

2961_Az_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2961 Qida konsentratlarının texnologiyası

1 Sublimasiyalı qurutma qurğusundan məhsulun qurudulmasının ikinci mərhələsi belə adlanır.

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

2 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır.

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

3 Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

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

5 Sublimasiya metodu ilə ətin tam qurudulması neçə saat davam edir?

- 19-20 saat
- 9-10 saat
- 5-6 saat
- 11-12 saat
- 15-16 saat

6 Bütöv meyvə və giləmeyvələri sublimasiya metodu ilə qurutmaq

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

7 Texnikanın müasir vəziyyətində sublimasiya metodu ilə qurutma , istiliklə qurutma metodundan

- ucuz başa gəlir
- baha başa gəlir
- əlverişli deyil
- məqsədəuyğun deyil

məsləhətsizdir

8 Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər saxlamaq olar?

- 15.0
 9 ay
 3 ay
 6 ay
 12 ay

9 Sublimasiyalı qurutma zamanı məhsulun bu göstəricisi dəyişir

- vitaminlərini
 ekstrekativ maddələri
 ilkin keyfiyyəti
 nəmliyini
 fermentlərini

10 Sublimasiyalı qurutma zamanı suyun hal vəziyyətini əks etdirən diaqram hansıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
 XYZ diaqramı
 İ-D diaqramı
 p-T diaqramı
 XY diaqramı

11 Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir.

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

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

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

13 İstiliyin qurudulan məhsula qazların köməyi ilə ötürülməsi və materialdan nəmliyin istilik daşıyıcısı ilə aparılması hansı qurutma üsulunu xarakterizə edir?

- göstərilənlərdən hec biri
 radiasiyalı
 konduktiv
 konvektiv
 sublimasiyalı

14 İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bəlgünür?

- 7.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

15 Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır.

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

16 Liogilizasiya qurutma üsulu hansı şəraitdə həyata keçirilir?

- müsbət temperaturunda
- ifrat qızdırılmış şəraitdə
- qaynama temperaturunda
- mənfi temperaturlarda
- otaq temperaturunda

17 Sublimasiyalı qurutma kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır?

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

18 Qida məhsullarının qurudulması üçün bir birindən prinsipcə fərqlənən neçə üsul mövcuddur?

- 7 üsul
- 5 üsul
- 3 üsul
- 2 Üsul
- 6 üsul

19 Hər bir qida konsentratları istehsalı müəssisəsində xammalların sərf norması hansı müddət üçün təsdiq edilir?

- 2 il
- 6 ay
- 3 ay
- 1 il
- 59 ay

20 Qida Konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır?

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

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

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

22 Yarmalı u yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərilməlidir?

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

23 Qida konsentratı istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir

- məhsuldan mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini
- fermentlərin aktivləşməsini
- məhsulun çəkisinin artmasını
- fermentlərin aktivləşməsini
- məhsulun rənginin ağarması

24 Qarğıdalı yumaqlarında nəmliyin miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 25%-dən çox
- 12-15%
- 7-10%
- 5%-dən az
- 16-20%

25 Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

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

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

27 Konsentratlardan təşkil olunmuş qida rasionunun qidalılıq dəyəri kim tərəfindən tədqiq olunmuşdur?

- İ.V.Miçurin
- D.İ. Mendeleev
- M. V. Lomonosov
- V.V, Karavayeva
- F.F.Erisman

28 Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentratda nəyə səbəb olur?

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

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

- 440 kkal
- 190 kkal

- 130 kkal
- 225 kkal
- 300 kkal

30 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir?

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

31 100 qram Ukranya borşu» qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

32 Adi məhsullarla müqayisədə qida konsentratlarının enerji dəyərində xeyli artmasının şərtlədirən amil hansıdır?

- Göstərilənlərdən heç biri.
- Tərkibində rütubətin çox olması
- məhsulun həcmində kiçik olması
- Qidalı maddələrin yüksək qatılığı
- Qidalı maddələrin kiçik qatılığı

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

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

34 Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur?

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

35 Adi xammallardan Ətli vermişel şorbasi hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur?

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

36 Ətli vermişel şorbasi konsentratından xörək hazırlamaq üçün hansı müddətə qaynatmaq lazımdır?

- 20—25 dəq
- 5-10 dəq
- 3-5 dəq

- 10-15 dəq
 15-20 dəq

37 Qəhvə məhsulları qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir?

- 6.0
 3.0
 2.0
 5.0
 4.0

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

- VI qrupa
 IV qrupa
 II qrupa
 I qrupa
 V qrupa

39 Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyasına uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- 10.0
 4.0
 2.0
 6.0
 8.0

40 Bu göstərilənlərdən hansı, qida konsentratlarını konserv məhsullarından fərqləndirir?

- göstərilənlərdən heç biri
 resept tərkibi
 yüksək qidalılıq dəyəri
 steriləşdirməyə məruz qoyulmamaq
 mətbəx təyinatı

41 Bunlardan hansı quru konserv kimi atrakterizə olunmur?

- pəhriz ərzaqı üçün quru məhsullar
 II nahar xörəkləri qida konsentratları
 I nahar xörəkləri qida konsentratları
 cem
 Uşaq ərzaqı üçün quru məhsullar

42 Bunlardan hansı quru konserv kimi xarakterizə olunur

- göstərilənlərdən heç biri
 cem
 povidla
 uşaq ərzaqı
 mürəbbə

43 Tolokno hansı dənli bitkinin ununa deyilir?

- arpa
 buğda
 qarabaşaq
 yulaf

qarğıdalı

44 Yulaf unu necə adlandırılır?

- qerkules
 malış
 yarma
 tolokno
 nan

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

- qida komponentləri
 qida turşuları
 qida əlavələri
 qida konsentratları
 qida tullantıları

46 Bunlardan biri Malış quru südlü qarışığın tərkibinə daxil edilmir

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

47 Pomidor tozu olduqca

- göstərilənlərdən hec biri
 hidrostatikdir
 hidrotermikdir
 hidroskopikdir
 hidromexanikidir

48 Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğulardan verilən tomat pasta hansı istilyədək qızdırılmış olur?

- 1300C-dən çox
 70-750C
 50-600C
 80-900C
 95-1000C

49 Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı həddə olmalıdır?

- 50-600C
 110-1400C
 190-2200C
 150-1800C
 70-1000C

50 Pomidor tozunun hidroskopikliyi azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur?

- göstərilənlərdən hec biri.
 pektin
 qlikoza
 nişasta
 sellüloza

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

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

52 Adi qurutma üsulu ilə alınan yerkökü tozunun saxlanma müddəti nə qədər olmalıdır?

- 1 ildən çox olmalıdır
- 2 aydan çox olmalıdır
- 1 aydan çox olmalıdır
- 3 aydan çox olmalıdır
- 5 aydan çox olmalıdır

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

- 14-16%
- 10-11%
- 4-5%
- 20-21%
- 16-17%

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

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

55 Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir

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

56 Alma tozu istehsalında tullantılar və quru maddələr itkisinin ümumi miqdarı təşkil edir

- 25-30%
- 10-12%
- 4-6%
- 18-29%
- 22-24%

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

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

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

- 0.4
- 0.6
- 0.75
- 0.8
- 0.5

59 Resept tərkibinə çoxlu miqdarda tərəvəzlər və kartof daxil olan I və II yemək qida konsentratları istehsalı zamanı hansı proses məsləhət görülür?

- göstərilənlərdən hec biri
- qatışıqların doqrayıcılarda doqranması
- Qatışıqların qarışdırılması
- Qatışıqların briketləyici preslərdə briketlənməsi
- Qatışıqların ədviyyələrlə qarışdırılması

60 Bunlardan biri raqu kimi tanınır

- xırda doqranmış göyərtili
- xırda doqranmış iki meyvə qarışığı
- xırda doqranmış qənd ərintisi
- xırda doqranmış ət və ya balıq qovurması
- xırda doqranmış tort və peçenye qarışığı

61 100-110 °C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

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

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

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

63 Dekstrinləşdirilmiş buğda ununun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- 11-15%
- 6-7%
- 1-2%
- 4-5%
- 8-10%

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

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

65 Kütləvi iaşə şəbəkələri üçün quru souslar hansı ağırlıqda çəkilib qablaşdırılır?

- 12,0 və 15,0 kq

- 1,0 və 2,0 kq
- 0,5 və 0,75 kq
- ,0 və 5,Ş0 kq
- 7 və 10 kq

66 Ətli ag sous konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir?

- 0.2
- 0.15
- 0.1
- 0.04
- 0.08

67 Quru souslar bu miqdarda çəkilib- bükülmüş vəziyyətdə satışa buraxılırlar

- 200 qram
- 150 qram
- 100 qram
- 50 qram
- 500 qram

68 Mətbəx sousları kimi adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- quru souslar
- adi souslar
- boş souslar
- qırmızı souslar
- yaş souslar

69 Qırmızı sousun əsas hissəsi sayılan sümük həliminin hazırlanması nə qədər vaxt tələb edir?

- 1-2 saat
- 24 saat
- 10 -12 saat
- 14-16 saat
- 6-7 saat

70 Vegetarian şorbalarına bu miqdarda həlim pastası əlavə etmək mümkündür

- 10-15%
- 17-20%
- 7-9%
- 4-5%
- 1-3%

71 Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etmirlər?

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

72 Tərəvəz qarışıqlarından mətbəx xörəkləri hazırlayarkən, bu komponentlərdən birini əlavə etmirlər:

- istiot
- ət həlimi
- yağ
- darçın

duz

73 Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil

- südlü kakao
- tərəvəz xörəkləri
- yarmalı aş
- yarmalı kükülər
- sıyıqlar

74 Kisellər hansı qrup nahar yemekleri qida konsentratlarına aid edilir?

- II qrup
- IV qrup
- V qrup
- I qrup
- III qrup

75 Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

76 Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər?

- Nəmlik buxarlanmaz
- 0.18
- 0.08
- 0.14
- 0.2

77 Sistemin vakumlaşdırılması və sistemdə yerləşdirilmiş məhsuldan suyun buxarlanması nəticəsində baş verən proses hansıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
- məhsulun donmuş vəziyyətdə quruması
- qurutma
- öz-özünə donma
- məhsulun tam hazır olması

78 Sublimasiyalı qurutma metodu ilə qurudulmuş ət istehsalı zamanı sublimatorda ətin öz-özünə donması hansı müddət təşkil edir?

- 10-15 dəq
- 40-80 dəq
- 90-110 dəq
- 120-150 dəq
- 20-30 dəq

79 Qurudulma zamanı ətin tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılmır:

- arginin
- tripofan
- lizin
- valin
- sistein

80 Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir?

- üzvi turşu
- ferment
- karbohidrat
- zülal
- fitonsid

81 Atmosfer təzyiqində ət konsentratı istehsalı zamanı həlim qatılmış ət qiyməsini neçə saat ərzində qurudurlar?

- 4 saat
- 2 saat
- 1 saat
- 5 saat
- 3 saat

82 Atmosfer təzyiqində ət qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır?

- 110-120°C
- 50-60°C
- 30-40 °C
- 70-80°C
- 90-100°C

83 Atmosfer təzyiqində ət qurudulması zamanı tikələri neçə dəqiqə ərzində pörtürlər?

- 90-120 dəq
- 50-60 dəq
- 10-25 dəq
- 30-45 dəq
- 70-80 dəq

84 ət tozu qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

85 XVII əsrin sonlarında Fransa qoşunlarının əsgərlərini hansı qida konsentratı ilə təmin etməyə cəhd göstərmişlər?

- həlim məcunu ilə
- soyaunu ilə
- alma tozu ilə
- ət tozu ilə
- noxud unu ilə

86 Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir

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

87 Sublimasiyalı qurutma zamanı məhsula çatdırılan istiliyin miqdarı kifayət qədər olmasa, bu hal baş verər.

- qurunun sürəti əvvəlcə yavaşyar, sonra sürətlənər
- qurutma sürəyi əvvəlcə sürətlənər, sonra yavaşyar
- qurutma sürəti sürətlənər
- qurutma sürəti yavaşyar
- qurutma baş verməz

88 Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsinin neçə üsulu tətbiq edilir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

89 Sublimasiyalı qurutma zamanı ikinci mərhələdə məhsul nəmliyini neçə faiz itirir?

- 0.7
- 0.5
- 0.45
- 0.8
- 0.6

90 Sublimasiyalı qurutma zamanı birinci mərhələdə məhsul nəmliyini neçə faiz itirir?

- 9-10%
- 5-6%
- 1-2%
- 3-4%
- 7-8%

91 Əgər şirədə kükürd anhidridin miqdarı az olduqda hansı tədbirlər görürlər?

- şirəni filtrləyirlər
- karbon qazı ilə zənginləşdirirlər
- kükürd anhidridinin kənarlaşdırılması
- kükürd anhidridi əlavə edirlər
- heçnə eləmir

92 Hazır olan ekstraktda hansı göstəriciləri təyin edirlər?

- kalsiy oksidin miqdarını
- şəkərin maddələrin miqdarını
- alluminium miqdarını
- kükürd anhidridin miqdarını
- pektin maddələrin miqdarını

93 Ekstraktlar aşağıdakı texnoloji sxem üzrə yerinə yetirilir: 1-şirənin yığıcı tankayerləşdirilməsi, 2-şirənin şəffaflaşdırılması, 3-şirənin mərkəzdənqaçma nasosla tutuma boşaldılması, 4-şirənin separatora yönəldilmə, 5-plunjer mar nasos ilə şirənin filtr-presdə filtrlənməsi, 6-şirənin aralıq çənə yerləşdirilməsi, 7-şirənin vakuum-aparatda buxarlandırılması

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

94 Meyvə və gilə-meyvə ekstraktlarında neçə % sorbin turşusu ola bilər?

- 0.035
- 0.007
- 0.025
- 0.0015
- 0.13

95 Hansı maddənin ekstrakta əlavə olunması icazə verilir?

- qida turşusu
- rəng maddələrin
- saxaroza
- sorbin turşunun
- dekstrinlərin

96 Hansı şirələrdən ekstrakt istehsalı üçün istifadə oluna bilməz?

- sorbin turşusu ilə konservləşdirilmiş şirələr
- sulfidləmiş şirələr
- təbii şirələr
- kupaj olunmuş şirələr
- kükürd anhidridi ilə sulfidləşdirilmiş şirələr

97 Meyvə və giləmeyvə ekstraktlara hansı məhsullara deyilir?

- meyvə püreləri bişirilməsi nəticəsində alınan məhsul
- meyvə və gilə-meyvəli şirələrin bişirilib buxarlanması yolu ilə alınan məhsullar
- kupaj nəticəsində alınan məhsul
- meyvələrin qurudulması nəticəsində alınan məhsul
- meyvə tozları qurudulması nəticəsində alınan məhsul

98 Nahar xörəklərinin qida konsentratlarının texnoloji sxemini göstərin: 1-vibroquruducuda qurutma, 2-qablaşdırma, 3-qarışdırma və presləmə, 4-resepturaya uyğun məhsul qarışığının tərtibi, 5-xammalın hazırlanması, 6-məhsulun 130-140 °C təzyiq altında bişirilməsi, 7-13% qədər sublimasiya üsulu ilə qurudulması

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

99 Yarmaları və dənli paxlalıları nə vasitəsilə bişirirlər?

- aşağı təzyiqdə
- odda
- vakuum
- kəskin buxarla
- separatorada

100 Düyü nişastasının kleysterizasiyası hansı temperaturda baş verir?

- 45°C
- 115°C
- 69°C
- 73°C
- 90°C

101 Müxtəlif dənələrin nişastasının kleysterizasiyasının temperatur zonaları hansı diapazonda dəyişir?

- 90-150°C
- 120-150°C
- 35-45 °C
- 60-80°C
- 90-100°C

102 Yarmaların hidrotermiki emalı zamanı hansı amil çox vacibdir?

- suyun miqdarı
- nəmlik
- təzyiq
- temperatur
- turşuluq

103 Yarma və paxlalılar kənar qarışıqdan harada təmizlənilir?

- ələkdə
- hidrosiklonda
- triyerdə
- dənli separatorda
- podstav

104 Separator işinin texnoloji effektinin düzgün dusturunu göstərin:

- $x=a/100 \cdot b$
- $x=(b1-b2)/a \cdot 100$
- $x=(b-a)/a \cdot 100$
- $x=(a-b)/a \cdot 100$
- $x=100/(a-b) \cdot 2$

105 Bişmiş qurudulmuş yarmaların və paxlalıların istehsalının düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1- yarmanın avtotərəzilərdə çəkilməsi; 2-yarmanın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi; 3-yuyulmuş yarmanın ölçülü bunkerə yerləşdirilməsi; 4- yarmanın dənli-yuyucu maşında yuyulması; 5-yarmanın bişirici bunkerə yerləşdirilməsi; 6-bişmiş yarmanın quruducu lentdə yastılanması; 7-suyun əlavə edilməsi; 8-qurudulma

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

106 Sublimasiyalı qurutma üsulu hansı aparatın köməkliyi ilə aparılır?

- kolayder
- ozonator
- aspirator
- sublimator
- desublimator

107 Konduktiv qurutma üsulu ilə qurudulan hazır məhsulun temperaturu hansı amildən asılıdır?

- pilyonkanın reoloji xüsusiyyətlərindən
- valın kəlkötürlüyündən
- məhsulun növündən
- məhsulun qurudulmuş pilyonkasının valların isti səthi ilə olan kontakt müddətindən
- quruducunun materialından

108 Konduktiv qurutma üsulunun müddəti hansı göstəricilərdən asılı deyil?

- vallahın qızdırılma temperaturundan
- məhsulun son nəmlik tutumundan
- məhsulun ilkin nəmlik tutumundan
- vakuumda olan təzyiqdən
- məhsulun qat qalınlığından

109 Konduktiv qurutma üsulu hansı məhsulların qurudulması üçün istifadə olunur?

- bişmiş ət
- bərk məhsullar
- səpilən məhsullar
- duru məhsullar
- kəsmik

110 Tozlayıcı qurğuda qurudulan məhsulun soyudulması nə ilə əlaqədardır?

- soyuducu kamerada
- zirzəmidə
- buz dolabında
- soyuducuda
- hava

111 Hava verilmənin üsuluna görə tozlayıcı qurğular olmur:

- əks axınlı
- kombinə edilmiş
- paralel
- perpendikulyar
- qarışıq

112 Tozlayıcı qurğuda hansı tərkib hissələr mövcud deyil?

- kalorifetr
- tozlayıcı mexanizm
- quruducu kamera
- hidrotsiklon
- hava filtri

113 Qida konsentratları neçə müddət saxlanıla bilər?

- 10 ilə qədər
- 3 il
- 2 il
- 1 il
- 5 il

114 Qida konsentratlarının havanın hansı nisbi nəmliyində saxlayırlar?

- 1.3
- yüksək
- normal
- aşağı
- 0.8

115 Quru səhər yeməkləri üçün hansı növ isti emal tələb olunur?

- qızartma
- qaynar su ilə dəmləmə
- 5 dəqiqəlik bişirmə

- tələb olunmur
 isti süd

116 Bunlardan hansı uşaq qida konsentratlarına aid deyil?

- düyü unu
 tərəvəz tozları
 sıyıqlar
 kremlər
 südlü qarışıqlar

117 Unlu yarımfabrikatlar üçün hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir?

- yumurta tozu
 maya
 balatı
 soda
 turş ammoniy

118 Qurudulmadan sonra qida konsentratlarının nəmliyi neçə % təşkil edir?

- 0.43
 0.23
 0.03
 0.13
 0.33

119 Quru kisələr hansı qrup yarımfabrikatlara aid edilir?

- desertlər
 souslara
 uşaq
 nahar
 unluqlar

120 Nahar yarımfabrikatlarının xammalının ilkin bişirmə temperaturu neçə dərəcədir?

- 150°C
 130 °C
 100 °C çox olmamalı
 160 °C
 180°C

121 Hansı maddə məhsulların təbii gücünü gücləndirir

- duz
 ədviyalar
 lumu duzu
 natriy qlütaminat
 sirkə

122 Qida konsentratları – bu məhsullardır

- bişmiş
 konservləşdirilmiş
 dondurulmuş
 susuzlaşdırılmış
 doğranmış

123 Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün yardımçı xammala aid edilir?

- şəkər
- ədviyalar
- qida əlavələri
- natriy qlütaminatı
- duz

124 Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün əsas xammala aid edilmir?

- balıq
- kartof
- yarmalar
- ədviyalar
- paxlalar

125 Bunlardan hansı nahar xörəklərin qida konsentratların istehsalı üçün əsas xammala aid edilir?

- göbələk
- balıq
- ət
- sadalanların hamısı
- makaron

126 Aşağıda sadalananlardan hansı qida konsentratları nahar yeməklərinə aid deyil?

- ikincili yeməklər
- souslar
- suplar
- kremlər
- desertlər

127 Bunlardan hansı səhər yeməkləri qida konsentratlarına aid deyil?

- yulaf yumaqları
- buğda yumaqları
- qarğıdalı yumaqları
- həll olunmuş qəhvə
- kartof çipsləri

128 Sadalananlardan hansı uşaq pəhriz məmulatların qida konsentratlarına aid deyil?

- düyü unu
- süd qarışıqları
- sıyıqlar
- meyvə püresi
- tərəvəz tozları

129 Bunlardan hansı unlu qida konsentratların məmulatlarına aid deyil?

- peçenyələr
- tortlar
- kekslər
- pudinqlər
- blin unu

130 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının dördüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,00C
- 61,5-65,00C
- 67,0-69,00C
- 42,0-43,00C
- 49,5-54,00C

131 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının üçüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,00C
- 61,5-65,00C
- 67,0-69,00C
- 49,5-54,00C
- 42,0-43,00C

132 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır

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

133 Malış südlü qarışıqda qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 35,5-37,00C
- 49,5-54,00C
- 61,5-65,00C
- 67-690C
- 42-430C

134 Malış südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir.

- “ standart” markalı qurğuda
- rotasiyalı buxarlandırıcı
- iki gövdəli vakuum- buxarlandırıcı
- dörd gövdəli vakuum – buxarlandırıcı
- iki köynəkli qazanda

135 Malış südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar?

- 18 0C-dək
- 100C-dək
- 140C-dək
- 40C-dək
- 70C-dək

136 Tomat-pastanı hazırlayarkən, neçə nömrəli ələkdən keçirirlər?

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

137 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların II qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- südlü kisellər
- həlimdən olan süd qarışıqları
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- südlü kaşalar

138 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların I qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- südlü kaşalar
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- həlimdən olan süd qarışıqları
- südlü kisellər

139 Meyvə və tərəvəzlərdə olan pektin maddələrini suda həll olmayan protopektin şəklində olur. Termiki emal zamanı o, hansı maddə şəklində olur?

- vitamin
- sellüloza
- hemisellüloza
- pektin
- karbohidrat

140 Meyvə-tərəvəz tozların yüksək qidalılıq dəyəri nə ilə şərtlənir?

- iştahı artırır
- qidaların adsorbent qabiliyyətini artırır
- qidalara meyvə tərəvəz ətri verir
- texnoloji emal zamanı meyvə tərəvəz tozlarında əsas qida maddələri saxlanılır
- qidalara gözəl rəng verir

141 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar öz tərkibinə və təyinatına görə neçə qrupa ayrılır?

- 2.0
- 12.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0

142 Hansı səbəblərə əsasən, uşaq qidaları istehsal edərkən, yarma həlimlərin pəhriz unununa nisbətən daha məsləhətdir?

- daha uzun saxlama müddətinə görə
- daha böyük həcmə görə
- daha yaxşı dad keyfiyyətinə görə
- insan orqanizminin tərəfindən daha yaxşı mənimsənilməsi üçün
- daha tez qurutmaq imkanları

143 Neçə aylıq uşaqlar üçün qida məhsullarını yarma həlimi ilə hazırlayırlar?

- 12-aylıq uşaqlar
- 6-aylıq uşaqlar
- 3-aylıq uşaqlar
- təzə doğulmuş uşaqlar
- 9-aylıq uşaqlar

144 3 aylıq uşaqlar üçün hansı məhsullar tövsiyyə olunur?

- kəsmik

- buğda unu ilə
- yarma ilə
- pəhriz unu ilə
- yarma həlimi ilə

145 Uşaq qidalarını hazırlayarkən, inək südünün niyə laxtalandırılır?

- südüqurutmaq üçün
- südü zənginləşdirmək üçün
- uzun müddət saxlamaq üçün
- həzm prosesini asanlaşdırmaq üçün
- südün kimyəvi tərkibini dəyişmək üçün

146 Nəyə görə, uşaq qidaları hazırlayarkən, inək südünə pəhriz ununu əlavə edirlər?

- qidalılıq dərəcəsini artırmaq üçün
- uşaq qidalarını dada gətirmək üçün
- həcmi artırmaq üçün
- süd kazeini laxtalandırmaq üçün
- qidanın saxlama müddətini artırmaq üçün

147 Süd kazeinini laxtalanması üçün südə hansı maddələr əlavə olunur?

- duz
- turşu
- nişasta
- yarma həlimi
- qatıq

148 Uşaq və pəhriz yeməkləri üçün südlü əsası nə ilə zənginləşdirirlər?

- bitki yağı, yağda həll olan vitaminlərlə, mineral duzlarla
- kərə yağı, dəmir
- zülal hidrolizi ilə
- zülallar, süd zərdabı
- şəkərlə +suda həll olan vitaminlərlə

149 Südlü əsas qismində uşaq və pəhriz yeməkləri üçün nədən istifadə etmək olar?

- təbii süddən
- süd zərdabından
- keçi südündən
- quru təbii süddən
- qatılaşdırılmış süddən

150 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsullar nədən ibarət ola bilər?

- bütün sadalananların hamısı
- nişasta
- meyvə tozları
- südlü əsas
- şəkər

151 Briket presin istehsal gücü dəqiqədə necə briketdir?

- 85.0
- 33.0
- 60.0
- 80.0

115.0

152 D5-K3Ə avtomatın istehsal gücü nə qədərdir?

- 200.0
 15.0
 40-50
 50-70
 180.0

153 DKC-2 avtomatik tərəzilərdə nə qədər məhsul maksimal olaraq bir dəfəyə çəkilə bilər?

- 5 kq artıq
 3-3,5 kq
 3 kq
 0,5-2,0 kq
 200 qr qədər

154 DKC-2 avtomatik tərəzindən hansı məqsədlə istifadə edirlər?

- yağların həcmnin ölçülməsi üçün
 quru tərəvəzlərin çəkilməsi üçün
 xammalın çəkilməsi üçün
 qida konsentrat qarışığının çəkilməsi (ölçülməsi)
 az miqdarda olan komponentlər çəkilməsi üçün

155 Bunlardan hansı I və II nahar xörəklərinin qida konsentratlarına aid deyil?

- yarma piroqu
 balıq konservi
 sup
 sıyıq
 pudinq

156 Bişmiş qurudulmuş yarmaları və paxlalıları qida konsentratlarının istehsalı üçün necə hazırlanır: 1- buğdanı daimi maqnit tutucusu olan ferroqarışıqlardan təmizləyirlər, 2-yarmanı inspeksiya edirlər, 3-ələnmə zamanı təsadüfi qarışıqlardan və yapışmış yarma dənəciklərdən təmizləyirlər, 4-vibrasiyalı ələkdə yarmaların və paxlalıların kontrol ələnməni aparırlar.

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

157 Piylər qida konsentratları müəssisələri nə halda daxil olur?

- emulsiya halında
 kilolarla
 balonlarda maye halında
 qutularda bərk halda
 duru sistemalarda

158 Buğda ununu nahar xörəklərinin qida konsentratları istehsalında hansı səbəbdən dekstrinləşdirirlər?

- bütün sadalananlar
 un xoşagəlməli dad və ətir alır
 şəkərlərin karamelləşməsi
 məhsul sarımtıl rəng alır

- unun nəmliyini azaltmaq

159 Buğda unu dekstrinizasiya üçün hansı növ istilikdaşıyıcılarla isidilir?

- tentlərlə
 soyuq işıqlandırma ilə
 infraqırmızı şüalarla
 ultrafiolet şüalarla
 sobalarda

160 Ədviyyatların texnoloji istehsal prosesə daxil etməsinin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-ədviyyatlar maqnitlərdən buraxaraq ferroqarışıqlardan təmizləyirlər, 2-kontrol ələkdən ələyirlər, 3-ədviyyatlar yoxlamaqla kənar qarışıqlardan, xarab olmuş və kiflənmiş ekzempliyardan təmizləyirlər, 5-dəmir ələkdən ələyirlər.

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

161 Səpilən konsentratların texnoloji sxemini düzgün ardıcılığını göstərin: 1-piy əlavə olunur, 2- az miqdarda olan yoxlamadan keçdikdən sonra qəbuledici hərəkətli bunkerə ötürülür, 3-komponentlər qarışdırıcı maşında qarışdırılır, 4-bunkerə olan komponentlər unifikasiya olunmuş dozatora ötürülür, 5-böyük miqdarda olan yarımfabrikatlar ehtiyat bunkerə yerləşdirilir, 6-qarışıq qablaşdırılır, 7- bütün komponentlər eyniləşdirilmiş avto dozatora yüklənir

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

162 I və II nahar xörəklərin qida konsentratların hansı komponentlərin ibarət ola bilər?

- bişmiş –qurudulmuş yarmalar
 tomat məhsulları
 makaron məmulatları
 bütün yuxarıda sadalananlar
 quru tərəvəzlər və kartof

163 Biokimyəvi hidroliz üsulu ilə zülal hidrolizatın düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-qranullaşdırma, 2-sterilizasiya edilmə, 3-soyudulma, 4-soya şrotunun təmizlənməsi, sterilizasiya aparatına yerləşdirilməsi, 6-qranulların buğda unu və kif göbələklərin kulturası ilə qarışdırılması

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

164 Kodji ne deməkdir?

- duz məhlulu ilə emal olunmuş aminturşular
 aminturşuların natriy duzları
 duru hidrolizat
 aminturşuların tərkibi
 kif göbələkləri ilə becərilmiş kütlə

165 Biokimyəvi üsulla zülal hidrolizatı hazırladıqda hansı fazalar mövcuddur?

- hidrolizatların filtrlənməsi
- kodji istehsalı və kodjinin duz məhlulu ilə emalı
- soya sortunun qranullaşması və filtratın şəffaflaşdırılması
- kif göbələyi ilə becərilmiş kütlə
- duz məhlulu ilə emal olunmuş aminturşular

166 Biokimyəvi üsulla hidrolizatın alınması neçə fazadan ibarətdir?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

167 Fizioloji cəhətdən hansı üsulla alınan hidrolizatlar daha qiymətlidir?

- biotexnoloji
- kimyəvi
- turşulu
- fermentativ
- biokimyəvi

168 Hansı üsullardan zülal hidrolizatı istehsalı etmirlər?

- biotexnoloji
- fermentativ
- kimyəvi
- turşulu
- biokimyəvi

169 Zülal hidrolizatların necə istehsal üsülü mövcuddur?

- 6.0
- 3.0
- ∞
- 2.0
- 5.0

170 Zülal hidrolizatlarının istehsalı üçün nəzərdə tutulan xammal hansı göstəricilərə müvafiq olmalıdır?

- azot fərqi yox, zülallar çox
- azot çox, piylər və şəkərlər çox
- azot az, piylər az, şəkərlər çox
- azot çox, piylər və şəkərlər az
- azot heç yox, zülal çox

171 Zülali hidrolizatları istehsal etmək üçün hansı xammaldan istifadə olunur?

- alma pektini
- toyuqdan, süddən
- ətdən, kəsmikdən
- şrot, jmix, kazein
- yumurtadan

172 Zülali hidrolizatların ət bulyonlarında fərqi nədədir?

- toyuq bulyonunun dadının keçməsi

- dad keyfiyyəti
- fizioloji təsiri
- purin əsasların olmaması
- bütün yaş qrupların qidalanması üçün yararlı olması

173 Aminturşuların natrium duzları hansı qabiliyyətə malikdirlər?

- konservant rolunu oynamaq
- xörəklərə göbələk dadı vermək
- xörəklərdə zülali maddələrin miqdarını artırmaq
- ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin təbii dadını gücləndirmək
- alınan xörəklərin saxlama müddətini uzatmaq

174 Zülali hidrolizatlar hansı tərkib hissələrdən ibarətdir?

- Asperqillius göbələyindən
- ət bulyonundan
- hidroliz olunan turşulardan
- aminturşular, onların natrium duzları və polipeptid qalıqları
- fermentlər

175 Nahar xörəklərinin qida konsentratlarının dad keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə etmək olar?

- aminturşulardan
- zülali kokteyllərdən
- zülali preparatlardan
- zülali hidrolizatlardan
- zülali əlavələrdən

176 Meyvə-giləmeyvə ekstraktların hansı çatışmayan cəhətləri mövcuddur:

- yapışqan kütlə olması
- bioloji aktiv maddələrin olmaması
- pektin maddələrinin olmaması
- yuxarıda hamısı qeyd olunanlar
- "C" vitamininin olmaması

177 Quru meyvə yarımfabrikatlar nəyin xammalı kimi istifadə oluna bilər?

- sous konsentratı üçün
- pudinq konsentratı üçün
- muss konsentratı üçün
- kisel konsentratı üçün
- krem konsentratı üçün

178 Quru meyvə yarımfabrikatları nəyin nəticəsində alırlar?

- tərəvəzlərin qurudulması nəticəsində
- meyvə püresinin turşularla qurudulması nəticəsində
- meyvə püresinin şəkərlə qurudulması nəticəsində
- meyvə püresinin nişasta ilə qurudulması nəticəsində
- meyvə püresinin qurudulması nəticəsində

179 Şirədə olan həllolan pektinin hidrolizi nəticəsində şirənin və hissəciklərin iriləşməsi və çökməsi baş verir.

- 50°C yuxarı
- 110-120°C

- 30-35 °C
- 40-45°C
- 200°C

180 Şirənin şəffaflaşdırılmasını nə ilə aparırlar?

- filtr-press
- H₂O
- CaO
- asperqillus kif köbələyi ilə
- diatomit

181 Hansı yarımfabrikatlardan olan kisələri A5-KMX-75 qurğularda qablaşdırırlar?

- tərəvəzli
- heç biri
- sitruslardan
- quru meyvəli
- qozlu

182 Mannı yarmasının..... nişastada əsas kəskin dəyişikliklər baş verir?

- dondurmada
- heç birində
- anbarda saxlanmada
- istilik emalı zamanı
- hamısı

183 Mətbəx sousları nəyin qarışığına deyilir?

- toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu, ədviyyalar
- quru süd, quru göbələk
- duz, şəkər,
- sadalananların hamısı
- quru tərəvəzlər, quru ət

184 Muss konsentratında nəyi mannı yarması ilə əvəz etmək olur?

- suxari
- jelatin
- un
- nişasta
- aqar

185 Quru mətbəx sousların texnoloji əməliyyatlarının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-reseptur qarışığının qarışdırılması, 3-yarımfabrikatın hazırlanması, 4-xammalın hazırlanması, 5-hazır məhsulun qablaşdırılması

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

186 Quru sousların keyfiyyətini yüksəltmək üçün, dad əsası kimi nədən istifadə etmək məsləhətdir?

- soya pastası
- ət bulyonu
- soya sousu
- susuzlaşdırılmış hidrolizat

zülal əlavəsi

187 Toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu, quru tərəvəzlər, quru ət, quru süd, quru göbələk, duz, şəkər, ədviyyalar və digər məhsulların qarışığı necə adlanır?

- ətli sup
 mətbəx sousları
 nahar xörəkləri
 qida konsentratı
 tərəvəz sousları

188 Qəhvə ekstraktın neçə dəqiqə ərzində qaynadarlar?

- qidanın həzmini yaxşılaşdırır
 iştahanı artırır
 qidaya müxtəliflik gətirir
 qida uzun müddətli edir
 qidaya özünəməxsus dad verir

189 Qəhvə ekstraktını almaq üçün, qəhvə tozu və su hansı nisbətdə götürülür?

- 4 hissə, 4 hissə su
 10 hissə, 1 hissə su
 2 hissə qəhvə, 5 hissə su
 1 hissə, 10 hissə su
 3 hissə, 6 hissə su

190 Mannı yarmasının istilik emalı zaman hansı maddədə əsas kəskin dəyişikliklər baş verir?

- pektin
 vitamin
 karbohidrat
 nişasta
 turşu

191 Muss konsentratında nişasta nə ilə əvəz olunur?

- suxari
 jelatin
 aqar
 manni yarması
 un

192 Kisel istehsalının texnoloji sxemdə olan əməliyyatı düzgün ardıcılığını göstərin: 1-şəkər ələnilir, 2-şəkər qarışdırılır, 3-qarışdırıcıya müvafiq ekstrakt verilir, 4-unifikasiya olunmuş dozatora şəkər yerləşdirilir, 5-nişasta buratda ələnilir, 6-unifikasiya olunmuş dozatora yönəldilir, 7-qarışdırıcıda qarışdırılır, 8-ekstrakt lumu turşusu ilə həll olur, 9-ekstrakt filtdən nasosla fasiləsiz hərəkət edən qarışdırıcıya ötürülür, 10-briketlər bükülür, 11- kütlə briket presə verilir, 12-bükülmüş briketlər qutulara yığılır.

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

193 Quru meyvəli yarımfabrikatlardan kiselləri hansı qurğularda qablaşdırırlar?

- Б6-ПК-2Т
 Б5-К3Э

- A5-AO2K
- A5-KMX-75
- ДСШ

194 Quru jelelərdə aqarı nə ilə əvəz eləmək olar?

- düyü nişastası
- kartof nişastası
- buğda nişastası
- jeleləşdirici nişasta
- qarğıdalı nişastası

195 Şəkər-tozun, meyvə və giləmeyvə ekstraktın, lumu duzunun, aqarın və qida rəng maddələrin qarışığı necə adlanır?

- desertli pudinq
- quru muss
- quru dəmlənmiş krem
- quru jele
- quru kisel

196 Sənaye tərəfdən neçə növ desertli pudinq istehsal olunur?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

197 Hazır məhsulun dadına və təyinatına görə desertli pudinqlər nəyi xatırladır?

- quru kiselləri
- jelelər
- quru dəmlənmiş kremləri
- jeleli kremləri
- quru mussları

198 Desertli pudinqləri hazır qarışıqdan hazırlayarkən, tərkibinə hansı əlavələr olunur?

- su
- şərab
- şirə
- süd
- kakao

199 Şəkərin, qarğıdalı nişastasının dad əlavələri və rəng maddələri ilə olan qarışıq necə adlanır?

- quru kisel
- quru dəmlənmiş krem
- quru jele
- desertli pudinq
- quru muss

200 Südlü konsentratlara nə aid edilmir?

- südlü-şokoladlı kisel
- südlü kisel
- südlü kakao
- südlü qəhvə

çiyələkli süd

201 Muss –konsentratdan hazır məmulat almaq üçün 100 qr quru mussa nə qədr soyuq su əlavə edirlər?

- 700ml
- 1000 ml
- 500 ml
- 300 ml
- 100 ml

202 Şəkər tozu, termiki emal olunmuş mannı yarması meyvə, giləmeyvə ekstraktı, lumu turşusu qarışığıadlanır?

- quru puding
- quru kisel
- quru dəmlənmiş krem
- quru muss
- quru jele

203 Şəkər tozu, kartof nişastası, meyvə və giləmeyvə ekstraktı olan qarışıqadlanır.

- quru puding
- quru dəmlənmiş krem
- quru muss
- quru kisel
- quru jele

204 Şirin xörəklərin qida konsentratları necə adlanır?

- dondurma
- smuzi
- pirojna
- desert
- limonçella

205 Sadalanan komponentlərdən hansı şirin xörəklərə (desertlərə) daxil deyil?

- qarğıdalı nişastası
- mannı yarması
- şəkər
- qatılaşdırılmış süd
- quru süd

206 Quru təbii süd, şəkər, dekstrinləşmiş buğda unu, yumurta tozu və dad maddələrinin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq necə adlanır?

- quru puding
- quru kisel
- quru muss
- quru dəmlənmiş krem
- quru jele

207 Quru təbii süd, şəkər, aqar və dad maddələrinin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq necə adlanır?

- quru puding
- quru muss
- quru kisel
- quru krem
- quru jele

208 Bişmiş musu hansı səbəbdən çalırılır?

- həcmi artırmaq üçün
- dadını yaxşılaşdırmaq üçün
- strukturu hamar etmək üçün
- köpük əmələgətirmək üçün
- soyutmaq üçün

209 Muss konsentratdan hazır məmulat almaq üçün əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-kütləni qalırılır, 2-kütləni soyudurlar, 3-quru musa soyuq su əlavə edirlər, 4-kütləni 10-12 dəq ərzində bişirirlər, 5-kütləni qarışdırırlar

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

210 Muss konsentratdan hazır məmulat almaq üçün onu neçə dəqiqə ərzində nə qədr bişirirlər?

- 7 dəq
- 10-12 dəq
- 20 dəq
- 20-25 dəq
- 30 dəq

211 Duru həlimlərin homoqenizasiyasını harada aparırlar?

- həvəngdəstədə
- xırdalayıcıda
- südlü homogenizatorada
- blenderdə
- mikserdə

212 Pəhriz ununun istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1- yarmanın üyüdülməyə hazırlanması, 2-şnekli buxar maşınında yarmanın kəskin buxarla emalı, 3-yarmanın tərəzilərdə ölçülməsi, 4-yarmanın dənli separatorada qarışıqlardan təmizlənməsi, 5-yuyucu maşında yarmanın mineral qarışıqlardan yuyulması, 6-yarmanın sadə üsulla üyüdülməsi, 7-yarmanın lentli quruducuda qurudulması

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

213 Susuzlaşdırılmış həlim istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1 –yarmanın bişməsi, 2-mezqanın ayrılması, 3-həlimin homogenləşdirilməsi, 4-yarmanın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi, 5-quru həlimin vibrasiyalı ələkdə ələnməsi, 6-məhsulun tozlayıcı quruducuya ötürülməsi, 7-yarmanın yuyulması

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

214 Susuzlaşdırılmış həlimləri hansı yarmalardan hazırlayırlar?

- buğda, düyü, qarabaşaq

- yulaf, düyü qarabaşaq
- arpa, düyü, qarabaşaq
- bulqur, düyü, un
- manrı, perlovi

215 Ana südüne müvafiq inək südünü normallaşdırmaq üçün, ona hansı əlavələr olunur?

- bütün sadalananlar
- bitki yağı
- karbohidratlar
- mineral duzlar
- suda və yağda həll olan vitaminlər

216 Vitaminləşdirilmiş pəhriz ununu hansı vitaminlərlə zənginləşdirirlər?

- B, B2, PP
- C
- F, A
- U, K
- Ca, Mg

217 VII qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 9 ayından başlayaraq
- 3 ay və daha böyük
- 2-həftəlik uşaqlar
- 5 aylıq uşaqlar üçün

218 IV qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 ay və daha böyük
- 6 ayından başlayaraq
- 5 aylıq uşaqlar üçün
- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar

219 III qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 ay və daha böyük
- 5 ayından başlayaraq
- 6 aylıq uşaqlar üçün
- 2 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar

220 II qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 1 aylıq uşaqlar üçün
- 3 ayından başlayaraq
- 3 həftəlik uşaqlar
- 2-həftəlik uşaqlar
- 2 aylıq uşaqlar üçün

221 I qrup məhsulları neçə yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 6 aylıq uşaqlar üçün
- 5 aylıq uşaqlar üçün
- 2-həftəlik uşaqlar
- 9 ayından başlayaraq

3 ay və daha böyük

222 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların VI qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş pəhriz unu
- toz şəklində olan tərəvəz supları
- həlimdən olan süd qarışıqları
- müxtəlif növ pəhriz unu
- meyvəli kisellər

223 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların V qrupuna hansı qidalar aiddir?

- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- müxtəlif növ pəhriz unu
- həlimdən olan süd qarışıqları
- südlü kaşalar
- meyvəli kisellər

224 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların IV qrupuna hansı qidalar aiddir?

- həlimdən olan süd qarışıqları
- meyvəli kisellər
- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- südlü kaşalar
- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları

225 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün quru məhsulların III qrupuna hansı qidalar aiddir?

- pəhriz unu ilə olan süd qarışıqları
- südlü kaşalar
- südlü kisellər
- vitaminləşdirilmiş düyü unu
- həlimdən olan süd qarışıqları

226 Hansı qrup məhsulları 2-həftəlik uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- V
- III
- II
- I
- IV

227 Balıq konservi hansı qida konsentratlarına aid deyil?

- heç biri
- şam yeməyi
- səhər yeməyi
- I və II nahar xörəklərinin
- qəlyanaltı

228 Hansı üsulla zülal hidrolizatı hazırladıqda kodji istehsalı və kodjinin duz məhlulu ilə emalı mövcuddur?

- biotexnoloji
- fermentativ
- kimyəvi
- biokimyəvi
- turşulu

229 Hansı üsulla hidrolizatın alınması 2 fazadan ibarətdir?

- biotexnoloji
- kimyəvi
- fermentativ
- biokimyəvi
- turşulu

230 Biotexnoloji üsullardanhidrolizatı istehsalı etmirlər?

- karbohidrat
- keton
- aldehid
- zülal
- spirt

231 hidrolizatların 2 istehsal üsülü mövcuddur?

- spirtli
- aldehidli
- yağlı
- zülali
- ketonlu

232 hidrolizatlar aminturşular, onların natrium duzları və polipeptid qalıqlarından ibarətdir?

- yağlı
- zülali
- spirtli
- ketonlu
- aldehidli

233natrium duzları ət, balıq və tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin təbii dadını gücləndirmək qabiliyyətinə malikdirlər?

- hamısının
- ketonların
- karbohidratların
- aminturşuların
- aldehidlərin

234hidrolizatların ət bulyonlarında fərqi purin əsasların olmamasıdır.

- hamısı
- ketonlu
- aldehidli
- zülali
- yağlı

235hidrolizatları istehsal etmək üçün şrot, jmix, kazeindən istifadə olunur?

- hamısı
- yağlı
- aldehidli
- zülali
- ketonlu

236 Hansı nişastanın kleysterizasiyası 73°C temperaturda baş verir?

- paxla
- yarma

- mannı
- düyü
- soya

237 qurutma üsulu sublimatorun köməkliyi ilə aparılır?

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

238 qurutma üsulu ilə qurudulan hazır məhsulun temperaturu məhsulun qurudulmuş pilyonkasının valların isti səthi ilə olan kontakt müddətindən asılıdır?

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

239 qurutma üsulunun müddəti vakuumda olan təzyiqdən asılı deyil?

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

240 qurutma üsulu duru məhsulların qurudulması üçün istifadə olunur?

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

241 Hansı səhər yeməkləri üçün isti emal tələb olunmur?

- ikinci yeməklər
- souslar
- suplar
- quru
- desert

242 Hansı yarımfabrikatlar üçün yumşaldıcı kimi sodadan istifadə edilir?

- nahar
- souslar
- desert
- unlu
- uşaq

243 Qurudulmadan sonra qida konsentratların 13 % təşkil edir?

- hamısı
- turşuluğu
- küllülüyü
- nəmliyi

şəkərliyi

244 tozunun hidroskopikliyini azaltmaq üçün tomat pastaya nişasta əlavə etmək məqsədə uyğundur?

- boranı
 yerkökü
 quşüzümü
 pomidor
 kartof

245 püresi istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı 25-30% təşkil edir:

- quşüzümü
 alma
 yerkökü
 kartof
 boranı

246tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı 20-21% təşkil edir

- quşüzümü
 kartof
 boranı
 yerkökü
 alma

247 püresinin valları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti 25 san təşkil edir

- heç biri
 kartof
 alma
 quşüzümü
 yerkökü

248 Homogenləşdirilmiş püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti 20-25 san təşkil edir

- heç biri
 kartof
 kələm
 alma
 kök

249 Nə istehsalında tullantılar və quru maddələr itkisinin ümumi miqdarı 18-29% təşkil edir?

- həlim məcunu
 soya unu
 ət tozu
 alma tozu
 noxud unu

250 Hansı sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi 110-120°C temperaturda həyata keçirilib?

- adi souslar
 qırmızı souslar
 yaş souslar
 mətbəx souslar
 boş souslar

251 Hansı souslar 500q miqdarda çəkilib- bükülmüş vəziyyətdə satışa buraxılırlar.

- yaş souslar
- boş souslar
- qırmızı souslar
- quru souslar
- adi souslar

252 Quru sousları kimi adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- yaş souslar
- adi souslar
- boş souslar
- mətbəx souslar
- qırmızı souslar

253 Hansı yeməkləri qida konsentratları 5 qrupa bölünür?

- qəlyanaltı
- lanç
- sıyıqlar
- nahar
- soyuq

254 Hansı qurutma metodu ilə qurudulmuş ət istehsalı zamanı sublimatorda ətə öz özünə donması 10-15 dəq təşkil edir?

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

255 Hansı qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün 2 üsul təklif olunur?

- həlim məcunu
- ət tozu
- soya unu
- alma tozu
- noxud unu

256 Hansı qurutma zamanı ikinci mərhələdə məhsul nəmliyini 80% itirir?

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

257 Hansı qurutma zamanı birinci mərhələdə məhsul nəmliyini 3-4 % itirir?

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

258 Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının ikinci mərhələsi məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması adlanır?

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

259 Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi məhsulun öz özünə donması adlanır?

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

260 Hansı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması 3 mərhələyə bölünə bilər?

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

261 Hansı metodla ətin tam qurudulması 11-12 saat davam edir?

- göstərilənlərdən hec biri
- radiasiyalı
- konvektiv
- sublimasiya
- konduktiv

262 Bütöv meyvə və giləmeyvələri metodu ilə qurutmaq məqsəduyğundur.

- konduktiv
- radiasiyalı
- konvektiv
- sublimasiya
- göstərilənlərdən hec biri

263 Hansı metodla qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı 6 ay saxlamaq olar?

- göstərilənlərdən hec biri
- radiasiyalı
- konvektiv
- sublimasiya
- konduktiv

264 Hansı qurutma zamanı məhsulun nəmliyini dəyişir

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

265 Hansı qurutma zamanı suyun hal vəziyyətini əks etdirən p-T diaqramıdır?

- göstərilənlərdən hec biri
- radiasiyalı qurutma

- konvektiv qurutma
- sublimasiyalı qurutma
- konduktiv qurutma

266 Hansı qurutma üsulunda nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir?

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

267 Hansı qurutma üsulu 75-80% nisbi nəmliyə malik mühitdə həyata keçirilir?

- Vulkanizasiya
- göstərilənlərdən hec biri
- iohizasiya
- liogilizasiya
- sterilizasiya

268 Qarğıdalı yumaqlarında nəyin miqdarı 5%- dən az təşkil edir?

- hamısı
- şəkərlilik
- küllülük
- nəmlik
- turşuluq

269 Qida konsentratlarında nəyin miqdarı 10-12% çox olmalıdır?

- hamısı
- turşuluq
- küllülük
- nəmlik
- şəkərlilik

270 Desert nəyə deyilir?

- qəlyanaltıya
- I xörəklərə
- dondurmaya
- şirin xörəklərə
- II xörəklərə

271 Gəhvə ağacların arasında hansı növü daha praktiki maraq dayərəsindədir?

- Kamerun, Qvinea, Robusta
- İndoneziya, Mokko, Monarx
- Mokko, Şari, Robusta
- Robusta, Arabika, Liberiya növü
- Braziliya, Hindistan, Vyetnam növləri

272 Qəhvə ağacının neçə növü mövcuddur?

- 73.0
- 16.0
- 37.0
- 90.0
- 42.0

273 Yaşıl qəhvə nəyə deyilir?

- Kakao paxlasına
- Xüsusi emal olunmuş qəhvə dənələrinə
- Yetişməmiş qəhvə dənələrinə
- Qəhvə ağacının meyvələrinə
- Ağıqlamaq üçün qəhvə

274 Qurudulmuş kasnının yüksək nisbi rütübətdə saxlanılması icazə verilmir. Eləki qurudulmuş kasnının nəmlənməsi..... qətirib çıxarda bilər?

- Çəkinin azalmasına
- Nisbi rütübətin artmasına
- Çəkinin çoxalmasına
- Kiflənməyə
- Hazır məhsulun strukturun pozulmasına

275 Qurudulmuş kasnının nəmliyi neçə faiz təşkil edir

- 58.0
- 16.0
- 24.0
- 14.0
- 47.0

276 Doğranılmış kasnını hansı növ quruducularda qurudurlar?

- quruducu şkafla
- Tozlayıcı quruducularda
- Şahlı quruducularda
- Lentli konveyerli quruducularda
- Tentlər vasitəsi ilə

277 Kasnının kökündə nişastanın miqdarı nəm faiz təşkil edir?

- 96.0
- 54.0
- 33.0
- 65.0
- 28.0

278 Aşağıda sadalanan maddələrdən hansı kasnının kökündə mövcud deyil?

- İnulin
- Zulali maddələr
- Fruktoza
- İnsulin
- Qlikozid inqibin

279 Qəhvə əvəzi içkilərin istehsalında hansı növ bitkilərdən istifadə olunur?

- Çobanyastığı
- Qünəbaxan
- Qarğıdalı
- Kasnı
- Zeytun

280 Quru səhər yeməklərin istehsalı üçün qarğıdalının hansı botanik növ qruplarından istifadə olunur?

- Silisiumlu qarğıdalı
- Yarıdışvari qarğıdalı
- Dışvari qarğıdalı
- Partlayan qarğıdalı
- Dışvari sarı qarğıdalı

281 Hansı əlamətlərdən asılı olaraq qarğıdalı bitanik qruplara ayrılır?

- Dənin formasından
- Endosperm strukturundan
- Dənin quruluşundan
- Bütün sadalanan variantlardan asılı olaraq
- Xarici görünüşündən

282 Qarğıdalı hansı fəsiləyə aiddir?

- Köküymrülülər
- Qabaq kimilər
- Paxlalı bitkilər
- Dənli bitkilər
- Qiləmeyvələrə

283 Hansı növ üzümdən qida konsentratları istehsalı zamanı istifadə olunmur?

- Səyaqi
- Tumsuz kişmiş
- Səbzə
- Şiqani
- Bidanə

284 Üzümün pomoloji sortundan və emal üsulundan asılı olaraq emal olunan üzüm aşağıdakı hansı növlərə ayrılır?

- Yuxarıda sadalanan bütün variantlar
- Şiqani
- Səyaqi
- Bidanə
- Səbzə

285 Qida konsentratları istehsalında hansı növ kişmişdən istifadə olunur:

- Şiqani
- Toxumsuz kişmiş
- Toxumlu kişmiş
- Qara kişmiş
- Səbzə

286 Quru səhər yeməyinə nə aiddir?

- qarğıdalıdan yüngül dənələr
- qarğıdalı və buğda yumaqları
- buğdadan və düyüdən yüngül dənələr
- sadalananların hamısı
- qarğıdalı çubuqları

287 Yulafdan Qerkules i hazırladıqda təmizlənmiş yarmanı nəmliyi neçə %-ə qədər qurudulur?

- 0.2
- 0.18

- 0.22
- 0.24
- 0.16

288 Qerkules yulaf yumaqlarını neçə istehsal texnoloji sxemi mövcuddur?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

289 Hansı metodla bişmiş-qurudulmuş arpa, buğda, çovdar və qarğıdalı yarmalarını, noxud və paxlanı hazırlayırlar?

- istilik
- konvektiv
- sublimasiyalı
- yastılatma
- konduktiv

290 Bişmiş-qurudulmuş qarabaşaq və darı yarmasını hansı metodla hazırlanır?

- konvektiv
- konduktiv
- istilik
- hidratasiya
- sublimasiyalı

291 İstilik metodla qurudulmuş ətdə PP vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 20.98
- 18.9
- 19.24
- 17.89
- 22.4

292 Sublimasiyalı metodla qurudulmuş ətdə PP vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 3.68
- 3.56
- 4.0
- 4.22
- 3.8

293 İstilik metodla qurudulmuş ətdə B vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 2.0
- 1.2
- 1.4
- 1.6
- 1.8

294 Sublimasiyalı metodla qurudulmuş ətdə B vitaminin miqdarı neçə mq %?

- 0.3
- 0.1
- 0.17
- 0.25

0.2

295 Noxudlu sup-püre neçə qramlıq briketlərdə buraxılır?

- 500 q
- 300 q
- 400 q
- 200 q
- 100 q

296 Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur?

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

297 Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

298 Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur?

- aromalaşdırıcı əlavələr qatılır
- rəng maddələri əlavə edilir
- müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
- qablaşdırılır
- rənglənir

299 Qurudulmuş çay nəyə aid edilir?

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

300 Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsir etmir?

- duz
- çay
- ədviyyələr
- spirtsiz içkilər
- sirkə

301 Hidroliz nəticəsində nişastadan nə əmələ gəlir?

- səthi aktiv maddələr
- ferment
- zülal
- karbohidrat
- lipidlər

302 Möhkəm konsentrasiyalı emulsiya almaq üçün nə daxil edilir?

- həlməşikəmələgətirici
- köpükəmələgətirici
- su
- emulqator
- soya

303 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq –mətbəx sousları adlanır?

- sadalananların hamısı
- quru tərəvəzlər, quru ət
- quru süd, quru göbələk
- duz, şəkər, ədviyyalar
- toz şəklində olan dekstrinləşmiş buğda unu

304 Sənaye tərəfdən 6 növ istehsal olunur?

- quru kisel
- quru dəmlənmiş krem
- quru jele
- desertli pudinq
- quru muss

305 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru jele adlanır?

- lumu duzunun
- meyvə və giləmeyvə ekstraktın
- şəkər-tozun
- sadalananların hamısı
- aqarın və qida rəng maddələrin

306 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru muss adlanır?

- lumu turşusu
- termiki emal olunmuş mannı yarması
- Şəkər tozu
- sadalananların hamısı
- meyvə, giləmeyvə ekstraktı,

307 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru kisel adlanır?

- şəkər tozu
- meyvə ekstraktı
- giləmeyvə ekstraktı
- sadalananların hamısı
- kartof nişastası,

308 Hansı xörəklərin qida konsentratlarına desert deyilir?

- nahar
- I və II
- heç biri
- şirin
- qəlyanaltı

309 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru krem adlanır?

- quru təbii süd
- aqar
- dad maddələri

- sadalananların hamısı
 şəkər

310 Nəyin əlavə edilməsi ilə olan qarışıq -quru dəmlənmiş krem adlanır?

- yumurta tozu və dad maddələri
 şəkər
 quru təbii süd
 sadalananların hamısı
 dekstrinləşmiş buğda unu

311 köpük əmələgətirmək üçün çalılırlar.

- quru pudinqi
 quru kremi
 quru kiseli
 bişmiş musu
 quru jeleni

312 Hansı qrup məhsulları 9 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- I
 III
 IV
 VII
 II

313 Hansı qrup məhsulları 6 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- I
 II
 III
 IV
 V

314 Hansı qrup məhsulları 5 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- V
 II
 IV
 III
 I

315 Hansı qrup məhsulları 3 ayından başlayaraq uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- V
 I
 III
 II
 IV

316 Pasterizasiyadan sonra qaymağın turşuluğu:

- 25T
 10T
 35T
 6T
 9T

317 Pasterizasiyadan sonra yağsızlaşdırılmış südün turşuluğu:

- 3T
- 10T
- 5T
- 7T
- 19T

318 Yağsızlaşdırılmış süd hansı temperaturda pasterizə olunur:

- 85-92
- 38-42 C
- 110-115C
- 75-82C
- 65-75C

319 Qaymaq hansı temperaturda pasterizə olunur:

- 50C
- 92 C
- 28C
- 72C
- 65C

320 Konvektiv üsulla məhsullar neçə tipli qurğuda qurudulur?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

321 Qida məhsullarının emalında spirtli qıçqırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki
- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi

322 Nasosların işində 1kq buxarlanan nəmliyə nə qədər su sərf edilir:

- 200kq
- 800kq
- 75 kq
- 50 kq
- 400.0

323 Nasosların işində 1 kq buxarlanan nəmliyə nə qədər buxar sərf olunur:

- 37 kq
- 10 kq
- 23 kq
- 52 kq
- 45 kq

324 Sublimasiyalı qurutmanın III mərhələsi:

- Nəmlik 10% kənarlaşır

- Qurutma tam aparılır
- məhsul 5C dondurulur
- Qurutma müsbət temperaturda həyata keçirilir
- Məhsul 90% qurudulur

325 Sublimasiyalı qurutmanın II mərhələsi:

- Məhsuldan 30%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 80%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 100%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 20%-dək nəmliyin kənarlaşması
- Məhsuldan 7%-dək nəmliyin kənarlaşması

326 Sublimasiyalı qurudulmanın I mərhələsi :

- kristallaşma
- buxarlanma
- öz-özüünə donma
- sıxılma
- ərimə

327 Sublimasiyalı qurğuda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünür:

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

328 Ətin sublimasiyalı qurutma müddəti:

- 22 saat
- 11-12 saat
- 7 saat
- 9-18 saat
- 3-4 saat

329 Sublimatorda qalıq təzyiq nə qədər olmalıdır?

- 11,8-23,5 Pa
- 13,3-66,7 Pa
- 8,2-11,5 Pa
- 72,5-82,4 Pa
- 4-6,5 Pa

330 Sublimasiya üsulu ilə qurutma hansı aparatda həyata keçirilir?

- konvektor
- reduktor
- reaktiv
- sublimator
- konduktor

331 Buzun müəyyən şəraitlərdə maye fazaya keçmədən buxarlanması hansı metoddur?

- kontakt
- sublimasiyalı
- radiasiyalı
- konvektiv

konduktiv

332 İstiliyin şüalanma mənbəyindən radiasiya vasitəsilə ötürülməsi:

- Kontakt
 Konvuktiv
 Radiasiyalı
 Konduktiv
 Sublimasiyalı

333 Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsi:

- Kidroqenizasiya
 Konduktiv
 Konvektiv
 Sublimasiyalı
 Radiyasiyalı

334 İstiyin qurudulan məhsula qazların köməyi ilə ötürülməsi:

- Radiasiyalı
 konvektiv
 Abioz
 Konduktiv
 Publimasiyalı

335 Sublimasiyalı qurutma üsulu başqa cür necə adlanır?

- Abioz
 Liotilizasiya
 Anabelizasiya
 Mobilizasiya
 Ananbioz

336 Hazır qutu hansı qurqunun altına verilir?

- elektroütücü qurqu
 çəki-tərəzi qurqunun
 termobağlayan qurqunun
 bükücü qurqunun
 qablaşdırıcı qurqunun

337 Barabana verilən etiket mağazindən xüsusi.....verilir.

- okleyka
 xüsusi vakkum sorucular
 jelatin
 xüsusi termobişən kağız
 yapışqan

338 Daxili paketdə termobişən materialda kağız yerinə istifadə etdikdə paketin dibində hansı gurgulardan istifadə edilər?

- jelatin
 elektrotücük
 silikon ştativ
 əriyən saplar
 balıq yapışqanı

339 Qablaşdırma avtomatın tərki b hissələri hansı hissə yoxdu?

- vibrator
- fırlayıcı baraban
- transparter
- çəki mexanizmin kompleksi
- paket hazırlayan baraban

340 Yulaf yumaqlarını qablaşdıran karton qutuların həcmi nə qədər olur?

- 150-200
- 50-150
- 250-1000
- 300.0
- 150.0

341 Hazır yulaf yumaqlarının qablaşdırma ardıcılığını göstərin: 1- yulaf yumaqlarını qurudurlar;2- yulaf yumaqlarını soyudurlar 3- yulaf yumaqlarını xırda hissəciklərdən təmizləyirlər 4- karton qutulara yulaf yumaqlarını avtomatlarda qablaşdırırlar.

- 3,4,2,1
- 1,4,3,2
- 1,2,3,4
- 3,2,1,4
- 50-150

342 İstehsalə daxil olan yulafı dənli separatorda hansı qarışıqlardan təmizləyirlər?

- Yünqül qarışıqlardan
- Ferroqarışıqlardan
- Xırda yulafdan
- Bütün növ qarışıqlardan
- Tozdan

343 Yulafdan hazırlanan memulatların qidalılıq xüsusiyyətlərini artırmaq üçün onlara necə təsir göstərilir?

- Mexaniki amillər
- Biokimyəvi amillər
- Kimyəvi amillər
- Bütün göstərilən amillər
- Fiziki amillər

344 Hansı amil yulafın qida maddələrin insan orqanizm tərəfindən mənimsəmə prosesini çətinləşdirir?

- dənin çətin emal olunması
- yağ maddələrin çox olması
- dənin kobud olduğu
- selülozanın böyük miqdarda olması
- karbohidratların nişastaya çevrilməsi

345 Yulaf dənində yağların mənimsəmə dərəcəsi necə % təşkil edir?

- 1.0
- 0.45
- 67% qədər
- 0.94
- 0.38

346 Yulaf dənində karbohidratların mənimsəmə dərəcəsi necə % təşkil edir?

- 84% qədər
- 30-44%
- 0.24
- 0.96
- 75% qədər

347 Yulafın qida maddələri yüksək mənimsəmə qabiliyyətinə malikdir. Yulafın zülali maddələrin mənimsəmə qabiliyyəti necə % təşkil edir?

- 72% qədər
- 78% qədər
- 82% qədər
- 85% qədər
- 75% qədər

348 Yulaf yağında hansı fizioloji baxımından qiymətli olan fosfatid tapılmışdır?

- acetilxolin
- kefalın
- lecitin
- lenitin
- lipin

349 Yulaf yarmasında selulozanın miqdarı necə % təşkil edir?

- 15% qədər
- 9% qədər
- 11% qədər
- 12.2% qədər
- 14.4% qədər

350 Yulaf yarmasında karbohidratların miqdarı necə % təşkil edir?

- 43% qədər
- 58% qədər
- 62% qədər
- 66.5% qədər
- 48% qədər

351 Yulaf yarmasında yağların miqdarı necə % təşkil təşkil edir?

- 18-24% qədər
- 15% qədər
- 12% qədər
- 6 % qədər
- 18% qədər

352 Yulaf yarmasında zülali maddələrin miqdarı necə % təşkil edir?

- 18-24% qədər
- 37 % qədər
- 10% qədər
- 12.5% qədər
- 24% qədər

353 Yulaf yarmasında hansı vitaminlər mövcudur?

- Vitamin K
- Vitamin B kompleksi

- Vitamin H
- Vitamin C
- vitamin U

354 Yulaf yarmasında hansı mineral maddələr mövcuddur?

- Dəmir duzu
- Kalsiy
- Fosfor
- Bütün növlər
- Kaliy

355 İnsan orqanizmi tərəfindən ətin hansı emal üsulu nəticəsində alınan məhsulda zülallar daha yaxşı mənimsənilir?

- Bütün sadalanan variantlar
- Bir il müddətində saxlanılan ət
- Sublimasiyalı qurutma nəticəsində alınan məhsul
- Təzə bişmiş ət
- İstilik emalı nəticəsində alınan məhsul

356 İnuliaza fermentin təsiri altında inulin..... hidroliz edir?

- Mannoza
- Saxaroza
- Qalaqtoza
- Fruktoza
- Riboza

357 Çaxırdaşı turşusunu kristal halında nədən alırlar,

- Sirkə istehsalı zamanı
- Aspergillus niger qöbələyi vasitəsi ilə
- Üzüm şərabının qıçqırması zamanı
- Üzüm şirəsi uzun müddət qalıb çökmə verəndə
- Mayaların qıçqırması zamanı

358 Hansı təbii mənbələrdə lumu turşusu çoxdur?

- Bütün sadalanan variantlarda
- Qarağat
- Moruq
- Lumu
- Meşə çiyələyi

359 Yaşıl Qəhvədə kofein alkaloidin yüksək miqdarda mövcudluğu qəhvə növünün yüksək keyfiyyətli olmasına:

- Acılıq verir
- Keyfiyyəti sabit saxlayır
- Təsir edir
- Təsir etmir
- Cuzi miqdarda dəyişikliklərə qətirib çıxardır

360 Kofein alkaloidi böyük miqdarda olduqda hansı sistemə mənfi təsir göstərir?

- Humoral tənzimləməyə
- Limfa sistemə
- Mədə -bağırsağ sistemə

- Ürək – damar sisteminə
 Qan dövrəsinə

361 Ən çox şirin hesab edilən karbohidrat hansıdır

- fruktoza
 rafinoza
 ksiloza
 maltoza
 laktoza

362 Panqam turşusu hansı vitaminə deyilir

- PP
 B15
 E
 A
 K

363 Pantaten turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- ürək çatışmamazlığı
 dermatit
 raxit
 leykomiya
 hipertoniyə

364 B1 vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
 beri-beri
 sinqa
 hemofiliya
 leykomiya

365 Askorbin turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
 sinqa, askorbin
 toyuq korluğu
 hipertoniya
 beri-beri

366 Askorbin turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
 C
 A
 K
 D

367 D vitamini çatışmadıqda hansı xəstəli əmələ gəlir

- sinqa
 A vitaminoz
 toyuq korluğu
 Beri-beri
 raxit

368 Tokoferol hansı vitaminə deyilir

- A
- D
- E
- K
- C

369 Karbohidratlar həzmolunma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 8.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 7.0

370 Disaxaridlərə hansılar aiddir

- saxaroza, maltoza, laktoza
- arabinoza
- qlükoza, ksiloza
- staxioza
- rafınaza, fruktoza

371 Monosaxaridlərə hansılar aiddir

- arabinoza
- saxaroza, laktoza
- staxioza, qlükoza
- saxaroza, staxioza
- qlükoza, fruktoza, ksiloza, arabinoza

372 Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlar neçə qrupa bölünür

- 7.0
- 8.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

373 Yağlar neçə qrupa bölünür

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

374 Yağlar orqanizmdə hansı rolu oynayır

- energetik və informasiya
- energetik və plastik
- yaddaş
- piylənmə
- plastik və piylənmə

375 Neçə amin turşusu əvəzolunmayan hesab edilir

- 11.0

- 9.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0

376 Zülallar neçə qrupa bölünür

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

377 Orqanizmdə zülal çatışmamazlığı hansı xəstəliklər törədir

- Mentar
- Alimantar
- toyuq korluğu
- Raxit
- Beri-beri

378 Nikotin turşusu hansı vitaminə deyilir

- C
- E
- A
- PP
- K

379 Folastin hansı vitaminə deyilir

- D
- B9
- C
- B3
- E

380 Piridoksin hansı vitaminə deyilir

- B9
- B2
- B6
- E
- K

381 Orot turşusu hansı vitaminə deyilir

- K
- B13
- B12
- B1
- A

382 Riboflavin hansı vitaminə deyilir

- C
- B2
- E
- A

K

383 Pantoten turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
 B3
 A
 C
 D

384 Kazein zülalı hansı məhsullarda olur

- yağda
 ətdə
 mayada
 süddə
 makaronda

385 Şəkərlər nəyin təsiri altında hidrolizə uğrayır?

- mühitin
 karbonun
 spirtin
 fermentin
 temperaturun

386 Monoşəkərlərə hansılar aiddir?

- nişasta, fruktoza
 qlikogen, fruktoza
 sellüloza
 qlükoza, fruktoza, qalaktoza
 maltoza, qlükoza

387 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 11.0
 5.0
 6.0
 3.0
 8.0

388 Tumlu meyvələrin saxlanılma müddəti nə ilə xarakterizə olunur

- quruluğu ilə
 nəmliliklə
 məhsul yığımından əvvəl yetişmə prosesi ilə
 məhsul yığımından sonra yetişmə prosesi ilə
 mikroorqanizmlə

389 Biokimyəvi reaksiyalar, informasiya mübadiləsi nə vaxt dayanmır

- soyutma baş vermirsə
 qızdırma temperaturu aşağıdırsa
 soyutma temperaturu yüksəkdirsə
 soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı deyildirsə
 qızdırma temperaturu yüksəkdirsə

390 Saxlanılan məhsulun keyfiyyətinə təsir edən amil hansıdır

- oksigendən
- nəmlikdən
- karbon qazından
- havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyişməsi
- azotdan

391 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir

- vitamin
- zülal
- yaşama fəzası
- energetik və tənzimləmə
- protein

392 Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını nə təşkil edir?

- bioz
- abioz
- maddələr mübadiləsi
- energetik və tənzimləmə sisteminin fəaliyyəti
- anabioz

393 Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 16 Mev
- 8 Mev
- 10 Mev
- 5 Mev
- 12 Mev

394 Bir rad necə təyin edilir

- 7 qr məhsulun udduğu 7,5 erq-nin ölçüsü kimi
- 5 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
- 1 qr məhsulun udduğu 500 erq-nin ölçüsü kimi
- 1 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
- 10 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi

395 Udulan enerjinin miqdarı nə ilə ölçülür

- ton
- °C
- rad
- q
- kq

396 Qida məhsullarına konservantların əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- mikrobioloji
- fiziki
- biotexnoloji
- kimyəvi
- texnoloji

397 Qalma qabiliyyətinə görə meyvə, tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 4.0
- 5.0
- 7.0

- 3.0
 6.0

398 Məhsulların qalma müddəti neçə qrupa bölünür

- 2.0
 5.0
 7.0
 3.0
 4.0

399 Meyvələr neçə qrupa bölünür

- 5.0
 8.0
 6.0
 4.0
 7.0

400 Qida xammalları neçə qrupa bölünür

- 3.0
 6.0
 4.0
 2.0
 8.0

401 Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 8.0
 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

402 Nahar xörəklərinin qida konsentratları neçə qrupa bölünür:

- 6.0
 3.0
 2.0
 5.0
 4.0

403 Qerkules hansı məhsula aiddir:

- Yulaf yarması
 Zülallı
 Dənli
 karbohidratlı
 Yağlı

404 700 kq Malış quru süd almaq üçün tələb olunan xammalların miqdarı:

- Quru süd 800 kq, pəhriz unu 200 kq, şəkər 8 kq, şəkər kirşanı 500 kq, C vitamin 350 mq, PP vitamin 300 qr, B6-0,250 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
 Quru süd 200 kq, pəhriz unu 350 kq, şəkər 10 kq, şəkər kirşanı 3 kq, C vitamin 200 mq, PP vitamin 10 qr, B6-0,4 qr, dəmirqlisinotostat- 105 qr
 Quru süd 10 kq, pəhriz unu 300 kq, şəkər 17 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 500 mq, PP vitamin 17,5 qr, B6-0,3 qr, dəmirqlisinotostat- 102 qr

- Quru süd 455 kq, pəhriz unu 84 kq, şəkər 161 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 315 mq, PP vitamin 13,3 qr, B6-0,406 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
- Quru süd 500 kq, pəhriz unu 450 kq, şəkər 12 kq, şəkər kirşanı 8 kq, C vitamin 400 mq, PP vitamin 500 qr, B6-0,8 qr, dəmirqlisinotostat- 112 qr

405 Axan mayenin həcmi nə ilə təyin edilir

- daxili təzyiqlə
- kapilyar monometrlə
- kapilyar barometrlə
- xarici təzyiqlə
- kapilyar viskozimetrlə

406 Emulsiya hansı sistemə aiddir

- toz sistemə
- bərk sistemə
- dispers sistemə
- qaz sistemə
- kolloid sistemə

407 Fasiləsiz olaraq hüceyrədə hansı proses baş verir

- fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi
- texnoloji
- mikrobioloji

408 Paxla hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- nişasta
- yağ
- zülal
- ferment
- vitamin

409 Qarabaşaq hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- nişasta
- yağ
- zülal
- ferment
- vitamin

410 Məhsulun küllülüyü hansı xassəyə aiddir

- mexaniki
- texnoloji
- kimyəvi
- reoloji
- mikrobioloji

411 Məhsulun turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- kimyəvi
- mikrobioloji
- biotexnoloji
- biokimyəvi

412 Aşağıdakılardan denaturasiyaya uğrayan zülallar hansılardır

- prolaminlər
- protaminlər
- histonlar
- qlöbulinlər
- qlütelinlər

413 Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- vitaminə
- zülalə
- konservanta
- əvəz olunan amin turşularının

414 İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

- qızdırma temperaturu yüksək olduqda
- qızdırma temperaturu kifayət qədər deyilsə
- soyutma baş vermədikdə
- soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı olmadıqda
- soyutma temperaturu yüksək olduqda

415 Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi
- bioloji
- texnoloji
- fiziki
- mikrobioloji

416 Osmos hadisəsinin hərəkətverici qüvvəsi hansıdır

- membran elektroliz
- əks osmos
- dializ
- həlledicinin osmotik təzyiqi
- qaz maye sistemi

417 Yarımkəçirici membran nə ilə fərqlənir

- vacibliyi ilə
- sadəliyi ilə
- çox enerji tutumu ilə
- az enerji tutumu ilə
- mürəkkəbliyi ilə

418 Transferaza fermenti nəyi kataliz edir

- liqaza reaksiyasını
- hidroliz reaksiyasını
- oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- izomerizasiya reaksiyasını

419 Qaz-maye sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir

- buxarlanma hesabına

- istilikötürmə hesabına
- istiliktutumu hesabına
- aqreقات halın dəyişməsi hesabına
- istilik saxlama hesabına

420 Qazların ayrılması hansı üsula aiddir

- fiziki
- biotexnoloji
- reoloji
- membran
- kimyəvi

421 Ultrafiltrasiya hansı üsula aiddir

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- membran
- reoloji

422 Osmos hansı üsula aiddir

- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi
- membran
- biokimyəvi

423 Dializ hansı üsula aiddir

- reoloji
- kimyəvi
- fiziki
- membran
- biokimyəvi

424 Membranlar nəyə deyilir

- ribosoma
- hüceyrə divarına
- hüceyrə quruluşuna
- iki fəzanı bir-birindən ayıran, arasındakı sərhədi müəyyən edən sahədir
- sitoplazmaya

425 Qatışıqların membranlar vasitəsilə ayrılması hansı müəllifə məxsusdur

- Qremə
- Nazarova
- Şvedova
- Fikə
- Liqmodinə

426 İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır

- radiasiyalı sterilizasiya
- qızğın pasterizasiya
- dindalizasiya
- soyuq pasterizasiya

aseptik konservləşdirmə

427 İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir

- bioloji
- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- biokimyəvi

428 İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

- tindalizasiya üçün
- kiflənmənin qarşısını almaq üçün
- rasterizasiya üçün
- cücərmənin qarşısını almaq üçün
- köhnəlmənin qarşısını almaq üçün

429 Daimi yük altında materialın fasiləsiz deformasiya olunması necə adlanır

- adgeziya
- sürüşgənlik
- tiksotropiya
- özlülük
- elastiklik

430 Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir

- möhkəmlik
- plastik özlülük
- plastiklik
- səmərəli özlülük
- elastiklik

431 Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır

- plastiklikdən
- gərginlikdən
- özlülükdən
- deformasiyanın mexaniki rejimindən
- elastiklikdən

432 Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir

- mikrobioloji
- bioloji
- texnoloji
- fiziki
- kimyəvi

433 Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır

- möhkəmlik
- yerdəyişmə gərginliyi
- plastiklik
- həddi gərginlik
- elastiklik

434 Özlüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir

- Nyutona
- Quka
- Maksvelə
- Binqama
- Sen-Venana

435 Özlüklü-elastic cism kimə görə təyin edilir

- Maksvelə
- Sen-Venana
- Quka
- Kelvinə
- Nyutona

436 Maye və qazların sürüşməyə qarşı müqaviməti necə adlanır

- yapışqanlıq
- plastiklik
- elastiklik
- özlülük
- ruaksasiya

437 Xarici qüvvə təsiri altında cismin forma dəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- özlülük
- elastiklik
- yapışqanlıq
- möhkəmlik
- plastiklik

438 Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir

- axan mayenin həcmi
- kapilyarın uzunluğu
- axan mayenin təzyiqi
- axan mayenin sıxlığı
- axan mayenin qatılığı

439 Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır

- $w=mg$
- $ws=rk$
- $wr=k/s$
- $w/r=ks$
- $wk=sr$

440 Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?

- Adsorbsiya ilə
- maddələr mübadiləsilə
- Tindalizasiya ilə
- sublimasiya və rekristallaşma ilə
- Abioz prinsipilə

441 Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- imersiya
- sublimasiya
- qaynama

- inersiya
 karamelləşmə

442 Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

- istilikkeçirmə əmsalı artır
 istikikeçirmə əmsalı azalır
 istilik tutumu azalıq
 istilik tutumu artır
 temperatur keçirmə azalır

443 İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir?

- soyutma
 qaynatma
 bişirmə
 istilik tutumu, istilikkeçirmə, temperaturkeçirmə əmsalı
 dondurma

444 Maddənin cisim və ya məhsulun səth qatından ətraf mühitə keçmə prosesi necə adlanır

- xemosorbsiya
 adsorbsiya
 absorbsiya
 desorbsiya
 sorbsiya

445 Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər

- sterilizasiya
 isladılma
 yuma
 ekstraksiya, filtrasiya, çökdürmə
 qaynatma

446 Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- sızma
 fermentasiya
 absorbsiya
 adsorbsiya
 presləmə

447 Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır

- ekstraksiya
 presləmə
 sızma
 durultma
 sterilizasiya

448 Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- izomeraza
 oksireduktaza
 hidolaza
 liqaza
 transferaza

449 Məhsulun fermentativ xarab olmasının qarşısının alınması üçün məhsul neçə dərəcəyə qədər emal edilir

- 50°C
- 20-30°C
- 10-20°C
- 80-100°C
- 40°C

450 Kolloid kimyəvi xassələrin dəyişməsi nəticəsində nə baş verir?

- yarmalar parçalanır
- yarmaların orqanoleptiki xassələri yaxşılaşır
- yarmalar tez bişir
- yarmalar yapışır
- yarmalar tez quruyur

451 Maddələrin hansı xassələrinin dəyişməsi nəticəsində yarmalar yapışır, qurudulma prosesi çətinləşir?

- kimyəvi-mexaniki
- biokimyəvi
- reoloji
- kolloid - kimyəvi
- fizioloji

452 Arpa yarması üçün bişirilmə müddəti

- 30 dəq
- 10-15 dəq
- 20-25 dəq
- 40-45 dəq
- 15-20 dəq

453 Düyü üçün bişirilmə müddəti?

- 30 dəq
- 15-20 dəq
- 10-15 dəq
- 20-25 dəq
- 40-45 dəq

454 Yarmaların istilik emalının yarmasında müddətini uzatmaqla melaidinlərin miqdarı....?

- sabit qalır
- dəyişmir
- azalır
- çoxalır
- dəyişir

455 Hidrotermiki emal zamanı hansı maddələr əmələ gəlir?

- eritroforlar
- karotinoidlər
- ksantofinlər
- melanoidinlər
- antosianlar

456 Hidrotermiki emal sellüloza və protopektin nəyini yaradır?

- yapışqanlıqını

- denaturasiyasın
- sistezini
- hidrolizin
- koaqulyasiyasını

457 İstilik zamanı yarmalarda zülal maddələri nə edir?

- pozulur
- translyasiya
- konfigurasiya
- koaqulyasiya
- transformasiya

458 Ayrı-ayrı nişasta dənələri arasında bir neçə nişasta dənələrin birləşməsi nəticəsində nə əmələ gəlir?

- yapışqan
- faza quruluşu
- maye fazası
- yüksək davamlı həlməşik
- kolloid

459 Yapışqanlaşma nə vaxt baş verir?

- həll olan maddələrin çoxalmasından sonra
- bişmədən sonra
- müxtəlif turşularla emaldan sonra
- uzun müddətli termiki emaldan sonra
- yapışdırılmadan sonra

460 Yarmaların uzun müddəti hidrotermiki emalı zamanı nə baş verir?

- metabolizm
- yayılma
- bişmə
- yapışqanlaşma
- hidroliz

461 Nişastanın yapışqanlaşma dərəcəsi hidrotermiki emal zamanı nədən asılıdır?

- əməliyyatçının bacarığından
- avadanlığın konstruksiyasından
- yarmanın növündən
- suyun miqdarından və istilik təsirinin müddətindən
- nişasta dənələrinin formasından

462 Qida konsentratların istehsalında hidrotermiki emalı zamanı yüksək nəmlik məhsula necə təsir göstərir?

- fermentlərin parçalanmasına gətirib çıxarır
- texnoloji avadanlıqların korrosiyasına gətirib çıxarır
- məhsuldarlığı azaldır
- məhsulun xassələrini aşağı salır
- son məhsulun orqanoleptiki xassələrinə mənfi təsir göstərir

463 Hidrotermiki emaldan sonra yarmanın optimal nəmliyi nə qədərdir?

- 10% aşağı olmalıdır
- 70% çox olmur
- 30% çox olmur
- 50% çox olmur

50% aşağı olmalıdır

464 Xammalın keyfiyyəti nə vaxt əhəmiyyətli dərəcədə yüksəlir?

- son qurudulmadan sonra
- qarışıqlardan təmizləndəndən sonra
- yuyulmadan əvvəl
- yuyulmadan sonra
- ilkin qurudulmadan sonra

465 Yuyulmuş yarma sudan tam azad havada olur?

- separatorda
- podstavda
- triyerdə
- vibrasiyalar süzgəcdə
- vibrasiyalı ələkdə

466 Yarmaların şişməsi zamanı nə baş verir?

- əlavə avadanlıq tələb edir
- kövrək olur
- möhkəmliyi artır
- möhkəmliyi azalır
- tez dağılır

467 Arpa yarması qida konsentratların istehsalında niyə yumaya məruz qoymurlar?

- arpanı, qida konsentratları üçün istifadə etmirlər
- o, təmiz olur
- o, çox xırdalanır
- o, çox tez nəmlənir
- arpa dənisi əlavə parlaqladılır

468 Noxud və düyü yuyulma zamanı neçə % nəmləndirilir?

- 17-24%
- 10-11%
- 12-13%
- 14-15%
- 5-6%

469 Hansı yarma qida konsentratları istehsalında yuyulmağa məruz qalmır?

- soya
- noxud unu
- düyü
- arpa
- yulaf

470 Yarmanın isladılma sürəti nədən asılı deyil?

- yarmanın növündən
- içməli suyun olmasından
- suyun təzyiqindən
- suyun temperaturundan
- prosesin müddətindən

471 Yarma yuyan maşınlarda hansı əməliyyat yerinə yetirilmir?

- yarma yuyulur
- yarmanın üstündən çirk yuyurlar
- qabıq kənarlaşdırılır
- yarma kimyəvi maddələrlə yuyulur
- yabanı bitkilərin toxumları kənarlaşdırılır

472 Yarma və dənli-paxlalıların hazırlıq mərhələsinə nə daxil deyil?

- qarışıqdan təmizləmə
- bişirilmə
- yuyulma
- xırdalanma
- yastılaşma

473 Qida konsentratlarının keyfiyyətini formalaşdıran əsas texnoloji proses hansıdır?

- dozalaşdırma
- qablaşdırma
- xammalın texnoloji emalı
- xammalın hazırlığıdır
- konsentrat qarışığının hazırlanması

474 Qida konsentratların birinci yeməkləri hazırlayarkən texnoloji sxemin pozulması hansı əməliyyatın ardıcılığında pozulub? 1-düzülmə, 2-qablara doldurma, 3-dozalaşdırma, 4-xammalın hazırlığı, 5-konsentrat qarışığının hazırlanması, 6-briketləşdirmə

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

475 Bunlardan hansı qida konsentratların istehsalında istifadə olunan əlavə xammala aid deyil?

- şəkər
- tomat pastası
- buğda unu
- yarmalar
- hissə verilmiş məhsullar

476 Qida konsentratların istehsalında hansı əlavə xammalda istifadə olunmur?

- göbələk
- noxud unu
- soya unu
- paxlalılar
- tərəvəz

477 Qida konsentratlarının keyfiyyəti hansı dəyişikliklərdən asılıdır?

- istehsalçının qabiliyyətindən
- qida konsentratların bioloji dəyərindən
- xammalın saxlanması zamanı baş verən qüsurlar
- texnoloji emal prosesində baş verən dəyişiklərdən
- reoloji dəyişiklərdən

478 Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları üçün əsas xammal nədir?

- fermentləşdirilmiş preparatlar

- pektin ilə zəngin maddələr
- sellüloza ilə zəngin maddələr
- nişasta və zülallarla zəngin yarmalar və dənli-paxlalılar
- şəkər məhsulları

479 Qida konsentratların hazırlanması üçün xüsusi şərait nə ola bilər?

- kosmosa uçuş zamanı
- turist gəzintilərdə
- ekspedisiyalarda
- bütün yuxarıda sadalananlar
- ekskursiyalarda

480 Qida konsentratları hansı şəraitdə qida hazırlamaq üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- xəstəxana (müalicəvi-profilaktik məqsədlə)
- sərbəst
- adi
- xüsusi
- gecə

481 Qida konsentratlardan hazırlanan yeməklər təzə xammaldan hazırlanan yeməklərdən.....

- çox kalorilidir
- fərqlidir
- seçilir
- seçilmir
- müqayisə edilə bilməz

482 Qida konsentratlardan yeməklər hazırlanan zaman nə tələb olunmur?

- intensiv istilik təsir
- minimal əmək
- az hazırlanma vaxtı
- kulinar vərdişlər
- intensiv mexaniki təsir

483 Qida konsentratlar sosial problemlərin həll olunmasına necə kömək edir?

- ictimai işə sektorun yaxşı inkişaf etməsi səbəbindən
- yeməyin minimal əmək sərfi və tez hazırlanması, insanların azad vaxtının çoxalmasına görə
- bir çox səbəbdən
- insanlar tərəfindən çox hazır qida məhsullarını istifadə etdiklərindən
- insan daha çox ünsiyyətdə olduğundan

484 Qida konsentratlarından hazırlanan yeməklər neçə vaxta hazırlanır?

- vaxtı sabit deyil
- qeyri-müəyyən vaxta
- maksimal vaxta
- minimal vaxta
- uzun müddətə

485 Niyə qida konsentratların istehsal prosesində bütün maddələr dəyişiklikliyə uğrayır?

- xammal kimyəvi təsire malik qalır
- yalnız iri şirkətlər tərəfindən istehsal olunur
- çünki onlar ekspedisiya üçün nəzərdə tutulub
- hazırlıq prosesində intensiv mexaniki və istilik emal qalırlar

elə ki, yalnız netto çəkisi göstərilir

486 Qida konsentratların keyfiyyətini itirmədən uzun müddət saxlanmasına səbəb nədir?

- daşınması əlverişli olması
- normativ sənədlərə uyğun olması
- xüsusi steril şəraitdə hazırlanması
- aşağı nəmlik
- balanslaşdırılmış şəraitdə olması

487 Qida konsentratlarının keyfiyyətini itirmədən uzun müddət saxlanmasına əlverişli şərait nə yaradır?

- daşınması əlverişli olması
- normativ sənədlərə uyğun olması
- xüsusi steril şəraitdə hazırlanması
- xammalın bişirilməsi prosesində fermentativ sistemlərin parçalanması
- balanslaşdırılmış şəraitdə olması

488 Qida konsentratların digər qida məhsullarından fərqləndirən cəhət nədir?

- yalnız uşaqlar üçün nəzərdə tutulub
- əmtəə görünüşü
- enerji dəyəri
- kiçik həcm və kütlə
- uzun müddət saxlamaq qabiliyyəti

489 Qida konsentratların digər qida məmulatlarından fərqləndirən cəhət nədir?

- az yer tutur
- çox enerjilidir
- çox qidalıdır
- tərkibində su yoxdur
- tez hazırlanır

490 Qida sənayesində turşutma hansı emal üsuluna əsaslanır

- reoloji
- texnoloji
- fiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi

491 Mikrofloranın inkişafı mühitdə nə qədər spirt olduqda dayanır

- 0.1
- 0.05
- 0.03
- 12-16%
- 7-9%

492 Məhsulların hüceyrə quruluşu nə ilə bağlıdır

- fiziki xassə ilə
- bioloji xassə ilə
- kimyəvi xassə ilə
- texnoloji xassə ilə
- reoloji xassə ilə

493 Unda küllülük çox olduqda nə baş verir

- onun nəmliyi yüksək olur
- kleykovina güclü olur
- zülal pıxtalaşır
- onun rəngi tünd olur
- endosperm zəif olur

494 Məhsulda suyun aktivliyinin azalması nə vaxt baş verir

- həcmi artdıqda
- hüceyrə paraçalandıqda
- osmotik təzyiq azaldıqda
- osmotik təzyiq artdıqda
- həcmi azaldıqda

495 Noxud buxar maşınında neçə dəqiqə ərzində qurudulur?

- 55 dəq
- 35 dəq
- 37 dəq
- 25 dəq
- 15 dəq

496 Soyanın qarışıqlardan təmizlənməsi havada aparılır?

- şnekdə
- separatorada
- ələkdə
- triyerdə
- podstavda

497 Noxud ununun texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-xarici təbəqədən azad olma, 2-yuyulma, 3-qarışıqdan təmizləmə, 4-qurudulma, 5-qarışıqlardan təkrar təmizlənmə, 6- termiki emal

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

498 Ekstruderda qurudulan məhsul necə olur?

- elastiklik
- məsaməli
- möhkəm
- kövrək
- bərk

499 Partlayış yolla qurudulma harada aparılır?

- ekstruderda
- tabaqlarda
- sobada
- konveyerdə
- eksikatorada

500 Bişirilmə tələb etməyən qida konsentratların hansı üsulla qurudurlar?

- konvektiv və konduktiv qurutma
- sublimasiyalı və konvektiv qurutma

- sublimasiyalı qurudulma və partlayış yolu ilə qurudulma
- perspektivli qurutma və yüksək təzyiqdə qurutma
- konduktiv və parlayış yolla qurudulma

501 Bişmiş-qurudulmuş yarma və dənli - paxlalı istehsalında texnoloji prosesin müxtəlif mərhələlərində materialın bir qədər xırdalanması və ... əmələ gəlməsi baş verir.

- krupka
- muçel
- muka
- topalar
- dənəciklər

502 Qurudulmuş yarmaların və paxlalıların ələnməsi harada baş verir?

- vibrasiyalı süzgəclərdə
- maqnit separatorlardan
- torlu ələkdə
- separatorlarda
- titrəyişli podstavlarda

503 Qızdırılmış hava ilə quruduqda, bu üsul necə adlanır?

- konvektiv qurutma
- kalorifer qurutma
- isti aqent qurutma
- tozlayıcı qurutma
- konduktiv qurutma

504 Konsentratlar istehsalında yastılaşmayan yarmanı dərhal hansı nəmliyə qədər qurudurlar?

- 0.13
- 9,9-10%
- 8-9%
- 20-26%
- 0.19

505 Yastılanmış yarmanı hansı nəmliyə qədər qurudulması məsləhətdir?

- 0.19
- 20-26%
- 8-9%
- 9,5-10%
- 0.13

506 Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları hansı təhlükəsizlik göstəricilərinə uyğun olmalıdır?

- briketin bütövlüğünün pozulması
- bitki mənşəli xammalın əzilməsi
- heyvan mənşəli xammalın həddən artıq yağlı olması
- toksiki elementlər və radionuklidlər yol verilməzdir
- yarmaların qırılması

507 Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları hansı göstəricilərinə görə qiymətləndirmir?

- rəng
- xarici görünüş
- dad

- forma
 qoxu

508 Tez hazırlanan qida konsentratlarının texnoloji istehsal sxeminin düzgün ardıcılığı göstərin: 1-ayırma, 2-soyutma, 3-kəsmə, 4-qızartma, 5-yayma, 6-qablaşdırma, 7-buxara verilmə, 8-porsiyalama, 9-xəmirin yoğrulması

- 4,5,6,7,8,9,3,2,1
 1,2,3,4,5,6,7,8,9
 9,1,2,4,3,5,6,7,8
 9,5,3,7,8,1,4,2,6
 8,7,9,6,5,4,3,2,1

509 Konsentratları taraya qablaşdırmanın hansı üsulları mövcuddur?

- bunkerləmə və ambar
 çəki və kütlə
 tökmə və parçalanma
 qalaq və briketləmə
 brutto və netto

510 Konsentratları taraya qablaşdırmanın neçə üsulu tətbiq edilir?

- 3.0
 5.0
 4.0
 2.0
 6.0

511 Soya və yaxud noxud dənələrinin ikinci dəfə separatorada təmizlənməsindən sonra, o harada dağılır?

- eksikatorada
 disperqatorda
 triyerdə
 dezintegratorada
 ekstriyerda

512 Soyanın dezodorasiyası necə aparılır?

- fermentlərin inaktivləşdirilməsi ilə
 müəyyən temperatura qədər qızdırılması ilə
 alınmış sıyıqın su ilə qovulması
 uyğun şəraitdə buxara verilməsi ilə
 xüsusi emal nəticəsində

513 Soyanın dezodorasiyası hansı nəmlikdə həyata keçir?

- 40-45%
 10-12%
 20-25%
 16-18%
 0.13

514 Hansı temperaturda soyanın dezodorasiyası aparılır?

- 85°C
 25°C
 80°C
 100°C

125°C

515 Hansı səbəbdən soyanı bilavasitə qida konsentratlarında istifadə etmirlər?

- soya çox yayılmayıdır
- soya çox-tez karamelləşir
- soya tez dekstrinləşir
- soya spesifik xoşagəlməz büzüşdürücü dad və qoxuya malikdir
- soya tez bir zamanda melanoid reaksiyasına qoşulur

516 Niyə noxud 25-30% nəmlənir?

- noxudun özündə nəmlik çoxdur
- çünki noxudun tərkibində piqment var
- noxud dəninin gec bişməsi ilə əlaqədar
- buxarın kondensasiyası ilə əlaqədar olaraq
- ondan çox nəmlənsə strukturu dağılar

517 Sellüloza, hemisellüloza və protopektin hansı temperaturda hidroliz edir?

- cəryan edən temperaturalarda
- aşağı temperaturda
- 80°C
- yüksək temperaturda
- sabit temperaturalarda

518 Qida maddələrin mənimsənilən vəziyyətə keçmək üçün neçə dərəcə temperatur tələb olunur?

- 65-75°C
- 120°C
- 60°C
- 80°C
- 180°C

519 Bişmiş yarmalarda zülal maddələrinin koagulyasiyası hansı temperaturda təmin edilir?

- 60-80°C
- 170-175°C
- 60-80°C
- 70-75°C
- 50-60°C

520 Yarmalarda nişastanın kleysterizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 160-180°C
- 55-60°C
- 30-40°C
- 60-80°C
- 15-20°C

521 Sabitləşdirici maddə şəklində nədən istifadə edirlər?

- bitki yağı
- sorbin turşusu
- quyruq yağı
- xörək duzu məhlulu
- üzvi turşular

522 Nişastanın həddən artıq şişməsini qarşısını almaq üçün, bişirilmədən əvvəl ora nə əlavə edirlər?

- disperqator
- emulqator
- stabilizator
- sabitləşdirən maddə
- aromatizator

523 Qarabaşaq və qarğıdalı yarmasının hidrotermiki emalı zamanı əlavə olunmuş bitki fosfatidlərin və yağın nisbəti necə götürülür?

- 1/10
- 2/1
- 1/2
- 1/3
- 3/1

524 Arpa, buğda, yulaf hansı nəmliyə qədər qurudurlar?

- 0.155
- 30-36%
- 5-5,5%
- 20-26%
- 18-19%

525 Bişmiş yarmalar və dənli -paxlalılar hansı nəmlikli hava ilə qızdırılmış hava ilə qurudulur?

- 0.24
- 12-13%
- 8,5-8,7%
- 9-9,5%
- 5-6%

526 Buğda və yulaf yarmasında yağın hidrolizi nəyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- siviş yağların
- qələvinin
- oksidinin
- peroksidin
- kanseroqen maddələr

527 Qida konsentratlarında melanoidinlərin yüksək miqdarı hazır yeməklərə necə təsir göstərir?

- qablaşdırmanın asanlaşdırır
- düyü yarmasının özlülüyü çoxdur
- qablaşdırmanın çətinləşdirir
- spesifik dad, spesifik qoxu, xarici görünüşünü korlayır
- nişasta dənləri sərbəstdir

528 Yüksək temperatur və nəmlik hansı reaksiyanın gedişini sürətləndirir?

- saatlı reaksiyası
- bufer reaksiyası
- Mayyar reaksiyası
- melanoidin reaksiyası
- hidroliz

529 Yüksək temperatur hansı xoşagəlməz proseslərə gətirir?

- əmələ gəlmiş kleystərə
- zülalın koagulyasiyasına

- yarmanın dağılmasına
- yağın hidrolizinə
- melanoidinlərin əmələ gəlməsinə

530 Fosfatidlər hansı şəkildə əlavə olunur?

- əmələ gəlmiş kleystərə
- birbaşa bişirmə cihazına
- su ilə emulsiya şəkildə
- bişirmə cihazına hidroyağda həll olunmuş şəkildə
- yarma ilə qarışdırılıb

531 Hidrotermiki emal zamanı (qarabaşaq və qarğıdalı) yapışmasını qarşısını almaq üçün nə əhatə etməyə tövsiyə olunur?

- heyvan peylərini
- marqarin
- bitki fosfatidlərini
- suyun temperaturundan
- buxarı

532 Niyə qarabaşaq yarması yapışmır?

- nişata dənələri yağ damcılarla əhatə olunub
- nişasta dənələri qalın təbəqəyə malikdir
- nişasta dənələri sərbəstdir
- dənələri zülal təbəqəsi ilə əhatə olunub
- qarabaşaq yarmasında dəmir var

533 Qarğıdalı və qarabaşaq yarmaları digər yarmalarla müqayisədə praktiki olaraq....?

- yastılanmır
- yapışmır
- şişmır
- dağılmır
- laylanmır

534 Hansı səbəbdən düyü yarmasında selikli maddələr digər yarmalarda müqayisədə azdır?

- isti emal apardıqları
- düyü yarmasının istehsal prosesində aleyron təbəqəsi tam kənarlaşdırılıb
- düyü yarmasında selikli maddələr yoxdur
- nişasta dənələrin quruluşuna görə
- nişasta dənələri qalın təbəqə ilə örtülüb

535 Hansı səbəbdən hidrotermiki emal zamanı düyü yarmasının nişasta dənələri asanlıqla azad olur?

- düyü yarmasının selikli maddələri azdır
- zülal təbəqəsində yerləşir, lakin o təbəqə davamsızdır
- düyü yarmasının özlülüyü çoxdur
- nişasta dənələri sərbəstdir
- düyü asan emal olunur

536 Düyü yarmasında nişasta dənələri harada yerləşir?

- sellülozada
- zülal təbəqəsində
- aleyron təbəqəsində
- yağlar damcılarını ilə əhatə olunub

- karbohidratlara birləşib

537 Niyə görə ki, arpa yarmasına su və yaxud istilik daxil olaraq, o kleyster əmələ gətirir?

- nişasta kleysterə çevrilməyə meyllidir
 çünki nişasta dənələri zülal təbəqə ilə əhatə olunubdur
 çünki nişasta dənələri ayrı-ayrı təbəqələrdə yerləşir
 nişasta dənələri topa ilə yerləşir
 çünki nişasta dənələri sərbəst yerləşir

538 Arpa yarmasında nişasta dənələri necə yerləşir?

- qeyri - sərbəst
 zülal təbəqəsinin içində
 sərbəst
 ada şəklində topalarla
 topalarla

539 Arpa yarmasının yüksək yapışqanlılığı nə ilə əlaqədardır?

- kolloid-kimyəvi proseslər ilə əlaqədar
 selikli maddələrin olması ilə
 üzvi birləşmələrin olması ilə
 bişmə müddəti ilə əlaqədar
 hidroliz ilə əlaqədar

540 Nəmlik giləmeyvələrin səthindən necə kənarlaşdırılır?

- üfürülür
 qurudulur
 sentyalisiya olunur
 silinir
 buxarlanmalıdır

541 Kondisionerləşdirmədə məqsəd nədir?

- optimal şərait
 optimal təzyiq şəraiti
 optimal havalandırma
 optimal nəmliyin yaradılması
 optimal şəraitin yaradılması

542 Düyü yarmasının əsas xüsusiyyəti nədir?

- çox zülal
 yüksək miqdarda karbohidratlar
 çoxlu nişasta
 minimal miqdarda sellüloza
 minimal miqdarda su

543 Düyü yarmasının havalı dənələrin hazırlamaq üçün hansı düyü sortundan istifadə edirlər?

- arborio
 yumru
 uzun
 şüşəyəbənzər
 oniks

544 Yarma istehsalında hansı buğdanın istifadəsi daha məsləhətdir?

- şüşəvar
- sarı
- yumşaq
- bərk
- qarışıq

545 Buğda nişastasında nə qədər nişasta var?

- 0.67
- 0.33
- 0.3
- 0.621
- 0.55

546 Buğda yarmasında nə qədər zülal var?

- 0.15
- 0.063
- 0.083
- 0.115
- 0.33

547 Qarğıdalı yarmasında hansı ballast maddələr vardır?

- qabıq, oduncaq
- protopektin, pentozanlar
- pektin, sellüloza
- sellüloza, pentozanlar
- hemisellüloza

548 Sarı qarğıdalı yarmasında hansı mineral maddələr mövcud deyil?

- dəmir
- kalsium
- kalium
- yod
- maqnezium

549 Sarı qarğıdalı yarmasında nə qədər zülal var?

- 0.033
- 0.15
- 0.33
- 0.063
- 0.083

550 Sarı qarğıdalıdan alınan yarmada hansı vitaminlər var?

- C,B,P
- A,B,E,K
- D,E,K
- B¹, B², PP
- B¹, B¹¹, P

551 Havalı dənələrin qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- bioloji dəyəri ilə
- qatqılarla
- əlavə xammalın tərkibi ilə

- əsas xammalın tərkibilə
- texnoloji emal prosesi ilə

552 Səhər yeməkləri hansı qruplarda olur?

- havalı qarğıdalı
- araxisli kütlədə
- qlazurlu çöplər
- pendirlə
- buğda dənələri

553 Quru səhər yeməklər hansı şəkildə olmur?

- havalı dənələr
- lopalar
- iri çöplər
- partladılmış arpa
- fiqurlu qarğıdalı məmulatları

554 Quru səhər yeməkləri əlavə kulinar emala məruz qalmayan, müxtəlif ...xammaldan hazırlanmış məhsullardır.

- süd
- tərəvəz
- paxlalı
- dənli
- ət

555 Quru südün hazırlanmasının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-pasterizasiya, 2-qatılaşdırma, 3-normallaşdırma, 4-soyudulma, 5-təmizləmə, 6-südü qəbulu, 7-saxlanma, 8-əlavələrin daxil edilməsi

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

556 Quru südə hansı vitaminləri əlavə edirlər?

- C,B,P
- D,E,K
- A,B,E,K
- B¹, B¹¹, P
- A,D,E

557 Quru süd harada qurudulur?

- səpələyici qurğuda
- kaloriferlərdə
- ekstrudiv qurutma
- konvektiv qurutmada
- sublimatorda

558 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansı quru komponentlər daxildir?

- quru qaymaq
- şəkər tozu
- pəhriz unu

- meyvə-tərəvəz tozları
 bütün hamısı

559 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarının prinsipal sxeminin ardıcılığını göstərin: 1-şəkər tozun qarışdırılması, 2-dozaləşdirilma, 3- xammalın hazırlanması, 4-alınan qarışığın qablaşdırılması

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

560 Qurudulmadan sonra yarmanın nəmliyi nə qədər olmalıdır

- 0.06
 0.09
 0.12
 0.19
 0.13

561 Pəhriz unu istehsalının düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-ələnmə, 2-yarmanın üyüdülməsi, 3-soyudulma, 4-yuyulma, 5-qurudulma, 6-maqnit qurğular emal, 7-təmizləmə, 8 - qablaşdırma

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

562 Vitaminləşdirilmiş unun resepturasına hansı vitaminlər daxildir?

- C,B,P
 B¹, B¹¹, P
 B¹, B², PP
 A,B,E,K
 D,E,K

563 Südlü sıyıqlar hansı yaşda uşaqlara tövsiyə edilir?

- 6 ayından
 8 ayından
 anadan doğulandan
 1 ayından
 3 ayından

564 Bunlardan hansı asidofil südün üstünlüklərinə aid deyil?

- iştahanı oyadır
 antibiotik xassələrə malikdir
 bağırsağı çürümə bakterilardan təmizləyir
 həzmə kömək edir
 bunların hamısı

565 Süd əsası kimi uşaq qida konsentratlarında nədən istifadə olunur?

- asidofill çöpü
 inək südü
 qatılaşdırılmış süd
 keçi südü

quru süd

566 Südlü dənli un qarışıđın tərkibinə n qədər qarabaşaq unu əlavə olunur?

- 0.029
 0.078
 0.024
 0.036
 0.048

567 Südlü dənli un qarışıđın tərkibində n qədər düyü unu əlavə olunur?

- 0.078
 0.024
 0.048
 0.036
 0.029

568 Südlü dənli un qarışıđının tərkibinə n daxil deyil?

- vlmir, yulaf, darı
 qarabaşaq, düyü apra
 vlmir, darı, düyü
 qarabaşaq, düyü, yulaf
 yulaf, qarabaşaq, arpa

569 Südlü həlim qarışıqlarına hansı unun həlimləri əlavə edilir?

- yulaf, darı, vlmir
 ara, vlmir, darı
 yulaf, qarabaşaq, arpa
 qarabaşaq, düyü, yulaf
 düyü, yulaf, apra

570 Südlü həlimlərin tərkibinə neçə % düyü unu həlimi əlavə olunur?

- 0.14
 0.32
 0.22
 0.12
 0.23

571 Südlü həlimlərin tərkibinə n qədər quru süd əlavə olunur?

- 0.12
 0.45
 0.6
 0.65
 0.23

572 Südlü həlimlərin tərkibində daxil olan řkr tozu n qədər olmalıdır?

- 0.27
 0.45
 0.12
 0.23
 0.63

573 3 ayından bařlayaraq, uřaqlar uęn hazırlanan qıda konsentratlarında inək sd n ilə qarışdırılır?

- fermentlərlə
- pəhriz unu ilə
- yağlarla
- zülallarla
- yarma unu ilə

574 Anadan olduğu gündən 12 ayına qədər uşaqlar üçün inək südünü nə ilə qarışdırmaq məsləhət görünür?

- yağlarla
- fermentlərlə
- yarma unu ilə
- yarma həlimi ilə
- zülallarla

575 Pəhriz unu ilə hazırlanan məhsullar hansı yaşda uşaqlar üçün tövsiyyə olunur?

- anadan olduğu gündən 12 ayına qədər
- 1 aydan başlayaraq
- 6 aydan başlayaraq
- 3 aydan başlayaraq
- 3 aydan 1 ilə qədər

576 Südlü yarma həlimlərin qarışıqları hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 aydan 1 ilə qədər
- 6 aydan başlayaraq
- 3 aydan başlayaraq
- anadan olduğu gündən 12 ayına qədər
- 1 aydan başlayaraq

577 Yarma həlimləri qida maddələri insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilməyə daha hazırlanmış vəziyyətdə olur, nəinki ...

- bişmiş yarmalar
- bu yarmaların tozu
- bu yarmalar
- bu yarmaların unu
- bu yarmaların üyüdüümü

578 Kazeinin laxtalanmasının qarşısını almaq üçün nə əlavə edirlər?

- zülal
- vitaminlər
- yarmalar
- yarma həlimləri
- fermentlər

579 İnək südü uşaq orqanizmi tərəfindən yaxşı mənimsənilməsi üçün neyləyirlər?

- südü fraksiyalara ayırırlar
- südü 120°C qədər qızdırırlar
- südün reoloji xüsusiyyətlərinin yaxşılaşdırırlar
- kazein laxtalanmasının təmin edən maddələr qatırlar
- südü vitaminləşdirirlər

580 İnək südünün tərkibinə nə mövcuddur?

- bütün hamısı
- laktaza

- amilaza
- qursağ fermenti
- lopaza

581 İnek südü uşağın uşağın mədəsində niyə laxtalanır?

- fizioloji yaş dövrünə uyğun olmadığı üçün
- inək südü olduğundan
- çox yağlı olduğundan
- qursağ fermentinin təsiri altında
- texnoloji emala görə

582 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansılar aid deyil?

- dənli
- tərəvəzli -ətli
- unlu tərəvəzli
- unlu şəkərli
- südlü-dənli

583 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansılar aid deyil?

- südlü-dənli
- tərəvəz
- tərəvəzli -ətli
- meyvəli-südlü
- tərəvəzli-südlü

584 Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarının sənaye istehsalının təşkili üçün hansı şərtlər vacib deyil?

- istehsalın sanitariya-qiyənək rejiminə riayət edilməsi
- yüksək keyfiyyətli xammalın istifadəsi
- texnoloji prosesin elmi əsaslandırılması
- yüksək keyfiyyətli komponentlərin istifadəsi
- bahalı xammaldan istifadə edilməsi

585 Balanslaşdırılmış qidalanmanın müasir tendensiyasına müvafiq olaraq uşaqların rasionunda nə olmamalıdır?

- dənli məhsullar
- meyvələr
- dəyərli süd
- hazır meyvə şirələri
- tərəvəzlər

586 Uşaq qida konsentratlarına hansı tələblər qoyulur?

- gigiyenik təhlükəsizlik
- bütün hamısı
- yüksək qidalılıq
- bioloji dəyərliliyi
- reoloji göstəriciləri müvafiqliyi

587 Qurudulma necə dərəcə temperaturda başlayır?

- 15-20°C
- 35-40°C
- 100°C

- 20-25°C
- 40-50 °C

588 Unlu məmulatların yarımfabrikatları hazırlanarkən xammalın dozalaşdırılması -dövrü fəaliyyət göstərən qarışdırıcıya hansı ardıcılıqla yüklənir. 1-buğda unu, 2-yumurta tozu, 3-duz, 4-dad maddələri, 5-quru süd, 6-şəkər

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

589 Unlu məmulatların konsentratından hazırlanan peçenye neçə dəqiqə bişirilir?

- 10-20 dəq
- 40-50 dəq
- 25-50 dəq
- 30-40 dəq
- 15-20 dəq

590 Unlu məmulatların konsentratları hazırlanan peçenye neçə dərəcədə bişirilir?

- 230-250°C
- 150-180°C
- 180-200°C
- 120°C
- 200-230°C

591 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə unlu məmulatlarının yarımfabrikatlarının tərkibində sukatlar və quru üzüm daxildirsə nə qədər olmalıdır?

- 9.0
- 14.0
- 13.0
- 10.0
- 12.0

592 Fiziki-kimyəvi göstəricilərə görə unlu məmulatların yarımfabrikatlarının (keks, tort) konsentratlarının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 20.0
- 7.0
- 13.0
- 14.0
- 10.0

593 Paketin içərisindən olan plovlar və sıyıqlar necə dəqiqə ərzində bişirilir?

- 1-2 dəqiqə
- 20 dəqiqə qarışdırmaqla
- 120 dəqiqə
- 5-6 dəqiqə
- 15 dəqiqə

594 Termiki emal zamanı paxlaların bişirilməsi zamanı hansı proses baş vermir?

- zülal maddələrinin denaturasiyası
- yağların hidrolizi

- nişasta dənələrin kleysterizasiyası
- fermentlərin inaktivasiyası
- nişasta dənələrin şişməsi

595 Qurudulmuş üzüm neçə 0C t-da yuyulur?

- 50-550C
- 70-750C
- 80-860C
- 30-350C
- 40-450C

596 Müslilərin əsasını hansı məhsullar təşkil edir?

- quru meyvələr, bal, şokolad, fındıq qatılması ilə buğda, yulaf və ya çovdar dənə və lopaları
- pendir zərdabı, qarğıdalı çubuqları, süd və qaymaq
- yalnız şəkər tozu və süd
- quru meyvələr və südlü şokolad yağı
- süd və ayran məhsulları

597 Pallet hansı məhsul qarışığından hazırlanır?

- süd, qaymaq və pendir zərdabından
- şəkər tozu, arpa unu, qarğıdalı unu və quru süd qarışığından
- süd, qaymaq, kişmiş və pendir zərdabından
- şəkər tozu və quru süd qarışığından
- kartof və unun digər növlərinin seçilmiş sortunun nişasta və digər komponentlərindən

598 Uzun müddət saxlanan sneklərin istehsalı zamanı üçün hansı tərkibli yağlardan istifadə etmək lazımdır?

- polidoymamış yağ turşularının olduğu yağlardan
- heyvan mənşəli və bitki mənşəli yağlardan
- bitki mənşəli yağlardan
- heyvan mənşəli yağlardan
- rafinə edilmiş yağlardan

599 İlk dəfə neçənci ildə snek istehsalçıları assosiasiyası yaradılmışdır?

- 1947
- 1896
- 1937-ci
- 1997
- 1977

600 Konsentrat istehsalında hansı qurudulma üsulları tətbiq edilir?

- konvektiv, kondensator və konstruktiv
- konduktiv və sublimasiya
- konduktiv, konstruktiv və sublimasiya
- konstruktiv və konduktiv
- konstruktiv və sublimasiya

601 Qida konsentratlarının alınmasında hansı yeni texnologiya üsulu mövcuddur?

- partlayış ilə briketləmə
- su ilə qurudulma
- ventilyasiyalı havalandırma
- donurmaqla qurutma
- qaynadıb buxarlandırma

602 Yarmada nəmliyin bərabər paylanması üçün yuyulmadan sonra , yastılaştırma prosesinin asanlaşdırılması və itkinin azadılması üçün yarma neçə dəqiqə sakit vəziyyətdə saxlanır?

- 10-15
- 2-3
- 5-10
- 20-25
- 5-7

603 Uşaq məhsulları üçün nəzərdə tutulmuş yarmanın maşında qalma müddəti neçə dəqiqə təşkil edir?

- 20-25
- 2-3
- 5-8
- 10-15
- 15-20

604 Yarmanın yuyulması zamanı quru maddələrin itkisi neçə % -ə çatır?

- 8-10%
- 1-1,2%
- 4-6%
- 6-8%
- 10-15%

605 Yarmanın yuyulması zamanı suyun temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 75-850C
- 25-350C
- 45-550C
- 35-450C
- 65-750C

606 Yarma dəni hansı qurğuda təmizlənir?

- kondensatorda
- rotorda
- sublimatorda
- konveyerdə
- separatorda

607 Yağsızlaşdırılmış həlimlərin texnoloji sxeminə hansı əməliyyatlar daxildir?

- yarmanın təmizlənməsi və yuyulması
- yarmanın təmizlənməsi və yuyulması, yastılatma, bişirilmə, həlimin qabıqdan ayrılması (filtrləmə), homogenizasiya, qurudulma, quru həlimin ələnməsi
- yarmanın təmizlənməsi və yuyulması, həlimin qabıqdan ayrılması (filtrləmə), homogenizasiya, qurudulma
- həlimin qabıqdan ayrılması (filtrləmə), homogenizasiya, qurudulma, quru həlimin ələnməsi
- yastılatma, bişirilmə, həlimin qabıqdan ayrılması (filtrləmə), homogenizasiya, qurudulma, quru həlimin ələnməsi

608 Yağsızlaşdırılmış qaymaqlarda neçə -T-dən yüksək olmamalıdır?

- 250T
- 650T
- 750T
- 550T
- 450T

609 Yağsızlaşdırılmış südün turşuluğu pasteurizasiyadan əvvəl neçə T-dən yüksək olmamalıdır?

- 690T
- 290T-
- 390T
- 490T
- 590T

610 Yağsızlaşdırılmış süd avtomatik pasterizatorlarda neçə 0C-də pasterizə edilir?

- 130-1450C
- 160-1750C
- 150-1650C
- 140-1550C
- 110-1150C

611 Qaymaq istilik mübadiləsi qurğusunda neçə 0C-də pasterizə edilir?

- 920C
- 520C
- 620C
- 720C
- 820C

612 Südün qəbulu zamanı onun hansı orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəriciləri təyin edilir?

- sıxlığı, yağın miqdarı
- sıxlığı, yağın miqdarı və şəkərin miqdarı
- sıxlığı, yağın miqdarı, turşuluğu və nəmliyi
- turşuluq, təmizliyi
- sıxlığı, yağın miqdarı, turşuluq, təmizliyi

613 Quru süd səpələyici quruducularda qurudulmadan əvvəl nələr ilə zənginləşdirilir?

- A, D və E vitaminləri ilə zənginləşdirilmiş rafinə edilmiş qarğıdalı yağı
- Al, Pb və E vitaminləri ilə zənginləşdirilmiş rafinə edilmiş qarğıdalı yağı
- Fe, Mg və E vitaminləri ilə zənginləşdirilmiş rafinə edilmiş qarğıdalı yağı
- C, PP və E vitaminləri ilə zənginləşdirilmiş rafinə edilmiş qarğıdalı yağı
- B, PP və E vitaminləri ilə zənginləşdirilmiş rafinə edilmiş qarğıdalı yağı

614 Silinr neçə dərəcəyə qızdırdıqda xammalın nəmliyi buxarlanmağa başlayır?

- 150 °C qədər
- 800 °C
- 100-120°C
- 250-260 °C
- 220-240°C

615 Pallet nədən hazırlanır?

- müxtəlif növ süd məhsullarından
- şəkər və yağ xəmirdən
- müxtəlif tərəvəzlərdən
- kartof və unu digər növlərinin seçilmiş sortunun nişasta və digər komponentlərlə qarışığından
- tərəvəz və un qarışığından

616 Kosmik qidalanma hansı mütləq tələblərə müvafiq olmalıdır?

- uzun müddət ərzində keyfiyyətin saxlanması
- bütün hamısı
- müxtəlif iqlim və mexaniki təsirlərə qarşı davamlılıq

- rasionun balanslaşdırılması
- minimal kütlə və həcmdə yüksək energetik dəyərlilik

617 Cənubi Amerika hinduları nə kəşf etmişdir?

- qarğıdalı çöpləri
- pop-korn
- müsli
- pallet
- snek

618 Xırda balıqlardan sneklərin texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-balıqlar qurudulur, 2-ədviyyatla preslənir, 3-balıqlar duzlanır, 4- qida əlavələrlə preslənir, 5-qablaşdırılır

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

619 Bunlardan hansı snek bazarında yeni istiqamətdir?

- suxarilər
- qurudulmuş kalmar, xırda balıqlar
- pop-korn
- fındıq
- palletlər

620 Pop kornun hazırlanma texnologiyasının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-dənin hazırlığı, 2-bişirilmə, 3-kondisionerləşmə, 4-temperatur emalı-hava mühitində. 5-buxara verilmə, 6-qarışıqdan

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

621 Pop -korn kimin kəşfidir?

- Vikinqlərin
- Cənubi Amerika hindularını
- Marokko ərəbləri
- Avstraliya aborigenləri
- Petr I

622 Fındıqların əsas keyfiyyət göstəricilərinə nə aid deyil?

- nəmlik
- yetişmə dərəcəsi
- dad
- aromata
- bərklik

623 Bunlardan hansı kosmik qidalanmanın xüsusiyyətlərinə aiddir?

- məhsulda maye fazasının məhdudlaşdırılması
- məhsul tarasının və qablaşdırılmasının möhkəmliyi
- bütün hamısı
- çəkisizlik şəraitdə ənənəvi qabların tətbiqinin qeyri-mümkünlüyü

- ovulan və kosmonavtların sağlamlığı üçün təhlükəli məhsullara yüksək tələblər

624 Sadalananlardan hansı müsliimin əsasını təşkil edir?

- tum
 bütün hamısı
 yulaf,
 buğda
 fındıq

625 Bunlardan hansı müsliinin tərkibinə daxil deyil?

- şokolad
 süd
 bal
 quru meyvələr
 çovdar dənisi

626 Bu gün bazarda hansı növ sneklər tanınır?

- badam
 kokos
 bütün hamısı
 keşyu
 püstə

627 Son zamanlara qədər istehsalçılar hansı növ fındıq snekləri tanımırdılar?

- püstə
 meşə fındığı
 kedr
 yer fındığı
 hind qozu

628 Çörək suxari istehsalı üçün neçə müddət ərzində saxlanılır?

- 5-7 gün
 1-2 il
 1-2 ay
 1-2 həftə
 1-2 gün

629 Texnologiya riayət etdikdə qablaşdırılmış suxarilər neçə ay saxlanılır?

- 6.0
 1.0
 12.0
 5.0
 3.0

630 Suxarilər texnoloji istehsal sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1 - kəsilmə, 2-qızardılma, 3-çörəyin saxlanması (vıderjka), 4-ələvələrin vurulması

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

631 Suxarilər - çipslərə alternativ ənənəvi məhsuludur.

- Fransa
- Almaniya
- Rus
- Belarus
- Polşa

632 Orta və aşağı keyfiyyətli pallet hansı ölkədə istehsal edilir?

- Hollandiya
- Almaniya
- İsveç
- Polşa
- İtaliya

633 Yaxşı və əla keyfiyyətli pallet hansı ölkələrdə istehsal edilir?

- Polşa
- Almaniya
- Çində
- Cənubi Koreya
- Belarus

634 Pallet qarışıqı hansı üsullarla emal olunur?

- ekstruziya, plastifikasiya və sabitləşmə
- çökmə, okleyka, dezintegrasiya
- pörtmə, intensivləşmə, sabitləşmə
- xırdalanma və qızartma
- diffuziya, ekstruziya, stabilləşmə

635 Kövrək kartofun istehsalı üçün hansı kartof sortlarından tərkibində nə olmamalıdır?

- kartof
- mikroelementlər, zülallar
- quru maddələr
- şəkər
- xama

636 Əlavə inqrediyentlər çipslərə nə vaxt əlavə olunur?

- yuyulmadan sonra
- qablaşdırma zamanı
- kəsmə zamanı
- ilkin qurudulmadan sonra
- fritürdə qızardılan sonra

637 Çipslərin çeşidi nəyin hesabına formalaşır?

- kartofun növünə görə
- əlavə inqrediyentlərin
- xammalın tərkibinə görə
- istifadə olunan yağa görə
- kəsilmə formasına

638 Çips istehsalının texnolo sxeminin düzgün ardıcılığını göstəri: 1 - yuyulma, 2 - ilkin qurudulma, 3 - kəsmə, 4 - qızartma, 5 - sortlara ayırma, 6- qablaşdırma, 7- əlavə inqrediyentlərin daxil edilməsi

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

639 Hazırki çipslər nəyə əsasən fərqlənir?

- keyfiyyətinə görə
- saxlama müddətinə görə
- əlavə olunmuş qatqılarla
- xammalın xarakterinə görə
- xammalın növünə görə

640 Çipslərin sənaye buraxılışı harada başlamışdır?

- Şərqdə
- İngiltərədə
- Moskvada
- Nyu York ştatında
- Türkiyədə

641 Çipslərin sənaye buraxılışı nə vaxt başlamışdır?

- 1985.0
- 1997.0
- 1950.0
- 1850.0
- 1897.0

642 Çipslər və krekerlər istehsalında hansı yağdan geniş istifadə edirlər?

- raps yağı
- pambıq yağı
- soya yağı
- palma yağı
- araxis yağı

643 Sneklərin istehsalında hansı kulinar yağlardan istifadə edirlər?

- hidratasiya yağları
- bitki yağları
- palma yağı əsasında yağlar
- bütün hamısı
- dəniz heyvanların piyləri

644 Sneklərin istehsalçıların qarşısında hansı xüsusi problem durur?

- zülalların denaturasiyası
- süd məhsullarının problemi
- yamaların keyfiyyəti
- yağlar istifadəsi
- karbohidratların karamelləşdirilməsi

645 Qeyri-şirin snekləri hansı xassələr birləşdirmir?

- fərdi qablaşdırmanın olması
- paketin kiçik kütləsi
- uzun müddət saxlama qabiliyyəti

- yüksək bioloji dəyəri
- məhsulun təcili hazırlanmaya hazır olması

646 Sneklərin qidalılıq dəyəri ilə xarakterizə olunur?

- sneklərin hansı qrupa mənsub olması ilə
- qatmaların bioloji dəyəri ilə
- xammalın mənşəli ilə
- əsas və əlavə xammalın tərkibi ilə
- sneklərin forması ilə

647 Qeyri-şirin sneklərin əsas vəzifəsi?

- səhər yeməklərinin assortimentini artırmaq üçün
- kosmik ekspedisiya aparmaq üçün
- kökəltmək üçün
- yüngül aclığı aradan götürmək
- az yaşlı uşaqların qida rasionunu vitaminlərlə zənginləşdirmək üçün

648 Rusiyada sneklərə hansı ənənəvi rus məhsulları daxildir?

- tostlar
- kartof çipsləri
- fındıq
- suxarilər və tumlar
- pendir snekləri

649 Sneklər istehsalçılar assosiyasına neçə kompaniya daxildir?

- 650.0
- 80.0
- 750.0
- 800.0
- 250.0

650 Xaricdə sneklər istehsalçılar assosiyası nə vaxt yaradılmışdır?

- 2015.0
- 1956.0
- 1941.0
- 1937.0
- 2000.0

651 Şneklərə nə aid edilmir?

- nazik çubuqlar
- peçenyə
- kanape
- ətşnekləri
- kövrək lopalar

652 Şneklərə nə aid edilir?

- qarğıdalı çipsləri
- şokolad
- quru meyvələr
- bütün hamısı
- müsli

653 Qida konsentratlarının alınmaqla hansı yeni texnologiya tətbiq edilir?

- şneklərin tərkibinə polidoymamış yağlarla zənginləşdirilməsi
- infraqırmızı şüalar altında işləmə
- termopaketləşmə
- partlayış ilə briketləmə üsulu
- sublimasiya qurudulma ilə qızartma

654 İstifadə üçün palletlər harada qurudulur?

- sobada
- sublimatorda qurudulur
- konvektorda qurudulur
- früterdə qurudulur
- ekstrusirdə

655 Palletlər hansı xassələrə malik deyil?

- uzun müddət saxlama qabiliyyətinə
- davamlı struktura
- bərk struktura
- ovulan
- şüşəyəbənzər struktura

656 Palletlər nə üçün nəzərdə tutulub?

- desertlər üçün
- kekslərin üçün
- tez bişən ikincili xörəklər üçün
- sıyıqlar və şorbalar üçün
- qəlyanaltı üçün

657 Palletlər hansı formada olur?

- bublik şəklində
- dördkünc şəklində
- sap şəklində
- bağ (jüt)
- kürə şəklində

658 Palletlərin alınma texnologiyasını düzgün ardıcılığını göstərin: 1 - 26-28%-ə qədər nəmlənməsi, 2 - 70-80°C-yə qədər ekstrudisiya, 3 - ingredientlər resepturaya görə qarışdırılması, 4 - 1-2 sm ölçülərə qədər yarmaların xırdalanması

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

659 Hansı yarmalardan palletlər hazırlanır?

- perlova
- qarabaşaq
- düyü
- bütün hamısı
- yulaf

660 Palletlər nədən hazırlanır?

- tərəvəzlərdən
- süd məhsullarından
- paxlalı bitkilərdən
- dənli bitkilərdən
- süd turşulu məhsullardan

661 Ali göbələklərin mitselisi nəyin mənbəyi deyil?

- B₃ vitaminlərin
- B₁₂ vitaminlərin
- mikroelementlərin
- makroelementlərin
- B₁ vitaminlərin

662 Kombinə edilmiş zülalların amin turşu tərkibli (göbələk və buğda) nə qədər təşkil edir?

- 0.0062
- 0.92
- 0.82
- 0.0092
- 0.0078

663 Miprovit orqanizmə necə təsir göstərir?

- ətraf mühitin mənfi təsirini azaldır
- orqanizmin immunitetini artırır
- müxtəlif xəstəliklər törədir
- orqanizmə müsbət təsir göstərir
- orqanizmin immunitetini azaldır

664 Miprorit hansı xassələrə malikdir?

- reoloji xassələrə
- radioprotektor xassələri
- radioaktiv xassələrə
- immunoloji xassələrə
- radionukleid xassələrə

665 Qida konsentratlarının qidalılıq dəyərini və müalicəvi-profilaktik xassələrin yüksəldilməsi üçün quru səhər yeməklərinin resepturasına nə qatırlar?

- zülallar
- səthi-aktiv maddələr
- bioloji aktiv maddələr
- ali göbələklərin mitselisini
- fermentlər

666 Quru səhər yeməklərinin istehsalı nə ilə xarakterizə olunur?

- ekspedisiyalarda olanların rasionunu zənginləşdirmək
- yüksək qiymətli normaları ilə
- yüksək qidalılıq dəyəri ilə
- yüksək dərəcədə konsentrasiya və avtomatlaşdırılması ilə
- az təminatlı əhali üçün nəzərdə tutub

667 Çöplərin istehsalında hansı bitki yağı istifadə olunmur?

- pambıq
- bitki

- araxis
- zeytun
- soya

668 Orqanoleptiki göstəricilərə görə havalı şirin düyü hansı tələblərə cavab verməlidir?

- konsistensiya
- dad
- rəngi
- bütün hamısı
- qoxusu

669 Havalı şirin düyünün hazırlanmasında nədən istifadə etmirlər?

- düyü yarması
- essensiya
- şirə
- duz
- şəkər

670 Təzə hazırlanmış karamel kütləsi partladılmış qarğıdalı yarması nə ilə qarışdırılır?

- kərə yağı və şəkərlə
- kərə yağı və vanillə
- qənnadı yağ və aromatlaşdırıcı maddələrlə
- bitki yağı və vanillə
- qənnadı yağ və lesitinlə

671 Karameldə havalı qarğıdalının texnoloji əməliyyatlarının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-qablara doldurulma, 2-qablaşdırma, 3-karamel kütləsinin hazırlanması, 4-partladılmış dənələrə karamel kütləsinin vurulması, 5-soyudulma

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

672 Şirin havalı qarğıdalı hazırlanarkən şirin qlazurun şəkər məhlulunun qatılığı nə qədər olmalıdır?

- 0.8
- 0.18
- 50-52%
- 71-72%
- 61-62%

673 Termiki emal üçün B-35M cihazın silindrinə birdəfəlik nə qədər dən yüklənir?

- 5 kq
- 17 kq
- 14 kq
- 7 kq
- 22 kq

674 Quru süd səpələyici quruducularda hansı məhsulların qurudulması ilə hazırlanır?

- şəkər tozu və qaymağın
- un və südün
- kəsmik və yağın

- pendir və suyun
 süd və qaymağın

675 Unun metal qarışıqlarından ələnməsi zamanı ipək və kapron süzgəcdən çıxış neçə %-dən az olmamalıdır?

- 100%-dən
 60%-dən
 30 %-dən
 90 %-dən
 20%-dən

676 Unun metal qarışıqlarından ələnməsi zamanı ipək süzgəcdə qalıq neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 78
 2
 5
 50
 45

677 Unun metal qarışıqlarından ələnməsi və azad edilməsi üçün hansı süzgəclərdən istifadə edilir?

- barium süzgəclər
 mis süzgəclər
 alüminium süzgəclər
 metal süzgəclər
 ipək və ya kapron süzgəclər

678 Pəhriz unu hansı unlardan hazırlanır?

- qarğıdalı və kəpək
 soya və noxud
 arpa və qarğıdalı
 qara və ağ un
 qarabaşaq, yulaf və düyü

679 Vitaminləşdirilmiş unun resepturasına hansı vitaminlər daxildir?

- A, C və D
 E, B və Mg
 D və F
 Fe və C
 B1, B2 və PP

680 Davamsız yağa malik yulaf yarmasını uzun müddət buxara verən zaman fermentlərin təsiri altında yağ dənələrində nə kimi dəyişiklik baş verir?

- quruyur
 tez yanır
 partlayır
 boşalır
 donur

681 Uzun müddətli xüsusi buxara verilmə texnologiyası yarmanın inaktivasiyasına (fermentlərin parçalanması) səbəb olur ki, bu da saxlanma zamanı hazır məhsulun nəyini yüksəldir?

- nəmliyini
 həcmi
 sıxlığını

- davamlılığını
 turşuluğunu

682 Südlü sıyıqlar uşaqlara neçə aydan tövsiyə edilir?

- 2
 4
 1
 3
 6

683 Suda həll olmayan və ya su ilə kleyster əmələ gətirməyən maddələr texnoloji emal proseslərində nə edilir?

- ayrılır və kənarlaşdırılır
 buxarlandırılır
 qurudulur və buxarlandırılır
 dondurulur və buxarlandırılır
 dondurulur

684 Quru həlim və pəhriz unlarının kimyəvi tərkibi necə fərqlənir?

- tamamilə
 cüzi
 çox
 fərqlənmir
 qismən çox

685 Südlü həlim qarışıqlarının resepturasına nə daxildir?

- quru qarabaşaq, yulaf və ya düyü unundan həlimlər(42%), quru süd (75%) və şəkər tozu (73%)
 quru qarabaşaq, yulaf və ya düyü unundan həlimlər(22%), quru süd (25%) və şəkər tozu (33%)
 quru qarabaşaq, yulaf və ya düyü unundan həlimlər(12%), quru süd (65%) və şəkər tozu (23%)
 quru qarabaşaq, yulaf və ya düyü unundan həlimlər(2%), quru süd (5%) və şəkər tozu (3%)
 quru qarabaşaq, yulaf və ya düyü unundan həlimlər(32%), quru süd (55%) və şəkər tozu (93%)

686 Körpələr 3 aydan başlayaraq hansı undan olan məhsullarla qidalanır?

- pəhriz
 düyü
 qarğıdalı
 arpa
 buğda

687 Yarma həlimləri insan orqanizmi tərəfindən necə mənimsənilir?

- pis
 mənimsənilmir
 qismən çətin
 çətin
 yaxşı

688 Ekstraktlarda quru maddələrin (refraktometrə görə) miqdarı şirələrdən asılı olaraq neçə % -dən az olmamalıdır?

- 24-32%-dən
 36-84%-dən
 14-16%-dən
 54-72%-dən

56-72%-dən

689 Ekstraktların istehsalı üçün nədən istifadə olunur?

- meyvə tozu ilə süd tozu konservləşdirilmiş şirələri
- təbii və kükürd anhidridi ilə sulfidləşdirilmiş şirələr
- sorbin turşusu ilə konservləşdirilmiş şirələr
- təbii və kükürd anhidrid ilə sulfidləşdirilmiş şirələr və süd turşusu bakteriyaları
- sorbin turşusu ilə konservləşdirilmiş şirələr və süd zərdabı

690 Meyvə və giləmeyvə şirələrinin bişirilməsi ilə alınan məhsullar necə adlanır?

- meyvə və giləmeyvə ekstraktları
- su və duz ekstraktları
- süd, duz və qaymaq ekstraktları
- şəkər tozu və duz ekstraktları
- quru süd tozu ekstraktları

691 Şirin yeməklərin qida konsentratlarının keyfiyyətini formalaşdıran əsas xammallar hansılardır?

- meyvə və giləmeyvə ekstraktları və quru meyvə yarımfabrikatları
- pendir zərdabı və süd məhsulları
- süd və qaymaq məhsulları
- yalnız quru meyvə yarımfabrikatları
- meyvə və giləmeyvə ekstraktları

692 Şirin yeməklərin qida konsentratlarının keyfiyyəti ilk növbədə nədən asılıdır?

- xammalın orqanoleptik göstəricilərindən
- xammalın orqanoleptik, fiziki-kimyəvi, mikrobioloji göstəricilərindən
- fiziki-kimyəvi, bioloji göstəricilərindən
- yalnız məhsulun mikrobioloji göstəricilərindən
- fiziki-kimyəvi, mikrobioloji göstəricilərindən

693 Qida sənayesində neçə növ desert pudinqü istehsal edilir?

- 6
- 1
- 3
- 8
- 9

694 Pudinqlərin tərkibi nədən ibarətdir?

- dad maddələri və boyaq maddələri əlavə edilməklə şəkər və qarğıdalı nişastasını qarışığından
- unun su ilə məhlulundan
- düyü həlimindən və dad maddələrindən
- pendir zərdabından və qarğıdalı nişastasından
- südün qaymağından və kartof nişastasından

695 Quru kremlərin tərkibi nədən ibarətdir?

- şəkər tozu , quru üzlü süd
- şəkər tozu , quru üzlü süd, dad əlavələri, əla növ buğda unu
- şəkər tozu dad əlavələri, əla növ buğda unu
- şəkər tozu , quru üzlü süd, dad əlavələri
- quru üzlü süd, dad əlavələri, əla növ buğda unu

696 Aqar nədən istehsal olunur? Aqar nədən istehsal olunur?

- alma tozundan
- şəkər çuğundurundan
- kartof nişastasından
- südün qaymağından
- Ağ dəniz və Sakit okeanda məskunlaşan dəniz yosunlarından

697 Jele əsası kimi nədən istifadə edilir?

- meyvəli və ya giləmeyvəli ekstrakt
- aqar, jelatin və ya jelle əmələ gətirən nişasta
- yalnız nişasta
- yalnız jelatin
- yalnız aqar

698 Quru mussların tərkibi nədən ibarətdir?

- yarma, meyvəli və ya giləmeyvəli ekstrakt və limon turşusu
- kartof, şəkər tozu, buğda unu, noxud unu
- süd, şəkər tozu, və limon turşusu
- meyvəli və ya giləmeyvəli ekstrakt
- kartof, şəkər tozu, buğda unu

699 Qarğıdalı nişastasını insan orqanizmi tərəfindən necə mənimsənir?

- mənimsənilmir
- asan
- çətin
- qismən çətin
- çox çətin

700 Süd kisələrinin tərkibinə hansı nişasta daxildir?

- alça nişastası
- kələm nişastası
- qarğıdalı nişastası
- kartof nişastası
- düyü nişastası