri çay

64 Preslənmiş çay istehsalı üçün hansı xammaldan istifadə olunmur;

- çay istehsalında ələkdən keçməyən zoglar
- fleşdən
- kolların budalanması zamanı əldə edilən yarpaqlar
- Köhnəlmiş kobud çay yarpaqları
- zəif zoglar

65 Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur?

- xırdalanır
- müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
- rəng maddələri əlavə edilir
- qablaşdırılır
- aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır

66 Qurudulmuş çay nəyə aid edilir?

- rənglənməmiş çay
- yarımfabrikat
- hazır məhsul
- konsentrat
- əlavələrsiz çay

67 Fermentasiya prosesinin normal getməsi üçün havanın optimal parametrləri neçə olmalıdır?

- 28-30° C və nisbi rütubət 80-85%
- 30-35°C və nisbi rütubət 90 – 95 %
- 22-26°C və nisbi rütubət 80-89%
- 22-26°Cvə nisbi rütubət 96- 98%
- 18- 20°C və nisbi rütubət 96-98%

68 Eşilmə prosesin məqsədi nədən ibarətdir?

- hazır məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.
- çay yarpağının toxumalarını dağıtmaq
- yarpaqların çəkisin azaltmaq
- nəmliyi azaltmaq
- hüceyrə şirəsinin qatılığını artırmaq

69 Hind çayı növünə hansı çaylar aid deyil?

- luşay
- çin
- birma
- sinqlo
- nahahill

70 Çin çayı növünə hansı çaylar aiddir?

- Seylon
- hec biri
- Luşay
- Assam
- Manipur

71 Bunlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir?

- qəhvə
- sadalananlardan hamısı
- çay
- kakao içkiləri
- çay içkiləri

72 Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

73 Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur?

- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0

74 Bunlardan biri çayın tərkibində olmur

- "C"
- "A"
- "Pp"
- "V"
- "B2"

75 Sadalanan vitaminlər hansı çayın tərkibində yoxdur

- K
- “C “
- “ P “
- “E”
- “B”

76 Bu çayların hansı tipi mövcud deyil?

- qırmızı çay
- ağ çay
- sarı çay
- firuzəyi çay
- bənövşəyi çay

77 Fermentasiya prosesi neçə vaxt davam edir?

- 10 s
- 7-8 s
- 2-3 s
- 3-6 s
- 2-2,5s

78 Eşilmənin hər mərhələsi neçə dəqiqə ərzində aparılır.?

- 50-55 dəq
- 30- 35 dəq
- 20 -25 dəq
- 100- 105 dəq
- 35- 40 dəq

79 Eşilmə neçə mərhələdə aparılır?

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0

80 Təbii soldurma prosesi üçün qətimal temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 15-16° C
- 20- 22 °C
- 34- 35° C
- 24- 25° C
- 18- 20° C

81 Soldurulmanı neçə saat ərzində aparırlar?

- 5-6s
- 10-12s
- 16-28s
- 25-27s
- 18-24 s

82 Soldurulmadan sonra çay yarpağında neçə faiz nəmlik olmalıdır?

- 30-35
- 63-65
- 43-54
- 57-60
- 75-80

83 Soldurulmanın neçə üsulu mövcuddur?

- 6.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

84 Bunlardan hansı mövcuddur.

- qramillaşdırılmış çay
- məxməri çay
- preslənmiş çay
- bunlardan hamısı
- ekstraktlaşdırılmış çay

85 Bu çayların hansı tipləri mövcud deyil?

- plitka çay
- kərpic çay
- presə bənzər çay
- konus şəkilli çay
- həbşəkilli çay

86 Yer kürəsində neçə çay növü məlumdur?

- 500- dən çox
- 480.0
- 38.0
- 380.0
- 48.0

87 Yer kürəsində neçə çay cinsi məlumdur?

- 320.0
- 25.0
- 380.0
- 23.0
- 27.0

88 Çay bitkisinin vətəni haradır?

- cənubi amerika
- hindistan
- çin
- vyetnam
- birma

89 Ticarət xüsusiyyətlərinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

90 Qeyd olunanlardan hansı fizioloji təsirə malik deyil

- qəhvə
- viski
- rom
- tamlı qatmalar
- spirtsiz içkilər

91 Sadalananlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir?

- kişmiş toxumu
- zəfəran
- xardal
- şərab
- Na qlutamat

92 Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsər etmir?

- ədviyyələr
- duz
- sirkə
- çay
- spirtsiz içkilər

93 Pivə istehsalının texnoloji əməliyyatını ardıcılığını göstərin: 1) pivə horrasının hazırlanması 2) əsas qıqcırma 3) horranın şəffaflaşdırılması və soyudulması 4) pivənin yetişməsi 5) qablara tökülməsi 6) pivənin şəffaflaşdırılması

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

94 Səməninin qurudulmasının məqsədi nədən ibarətdir?

- rəngləyici maddələrin toplanması
- yuxarıda sadalananların hamısı
- ekstraktiv maddələrin toplanması
- nəmliyin kənarlaşdırılması
- aromatlaşdırıcı maddələrin toplanması

95 Tünd səməninin becərilməsinin temperaturu hansıdır?

- 21°C
- 24°C
- 16°C
- 18°C
- 12°C

96 Səməni hazırlanmasında dənin cücərdilməsinin məqsədi nədən ibarətdir?

- nişasta zülal və digər maddələrin artması üçün
- yuxarıda sadalanların hamısı
- yumşaltmaq üçün
- fermentlerin toplanması
- dənin divarların dağılması

97 Pivə səmənisinin hazırlanmasında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığı göstərir ; 1- qurudulması; 2- - dənin isladılması və becərilməsi; 3- cücərtinin ayrılması; 4- səmənin yetişməsi; 5- arpa təmizlənməsi və nəql etdirilməsi.

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

98 Pivənin şəffaflaşdırılmasında proseslərin düzgün ardıcılığını göstərin

- pivənin qızdırılması, çökdürülməsi
- pivənin soyudulması, filtrlənməsi
- pivənin separasiyası, pivənin soyudulması
- pivənin filtrlənməsi, pivənin soyudulması
- pivənin filtrlənməsi, separasiyası, soyudulması

99 Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1-taxılın xırdalanması; 2-taxılın pardaxlanması;3-xırdalanan arpanın su ilə qarışdırılması; 4-qarışığın optimal temperaturda saxlanması

- 2; 3; 4; 1
- 2; 3; 1;4
- 4; 3; 2; 1
- 4; 1;2; 3
- 2; 1; 3; 4

100 Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1) horranın maya otu ilə qaynadılması 2- kütlənin mayalanması, 3-spirtləmiş horranın şəffaflaşdırılması, 4- qarışığın filtrlənməsi, 5-horranın soyudulması

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

101 Pivə yetişərkən hansı komponentin miqdarı yüksəlir?

- Aromatlı maddələr
- Efir
- Ali spirt
- Aldehid
- Turşular

102 Mayalardan azad edilən "cavan" pivə tam qızcırma (yetişmə) prosesi zamanı nə ilə doydurulur?

- Doydurulmur
- Karbon qazı ilə
- Hidrogenlə
- Oksigenlə
- Azotla

103 Tünd səməninin qurudulmasının kimyəvi fazası hansı temperaturda və nəmlikdə başlayır?

- 85°C və 1,5 %
- 105°C və 1,5 -2,5 %
- 80°C və 1,2 -1,4%
- 75°C və 3-5 %
- 75°C və 1,5 -2,5 %

104 Səmənidə zülal miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 17 -21%
- 9-12%
- 4-7%
- 5-7%
- 13-15%

105 Filtrləmə zamanı hazır məhsulun neçə faizi itkiyə gedir?

- 0.035
- 2.0E-4
- 0.03
- 0.01
- 0.17

106 Pivənin şəffaflaşdırılmasında hansı filtr təbəqələrdən istifadə olunmur?

- yanmayan kağızdan
- kömürdən
- diatomitlərdən
- pambıq parçadan
- asbest kütləsindən

107 Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı çoxalır?

- fermentlərin
- efirlərin
- siviş yağların
- aldehidlərin
- turşuların

108 Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı azalır?

- siviş yağların
- aldehidlərin
- ali spirtlər
- üzvi turşular
- efirlərin

109 Pivə horrasının qıvcırmasının birinci mərhələsi necə adlanır?



- qapalı qıcqırma
- əsas qıcqırma
- sərbəst qıcqırma
- tam qıcqırma
- turş qıcqırma

110 ZD-100 Ü markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir?

- 3,5-40
- 3,0 -3,5 ton
- 1,1- 1,2 ton
- 1,3-2,0 ton
- 3,2-3,5

111 ZD-100 A markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir?

- 3,5-4,0
- 1,3-2,0 ton
- 3,0=3,5
- 1,1-1,2 ton
- 3,2-3,5

112 Pivənin istehsalı üçün nədən istifadə etmirlər?

- göbələklərdən
- səmənindən
- mayaotundan
- mayalardan
- arpadan

113 “Jiquli” pivəsinin tam qıcqırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir?

- 120 sutka
- 21 sutka
- 42 sutka
- 30 sutka
- 90 sutka

114 Pivə istehsalı zamanı hazırlanmış maya hansı temperatur və hansı müddət ərzində şəkərləşdirilir?

- 96°C-də 30 dəqiqədən 35 dəqiqəyədək
- 76°C-də 10 dəqiqədən 15 dəqiqəyədək
- 65° C-də 5 dəqiqədən 10 dəqiqəyədək
- 56° C-də 3 dəqiqədən 5 dəqiqəyədək
- 85° C-də 20 dəqiqədən 25 dəqiqəyədək

115 Tünd pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir?

- 1700 kC/kq
- 3400 kC /kq
- 2700 kC/kq
- 3700 kC/kq
- 2200 kC/kq

116 Şəffaf pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir?

- 750 – 1150 kC/kq
- 3400 – 3800 kC/kq
- 2600 – 3200 kC/kq
- 1700 – 2500 kC/kq
- 1200 – 1600 kC/kq

117 Pivə istehsalında səməninin əsas keyfiyyət göstəricisi sayılır:

- Turşuluq
- Ekstraktivlik
- Parlaqlıq
- Rəng
- Su saxlamaq qabiliyyəti

118 Aşağıdakı istehsalatlardan hansı qıvcırma prosesinin istifadəsinə əsaslanır?

- zəif alkoqollu içkilərin istehsalatı
- çörəkbişirmə istehsalatı
- şərabın istehsalatı
- çörək-bulka məmulatlarının istehsalatı
- pivənin istehsalatı

119 Qida məhsullarını xarab olmadan uzun müddət saxlamaq üçün emal edilməsi prosesi necə adlanır?

- göstərilənlərdən heç biri.
- konservləşdirmə
- bişirmə
- həzm
- parçalanma

120 Tünd səməninin becərilməsi müddəti nə qədərdir?

- 15.0
- 9.0
- 7.0
- 5.0
- 12.0

121 Kvas istehsalı üçün hansı növ səmənidən istifadə edirlər?

- qəhvəyi
- qırmızı
- ağ
- yaşıl
- rəngsiz

122 Spirt zavodlarında səməninin hansı dəndən hazırlayıblar?

- çovdar
- yuxarıda sadalananların hamısı
- yulaf
- arpa
- dən

123 Səməninin hansı göstəricisi əsasdır?

- şəkərlərin miqdarı
- ekstraktivlik
- nəmlik
- küllük
- mineral maddələrin miqdarı

124 Hansı istehsal sahəsində səmənidən istifadə olunur?

- kosmetoloji sənayesində
- nişasta istehsalında
- qənnadı istehsalda
- çörək bişirmə sahələrində
- şəkər istehsalında

125 Səməni hansı istehsalın əsas xammalarıdır?

- şərab
- tekile
- alkoqolsuz içkilər
- pivə
- araq

126 Pivə hansı şəraitdə qablaşdırılır?

- vakum şəraitində
- izobarik
- parsial
- izotermik
- atmosfer təzyiqdə

127 Yetişmiş yaşıl pivə neçə faiz karbon qazına malik olur?

- 0.01
- 0.002
- 0.005
- 0.001
- 0.02

128 Tam qıcqırmada əsas proses hansı sayılır?

- sirkə qıcqırması
- spirt qıcqırması
- süd turşusu qıcqırması
- maya qıcqırması
- yağ turşusu qıcqırması

129 Hansı prosesin pivənin tam qıcqırması proseslərinə aid deyil?

- CO<sub>2</sub> qazı ilə doyması
- SO<sub>2</sub> qazı ilə doyması
- şəffaflaşdırılması
- karbon qazı
- yetişməsi

130 Qıçqırmanın maksimum istiliyi neçə dərəcə temperatur təşkil edir?

- 15°C çox olmalıdır
- 9°C çox olmamalıdır
- 9° çox olmalıdır
- 3°C az olmalıdır
- 12°C çox olmalıdır

131 9-11% olan horradan alınan pivə növləri üçün əsas qıçqırma müddəti neçə gün təşkil edir?

- 43078.0
- 42985.0
- 42858.0
- 42828.0
- 42921.0

132 Silindrşəkilli aparatlar necə adlanır?

- vakuum qazan
- tank
- düşərgə
- bunker
- qazan

133 Qıçqırma aparatları hansı materiallardan hazırlanır?

- poladdan və alüminiumdan
- misdən
- alüminidən
- poladdan
- betondan

134 Tam qıçqırma zavodun hansı şöbəsində aparılır?

- bunkerdə
- düşərgə şöbəsində
- qəbul şöbəsində
- qıçqırma şöbəsində
- tankda

135 Horranın qıçqırmasının ikinci mərhələsi necə adlanır?

- sərbəst qıçqırma
- tam qıçqırma
- turş qıçqırma
- əsas qıçqırma
- spirt qıçqırma

136 Filtrləyici aparatda filtrləmə prosesi necə saat davam edir?

- 3,5 saatdan az
- 5.5
- 4.5
- 3.5
- 5,5 saatdan az

137 Şəkərləşmiş maya necə üsulla filtlənir?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 5.0

138 Arpa necə vallı dəyirman dəzgahda xırdalanır

- 6 vallı
- 4 və 8 vallı
- 2 vallı
- 8 vallı
- 4 vallı

139 SP-54 markalı pardaxlayıcı maşının məhsuldarlığını göstərin

- 5=6 ton/saat
- 1000 kq/saat
- 3000 kq/saat
- 2 ton /saat
- 3 ton/saat

140 1 l tünd pivənin enerji dəyərinə qədərdir

- 3400 qədər
- 3400 yuxarı
- 1500-2200
- 1700-2200
- 2200-3300

141 Aşağıda sadalananlardan hansı qıcırmanın tətbiqinə əsaslanır ?

- zülallar
- yağlar
- şəkərlər
- çörəkbişmə mayaların istehsalı
- vitaminlər

142 Hansı istehsal kif göbələklərin həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

- qlükol turşusu
- yağ turşusu
- fumar turşusu
- limon turşusu
- itakon turşusu

143 Hansı istehsal mayaların həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

- etil spirti
- aseton-butil istehsalı
- şərab
- pivə
- çörəkbişmə

144 Qıvcırma məhsulların istehsalında hansı növ mikroorqanizmlərdən istifadə olunmur?

- bakteriyalar və kif göbələləkləri
- yosunlardan
- bakteriyalardan
- mayalardan
- kif göbələkdən

145 Metal çəlləklərə doldurulmuş pivəni hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- müsbət 20°C-də
- müsbət 12° C-də
- müsbət 8°C-də
- müsbət 4° C- də
- müsbət 16° C-də

146 “Pıqa” və “Moskva” pivələrinin tam qıvcırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir?

- 120 sutka
- 42 sutka
- 30 sutka
- 21 sutka
- 90 sutka

147 Pivə istehsalında şəffəfləşdirilmiş pivə horrası pivə mayaları ilə hansı temperaturda qıvcırdılır?

- 17 – 20° C
- 6 – 9°C
- 10 – 13°C
- 3 – 5° C
- 14 – 16° C

148 Pivənin tərkibində hansı komponent olmur?

- Üzvi turşular
- Fermentlər
- Karbohidratlar
- Vitaminlər
- Zülallar

149 Pivə hansı məhsullar qrupuna aiddir?

- Nektar
- Zəif alkaqollu içki
- Şəffəfləşdirilmiş şirə
- Lətli şirə
- Alkoqolsuz içki

150 Pivə istehsalında istifadə olunur:

- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Arpa səmənisi
- Qarğıdalı səmənisi
- Buğda səmənisi
- Soya səmənisi

151 Şərabı durultmaq ucun aşağıdakı texnoloji usullar tətbiq olunur:

- yuxarıda sadalananların heç biri
- fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kimyəvi
- istilik, biokimyəvi, kimyəvi, mikrobioloji
- mikrobioloji, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik
- biokimyəvi, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik

152 Şərabın yetişmə və xususiylə köhnəlmə mərhələsində uzvi turşular etil spirti ilə efir əmələ gəlmə reaksiyasına girirlər və reaksiyanın girmə sürətinə görə uzvi turşular bu ardıcılıqla duzlanır: 1- kəhrəba-, 2- sud-, 3- alma-, 4- limon-, 5- şərab-, 6- sirkə turşuları

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

153 Muəyyən olunmuşdur ki, şirəni aşağı 5-12°C və həmcinin 20°C-dən yüksək temperaturda qıçqırtıqda şərabda nəyin miqdarı artır, əgər şirə aerob şəraitdə qıçqırdılarsa onda bunlar azalır?

- yuxarıda sadalananların heç biri
- azotlu maddələrin
- yağların
- spirtlərin
- kalsium duzlarının

154 Ağ üsulla emal olunan şirə və əzintidə olan fermentlərin oksidləşməsinin və nəticədə zərərli mikroorqanizmlərin fəallığının artmasının qarşısını almaq üçün əzinti alınan kimi haraya verilməlidir?

- yuxarıdakılardan heç biri
- sızdırıcıya
- daraqayırıcı
- bunkerə
- qıçqırma tutumuna

155 Tünd şərabların istehsal texnologiyasının süfrə şərablarından əsas fərqli cəhəti nədən ibarətdir?

- şirənin qıçqırması
- şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olur
- şirənin əzinti ilə birlikdə tam qıçqırması
- şirənin spirtləşdirilməsi
- şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olmur

156 Konyakın aromatu və dadı formalaşarkən alifatik aldehidlər asetalları əmələ gətirərək hansı komponentlərlə birləşməyə daxil olurlar?

- C vitamini və D vitamini
- Spirtlər və fenollar
- Aminturşuları və doymamış yağ turşuları
- Fermentlər və yağlar
- Doymuş yağ turşuları və ketonlar

157 Konyak spirtinin aromatu şərtləndirən birləşmələr konyakın tərkibində hansı konsistensiyalarda mövcud olur?

- 15,0 – dən 20,0 mq/l – dək
- 0,1 – dən 1,0 mq/l – dək
- 5,0 – dən 10,0 mq/l – dək
- 1,0 – dən 5,0 mq/l – dək
- 10,0 – dan 15,0 mq/l – dək

158 Bu amillərdən biri hazır konyak məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərmir:

- Üzümün növü
- Şüşə taranın forması
- Konyak spirtinin saxlanma davamiyyəti
- Şərab materiallarının distillə üsulu
- Konyak spirtinin saxlanma şəraiti

159 Qırmızı şərab istehsalında üzüm horrasının əzilmiş üzüm kütləsindən ayrılmadan qıçqırılması hansı məqsədlə həyata keçirilir?

- Vitaminlərin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Piqment maddələrinin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Zülali maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Məhsulun kütləsini artırmaq məqsəd ilə
- Piyli maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə

160 Şərabın durultma mərhələsində fiziki üsula nə aiddir?

- termiki işlənmə (isti və soyuqla)
- yuxarıda sadalananların hamısı
- suzmə (filtrasiya)
- çökdurmə
- sentrifüqadan keçirilmə

161 Əsas hansı proseslərə, asılqan hissəciklərin cökməsi və ucucu komponentlərin şərabdan buxarlanması aiddir?

- biokimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- kimyəvi
- istilik

162 Şərabın formalaşma mərhələsində gedən proseslər arasında alma-süd turşu qıçqırması nəticəsində .....əsaslı alma turusu, .....əsaslı süd turşusuna çevrilir?

- beş, iki
- iki, bir
- üç, iki
- bir, üç
- iki, beş

163 Qıçqırmanın əvvəl və sonunda şirə və şərabda nəyin olması, fenol maddələrinin intensiv oksidləşməsi və çökməsinə səbəb olur?

- ammonyakın
- azotun
- hidrogenin



- yuxarıda sadalananların heç biri  
 oksigenin

164 Erlixə görə, spirt qıvcırmasında mayalar, amin turşuları deaminləşdirərək, yalnız ayrılan nədən istifadə edirlər?

- yuxarıda sadalananlardan heç biri  
 ammoniyakdan  
 havadan  
 azotdan  
 hidrogendən

165 Şərab hazırlanmasının hansı mərhələləri fərqləndirilir?

- köhnəlmə və puc olma  
 yuxarıda sadalananların hamısı  
 formalaşma  
 şərabın əmələ gəlməsi  
 yetişmə

166 Şərab hazırlanmasının neçə mərhələsi fərqləndirilir?

- yeddi  
 beş  
 üç  
 dörd  
 altı

167 Şirəyə vurulan mayalar hansı mərhələdə olmalıdır?

- heç biri  
 şiddətli qıvcırma  
 sabitləşdirmə  
 sakit qıvcırma  
 kupaj zamanı

168 İlk dəfə kim fruktoza - 1,6 difosfatın qliserin aldehidi və dioksiasetona parçalanmasını göstərmişdir?

- heç biri  
 A.N.Lebedev  
 E.Buxner  
 L.Paster  
 S.P.Kostiçev

169 Şirənin qıvcırmasının qarşısını almaq üçün sakit saxlanmadan əvvəl hansı əməliyyatlar aparılır?

- heç biri  
 sulfidləşdirmə və soyutma  
 bentonitlə şəffaflaşdırma  
 sızdırıcıya ötürmə  
 oksidləşdirmə

170 Son illər şərabçılıqda, o cümlədən şirəni də durultmaq üçün nisbətən hansı yeni duruldulma üsulu tətbiq tapmışdır?

- heç biri
- flotasiya
- dezodorasiya
- aerasiya
- defekasiya

171 Şirə durulduqdan sonra istilik mübadiləedici sistemdən keçirilməklə hara verilir?

- yuxarıda sadalananın heç biri
- soyudulur və qıçqırtma tutumlarına
- oksidləşir və və qıçqırtma tutumlarına
- əzilir və qıçqırtma tutumlarına
- daraqayırıcıdan ayrılır və qıçqırtma tutumlarına

172 İlkin şərabcılığın vacib olan daha bir texnoloji mərhələsi nədir?

- yuxarıda sadalananın hamısı
- şirənin durulmasıdır
- əzinti və şirənin oksigendən qorunmasıdır
- əzintinin oksidləşməsidir
- şirənin oksidləşməsidir

173 Tünd şərəblərin tərkibində hansı şəkər daha çox olur?

- arabinoza
- qlükoza
- nişasta
- saxaroza
- riboza

174 Marsala şərəblərinin ətri, dadı hansı şərəblərə daha yaxındır?

- Ağ süfrə
- Madera
- Qırmızı süfrə
- Portveyn
- Kəmşirin süfrə

175 Xeres şərəbi istehsalında hansı texnologiyadan istifadə olunmur?

- daxili pərdəli
- günəçli meydançalarda
- daxili xeresləşmə
- pərdəli
- pərdəsiz

176 Malaqa şərəblərinin spirti ilə şəkərliyi nə qədər olur?

- 16h% spirt, şəkərlik 24-30 %
- 14h% spirt, şəkərlik 16 %
- 16h% spirt, şəkərlik 16-20 %
- 16h% spirt, şəkərlik 18 %
- 15h% spirt, şəkərlik 20 %

177 Kaqor şərəblərinin tərkibində hansı fenol maddələri daha çox olurlar?

- Flavanollar
- Antosianlar
- Leykoantosianlar
- Katexinlər
- Melaninlər

178 Desert şərabların istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır?

- fermentlər
- şəkərlər
- fenol maddələri
- üzvi turşular
- zülallar

179 Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə saxlanması ilk illərində hansı birləşmələrin miqdarı artıq?

- Karbohidratların
- Alifalitik aldehidlərin
- Doymuş yağ turşularının
- Ali spirtlərin
- Doymamış yağ turşularının

180 Təmiz maya hüceyrələrinin fasiləsiz üsulla çoxaldılması üçün olan qurğu neçə ardıcıl birləşdirilmiş maya generatorundan ibarətdir?

- 10.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0
- 9.0

181 Onlardan biri şərab istehsalında üzüm horrasını şəffaflaşdırmaq üçün tətbiq edilir?

- VNİİKOP – 2 aparatı
- Seperator
- Batareya
- Vakuum – buxarlandırma qurğusu
- Süzücü

182 Bu əməliyyatlardan biri üzüm şərabları istehsalında tətbiq edilmir?

- Qıçqırtma
- Buxarlandırma
- Presləmə
- Xırdalama
- Sulfitləşdirmə

183 Bu əməliyyatda məqsəd şərab materialının saxlanması və yetişdirilməsi zamanı əmələ gələn cöküntünü ayırmaq, həmcinin şərabın formalaşması və yetişməsi üçün optimal oksigen rejimi təmin etməkdir.

- puç olma
- kupaj
- qıçqırma
- şərabın bir qabdan başqa qaba köçürülmə

köhnəlmə

184 Şərabın köhnəlmə mərhələsindən sonra şərabın hansı mərhələsi başlayır?

- yetişməsi
- yuxarıda sadalananların heç biri
- qıcırması
- formalaşması
- puç olması

185 Şərabın yetişmə mərhələsində hansı metalların azalması müşahidə olunur?

- Mg, Mn, Se
- Au, Na, Ca
- Ag, K, Mn
- K, Ca, Mn
- Na, Au, K

186 Mayaları tərpənməz vəziyyətə gətirmək üçün istifadə olunan usulları şərti olaraq neçə tipə bölürlər?

- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

187 Əzilmədən sonra ağ sortların əzintisi xüsusi nasosla dərhal hara verilir?

- yuxarıda sadalananın hamısı
- qıcırma tutumuna
- ötürücüyə
- preslənməyə
- bunkerə

188 Uzun bunkerə boşaldıqdan sonra növbəti mərhələ nədir?

- əzilməsi
- qıcırma tutumuna göndərilməsi
- yuxarıda sadalananın hamısı
- darağın ayrılmaması
- darağın ayrılması və əzilməsi

189 Fransa qanunvericiliyinə görə şərablar keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür:

- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 5.0
- 4.0

190 Marsala şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- Portuqaliya
- Rusiya
- Fransa

- İspaniya
- İtaliya

191 Respublikamızda hansı məşhur portveyn şərabları istehsal olunmuşdur?

- "Sevgilim"
- "Mil"
- "Qarabağ"
- "Ağdam"
- "Qara Çanaq"

192 Portveyn şərabı ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur?

- Fransa
- İtaliya
- Rusiya
- Portuqaliya
- İspaniya

193 Tünd şərabların klassifikasiyasına hansı şərablar aid deyildi?

- xeres
- mader
- portveyn
- marsala
- malaqa

194 Ətirləşdirilmiş şərablar başqa cür necə adlanır?

- Malaqa
- Mader
- Tokay
- Kaqor
- Muskat

195 Malaqa şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- Rusiya
- İspaniya
- Portuqaliya
- Fransa
- Almaniya

196 Likör desert şərablarında şəkərli neçə faizdən artıq olur?

- 20%-qədər
- 15%-dən
- 16%-dən
- 20%-dən artıq
- 18%-dən

197 Respublikamızda yüksək keyfiyyətli hansı kaqor şərabları istehsal olunur?

- Azərbaycan
- Qara-Çanax
- Qarabağ

- Mil  
 Şamaxı

198 Kaqor şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- Rusiya  
 Macarıstan  
 Gürcüstan  
 Fransa  
 İtaliya

199 Tokay şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- İspaniya  
 Fransa  
 Almaniya  
 Macarıstan  
 İtaliya

200 Şirin desert şərabların tərkibində şəkər faizi neçə olmalıdır?

- 41974.0  
 42278.0  
 43016.0  
 16-20  
 14-16

201 Kəmşirin desert şərablarında şəkər faizi nə qədər olmalıdır?

- 43013.0  
 0-5  
 15-20  
 42858.0  
 42278.0

202 Şirin desert şərablarına hansı şərablar aid deyilir?

- Malaqa ve Kaqor  
 Malaqa  
 Marsala  
 Kaqor  
 Xeres

203 Hansı şərabların hazırlanma texnologiyasında SO<sub>2</sub>-dən istifadə etmək məsləhət görülmür?

- zəif kəmşirin süfrə şərabı  
 ağ süfrə şərabı  
 şampan şərab materialı  
 çəhrayı süfrə şərabı  
 konyak şərab materialı

204 Antosianlarla daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

- konyak şərab materialı  
 ağ süfrə  
 çəhrayı süfrə

- qırmızı süfrə  
 şampan şərab materialı

205 Kəməşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur?

- 2-4%  
 2-5%  
 3-8%  
 8-10%  
 10-12%

206 Fenol maddələri ilə daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

- Kaxet şərabı  
 ağ süfrə  
 şampan şərab materialı  
 Cəhrayı süfrə  
 qırmızı süfrə

207 Konyakın aromat və dad keyfiyyəti hansı müddət ərzində formalaşır?

- 25 – 30 il  
 1 – 6 ay  
 0,5 – 2,5 il  
 3 – 20 il  
 20 – 30 il

208 Bu amillərdən biri hazır konyakın keyfiyyətinə güclü təsir göstərir:

- Yuxarıda sadalananların hamısı  
 Ambarın hərarəti  
 Ambardakı havanın nisbi nəmliyi  
 Üzümün növü  
 Butulkanın rəngi

209 Şərab materiallarından və şəkərdən reaktorda hazırlanmış likyor bu konsentrasiyada olur:

- 0.6  
 0.5  
 0.8  
 0.7  
 0.65

210 Üzüm horrasını axında qıçqırtmaq üçün istifadə edilən aparat necə adlandırılır?

- Seperator  
 Çən  
 Rezervuar  
 Batareya  
 Buxer

211 Kükürd anhidridi ilə işlənmiş üzüm horrası hansı müddətdən sonra çöküntüdən ayrılır?

- 38 – 50 saat  
 2 – 16 saat  
 120 saat

- 60 – 72 saat  
 18 – 36 saat

212 Üzüm horrasını bulantıdan ayırmaq (təmizləmək) üçün hansı proses tətbiq olunur?

- Elektroplazmoliz  
 Filtirləmə  
 Süzmə  
 Çökdürmə  
 Membranlarda ayırma

213 Üzüm şərabı üçün hansı xammal sayılır?

- Yuxarıda sadalananların hamısı  
 Üzüm giləsinin qabığı  
 Üzüm çəyirdəyi  
 Üzüm şirəsi  
 Üzüm salxımı

214 Oynaq üzüm şərabı nə ilə doydurulur?

- Hidrogenlə  
 Oksigenlə  
 Kükürlə  
 Azotla  
 Karbon qazı ilə

215 Efirlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir?

- şəkərlər  
 oksigen  
 aşağı pH  
 göbələklər  
 yuxarı pH

216 Şərab turşusunun (şərab daşı) davamsız duzlarının, xüsusilə də turş kalium duzunun çökməsini ləngitmək məqsədilə tətbiq olunur:

- yuxarıda sadalananların heç biri  
 polivinilpirrolidinlə ilə işləmə  
 sarı qan duzu ilə işləmə  
 bentonitlə ilə işləmə  
 metaşərab turşusu ilə işləmə

217 Şərabçılıqda süzücü material hansı tələblərə cavab verməlidir?

- bulanlıq əmələ gətirən hissəcikləri və mikroorqanizmləri yüksək səviyyədə sorbsiya etməlidir  
 şərabə kimyəvi cəhətdən neytral olub, onda həll olmamalıdır  
 mexaniki möhkəm olmalıdır  
 təzyiqli yüksəldikdə belə, yumşaq mikroməsələli quruluşu saxlamalıdır  
 yuxarıda sadalananların hamısı

218 Konyak spirtinin uzun müddətli yetişdirilməsi zamanı hansı dəyişikliklər baş verir:

- nisbi sıxlığın dəyişməsi  
 rəngin dəyişməsi



- həcmi azalması
- yuxarıda sadalananların hamısı
- tündlüyün azalması

219 Konyak istehsalında distillə üsulundan nə üçün istifadə olunur?

- qarışıqlardan təmizlənməsi üçün
- konyak spirtin ayrılması üçün
- konyak spirtindən arzu edilməz qarışıqların ayrılması üçün
- yuxarıda sadalananların hamısı
- yüksək keyfiyyətli konyakdan dadını, buketini, xarakterizə edən maddələrlə və zənginləşməsi üçün

220 Konyak şərab materialının və spirtlərin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı şərtlərə istinad etmək lazımdır?

- mayalarda saxlanılmaqla
- fermentləşdirilmiş daraqlarda qıvcırmaqla
- cecədə suslanı sabitləşdirilməsi ilə
- suslaya qıpsi əlavə etməklə artırmaq
- yuxarıda qeyd edilənlərin hamısı

221 Müasir konyak istehsalının texnoloji əməliyyatlarının ardıcılığını göstərin: 1- konyakın kupajı və emalı 2- konyak şərab materiallarının spirtə distillə edilməsi, 3- konyak şərab materiallarının hazırlanması 4- palıd ağacı ilə təmasta konyak spirtinin saxlanması

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

222 Konyak istehsalının ilk mərhələsi hansıdır?

- üzüm sortunun seçilməsi
- spirtin rektifikasiyası
- spirtin qarışıqlardan təmizlənməsidir
- konyak spirtinin alınması
- spirtin distillyasiyası

223 25°C yuxarı temperaturda qıvcırmanı apardıqda hansı proseslər baş verir?

- pıxtalaşmış zülallar əmələ gəlməsi
- aminturşuları parçalanır
- spirtlər uçması
- şəkərin yarımçıq qıvcırması
- efirlər uçması

224 Hansı səbəbdən konyak şərab materialını “qırmızı üsulla” emal etmək olmaz

- emal zamanı şirəyə enant efiri keçməsin
- emal zamanı şirəyə etil spirti keçməsin
- emal zamanı şirəyə azotlu maddələr keçməsin
- emal zamanı şirəyə fenol maddələr keçməsin
- emal zamanı şirəyə aşı maddələr keçməsin

225 Şərab materialı hansı tələblərə cavab verməlidir

- yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 18%
- ağır, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11%
- yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 8-11%
- yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11% olmalıdır
- yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 18%

226 Konyak şərab materialında hansı şirədən istifadə edirlər?

- aşağı təzyiqdə alınan şirədən
- yüksək təzyiqlə alınan şirədən
- aşağı sürətlə alınan şirədən
- birinci təzyiqlə alınan şirədən
- diffuziya şirəsindən

227 Melanoidlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir?

- pH
- göbələklər
- oksigen
- mayalar
- şəkərlər

228 Ferment preparatları (FP) ilə işləmə hansı yüksəkmolekullu birləşmələrin hidrolizini təmin edir?

- polişəkərlər
- yuxarıda sadalananların hamısı
- züllələr
- pektin
- neytral polişəkərlər

229 Şərabə yapışqan (zülal) hansı üzvi maddələri əlavə etdikdə qısa müddətdə durulur və bulanlıqlara qarşı daha davamlı olur?

- yumurta ağı
- yuxarıda sadalananların hamısı
- balıq yapışqanı
- jelatin
- kazein

230 Palıd taxtasına hopma prosesi nədən asılıdır?

- çəlləyin xüsusi səthindən
- yuxarıda sadalananların hamısı
- saxlanma temperaturundan
- taxtanın məsaməliyindən
- spirtin tündlüyündən

231 Uçucu maddələrin distilyata keçməsinə nə səbəb olur?

- buxarın təzyiqi
- məhlulun qaynama temperaturu
- maddələrdə olan kimyəvi əlaqələrin pozulması
- maddələrin kimyəvi quruluşu

distillə qurğunun quruluşu

232 Konyak spirtini hansı müddət ərzində palıd çəlləklərdə saxladıqda onun keyfiyyəti yaxşılaşmağa doğru gedir

- 70 il  
 50 il  
 60 il  
 55 il  
 65 il

233 Şərab yüksək temperaturda qızdırdıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

- ali spirtlər parçalanır  
 ətirli maddələr parçalanır  
 etil spirt əmələ gəlir  
 fenol maddələr əmələ gəlir  
 enant efiri əmələ gəlir

234 Hansı qrup maddələr şərabə və konyak spirtinə keçir

- amin turşular  
 ətirli qrup maddələri  
 fenol maddələr  
 aşı maddələr  
 enant efiri

235 Konyakın buket və dadının yaranmasında hansı maddələrin əhəmiyyəti vardır?

- aşı maddələr  
 fenol maddələrə  
 azot maddələri  
 ətirli maddələrin  
 ali spirtlər

236 Titrənən turşuluğun yüksək miqdarı-distillə zamanı nəyə səbəb olur?

- ətirli maddələrin parçalanmasına  
 buket əmələ gətirən maddələrin yaranmasına  
 qızıl rəngin əmələ gəlməsinə  
 ali spirtlərin miqdarının artmasına  
 efirlərin əmələ gəlməsinə

237 Kondisiyaya uyğun məhsul almaq məqsədilə müxtəlif şərab materiallarının və digər komponentlərin müəyyən nisbətlərdə qarışdırılması nə adlanır?

- yuxarıda sadalananların heç biri  
 kupaj  
 assamlyaj  
 eqalizasiya  
 filtləmə

238 Sarı qan duzu ilə işləmə (SQD) şərabdan ağır metal kationlarını, xüsusən nəyi kənar etmək üçün aparılır?

- yuxarıda sadalananların hamısı

- Fe
- Au
- Cu
- Ag

239 Pasterizasiya üsulunu ilk dəfə müəyyən etmişdir?

- heç biri
- L.Paster
- E.Buxner
- A.N.Lebedev
- S.P.Kostıçev

240 Konyak spirtinin yetişdirilməsi xüsusi yerüstü, yaxud yarımıyeraltı binalarda neçə dərəcə temperaturda və neçə % nisbi rütubətdə aparılır?

- $35\pm 3^{\circ}\text{C}$  və 55-60%
- $20\pm 3^{\circ}\text{C}$  və 75-80%
- $25\pm 3^{\circ}\text{C}$  və 65-70%
- $15\pm 3^{\circ}\text{C}$  və 70-73%
- $30\pm 3^{\circ}\text{C}$  və 60-65%

241 Konyak spirtləri ölkəmizdə neçə dərəcə temperaturda saxlanılır?

- 5-10 °C
- 15-20°C
- 25-30 °C
- 10-14 °C
- 35-40 °C

242 Respublikamızda istehsal olunan konyak spirtləri havanın neçə % nisbi rütubətində saxlanılır?

- 60-65%
- 75-85%
- 45-50%
- 65-70%
- 40-45%

243 Həcmnin dəyişməsi və spirtin tündlüyünün azalması neçə əsas amildən asılıdır:

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

244 Yüksək temperaturda qaynayan qarışıqlara hansılar aid edilir

- izovalesian
- yuxarıda sadalananların hamısı
- furfurol
- propil
- uzoyaq etil

245 Distillə zamanı şərabdan konyak şərab materialına keçən maddələr neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 8.0

246 Konyak spirtinin alınmasında şərabın distilləsi prosesində hansı komponentlər iştirak edir?

- turşular
- yuxarıda sadalananların hamısı
- asetatlar
- efirlər
- aldehidlər

247 Konyak şərab materialında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır

- 7,5% ob çox-9,5A% ob az olmalı
- 7,5% ob çox olmalı
- 9,5% ob az olmalı
- 7,5% ob az olmalı
- 8,9 % ob az olmalı

248 Konyak şərab materialı emalı üçün yönəldilən üzümün şəkərliyi nə qədər olmalıdır?

- 10-15%
- 21-25%
- 17-20%
- 15-16%
- 0.16

249 Müasir konyak istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir

- 9.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

250 Konyak şərab materialın qıçqırması hansı temperaturda aparılmalıdır

- 25°C yuxarı
- 25°C qədər
- 45°C yuxarı
- 35 °C yuxarı
- 30°C yuxarı

251 Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti neytral tonu olan konyak almaq üçün istifadə etmirlər

- Kaxet
- Rkasiteli
- Alıy terskiy
- Plavay
- Fol-blans

252 Şərab hansı temperaturda qızdırdıqda ətirli maddələr parçalanır?

- 100° C
- 80° C
- 110° C
- 120° C
- 90° C

253 Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti konyak üçün istifadə etmək olmaz?

- Fol-blans
- hasiledici hibridlər
- Kaxet
- Alıy terskiy
- Plavay

254 Fol-blans sortundan alınan spirt konyaka hansı ətri verir?

- tütün tonları
- meyvə ətri
- giləmeyvə ətri
- meyvə-cicəyi ətri
- muskat tonları

255 Silvaner və Rkasiteli sortundan alınan konyak spirti hansı buketi təşkil edir?

- meyvə ətri
- meyvə cicəyi ətri
- muskat tonlası
- tütün tonlası
- giləmeyvə ətri

256 Konyak üçün becərilən üzüm sortları üçün ən yaxşı torpaqlar hansı sayılır?

- daşlı
- yuxarıda sadalananların hamısı
- təbaşirli
- əhəngli
- gillicəli-əhəngli

257 Aşağıda sadalananların hansı konyaklara aiddir?

- vinyak
- sadalananların hamısı
- brendi
- armanyak
- vayn brendi

258 Konyak üçün əsas üzüm sortları hansıdır?

- Bayan-şirə
- Ağ fol
- Kaberne-Savinyon
- Kaberne
- Semilyon

259 Konyakın vətəni hara sayılır?

- Skandinaviyada
- Şaranta vilayəti
- Vermut şəhərində
- Malaqo şəhəri
- İspaniyada

260 Konyakın tündlüyü neçə faiz təşkil edir?

- 0.55
- 40 – 57%
- 20 – 25%
- 90 – 40%
- 0.7

261 Kvas içkisi istehsalının əsas texnoloji mərhələsinin ardıcılığını göstərin : 1- xammal və yarım fabrikatların saxlanması ; 2- xammal və yarımfabrikatların qəbulu: 3 – kvas horrasının qıçqırması 4- kvas horrasının hazırlanması: 5- kvasın kupaj edilməsi: 6- kvasın qablaşdırılması : 7 – hazır məhsulun saxlanması

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

262 Kvas horrasının tətik hissələrini faizlərlə göstərin.

- 50% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 50% nəm çovdar səməni qarışığı
- 75% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 25 % nəm çovdar səməni qarışığından ibarətdir
- 70% quru qırmızı çovdarsəməni ilə fermentlərə malik 10 % nəm çovdar səmənisinin qarışığıdır
- 80 % quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 20% nəm çovdar səmənisinin qarışığından ibarətdir
- 90% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 10 % nəm çovdar səməni qarışığından ibarətdir

263 Qıçqırıldıqdan sonra daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə “cavan” kvas müəyyən temperaturadək soyudulur və bu müddət ərzində duruldulur:

- 5 saat
- 2 saat
- 12 saat
- 7 saat
- 10 saat

264 Kvas hazırlamaq məqsədi ilə kvas çörəyinin bişirilməsi üçün hansı tərkib doğru sayılır?

- 50,0 % buğda səməni + 25,0 çovdar səməni + 25,0 % arpa səməni
- 50 % çovdar səməni + 25 % arpa səməni + 25 % arpa unu
- 25,5 % buğda səməni + 30 % arpa səməni + 44,5 % buğda unu
- 64,5 % çovdar səməni + 10,5 % arpa səməni + 25 % çovdar unu
- 70,5 % çovdar səməni + 5,0 % arpa səməni + 24,5 % buğda unu

265 Kvas içkisi hazırlamaq üçün xammal kimi nədən istifadə edirlər?

- sadalananların hamısından

- yaşıl səmənindən
- yulaf səmənisdən
- qırmızı çovdar səmənisdən
- buğda səmənisdən

266 Koler hazırlayarkən şəkər şərbətini hansı şəraitdə karamelləşdirirlər?

- 5 saat ərzində 140°C- də
- 3 saat ərzində 100° C- də
- 9 saat ərzində 210° C-də
- 6 saat ərzində 160° C-də
- 7 saat ərzində 190° C-də

267 Daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə, qıvcırıldıqdan sonra əmələ gələn “cavan” kvası hansı temperaturadək soyudurlar?

- 14°C-dək
- 20° C-dək
- 1°C-dək
- 8° C-dək
- 4° C-dək

268 Kvas horrası konsentratının tərkibini göstərin:

- 90 % qırmızı və 10 % yaşıl çovdar çovdar səmənisi
- 70 % qırmızı və 30 % yaşıl çovdar səmənisi
- 50 % qırmızı və 50 % yaşıl çovdar səmənisi
- 80 % qırmızı və 20 % yaşıl çovdar səmənisi
- 60 % qırmızı və 40 % yaşıl çovdar səmənisi

269 Mayaların və süd bakteriyaların birgə təsirindən nə əmələ gəlir

- fermentlər.
- aldehidlər
- üzvi turşular
- etil spirti
- uçucu turşular

270 Butilkalara qablaşdırılmış kvas neçə saatdan sonra karbon qazı ilə doymuş olur?

- 20- 25 saat
- 48 saat
- 24 saat
- 12 saat
- 34 – 40 saat

271 Hazır kvasda quru maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir?

- 0.069
- 0.054
- 0.038
- 0.073
- 0.117

272 “Moskva” kvası hazırladıqda hansı yolla o, qazlaşdırılır?



- göstərilənlərdən hec biri
- qıvcırma əməliyyatı tətbiq olunur
- sampunlaşma üsulundan istifadə olunur
- qazlaşdırılmış içkilər texnologiyası tətbiq olunur
- braya və bakteriyaların hesabına qıvcırdılır

273 Kvas horrasında oksidləşmiş şəkərlərin miqdarı nə qədər olur?

- 0.005
- 1-1,9
- 0,6 -0,8%
- 2-2,5 %
- 1,8 -2%

274 Horranın konsentratdan hazırlanması zamanı konsentrant su ilə qarışdırılır, suyun temperaturu neçə dərəcədə olmalıdır?

- 35° C yuxarı
- 45° C
- 30-35° C
- 45° C yuxarı
- 20-30° C

275 Qarışıq hansı təzyiqdə saxlanılır?

- 0,3MPa
- 0,05 MPa
- 0,02 MPa
- 0,01 MPa
- 0,03 MPa

276 Xırdalanmış çovdar səmənisi və çovdar unu su ilə hansı nisbətdə qarışdırılır?

- 0.12569444444444444
- 0.08402777777777777
- 0.04375000000000004
- 0.04305555555555556
- 0.0423611111111111106

277 Çörək kvası hansı növ dənli bitkilərdən alınmış çörəkdən hazırlanır.

- yulaf çörəyi
- buğda çörəyi
- kəpəkli çörək
- çovdar çörəyi
- qarabaşaq çörəyi

278 Bunlardan hansı zəif alkoqollu içkilərə aiddir?

- sidr
- buza
- kumis
- sadalananların hamısı
- braqa

279 Aşağıda sadalananlardan hansı zəif alkoqollu içkisinə aid deyil?

- Medovuxa
- Braqa
- Kvas
- limonçella
- Paxta

280 Quru mayaların nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- 12 – 15 %
- 2 – 3 %
- 18 – 20 %
- 16 – 17 %
- 5 – 10 %

281 Şəkərin kütləsinə görə koler çıxımı neçə faiz təşkil edir?

- 1.04
- 1.0
- 1.14
- 0.96
- 1.1

282 Qablaşdırılmış meyvə sularının tərkibinə nə əlavə edilmir?

- Tunuslaşdırıcı maddələr
- C – vitamini
- B – vitamini
- Sorbin turşusu
- B2 – vitamini

283 Kvas horrasının qıçqırması üçün nə qədər zaman tələb olunur?

- 48 saat
- 36 saat
- 24 saat
- 18 saat
- 12 saat

284 Hazır çörək kvasında neçə faiz quru maddə olur?

- 0.072
- 0.035
- 0.045
- 0.054
- 0.063

285 Qablaşdırılmış sularda CO<sub>2</sub> – nin miqdarı suyun kütləsinə nəzərən neçə faiz təşkil edir?

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

286 10% və 20 % -li qaymağı homogenləşdirməklə əsas məqsəd nədir?

- həcm azaldılması
- rəngin eyniləşdirilməsi
- yağ tıxacının yaranmaması
- həcmi artırılması
- qablaşdırmanın asanlaşdırılması

287 Qaymağın yağlılığı çox olduqca aşağıda göstərilən şərtlərin hansı ödənilir?

- konsentrasiya dəyişir
- konsentrasiya sıfır bərabər olur
- titrənən turşuluq olmur
- titrənən turşuluq bir o qədər çox olur
- titrənən turşuluq bir o qədər az olur

288 İlin bütün fəsilərində eyni yağlılıq faizinə malik süd istehsal etmək üçün onu pasteurizə etməzdən əvvəl hansı əməliyyata məruz qoyurlar?

- durulaşdırırlar
- qatılaşıdırırlar
- formalaşıdırırlar
- çalxalayırırlar
- normalaşıdırırlar

289 “Həvəskar” xaması yetişmək məqsədi ilə ən azı neçə saat müddətinə soyuducu kamerada saxlanılır?

- 36 saat
- 1-5 saat
- 15-20 saat
- 6-12 saat
- 22-24 saat

290 Südü yağlılığı 3,2% - dən çox olduqda, onu normalaşıdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər

- süzmə
- qatıq
- kəsmik
- yağsızlaşdırılmış süd
- qaymaq

291 Südün yağlılığı 3,2%- dən az olduqda, normalaşıdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər :

- kəsmik
- qatıq
- pendir
- süzmə
- qaymaq

292 Bunlardan biri təbii südün tərkibinin və xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə təsir göstərmir:

- heyvanların sağılma dövrü
- heyvanların cinsi
- heyvanlara göstərilən zootexniki qulluğun səviyyəsi

- heyvanların yemlənməsi
- heyvanların çəkisi

293 Yağsız süd bu məhsullardan hansının istehsalı zamanı alınır?

- qaymaq
- süzmə
- kəsmik
- əridilmiş pendir
- ayran

294 Südün tərkibindəki bu komponent, insan orqanizminin enerji mənbəyi rolunda çıxış edir:

- göstərilənlərdən hec biri
- kalium duzu
- kalsium duzu
- süd şəkəri
- süd zərdabı

295 Südün tərkibinə, insan orqanizminin düzgün inkişafı üçün zəruri olan hansı komponentlər daxil olur?

- Fermentlər
- aşı maddələri
- polifenollar
- boyaq maddələri
- əvəzolunmaz amintirşuları

296 Xamanın konsistensiyasının qənaətbəxş olmasını qaymağın hansı istilikdə pasterizə olunması təmin edir?

- 52° C
- 78° C
- 64° C
- 85° C
- 64° C

297 5% yağsızlaşdırılmış maya əlavə etdikdən sonra 30 %- li xama almaq üçün mayalandırılan qaymaqlarda neçə faiz yağ olmalıdır?

- 0.396
- 0.254
- 0.281
- 0.316
- 0.354

298 “ Pəhriz” xamasının yağlılığı neçə faiz təşkil edir?

- 0.05
- 0.15
- 0.1
- 0.2
- 0.3

299 35% -li qaymağı hansı temperaturda pasterizə edirlər?

- 65-70°C
- 76-78°C
- 85-87°C
- 72-75°C
- 80-83°C

300 Yağlılığı 10 % olan qaymağı 78-80°C istilikdə hansı müddət ərzində pasterize edirlər?

- 30 san
- 25 san
- 10 san
- 15 san
- 20 san

301 4- 6 °C istiliyədək soyudulmuş süd hansı növ taraya qablaşdırılır?

- tekstil taraya
- ağac taraya
- polimer taraya
- tənəkə taraya
- şüşə taraya

302 Südü normallaşdırmaq üçün neçə üsul mövcuddur?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

303 İcməli süd istehsalında normallaşdırmanın neçə halı ola bilər?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

304 Normallaşdırılmış südün yağlılığa neçə faiz təşkil edir?

- 0.043
- 0.023
- 0.063
- 0.054
- 0.032

305 Standart yağlılıq göstəricisi neçə faiz qəbul edilir?

- 0.023
- 0.013
- 0.05
- 0.029
- 0.032

306 Süd konservləri istehsal edən süd sənayesi sahəsi neçə növ süd məhsulu istehsal edir?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

307 Sütün tərkib hissələrinin ayrılıqda emalına əsaslanmayan məhsul hansıdır?

- pendir
- qaymaq
- kərə
- pasterizə olunmuş süd
- kəsmik

308 Buxarlandırılmış suyun miqdarından asılı olaraq, süddən neçə növ məhsul istehsal olunur?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

309 Sütün tərkibində mineral duzların miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 2,0 %-ə yaxın
- 0,2%-ə yaxın
- 0,9 %- ə yaxın
- 0,7% - ə yaxın
- 1,3 %-ə yaxın

310 Sütün tərkibinə neçə faizinə yaxın zülallar olur?

- 5,6%- ə yaxın
- 1,2% - ə yaxın
- 2,3% - yaxın
- 3,4%-ə yaxın
- 4,5 %- yaxın

311 Duzlanmış ət məmulatları istehsalında xammalın spirtlənməsi nəyin vasitəsilə həyata keçirilir?

- 15- 20 %-li askorbin turşusu məhlulu
- 10-15%- li natrium –xlorid məhlulu
- 5-8% -li limon turşusu məhlulu
- 1-3 %-li qələvi məhlulu
- 9-10 %- li sirkə turşusu məhlulu

312 Sümüyün mineral hissəsinin 80 %- ni təşkil edən birləşmə hansıdır?

- kalium karbonat
- kalsium fosfat
- kalium fosfat
- kalium hidroksid
- kalsium hidroksid

313 Sümük toxumasının 40% həcmi təşkil edən birləşmə budur:

- sellüloza
- kollagen
- protopektin
- nişasta
- pektin

314 Sosislər istehsalında duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı istilik həddində həyata keçirilir?

- 2-4°C
- 5-8°C
- 20-30°C
- 12-15°C
- 9-10°C

315 Sosis yarımfabrikatlarının bişirilməsi hansı müddət ərzində həyata keçirilir.?

- 120- 150 dəq
- 10-30 dəq
- 30-60 dəq
- 5-10 dəq
- 60- 90 dəq

316 Sosislər istehsalında texnoloji sxeminə əsasən, bişirmə əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir?

- xırdalama
- qızartma
- dizlama
- soyutma
- yetişmə

317 Bişmiş kolbasalar istehsalında məhsulun qızardılması prosesi hansı müddət ərzində yerinə yetirilir ?

- 15-60 dəq
- 60-180 dəq
- 240- 300 dəq
- 180-240dəq
- 300-360 dəq

318 Bişmiş kolbasalar istehsalında batonların bağlanması hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir?

- soyutma
- şpikləmə
- ətə duzlanması
- xammalın xırdalanması
- bişirmə

319 Sarı sümük iliyinin hansı hissəsini zülallar təşkil edir?

- 35-40
- 42795.0
- 15- 22
- 43073.0

25-27

320 Sarı sümük iliyinin 1-3 % -ni təşkil edən birləşmə hansıdır?

- mineral maddələr
- zülal
- karbohidrat
- lipid
- su

321 Sarı sümük iliyinin 4-12%-ni təşkil edən hansı birləşmədir?

- mineral maddələr
- su
- zülal
- lipid
- karbohidrat

322 Piylərin bioloji dəyərinin hansı birləşmə təyin edir?

- göstərilənlərdən hec biri
- doymamış yağ turşuları
- albuminlər
- donmuş yağ turşuları
- qlobulinlər

323 Əzələ lifləri lifin oxuna paralel yerləşən nəyə malikdir?

- elastinə
- miofibrillərə
- sarkoplazmaya
- ratinə
- hemisellülozaya

324 Əzələ toxumasının ikiqat membrandan ibarət olan qlafı necə adlanır?

- göstərilənlərdən hec biri
- sarkolemma
- miotin
- miozin
- tioqamma

325 Duzlanmış ət məmulatı istehsalı neçə istiqamətdə həyata keçirilir?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

326 Xammalın görünüşünə görə ət konservləri neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0



5.0

327 Bütün istilik emallarından sonra kolbasa məmulatları hava və ya soyuq su ilə hansı istiliyədək soyudulur?

- 16-25°C  
 40-45°C  
 30-34°C  
 8-15°C  
 1-5 °C

328 Duzlanmış ət məmulatları istehsalında ətin yetişməsi hansı istilik həddində baş verir?

- 18-25°C  
 2- 4°C  
 9-10°C  
 5-8°C  
 12-16°C

329 Sosislər istehsalı duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı müddət ərzində başa çatır?

- 10 saat  
 6 saat  
 4 saat  
 2 saat  
 8 saat

330 Hazır olmuş sosisləri hansı istilik həddində saxlayırlar?

- 15°C  
 8°C  
 5°C  
 3°C  
 12°C

331 Sosislər istehsalında yarımfabrikatların qızardılması hansı istilik həddində həyata keçirilir?

- 110-140°C  
 80-100°C  
 40-50°C  
 5- 30°C  
 60-70°C

332 Bişmiş hazır kolbasa məmulatlarının hansı müddət ərzində saxlamaq lazımdır?

- 96-120 saat  
 48-72 saat  
 24-48 saat  
 1-24 saat  
 72-96 saat

333 Bişmiş hazır kolbasa məmulatlarının hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- 4°C  
 8°C  
 25°C

- 30°C  
 16°C

334 Bişmiş kolbasalar istehsalında hazır məhsulunu soyudulması hansı müddətdə həyata keçirilir?

- 24- 36 saat  
 4- 8 saat  
 10- 14saat  
 1-3 saat  
 15- 20 saat

335 Bişmiş kolbasalar istehsalında ət duzlandıqdan sonra onun yetişməsi hansı temperatur həddində həyata keçir?

- 14-15° C  
 5-6 °C  
 7- 9° C  
 2- 4° C  
 10- 12° C

336 İribuynuzlu heyvanların sümüyündən hansı məhsulun istehsalı üçün istifadə olunmur?

- yapışqan  
 Karton  
 yeni unu  
 Zels  
 Jelatin

337 Sarı sümük iliyinin neçə faizini lipidlər təşkil edir?

- 40 -70 %  
 84 -95%  
 4- 12%  
 1-3%  
 15 -30 %

338 Kollagen ət zülallarının təqribən hansı hissəsini təşkil edir?

- 42887.0  
 42795.0  
 42795.0  
 42767.0  
 42826.0

339 Birləşdirici toxumaların bütün müxtəliflikləri heyvan bədəninin təqribən neçə faiz kütləsini təşkil edir?

- 0.45  
 0.5  
 0.35  
 0.25  
 0.4

340 Araxidon yağ turşusunun insan orqanizmində sintezi hansı yağ turşusunun məcburi mövcudluğunu tələb edir?

- linol
- palmitin
- linolen
- miristin
- olein

341 Bu vitaminlərdən biri piy toxumlarının tərkibində mövcud olur:

- Vitamin B6
- Vitamin K
- vitamin B1
- vitamin C
- Vitamin PP

342 Piy toxumları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

343 Əzələ lifinin uzunluğu hansı ölçüdə olur?

- 15- 20 sm
- əzələnin uzunluğuna bərabər
- 3-5 sm
- 1-3 mm
- 1-3 metr

344 Birləşdirici toxumlar ətin neçə faizini təşkil edir?

- 20-38%
- 9-14%
- 60-75%
- 80- 90 %
- 45-55%

345 Sümük toxumları ətin neçə faizini təşkil edir?

- 40-50%
- 15-22%
- 10-12%
- 3-5%
- 25- 35%

346 Əzələ toxuması ətin neçə faizini təşkil edir?

- 80-85%
- 50-70%
- 40-45%
- 20-35%
- 75-78%

347 Ət toxumları neçə qrupda birləşir?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

348 Ət çıxarı hansı vahidlə ifadə olunur?

- qram
- faiz
- sentner
- ton
- kiloqram

349 Bu xammallardan biri ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazasına aid edilir:

- toyuq əti
- dəvə əti
- donuz əti
- inək əti
- qoyun əti

350 Ət sənayesinin əsas xammal bazasına aid olmayan heyvan hansıdır?

- ev quşları
- dəvə
- donuz
- qaramal
- qoyun

351 Qidanın tərkibində ət və ət məhsullarının xüsusi çəkisinin artması, hansı göstəricinin yüksəlməsinə səbəb olur?

- maddi dəyəri
- bioloji dəyər
- ekoloji dəyər
- fizioloji dəyər
- enerji dəyəri

352 Qidanın kaloriliyi və bioloji dəyəri , birinci növbədə onun tərkibində olan hansı məhsulların miqdarından asılıdır?

- çörək məhsulları
- ət məhsulları
- balıq məhsulları
- süd məhsulları
- qənnadı məhsulları

353 Konserv bankalarının boş qalmış hissələrində , balıq məhsullarının sterilləşdirilməsi prosesində başlıca olaraq hansı maddədən ibarət üçüncü birləşmələr toplanır?

- göstərilənlərdən hec biri
- hidrogen – sulfid
- natrium- xlorid
- ammoniyak

- polifenol birləşmələri

354 Bunlardan biri “ balığın bölünməsi” əməliyyatına aid deyil:

- balığın yuyulması  
 balığın porsiyalandırılması  
 balığın içəlatının kənarlaşdırılması  
 balığın başının kənarlaşdırılması  
 qarın boşluğunun təmizlənməsi

355 Konservləşdirilməzdən əvvəl balığın yuyulması, pulcuqlardan təmizlənməsi, bölünməsi və porsiyandırılması necə adlanır?

- fizioloji emal  
 mexaniki emal  
 biokimyəvi emal  
 hidrotermiki emal  
 mikrobioloji emal

356 Bunlardan biri preservlərə konservant kimi təsir göstərir:

- xlorid turşusunun kalium duzu  
 benzoy turşusu  
 formiat turşusu  
 xlorid turşusu  
 sulfat turşusunun kalsium duzu

357 “Marinada tərəvəzli balıq” konservi istehsalında istifadə olunan marinad məhluluna bu komponentlərdən birini əlavə etnilər:

- darçın  
 istiot  
 şəkər tozu  
 duz  
 sitkə

358 Bu yarımfabrikatlardan biri tomat sousunda balıq konservləri istehsalında istifadə edilmir:

- qurudulmuş  
 hislənmiş  
 pörtülmüş  
 qızardılmış  
 ciyə

359 Balıq kovservləri istehsalında son texnoloji əməliyyat hansıdır.

- pörtmə  
 hermetikləşdirmə  
 duzlama  
 sterilləşdirmə  
 porsiyalandırma

360 Bu əməliyyatlardan biri balıq emalının texnoloji prosesini əks etdirmir:

- unlama  
 sümükdən təmizləmə

- bölünmə
- yuma
- duzlama

361 Sudan çıxarılan balığın tənqənəfəslikdən olması neçə adlanır?

- denaturasiya
- asfiksiya
- interferensiya
- sublimasiya
- dequstasiya

362 “ Defrostasiya “ dedikdə balığın hansı emal prosesi başa düşülür?

- balığın pörtülməsi
- balığın donunun açılması
- balığın yuyulması
- balığın tutulması
- balığın tikələnməsi

363 Krablar hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- cüt dırnaqlılar
- xərçəngkimilər
- onurğasız molyuskalar
- başıayaqlı molyuskalar
- dərisitikanlılar

364 Balıq ətinin, elə ovlandığı gəmilərdə emal edilməsi onun hansı xüsusiyyəti ilə şərtlənir?

- göstərilənlərdən heç biri.
- tez xarab olma xüsusiyyətli olması
- tərkibindəki yağın miqdarı
- yüksək qidalılıq dəyəri
- kicik qidalılıq dəyəri

365 Dəniz kirpisi hansı qrup su mənşəli qeyri balıq xammallarına aid edilir?

- çüt dırnaqlılar
- dərisitikanlılar
- onurğasız molyuskalar
- başıayaqlı molyuskalar
- xərçəngəbənzərlər

366 Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir:

- balıq zülallarının polipeptidlərə parçalanması
- yuxarıda göstərilənlərdən heç biri
- balıq zülallarının qismən peptidlərə parçalanması
- balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması
- balıq zülallarının aminturşularına parçalanması

367 “ Preserv ” sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir?

- göstərilənlərdən heç biri
- sterilləşdirilmir

- 100°C- dən yüksək istilikdə sterilləşdirilir
- 100° C- də sterilləşdirilir
- 100°C- dən kiçik istilikdə pastemizə edilir

368 Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

- 130° C
- 112° C
- 106° C
- 100° C
- 118° C

369 Hazır yağda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır?

- 5-10%
- 70-85%
- 45-65%
- 35- 40%
- 15-30%

370 Qızdırılmış pörtülmüş və qurudulmuş balıqlardan hazırlanan konserv məhsullarında quru maddələrin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 10 %-dən
- 25 %- dən
- 30 %-dən
- 15%-dən
- 20 %-dən

371 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 72%-dən
- 68% -dən
- 55%- dən
- 50 %- dən
- 60%-dən

372 Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

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

373 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində aparılır?

- 110- 120 dəq
- 15-20 dəq
- 30-40 dəq
- 5-10 dəq
- 50-60 dəq

374 Hazırda balıqçılıq sənayesi tərəfindən , təsnifata müvafiq olaraq istehsal olunan konserv

məhsulları neçə qrupda birləşdirilir?

- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

375 Balığın qaynar hislənməsi prosesinin ikinci mərhələsi bişirmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir?

- 90 -105° C
- 110-150°C
- 60- 80°C
- 40-50°C
- 85-90°C

376 Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

377 Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

- 250- 260° C
- 150- 170°C
- 120 -140°C
- 90- 100°C
- 250- 280° C

378 Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır

- 1,32-1,38q/ml
- 1,18 -1,2 q/ml
- 0,9 – 1,1 q/ml
- 0,5- 0,8 q/ ml
- 1,25 – 1,29 q/ ml

379 Yaş duzlama zamanı balıq ətini hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar?

- 21-30° C
- 8-12°C
- 5-6°C
- 3-4° C
- 14-20° C

380 Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 2.0
- 6.0



381 Antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsi dondurulub minalanmış balığın saxlanma müddətini nə qədər artırmağa imkan verir?

- 12 ay
- 0,5= 1,0 ay
- 4-5 ay
- 2-3 ay
- 8-9 ay

382 Müxtəlif balıq növləri üçün krioskopik donma temperaturu bu həddə olur:

- 0,6 - -2,0° C
- 3,0- - 6,2° C
- 8,0 - -9,5° C
- 7,5- - 7,9° C
- 6,5- - 7,1° C

383 Soyuq iqlimə malik rayonlarda yerləşən balıq emalı müəssisələrində balıq xammalını bu istilik həddindən çox olmayan istilikdə saxlayırlar

- 15 C dən
- 10 C-dən
- 4° C-dən
- 8 C-dən
- 19 C- dən

384 Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

- 5 sutkadan
- 3 sutkadan
- 8 sutkadan
- 12 sutkadan
- 15 sutkadan

385 Yüksək yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağın miqdarı hansı variantda göstərilir?

- 2-3%
- 6-7%
- 4-5 %
- 8%-dən çox
- 1-2%

386 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir?

- 31,0 – 44%
- 49,0-55,0 %
- 0,1- 0,15%
- 45,0 -48%
- 0,2- 30,0%

387 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir?

- 3,5- 9,0%- dək

- 88-94%- dək
- 38- 46%-dək
- 48-85%- dək
- 12-35%- dək

388 Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir?

- 4,1-4,5 %-dək
- 2,5- 4,0%- dək
- 1,0-2,0 – dək
- 0,5- 0,9 %-dək
- 0,1 -0,4%-dək

389 Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

- siyənək
- treska karp
- skumbriya
- nərə

390 İlbizlər hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- başıayaqlı molyuskalar
- çüt dırnaqlılar
- xərçəngkimilər
- onurğasız molyuskalar
- dərisitikanlılar

391 Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir:

- onurğasız molyuskalar.
- xırda buynuzlular
- başıayaqlı molyuskalar
- dərisitikanlılar
- xərçəngəbənzər

392 Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

393 Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

394 Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 4.0

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

395 Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- 2500.0
- 800.0
- 1500.0
- 1200.0
- 300.0

396 Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0

397 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- fosfor
- yod
- dəmir
- manqan
- hidrogen

398 Süd kazeinin effektiv qatılaşdırıcı və minimum miqdarda süd zülallarını suda həll olan komponentlərdə parçalayan nədir?

- göstərilənlərdən heç biri
- rennin;
- peroksidaza;
- pektin;
- sellüloza

399 Qida turşuları arasında immobilizə edilmiş hüceyrələrin köməyi ilə alınan mikrobioloji məhsul turşu olmuşdur?

- kəhrəba turşusu.
- sirkə turşusu;
- alma turşusu;
- limon turşusu;
- yağ turşusu;

400 Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki” dövrünə təsadüf edir

- dərin fermentləşdirmə yolu ilə pensilin istehsalı
- fermentativ məhsulların alınması
- immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadəsi
- viruslu vaksinlərin alınması
- immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadə olmaması

401 Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilir

- şüşə emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- dəmir emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- qum kütləsindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

402 Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilmir

- ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- neft və qaz karbohidrogenlərindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- qağışdalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- şəkər çuğunduru tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

403 İnsan orqanizmi üçün 1 ildə tələb olunan enerjinin neçə coul heyvan mənşəli qida məhsullarının payına düşür?

- 4,8 · 10<sup>9</sup> coul.
- 1,9 · 10<sup>9</sup> coul;
- 3,2 · 10<sup>9</sup> coul;
- 2,5 · 10<sup>9</sup> coul;
- 3,7 · 10<sup>9</sup> coul;

404 Dietoloqların məlumatlarına görə insan orqanizmi üçün 1 ildə nə qədər enerji tələb olunur?

- 6,0 · 10<sup>9</sup> coul.
- 5,0 · 10<sup>9</sup> coul;
- 4,2 · 10<sup>7</sup> coul;
- 3,5 · 10<sup>5</sup> coul;
- 5,0 · 10<sup>8</sup> coul;

405 Sənayedə biosintez üçün daha çox uyğun gələn mikro mitset hansıdır?

- mucor pusilus.
- aspergillus niger
- penicillum luteum
- aspergillus clavatus
- bissaxlamus nivea;

406 Nəzəriyyəyə görə 103 litr sirkə turşusunu neçə litr etanoldan almaq mümkündür?

- 130 litr.
- 100 litr;
- 80 litr;
- 40 litr;
- 110 litr;

407 Nəzəriyyəyə görə 100 litr etanoldan nə qədər sirkə turşusu almaq mümkündür?

- 85 litr;
- 103 litr.
- 68 litr
- 53 litr;

408 Məhsulun keyfiyyətini yüksəltmək və çeşidini artırmaq məqsədi ilə süd sənayesində daha geniş miqyasda nədən istifadə edirlər?

- fitonsidlər
- fermentlər;
- vitaminlər;
- antioksidantlar;
- boyaq maddələri;

409 Qızdırılma zamanı asidofil bakteriyaları şəkərləri mənimsəyərək, əsasən hansı turşunu sintez edir?

- göstərilənlərin hec biri
- süd turşusu;
- alma turşusu;
- qarışqa turşusu
- quzuqulağı turşusu;

410 Lactobacillus acidophilus süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları hansı maddəni almaq üçün istifadə olunur?

- benzidin
- asidofilin;
- vitamin B1;
- aspirin;
- kumarin;

411 Laktozaya laktoza fermenti təsir etdikdə alınan məhsullar (qlükoza və qalaktoza) qatılan dondurmanın hansı müddətədə saxlamaq mümkündür?

- 3,0 ay;
- 4,0 ay
- 1,0 ay;
- 15 gün
- 2,0 ay;

412 Laktoza- süd şəkərinə laktaza fermenti təsir etdikdə o, hansı iki monosaxarid molekuluna parçalanır?

- arabinoza- ksiloza;
- qlükoza- qalaktoza.
- alloza- taloza;
- treoza- eritroza;
- qalaktoza – ribuloza

413 Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “İdarə olunan biosintez” dövrünə təsadüf edir

- bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
- mikrob tullantılarının köməyi ilə amin turşusu istehsalı
- biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
- süd turşusuna qıvcıqmadan istifadə
- kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi

414 Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər” dövrünə

təsadüf edir

- mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
- bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
- biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
- süd turşusuna qıvcıqırmadan istifadə
- kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi

415 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin 111 dövrü hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- yeni biotexnologiya dövrü
- pasterdən sonrakı dövr
- antibiotiklər dövrü
- idarə olunan biosintez dövrü
- pasterə qədərki dövr

416 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər dövrü” hansı illəri əhatə edir?

- 1990-cı ildən sonrakı dövr
- 1941-1960-cı illər
- 1920-1940 –cı illər
- 1900-1920-ci illər
- 1961-1990 illər

417 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki dövrü” hansı illəri əhatə edir?

- 1990-cı ildən sonrakı dövr
- 1865-ci ilədək olan dövr
- bizim eranın IV əsri
- bizim eramızdan əvvəl III əsri
- bizim eranın VI əsri

418 Aşağıda göstərilən məhsullardan birinin istehsalı mikrobiologiya sənayesinin xidməti sayılır

- aminturşusu
- karamel kütləsi
- antibiotiklər
- yem mayaları
- vitaminlər

419 Biotexnoloji metodların tətbiqi bunlardan birinə böyük təsir göstərir

- göstərilənlərdən heç biri
- mühitin çirklənməsinin qarşısının alınması
- mühitin ölçülərinin dəyişdirilməsi
- mühitin genişləndirilməsi
- mühitin rənginin dəyişdirilməsi

420 Bunlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır

- Göstərilən variantlardan heç biri
- havanın steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazının yaradılması
- bioloji varlıqların təsnifatına salınması
- suyun tərkibinin öyrənilməsi
- bioloji obyektlərin birləşdirilməsi

421 Ətraf mühitin mudafiəsi məqsədi ilə tətbiq edilən biotexnoloji metodlar neçə qrupa birləşdirilir?

- 9.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

422 Bitki xammallarının hazır qida məhsullarına cevrilməsi və emalı zamanı, fotosintez nəticəsində toplanan enerji nə qədər azalır?

- 30.0
- 18.0
- 25.0
- 22.0
- 28.0

423 Müasir zamanda pendirçilikdə təqribən neçə faiz mikrob mənşəli “rennin” fermentindən istifadə edirlər?

- 0.25
- 5,0 %;
- 20 %;
- 10 %;
- 22%;

424 Kumus hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- dəvə
- at
- keçi
- qoyun
- camış;

425 Canlı *L. Acidophilus* bakteriyalarının 1 ml asidofilindəki miqdarı neçə milyondan az olmalıdır?

- 150;
- 200;
- 20;
- 1;
- 100;

426 Bolqarıstanda hansı süd məhsulu daha populyardır?

- süzmə
- kefir;
- pendir;
- qatıq;
- kəsmik;

427 Laktoza –süd şəkərinə laktoza fermentinin təsiri ilə - hansı məhsul istehsalında daha geniş tətbiq edilir?

- kəsmik
- dondurma;

- meyvə şirəli;
- sukatlar;
- kolbasa;

428 Süd şəkərinin konveksiya dərəcəsi neçə faiz təşkil edir?

- 0.6
- 0.8
- 0.305
- 0.05
- 0.45

429 1 ton süd zərdabında neçə kq- dək süd şəkəri laktoza mövcud olur?

- 100,0 kq –dək.
- 50,0 kq- dək:
- 40,0 kq- dək:
- 30,0 kq- dək
- 70,0 kq –dək;

430 Tərkibində mövcud olan bu komponentlərdən biri, süd zərdabını daha qiymətli edir:

- zülal
- laktoza;
- fosfor;
- kalsium;
- sərbəst amin turşular kompleksi;

431 Bunlardan hansı, süd zərdabını tərkibində mövcud olmur?

- fosfor və kalsium.
- fitonsidlər;
- sərbəst aminturşuları kompleksi;
- “B” qrup vitaminləri;
- zülal;

432 Hər 1 ton süd zərdabi neçə kq zülala malik olur?

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

433 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi hansı ildə həyata keçirilmişdir

- 1923.0
- 1984.0
- 1708.0
- 1502.0
- 1810.0

434 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi biotexnoloqların Avropa assosiasiyasının hansı şəhərdə toplanmış qurultayında həyata keçirilmişdir?

- Berlin



- Münhen
- Drüsseldorf
- Drezden
- Bonn

435 Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsinə kim təklif etmişdir?

- Zaqibalov
- Xanvink
- Lomonosov
- Zelinski
- Mitrofanov

436 Biotexnologiya elmi bunlardan biri ilə əlaqədar deyil

- molekulyar biologiya
- sublimasiya
- sitologiya
- canlıların fiziologiyası
- biofizika

437 Onlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır

- biotexnoloji proseslərin modelləşdirilməsi
- qida mühitlərinin steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
- biotexnoloji proseslərin miqyaslandırılması
- bioreaktorların steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması

438 Biotexnologiyada bunlardan hansı istifadə olunmur?

- immunokorreksiya
- hüceyrələrin texniki dəyişməsi
- hüceyrə mühəndisliyi
- gen mühəndisliyi
- çoxhüceyrəli orqanizmlərin toxumalarının yetişdirilməsi və çoxaldılması

439 Müasir biotexnologiya hansı biliklərdən sürətlə inkişaf etmişdir?

- texniki biliklərdən
- canlı materiya haqqında biliklərdən
- biokimyəvi biliklərdən
- fəlsəfi biliklərdən
- riyazi biliklərdən

440 Müasir biotexnologiyanın yaranması hansı dövrə təsadüf edir?

- XX1 əsrin əvvəllərinə
- XX əsrin ortalarına
- XI1-X11 əsrlərə
- bizim eradan əvvələ
- XX1 əsrin əvvəllərinə

441 “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir.

- “standart” markalı qurğuda

- dörd gövdəli vakuüm – buxarlandırıcı
- rotasiyalı buxarlandırıcı
- iki gövdəli vakuüm- buxarlandırıcı
- iki köynəkli qazanda

442 Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir

- göstərilənlərdən hec biri
- nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
- nəmlik bərk halda qalır
- nəmlik bərk haldan maye hala keçir
- nəmlik maye halda qalır

443 Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərilməlidir?

- bişirilməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
- bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
- ciy yarmanın çəkisi
- xammalın çəkisi
- bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi

444 Bunlardan biri qida konsentratlarının digər qida məhsullarından tam ayırmağa imkan verməyən xüsusiyyətdir.

- Daşınma münasibliyi
- Qida maddələrinin rəng müxtəlifliyi
- Qidalı maddələrin kiçik həcm və kütləliyi yüksək qatılığı
- Qidanın az əmək sərfi ilə asan və tez hazırlanması
- Qida maddələrinin yüksək məninsənilmə dərəcəsi

445 Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
- konduktiv
- konvektiv
- radiasiyalı
- sublimasiyalı

446 “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuüm- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır

- 35,5-37,0 ° C
- 61,5-65,0 ° C
- 49,5-54,0 ° C
- 67,0-69,0° C
- 42,0-43,0 ° C

447 Bunlardan biri “ Malış” quru südlü qarışıqın tərkibinə daxil edilmir

- xüsusi emal olunmuş pəhriz unu
- göstərilənlərdən hec biri
- C- vitamini
- şəkər
- B6- vitamini

448 Pomidor tozunun hidroskopikliyini azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur?

- nişasta
- qlikoza
- göstərilənlərdən heç biri
- sellüloza
- pektin

449 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır.

- göstərilənlərin heç biri
- məhsulun öz özünə donması
- məhsulun soyudulması
- məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
- məhsulun quruması

450 İstiliyin , istilik mənbəyindən şüalanma yolu ilə ötürülməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır?

- göstərilənlərdən heç biri
- radiasiyalı qurutma
- konvektiv qurutma
- konduktiv qurutma
- sublimasiyalı qurutma

451 Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır.

- meyvə şirələri istehsalı
- kəsmik istehsalı
- qəhvə istehsalı
- yarma həlimlərinin qurudulması
- bişirilmiş yarmalar istehsalı

452 “Sublimasiyalı qurutma” kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır?

- göstərilənlərdən heç biri
- liogilizasiya
- sterilizasiya
- Vulkanizasiya
- iohizasiya

453 Qida konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır?

- göstərilənlərdən heç biri
- $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
- $N = (10 \cdot P) \cdot (100) \cdot (\dot{I}T - 100)$
- $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
- $N = (P \cdot \dot{I}T) / (100 - \dot{I}T)$

454 Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə , hansı bərabərliklə ifadə edilir?

- $N = \dot{I}T$
- $N = P + \dot{I}T$
- $N = \dot{I}T / N + P$

- A=N+İT
- İT= P/ N

455 Qida konsentrateri istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir

- məhsulda ki mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini
- fermentlərin aktivləşməsini
- fermentlərin aktivləşməsini
- məhsulun çəkisinin artmasını
- məhsulun rənginin ağarması

456 Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur?

- göstərilənlərdən heç biri
- Qidalı komponentlərin qismən hidrolizinə
- karbohidratların birləşməsinə
- Qidalı komponentlərin çoxalmasına
- zülalların pıxtalaşmasına

457 Qaynar su əlavə etmək və 5-10 dəqiqəyə sakit saxlamaq, bu məhsullardan hansının hazır olmasını şərtləndirir?

- göstərilənlərdən heç biri.
- Qarabaşaq sıyığı
- “Ətli pörtülmüş kartof”
- “Ətli vermişel şorbası”
- “Ətli –tərəvəzli şorba”

458 “Malış “ südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dğrd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,0°C
- 67-69°C
- 49,5-54,0°C
- 61,5-65,0°C
- 42-43°C

459 “Malış” südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar?

- 7°C-dək
- 4°C-dək
- 14°C-dək
- 18 °C-dək
- 10°C-dək

460 Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğularda verilən tomat pasta hansı istiliyədək qızdırılmış olur?

- 130°C-dən çox
- 80-90°C
- 70-75°C
- 50-60°C
- 95-100°C

461 Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı

həddə olmalıdır?

- 110-140°C
- 50-60°C
- 70-100°C
- 150-180°C
- 190-220°C

462 Boranı püresi i istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir:

- 9-12%
- 25-30%
- 17-20%
- 21-24%
- 13-16%

463 Yerkökü tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir

- 16-17%
- 20-21%
- 10-11%
- 4-5%

464 Quşüzümü püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti təşkil edir

- 1 dəq
- 25 san
- 35 san
- 15 san
- 45 san

465 Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir

- 30-35 san
- 4-6 san
- 8-10 san
- 20-25 san
- 12-18 san

466 Homogenləşdirilmiş alma püresinin qurudulması məticəsində , son məhsulun nəmliyi neçə % təşkil edir?

- 11-12%
- 13-15%
- 9-10%
- 7-8%
- 5-6%

467 Meyvə və tərəvəz tozları istehsalı zamanı , qablaşdırma prosesi hansı nisbi nəmliyə malik otaqda aparılmalıdır?

- 0.5
- 0.8
- 0.75

- 0.4  
 0.6

468 100-110°C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- 10-12%  
 6-7%  
 2-3%  
 4-5%  
 8-9%

469 Qırmızı və tomatlı souslardan başqa qalan bütün sous növləri üçün buğda ununu bu istilikdə emal edirlər

- 140-150°C  
 50-70°C  
 80-90°C  
 100-110°C  
 120-130°C

470 Mətbəx sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi hansı temperaturda həyata keçirilib?

- 70-80°C  
 50-60°C  
 130-150°C  
 90-100°C  
 110-120°C

471 “Ətli ağ sous” konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir?

- 0.1  
 0.04  
 0.2  
 0.15  
 0.08

472 Mətbəx sousları kim adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- qırmızı souslar  
 yaş souslar  
 adi souslar  
 boş souslar  
 quru souslar

473 Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etməirlər?

- 6-8%  
 15-20%  
 12-14%  
 3-5%  
 9-10%

474 Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil

- tərəvəz xörəkləri

- sıyıqlar
- yarmalı aş
- südlü kakao
- yarmalı kükülər

475 Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

476 Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər?

- 0.14
- 0.2
- Nəmlik buxarlanmaz
- 0.08
- 0.18

477 Qurudulma zamanı ətin tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılır

- arginin
- lizin
- tripofan
- valin
- sistein

478 Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir?

- üzvi turşu
- karbohidrat
- ferment
- zülal
- fitonsid

479 Atmosfer təzyiqində ətin qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır?

- 50-60°C
- 3-40 °C
- 110-120°C
- 90-100°C
- 70-80°C

480 “ Ət tozu “ qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur?

- 5.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 2.0

481 Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir

- quru meyvə - giləmeyvə püreləri
- soya unu
- göstərilənlərdən heç biri
- qurudulmuş ət
- bişirilib- qurudulmuş yarmalar

482 Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsi nin neçə üsulu tətbiq edilir?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

483 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər?

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

484 Sublimasiya ilə qurudulan ətdə, məhsulun son nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- 12-13%
- 6-7%
- 8-9%
- 4-5%
- 10-11%

485 Bütöv meyvə və giləmeyvələrin sublimasiya metodu ilə qurutmaq

- əlverişli deyil
- məsləhətsizdir
- ucuz başa gəlir
- məqsədəuyğundur
- baha gəlir

486 Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər salamaq olar?

- 9 ay
- 3 ay
- 15 ay
- 12 ay
- 6 ay

487 İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0
- 3.0



488 Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 10-12%
- 22-24%
- 25-28%
- 15-17%
- 18-19%

489 I növ buğda unundan bişirilən dəyirmi çörəyin 100 qramının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir?

- 440 kkal
- 130 kkal
- 190 kkal
- 225 kkal
- 300 kkal

490 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir?

- 100 qram “ Buğda çörəyi”
- 100 qram “ 20 %-li kəsmik” çörəyi”
- 100 qram “Ukranya borçu”
- 100 qram “ Ətli noxud şorba –püresi”
- 100 qram “ I kateqoriyalı mal əti”

491 100 qram “ Ukranya borçu “ qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- 454 kkal
- 290 kkal
- 385 kkal
- 344 kkal
- 402 kkal

492 Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur?

- göstərilənlərdən hec biri.
- “ Ətli vermişel şorbası”
- “ Ətli pörtülmüş kartof”
- Qarabaşaq sıyığı
- “Ətli –tərəvəzli şorba”

493 Adi xammallardan “ Ətli vermişel şorbası “ hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur?

- 2,5 -3,0 saat
- 1,5-2,0 saat
- 4,0- 5,0 saat
- 6,0-7,0 saat
- 0,5 -1,0 saat

494 “ Qəhvə məhsulları” qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir?

- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

2.0

495 Qida konsentratlarının əvvəllər ayrıca qrupu kimi mövcud olan “ unlu məmulatların yarımfabrikatları” qrupu, yeni qəbul olunmuş təsnifata görə , yarımqrup kimi hansı qrupa daxil edilmişdir?

- v1 qrupa
- v qrupa
- II qrupa
- IV qrupa
- I qrupa

496 Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyası uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- 10.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 8.0

497 “Tolonko” hansı dənli biykinin ununa deyilir?

- qarabaşaq
- buğda
- arpa
- qarğıdalı
- yulaf

498 Yulaf unu necə adlandırılır?

- qerkules
- yarma
- malış
- tolokno
- Nan

499 Qabaqcadan emala məruz qoyulmuş və sonra, əvvəlcədən işlənmiş reseptə görə seçilmiş müxtəlif xammalların mexaniki qarışığı necə adlanır?

- qida komponentləri
- qida tullantıları
- qida konsentratları
- qida turşuları
- Qida əlavələri