

1105_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1105 Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası

1 Vitaminli südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır?

- Südün turşuluğu 28 dər.T-dən çox olmamalı, pasterizə olunmuş və yağlı olmalıdır
- Südün turşuluğu 18 dər.T-dən çox olmamalı, təzə və yüksək keyfiyyətli olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər.T-dən çox olmalı, quru üzlü və yağsız olmalıdır
- Südün turşuluğu 22 dər. T-dən az olmamalı, yağlı və quru üzsüz olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər.T-dən az olmamalı , təzə və pasterizə edilmiş olmalıdır

2 Aşağıdakı cavablardan hansı vitaminli süddə C vitamininin miqdarını göstərir?

- 100 ml- də 15 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 10 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 7 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 5 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 34 mq çox olmamalı

3 Hansı variantda pasterizə edilmiş südü normallaşdırmaq üçün tətbiq edilən üsulların sayı göstərilmişdir?

- 3
- 2
- 5
- 6
- 4

4 Variantların hansında istehsal prosesində pasterizə edilmiş südün yağlılıq %-i düzgün qeyd edilmişdir?

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

5 Hansı cavab variantında vitaminli süddə C vitamini (askorbin turşusunun) miqdarı düzgün şəkildə verilmişdir?

- 100 ml süddə 20 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 31 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 17 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 40 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 10 mq-dan çox olmamalıdır

6 Qeyd edilmiş %-lərdən hansı zülallı südün yağlılığını əks etdirir?

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

7 Hansı temperatur qısamüddətli pasterizəyə uyğun gəlir?

- 65-80 °C
- 72-76 °C
- 75-87 °C

- 65-85 °C
- 75-84 °C

8 Göstərilən temperaturlardan hansı uzunmüddətli pastərizəyə müvafiqdir?

- 55-65 °C
- 65-80 °C
- 63-65 °C
- 60-84 °C
- 45-57 °C

9 Hansı variant hazırda süd sənayəsində tətbiq edilən südün emal olunma üsullarının sayını göstərir?

- 3
- 5
- 6
- 4
- 2

10 Zülallı südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır

- Südün turşuluğu 18 dər.T-dən çox olmamalı, pastərizə edilmiş və yağlı olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər.T-dən az olmamalı, təzə və keyfiyyətli olmalıdır
- Süd yağsız, yağlı quru və yağsız qatılaşdırılmış olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər.T-dən çox olmamalı, yağlı və quru üzvlü olmalıdır
- Südün turşuluğu 22 dər.T-dən çox olmamalı, yağsız və təzə olmalıdır

11 Hansı temperatur ani müddətli pastərizəyə müvafiq gəlir?

- 77 °C
- 85 °C
- 45 °C
- 58 °C
- 60 °C

12 Hansı variantda pəhriz turşudulmuş süd məhsullarının mayalanma xüsusiyyətlərinə görə bölündükləri qrupların sayı düzhün göstərilmişdir?

- 7
- 4
- 5
- 6
- 2

13 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- termostat və sterilizə üsulu
- mayalanma və pastərizə üsulu
- termostat və çən üsulu
- çalxalama və çən üsulu
- axın və çalxalama üsulu

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

- 40-45%
- 35-40%
- 15-20%
- 20-25%
- 30-35%

15 Hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- mezofilvə heterofil
- homofil və izofil
- mezofil və termofil
- heterofil və monofil
- monofil və termofil

16 Neçə cins süd turşusuna qıvcırdan streptokokk bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- 7
- 4
- 5
- 6
- 2

17 Hansı sırada bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı pasterezə edilən südün temperaturu və müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 95-100 °C-də 20-30 dəqiqə; 100-130 °C-də 5-7 dəqiqə
- 95-107 °C-də 18-20 dəqiqə; 95-117 °C-də 12-18 dəqiqə
- 85-87 °C-də 8-10 dəqiqə; 90-92 °C-də 2-3 dəqiqə
- 65-67 °C-də 12-15 dəqiqə; 80-92 °C-də 5-10 dəqiqə
- 88-97 °C-də 8-16 dəqiqə; 90-100 °C-də 7-19 dəqiqə

18 Hansı aparat südün normalaşdırılması üçün istifadə edilir?

- dezoderator
- separator
- termostat
- sterilizator
- pasterezator

19 İstehsalata qəbul edilə bilən süd hansı göstəricələrə malik olmalıdır?

- turşuluq 25 dər.T-dən çox olmalı, sıxlıq 1,032 q/kub.m və ən azı I sort olmalıdır
- turşuluq 19 dər.T-dən yüksək olmamalı, sıxlıq ən azı 1,028 q/kub.m və ən azı II sort olmalıdır
- turşuluq 21 dər.T-dən aşağı olmamalı, sıxlıq 1,035 q/kub.m və ən azı III sort olmalıdır
- turşuluq 22 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq 1,033 q/kub.m və ən azı yağlılığı 4% olmalıdır
- turşuluq 20 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq ən azı 1,030 q/kub.m və ən azı yağlılığı 3% olmalıdır

20 Hansı sıra turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemini düzgün şəkildə əks etdirir?

- istehsalata südün qəbul edilməsi → südün normalaşdırılması → südün pasterezə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanma temperaturunadək soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə → soyutma və yetişmə → məhsulun saxlanması
- südün pasterezə edilməsi → südün standartlaşdırılması → südün mayalanması → südün normalaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün qatılaşdırılması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması
- südün separatorndan keçirilməsi → qaymağın pasterezə edilməsi → südün təmizlənməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün standartlaşdırılması → südün qatılaşdırılması → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşdırılması
- südün təmizlənməsi → südün pasterezə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün qatılaşdırılması → südün soyudulması → südün mayalanması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşması
- südün qəbul edilməsi → südün təmizlənməsi → südün soyudulması → südün standartlaşdırılması → südün pasterezə edilməsi → südün qatılaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması

21 Qüvvədə olan dövlət standartına müvafiq olaraq turşudulmuş süd məhsulları hansı yağlılıqda hazırlanır?

- 4,0%, 3,5%, 2,5% və 1%-li
- 3,7%, 3,5%, 3,0% və 1,5%-li
- 6%, 3,2%, 2,5% və 1%-li
- 8%, 5%, 3,0% və 2,7%-li
- 10%, 8%, 6% və 2%-li

22 Qeyd edilən göstəricilərdən hansına görə istehsalata verilən süd normalaşdırılır?

- yağ faizinə görə
- turşuluğuna görə
- mineral maddənin miqdarına görə
- zülal faizinə görə
- sıxlığına görə

23 Hansı pendir duzluqda yetişən pendir adlanır?

- südün yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün süd turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qurşaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qurşaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir

24 Hansı pendir qurşaq mayalı pendir adlanır?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qurşaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qurşaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir

25 Şirin və turş qaymaqdan kərə yağı hazırlayarkən neçə dərəcə temperaturda pastemizə həyata keçirilir?

- 90-100 °C
- 85- 130 °C
- 85- 90 °C
- 100-120 °C
- 95-110 °C

26 Axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesi neçə dəqiqə müddətində başa çatır?

- 15-45 dəq
- 20- 30 dəq
- 30- 34 dəq
- 35- 47 dəq
- 25- 38 dəq

27 Göstərilən cavab variantlarının hansında kərə yağının istehsal olunma üsullarının adları qeyd edilmişdir?

- çən və çalxalanma üsulu
- çalxalanma və axın üsulu
- termostat və çən üsulu
- axın və termostat üsulu
- mərhələli və axın üsulu

28 Hansı variantda kərə yağının istehsal olunma üsulunun sayı verilmişdir?

- 3
- 2
- 5

- 6
 4

29 Hansı variantda kərə yağının tərkib və istehsal texnologiyasından asılı olaraq bölündüyü növlərin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 7
 3
 6
 5
 4

30 Aşağıdakı variantların hansında kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal göstərilmişdir?

- tərkibində ən azı 19% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü
 tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
 tərkibində ən azı 10% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
 tərkibində ən azı 27% və ən çoxu 40% olan pasteurizə olunmuş süd
 tərkibində ən azı 31% və ən çoxu 50% zülal olan pendir

31 Pendirçilikdə südü pasteurizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə olunur?

- lövhəli separator
 lövhəli termostat
 lövhəli soyuducu
 lövhəli sterilizator
 lövhəli pasteurizator

32 Qursağ fermenti südün tərkibində olan hansı maddəni dələmələndirir?

- albumin zülalını
 kazein zülalını
 süd fermentini
 süd yağını
 süd şəkərini

33 Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin.

- 30-32 °C
 25-35 °C
 15-25 °C
 26-28 °C
 10-20 °C

34 Pendir növündən asılı olaraq neçə gün duzlu suda qala bilər?

- 13-15 gün
 11-13 gün
 3-7 gün
 5-9 gün
 7-11 gün

35 Pendirin duzlanma üsullarını göstərin.

- soyuq məhlulda duzlama, yağ duzlama və qarışıq duzlama
 qarışıq duzlama, soyuq doymuş duzlama və soyuq məhlulda duzlama
 dələmədə duzlama, duzlu suda duzlama və quru duzlama
 quru duzlama, yağ duzlama və isti məhlulda duzlama
 duzlu suda duzlama, soyuq məhlulda duzlama və qarışıq duzlama

36 Pendir hansı temperaturda duzlanır?

- 17-19 °C
- 12-15 °C
- 8-12 °C
- 15-17 °C
- 19-21 °C

37 İstehsal zamanı payız-qış mövsümündə 33-35% yağlılığa malik olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin.

- 20-31 °C
- 20-24 °C
- 30-34 °C
- 15-20 °C
- 10-14 °C

38 İstehsal zamanı yaz-yay mövsümündə 33-35% yağlılığa malik olan qaymaq hansı temperaturda çalxalanır?

- 8-10 °C
- 20-30 °C
- 10-15 °C
- 15-18 °C
- 18-20 °C

39 Dələmələnmə üçün optimal temperaturu göstərin.

- 44-48 °C
- 45-52 °C
- 41-42 °C
- 42-44 °C
- 40-45 °C

40 Hansı sırada pendirin istehsalının texnoloji sxeminin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün homogenləşməsi → nəmliyin tənzimlənməsi → südün pasterezə edilməsi → südün soyudulması → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün pasterezə edilməsi → südün soyudulması → südün homogenləşməsi → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün pasterezə edilməsi → südün soyudulması → südün normalaşdırılması → südün dələmələnməsi → pendirin preslənməsi → duzlanması → yetişməsi → qablaşdırılması
- südün dələmələnmə üçün hazırlanması → südün dələmələnməsi → dələmənin doğranması və emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi → duzlanması → yetişdirilməsi
- südün qurşaq mayası ilə dələmələnməsi → südün pasterezə edilməsi → südün çalxalanması → pendirin yığılması → pendirin duzlanması → pendirin yetişməsi → qablaşması

41 Göstərilən hansı ardıcılıq axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesini düzgün əks etdirir?

- qaymaq → qaymağın pasterezə edilməsi → qaymağın soyudulması → qaymağın yetişməsi → aralıq baka → separatora → doldurucu vannaya → kərə yağın homogenləşməsi → kərə yağın qablaşması
- qaymaq → qəbuledici çənə → borulu pasterezator → aralıq baka → separatora → aralıq vannaya → kərə əmələgətiriciyə → taraya → tərəzi
- südün çalxalanması → südün pasterezə edilməsi → qaymağın yetişməsi → qaymağın rənglənməsi → kərə yağının yuyulması → kərə yağın homogenləşməsi → nəmliyin normalaşdırılması → kərə yağının qablaşması → kərə yağın markalanması
- qaymağın pasterezə edilməsi → qaymağın soyudulması → qaymağın çalxalanması → alınan kərə yağın yuyulması → kərə yağın duzlanması → nəmliyin tənzimlənməsi → yağın qablaşması → markalanması
- qaymağın yetişməsi → qaymağın rənglənməsi → qaymağın çalxalanması → kərə yağın yuyulması → kərə yağın duzlanması → kərə yağın homogenləşməsi → nəmliyin nizamlanması → kərə yağın qablaşması → markalanması

42 Hansı amillər kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesinə təsir göstərir?

- südün turşuluğu, südün pasteurizasiyası, südün yağlılığı, aparatın keyfiyyəti, çalxalanma sürəti, qaymağın yağlılığı və onun yetişmə dərəcəsi
- südün pasteurizə olunması, südün çalxalanma sürəti, aparatın fırlanma sürəti, qaymağın yağlılığı və onun pasteurizə edilməsi
- südün təzəliyi, südün yağlılığı, südün hidrogenləşməsi, qaymağın yetişmə dərəcəsi, qaymağın yağlılığı və onun pasteurizə edilməsi
- südün yağlılığı, südün təzəliyi, südün turşuluğu, çalxalanma sürəti, qaymağın yetişmə dərəcəsi və onun yağlılığı
- aparatın layihəsi, doldurma dərəcəsi, fırlanma sürəti, çalxalanma temperaturu, qaymağın yetişmə dərəcəsi və onun yağlılığı

43 Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin ən tez başa çatdığı müddət göstərilmişdir?

- 37 dəq
- 20 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq
- 40 dəq

44 Hansı sırada duzluqda yetişən pendirlərin alınması üçün xarakterik xüsusiyyəti düzgün göstərilmişdir?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün qurşaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qurşaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir

45 Variantların hansında axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin ən gec başa çatdığı müddət qeyd edilmişdir?

- 30 dəq
- 55 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq
- 40 dəq

46 Tozlandırma üsulu ilə yumurta tozunun istehsalı zamanı yumurta kütləsi neçə dərəcə temperaturda qurudulur?

- 145-150 °C
- 145-170 °C
- 140-165 °C
- 125-145 °C
- 130-140 °C

47 Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir?

- yumurta melanjının təmizliyi ilə
- yumurta sarısının böyüklüyü ilə
- yumurtanın yaxşı həzm olunmasına görə
- yumurta ağının indeksi ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə

48 Quru yumurta məhsulları neçə növdə istehsal edilir?

- 4
- 3
- 2
- 5

6

49 Yumurta kütləsini qurutmaq üçün temperaturu neçə dərəcə olan havadan istifadə olunur?

- 150-158 °C
 210-245 °C
 170-195 °C
 160-185 °C
 180-200 °C

50 Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərinə malik qida məhsuludur?

- çünki tərkibində tam dəyərli zülallar, yağlar, vitaminlər və mineral maddələr vardır
 çünki tərkibində daha tez həzm olunan amin turşuları, karbohidratlar və fermentlər vardır
 çünki tərkibində daha tez həzm olunan doymuş və doymamış yağ turşuları vardır
 çünki tərkibində bioloji aktiv maddələr, fermentlər, vitaminlər və xolesterin vardır
 çünki tərkibində xeyli miqdarda doymamış yağ turşuları, mineral maddələr və lesitin maddəsi vardır

51 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2
 4
 6
 5
 3

52 Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir?

- Na, F, S
 Ca, Mg, P
 Al, Fe, Ca
 Mg, N, O₂
 Cu, Na, K

53 Yumurta ağıının indeksini göstərin.

- 0,7-0,8
 0,2-0,4
 0,1-0,3
 0,3-0,4
 0,9-1,0

54 Yumurta ağıının neçə faizini qatı hissə təşkil edir?

- 70%
 45%
 55%
 60%
 80%

55 Xalazanın quruluşunu göstərin.

- bir- birinə birləşmiş bioloji aktiv maddədən ibarətdir
 bir- birinə yapışmış yumurta ağından ibarətdir
 bir- birinə yapışmış yumurta sarısından ibarətdir
 bir- birinə dolanmış iki dəstə lifdən ibarətdir
 bir- birinə birləşmiş fermentativ maddədən ibarətdir

56 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- tamli qatmalar, sarğı materialları, xörək duzu, ət, süd və süd məhsulları
- sarğı materialları, tamli qatmalar, xörək duzu, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları
- ət, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları, süd və süd məhsulları
- xörək duzu, ət subməhsulları, şəkər, yumurta və yumurta məhsulları
- şəkər, nitrit, xörək duzu, ət və ət məhsulları, süd və süd məhsulları

57 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin.

- ət, ət subməhsulları, xörək duzu, şəkər, nitrit, fosfatlar, tamli qatmalar, süd və süd məhsulları
- ədviyyatlar, sarğı materialları, süni örtücü pərdələr, təbii qatmalar, nitritlər, xörək duzu, ət və ət məhsulları
- fosfatlar, nitritlər, xörək duzu, ədviyyatlar, şəkər, sarğı materialları, yumurta və yumurta məhsulları
- şəkər, fosfatlar, xörək duzu, nitritlər, tamli qatmalar, ədviyyatlar, ət, ət subməhsulları
- xörək duzu, nitrit, şəkər, fosfatlar, askorbinatlar, ədviyyatlar, tamli qatmalar, sarğı materialları, təbii və süni örtücü pərdələr

58 Nə üçün kolbasa istehsalında qaramal ət qiyməsindən daha geniş istifadə olunur?

- çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı zülal, yağ tutumuna və yaxşı su saxlama qabiliyyətinə malikdir
- çünki qaramal qiyməsi daha tez bişir və tərkibində olan zülallar daha tez parçalanır
- çünki qaramal qiyməsinin tərkibində daha çox zülallar, yağlar, mineral maddələr və vitaminlər vardır
- çünki qaramal qiyməsi daha yağlıdır və daha yaxşı həzm olunur
- çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı bərkidici rola malikdir və kolbasaya daha yaxşı rəng verir

59 Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq kolbasalar hansı növlərə bölünür?

- təbii, süni pərdələrdə olan kolbasalar və hislənmiş kolbasalar
- ətli- qanlı, içəli və pəhriz kolbasalar
- təbii, süni pərdələrdə olan və pərdəsiz kolbasalar
- pərdəsiz, pərdəli, ətli- qanlı, hislənmiş və qiymələnmiş kolbasalar
- pərdəsiz, qiymələnmiş, hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasalar

60 İstifadə olunan ət növündən asılı olaraq kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

- donuz, dovşan, at və quş
- donuz, maral, dovşan, qaramal
- quş ət, hislənmiş, dovşan və donuz
- dovşan, donuz, bişmiş və yarımhislənmiş
- qaramal, qoyun, donuz və quş ət

61 İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

- süni pərdəli, içəli və duzlu
- ət çörəkli, yarımhislənmiş və bişmiş
- hislənmiş, qiymələnmiş və ət çörəkli
- ətli, qanlı, içəli və pəhriz
- pərdəli, bişmiş və hislənmiş

62 Kolbasa istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4
- 2
- 5
- 3
- 6

63 Kolbasa istehsalında istifadə edilən əlavələr təsirinə görə neçə qrupa bölünür?

- 7
- 5

- 4
 6
 3

64 Kolbasanın rənginin intensivliyini və sabitliyini saxlayan maddələri göstərin

- qlükono- delta- lakton, laktatlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
 askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, askorbinat və qlükono-delta- lakton
 fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları və tartratlar
 laktatlar, askorbin turşusu, tartratlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
 laktatlar, tartratlar, izoaskorbin turşuları, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu

65 ətin su tutumunu artıran maddələri göstərin.

- fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar və tartratlar
 sitratlar, laktatlar, fosfat qarışığı, izoaskorbin turşuları, tokoferol və askorbin turşusu
 askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu
 qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu
 sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu və izoaskorbin turşuları

66 Kolbasa yağının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin.

- tokoferol, butiloksianizol, butiloksitoluol
 laktatlar, butiloksianizol, askorbin turşusu
 natrium iozinat, tokoferol, qlütamin turşusu
 butiloksitoluol, iozinat, qlütamin turşusu
 butiloluol, sitratlar, tartratlar

67 Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8
 6
 4
 5
 7

68 Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdıran maddələri göstərin.

- qlütamin turşusu, askorbin turşusu, laktatlar, tartratlar, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və laktatlar
 natrium iozinatı, natrium qanilatı, sitratlar, laktatlar və askorbin turşusu
 qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu
 askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu
 qlütamin turşusunun natrium duzu, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütaminatı

69 Hansı sırada kolbasa məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın emala hazırlanması → cəmdəklərin doğranılması → ətin sortlaşdırılması → ətin tikəcik şəklində doğranması → ətin ət məşinindən keçirilməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
 xammalın qəbulu və hazırlanması → cəmdəklərin doğranması → ətin sümükdən və qidalılıq dəyəri aşağı olan hissələrdən ayrılması → piyin tikəciklər şəklində doğranması → yumşaq ətin ətçəkən məşinlərdən keçirilməsi və qiymənin hazırlanması → ətin və qiymənin duzlanması, yetişməsi üçün hazırlanması və qiymənin hazırlanması → qiymənin örtücü pərdələrə və qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
 cəmdəklərin doğranması → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → piyli tikəciklərin ayrılması → yumşaq ətin ətçəkən məşinindən keçirilməsi → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
 xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymənin hazırlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması
 xammalın qəbulu → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəklərin doğranması → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

70 Çiy hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasa istehsalı üçün ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

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

71 Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 5
 2
 7
 4
 6

72 Şaqqalanıb uyğun formaya salınmış ət neçə dərəcə temperaturadək soyudulur və duzlanmaya verilir?

- 10-12 °C
 8-10 °C
 5-8 °C
 2-4 °C
 4-6 °C

73 Cəmdəkələrin doğranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər?

- 2
 3
 5
 4
 6

74 Kolbasanın qızartma prosesi kolbasa batonlarının diametrindən asılı olaraq neçə dərəcə temperaturda və neçə dəqiqə müddətində aparılır?

- 80-150 °C və 40-190 dəq
 50-80 °C və 40-90 dəq
 30-50 °C və 20-35 dəq
 60-120 °C və 30-180 dəq
 90-130 °C və 35-170 dəq

75 Bişmiş kolbasa istehsalı üçün olan ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

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

76 Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -30C- dən +7C- yə qədər olsun
 o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur +10C- dən +5C- yə qədər olsun
 o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -10C- dən +5C- yə qədər olsun
 o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -80C- dən +10C- yə qədər olsun
 o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -100C- dən +8C- yə qədər olsun

77 Balıqlar hazırda neçə üsulla dondurulur?

- balığın həyat tərzindən, ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, cinsiyyətindən, yağlılığından, çəkisindən və buzun ölçüsündən
- buzun ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, soyudulmasından, həyat tərzindən, ölçüsündən, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balıqların ölçüsündən, yağlılığından, soyudulmazdan əvvəl və sonrakı temperaturdan, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balığın iriliyindən, çəkisindən, həyat tərzindən, keyfiyyətindən, ovlanma şəraitindən, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balığın yağlılığından, çəkisindən, keyfiyyətindən, soyudulmasından, ovlanma şəraitindən və həyat tərzindən

78 Hazırda balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 6
- 7
- 3
- 4
- 5

79 Hansı sırada balıqların dondurulma üsullarının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 3
- 6
- 4
- 2
- 5

80 Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin.

- balıqların saxlanması zamanı keyfiyyətini uzun müddət itirməsinə görə
- balıqların ovlanması ilə dondurulması arasında fasilə olmadığından balığın daha keyfiyyətli olması
- balıqların saxlanma və daşınma zamanı onların ətinin daha keyfiyyətli olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı havanın yüksək temperaturuna qarşı daha davamlı olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı onların forma və rənglərinin dəyişməməsi ilə

81 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 0,5-dən 0,97 °C-yə qədər olan
- 1-dən -8 °C-yə qədər olan
- +1,5-dən -6,0 °C-yə qədər olan
- +0,8-dən 1,5 °C-yə qədər olan
- 0,9-dən -2,0 °C-yə qədər olan

82 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 2 °C ilə -5 °C arasında olan
- 3 °C ilə -6 °C arasında olan
- 1 °C ilə -2 °C arasında olan
- 4 °C ilə -7 °C arasında olan
- 5 °C ilə -8 °C arasında olan

83 Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıqları emal etmək üçün əməl olunan şərtlərin sayını göstərin.

- 11
- 4
- 6
- 8
- 10

84 İsti aylarda buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- 100%
 60%
 50%
 80%
 75%

85 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- tezyetişən buğda sortunun
 subtropik saqo düyüsünün
 tropik saqo palması
 gecyetišən kartof sortundan
 fəraş kartofun

86 Hansı sırada pardaqlanmış düyünün cilalanmış düyüdən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
 rəngi qırmızı, səthi hamardır
 rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
 rəngi ağ, səthi nahamardır
 rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

87 Hansı sırada vələmir yarmasının digər yarmalardan fərqli əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə
 tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
 tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
 tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
 tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

88 Hansı sırada istehsal olunan qarabaşaq yarmasının çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
 cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
 adi, buxara verilmiş və gecbişən
 adi, buxara verilmiş və tezbişən
 tezbişən, cilalanmamış və xırdalanmış

89 Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə emal edilir?

- 1
 3
 4
 5
 2

90 Hazırda respublikamızda hansı dənli bitkinin nişastasından saqo hazırlanır?

- vələmir və çovdar
 buğda və arpa
 qarğıdalı və düyü
 kartof və qarğıdalı
 noxud və soya

91 Ölçüsünə görə perlova yarması neçə nömrədə emal edilir ?

- 2

- 5
- 4
- 3
- 6

92 Qeyd olunanlardan hansı səhv fikirdir?

- Buğdanın tərkibində ballastik maddələr üstünlük təşkil etmir
- Qarabaşaq yarması üç çeşiddə istehsal edilir
- Perlova yarması ölçücə 5 nömrədə buraxılır
- Vələmirin tərkibində proteinlər və lipidlər üstünlük təşkil edir
- Arpa yarması ölçücə 3 nömrədə buraxılır

93 Aşağıda göstərilən maddələrdən hansı yarmada üstünlük təşkil edir?

- su
- yağlar
- zülallar
- karbohidratlar
- vitaminlər

94 Verilmiş xörəklərin hansının hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə olunur?

- birinci xörəklərin
- dənəvər sıyıqların
- duru sıyıqların
- quru xörəklərin
- ikinci xörəklərin

95 Aşağıda göstərilən hansı xörəklərin hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə edilir?

- duru sıyıqların
- birinci xörəklərin
- quru xörəklərin
- duru xörəklərin
- ikinci xörəklərin

96 Uyğun olaraq orta yaşlı insanın bir il və gün ərzində istehlak etməli olduğu yarmanın fizioloji normasını göstərin.

- 14-15 kq və 40-45 qr
- 12-13 kq və 35-40 qr
- 7-10 kq və 20-30 qr
- 9-13 kq və 30-35 qr
- 8-12 kq və 25-35 qr

97 Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 3
- 4
- 5
- 2

98 Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 2
- 5
- 4

- 3
 6

99 Respublikamızda saqonu hansı dənli bitkinin nişastasından hazırlayırlar?

- vələmir və çovdar
 buğda və arpa
 qarğıdalı və düyü
 kartof və qarğıdalı
 noxud və soya

100 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- tezyetişən buğda sortunun
 subtropik saqo düyüsünün
 tropik saqo palması
 gecyetişən kartof sortundan
 fərəş kartofun

101 Pardaqlanmış düyünün cilalanmış düyüdən fərqli cəhətini göstərin?

- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
 rəngi qırmızı, səthi hamarlıdır
 rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
 rəngi ağ, səthi nahamardır
 rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

102 Vələmir yarmasının digər yarmalardan üstün cəhətini göstərin.

- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə
 tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
 tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
 tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
 tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

103 Qarabaşaq yarması hansı çeşiddə istehsal olunur?

- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
 adi, buxara verilmiş və tezbişən
 adi, buxara verilmiş və gecbişən
 cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
 tezbişən, cilalanmamış və xırdalanmış

104 Mannı yarması əsasən dənin hansı hissəsindən ibarətdir?

- rüşeymdən
 çiçək qişasından
 aleyron təbəqəsindən
 endospermdən
 qılafdan

105 İri ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

- duru sıyıqların və ikinci xörəklərin
 quru xörəklərin və duru sıyıqların
 duru xörəklərin və dənəvər sıyıqların
 duru sıyıqların və birinci xörəklərin
 şirin xörəklərin və quru xörəklərin

106 Xırdalanmış arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- toxum qılafından azad edilmiş buğdadan
- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmamış arpadan
- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş cilalanmış buğdadan
- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan

107 Müxtəlif yarma növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənilirlər?

- xarici görünüşünə, toxumların quruluşuna, nişasta dənələrinin forması və ölçüsünə görə
- toxumlarının formasına, xarici və daxili quruluşuna görə
- toxumlarının rənginə, fiziki-kimyəvi xassəsinə, nişasta dənəciklərinin formasına və ölçüsünə görə
- yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarına və az həzm olunmasına görə
- rəngi, dadı, konsistensiyası və fiziki-kimyəvi xassələrinə görə

108 Yarmaların növlərini müəyyən edərkən əsasən hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

- keyfiyyətli olması, kimyəvi tərkibi, mənimsənilməsi və həzm olunması
- fiziki-kimyəvi, keyfiyyətli olması, orqanoleptiki və xarab olmuş dənələrin miqdarı
- təmizliyi, keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və zərərsizlik
- zülal, yağ, karbohidrat və mineral maddələrlə zəngin olması

109 Ümumi yarma normasının neçə faizini qarabaşaq yarması təşkil edir?

- 25-30
- 18-25
- 10-18
- 10-15
- 15-20

110 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yarma istehlak etməlidir?

- 10-15
- 25-30
- 20-40
- 40-45
- 30-35

111 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqram yarma istehlak etməlidir?

- 6-14
- 8-12
- 14-15
- 3-5
- 5-10

112 Hansı sırada yarmanın tərkibində çoxluq təşkil edən kimyəvi maddə düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- vitaminlər
- karbohidrat
- zülal
- yağ
- su

113 Göstərilən hansı variantda vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 85-100 dəq

- 100-120 dəq
- 60-90 dəq
- 50-80 dəq
- 90-125 dəq

114 Göstərilən hansı variantda buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 15-25 dəq
- 25-55 dəq
- 50-60 dəq
- 20-25 dəq
- 30-50 dəq

115 Hansı sırada yerləşən dənli bitkidən düyü yarması alınır və necə növdə emal edilir?

- vələmir dənindən və 5 növdə
- çəltik dənindən və 2 növdə
- arpa dənindən və 4 növdə
- buğda dənindən və 3 növdə
- qarğıdalı dənindən və 1 növdə

116 Aşağıda göstərilən hansı dənlərdən yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

- vələmir
- qarabaşaq
- paxla
- arpa
- düyü

117 Aşağıda göstərilən xörəklərdən hansıları yarma konsentratlarına aiddir?

- şirin, yağsız və duzsuz xörəklər
- duzsuz, duru və yağsız xörəklər
- duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

118 Qarabaşaq yarmasının istehsal olunan çeşidinin sayını göstərin.

- 1
- 4
- 3
- 2
- 5

119 Ölçüsünə görə emal edilən poltava yarmasının nömrələrinin sayını göstərin?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

120 Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə emal olunur?

- 2
- 5
- 4

- 3
 6

121 Hansı sırada cilalanmış düyünün pardaqlanmış düyüdən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- təmiz meyvə qılıfından ibarət olub, səthi çıxıntılıdır və parlaqdır
 təmiz çiçək qişasından ibarət olub, səthi qabarıq və tünddür
 təmiz endospermədən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır
 təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tündür
 təmiz toxum qılıfından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır

122 Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur?

- 2
 5
 4
 3
 6

123 Mannı yarması dəninin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

- dəninin qabıq hissəsindən və 5 markada
 dəninin endosperm hissəsindən və 3 markada
 dəninin qılıf hissəsindən və 2 markada
 dəninin rüşeym hissəsindən və 3 markada
 dəninin aleyron hissəsindən və 4 markada

124 Poltava yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

- 6
 4
 2
 3
 5

125 Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal edilir?

- 1
 4
 3
 2
 5

126 Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

- su
 zülal
 yağ
 vitaminlər
 karbohidrat

127 Düyü yarması hansı dənli bitkidən alınır və neçə növdə istehsal edilir?

- vələmir dənindən və 5 növdə
 çəltik dənindən və 2 növdə
 arpa dənindən və 4 növdə
 buğda dənindən və 3 növdə
 qarğıdalı dənindən və 1 növdə

128 Yarmaların sortu və nömrəsi dənələrin hnsı göstəricilərinə görə təyin edilir?

- dəndə yağın və mineral maddələrin miqdarına görə
- tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına və iriliyinə görə
- dəndə yağ və zülalın miqdarına görə
- dəndə rüşeym və endospermin miqdarına görə
- dəndə külün və karbohidratların miqdarına görə

129 Aşağıdakı hansı sırada buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15-25 dəq
- 25-55 dəq
- 50-60 dəq
- 20-25 dəq
- 30-50 dəq

130 Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 85-100 dəq
- 100-120 dəq
- 60-90 dəq
- 50-80 dəq
- 90-125 dəq

131 Yarmaların növlərini müəyyən etmə zamanı əsas götürülən göstəricini göstərin.

- fiziki-kimyəvi göstərici
- kimyəvi tərkibi
- zərərsizlik göstəricisi
- keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı
- orqanoleptik göstərici

132 Hansı göstərici yarma növlərinin təyininə əsas göstəricilərdən biri olaraq nəzərə alınır?

- mənimsənilməsi və həzm olunması
- fiziki-kimyəvi göstərici
- orqanoleptiki göstərici
- təmizlik göstəricisi
- zərərsizlik göstəricisi

133 Verilmiş yarmalardan hansında ballastik maddələr daha çox üstünlük təşkil edir?

- darı
- çovdar
- mannı
- qarabaşaq
- düyü

134 Tərkibində daha çox ballastik maddələr olan yarma hansıdır?

- arpa
- vələmir
- düyü
- qarğıdalı
- çovdar

135 Aşağıda göstərilən yarmaların hansında karbohidratların mənimsənilməsi daha yüksəkdir?

- darı

- arpa
- vələmir
- qarğıdalı
- çovdar

136 Verilmiş yarmalardan hansının karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək sayılır?

- arpa
- dan
- çovdar
- düyü
- vələmir

137 Verilmiş yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilməsi daha yüksəkdir?

- düyü
- vələmir
- dan
- arpa
- qarğıdalı

138 Aşağıda göstərilən yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksəkdir?

- qarğıdalı
- dan
- arpa
- mannı
- vələmir

139 Ümumi yarma normasının neçə faizini düyü yarması təşkil edir?

- 25-30
- 8-10
- 17-25
- 18-20
- 10-15

140 Ümumi yarma normasının neçə faizini paxlalı yarmalar təşkil edir?

- 16-25
- 18-20
- 14-16
- 10-12
- 15-18

141 Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- xırdalanmış, yuyulmuş və əzilmiş
- cilalanmış, pardaxlanmış və xırdalanmış
- əzilmiş, bişirilmiş və buxara verilmiş
- buxara verilmiş, cilalanmış və əzilmiş
- buxara verilmiş, bişmiş və xırdalanmış

142 Hidrotexniki emalından asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- xırdalanmış və xırdalanmamış
- pardaxlanmış və cilalanmış
- cilalanmış və cilalanmamış
- bişirilmiş və bişirilməmiş

- buxara verilmiş və buxara verilməmiş

143 Arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- aleyron təbəqəsindən, meyvə və toxum qılıfından təmizlənmiş nüvədən
 çiçək qişasından, meyvə, toxum qılıfından və aleyron təbəqəsindən
 çiçək qişasından tamamilə, meyvə, toxum qılıfından və aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvədən
 çiçək qişasından qismən, meyvə, toxum qılıfından və aleyron təbəqəsindən tamamilə təmizlənmiş nüvədən
 çiçək qişasından azad edilmiş, meyvə, toxum qılıfından və xırdalanmış arpadan

144 Xırda ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

- duru sıyıqların
 birinci xörəklərin
 ikinci xörəklərin
 dənəvər sıyıqların
 duru xörəklərin

145 Xırdalanmış arpa yarmasının perlova yarmasından fərqli cəhətini göstərin.

- hamarlanır və tərkibində zülal çoxdur
 pardaxlanır və tərkibində nişasta çoxdur
 cilalanır və tərkibində sellüloza azdır
 cilalanmır və tərkibində sellüloza çoxdur
 pardaxlanmır və tərkibində nişasta azdır

146 Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları hansı göstəricilərə görə bir-birindən fərqlənirlər?

- orqanoleptiki, iriliyinə və tezbişmə qabiliyyətinə görə
 rənginə, konsistensiyasına və tərkibindəki maddələrin miqdarına görə
 konsistensiyasına, dadına və həzm olunma qabiliyyətinə görə
 iriliyinə, dadına, rənginə və tərkibində karbohidratların miqdarına görə
 dadına, iyinə, konsistensiyasına və tərkibindəki zülalların miqdarına görə

147 Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 2
 4
 5
 6
 3

148 Hansı sırada cilalanmış düyünü pardaqlanmış düyüdən fərqləndirən cəhət düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?

- təmiz meyvə qılıfından ibarət olub, səthi çıxıntılıdır və parlaqdır
 təmiz çiçək qişasından ibarət olub, səthi qabarıq və tünddür
 təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tünddür
 təmiz endospermdən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır
 təmiz toxum qılıfından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır

149 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır?

- 1
 6
 4
 5
 2

150 Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir?

- şirin, yağsız və duzsuz xörəklər
- duzsuz, duru və yağsız xörəklər
- duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

151 Yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərini hazırladıqda hansı dənərdən istifadə olunur?

- vələmir
- qarabaşaq
- paxla
- arpa
- düyü

152 Yarmaların bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- lizin, metionin
- qlisin, sistin
- arginin serin
- histidin, trionin
- valin, trioizin

153 Saqo yarmasını təşkil edən hissəcikləri göstərin.

- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan
- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- toxum qılafından azad edilmiş buğdadan

154 Göstərilən hansı variantda pardaqlanmış düyü yarmasının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- düyü çiçək qişasından təmizlənir, meyvə və toxum qılafından tamamilə ayrılmaqla
- düyü çiçək qişasından təmizlənir və düyünün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə
- qabığı çıxarılmış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qılafı, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə
- aleyron, toxum və meyvə qılafını qiymən ayırmaqla
- cilalanmış düyüdən rüşeym, toxum və çiçək qişasını ayırmaqla

155 Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gələn kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənələri, metal qarışıqlar
- xarab olmuş dənələr, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə
- mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılafı ayrılmamış dənələr, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar

156 Göstərilən hansı variantda düyü yarmasının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- çəltik qabıqdan təmizlənir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- aleyron və toxum qılafından təmizlənir --- cilalanır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- toxum qılafından təmizlənir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- çiçək qişasından təmizlənir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- meyvə qılafından təmizlənir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır

157 Yarma konsentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər
- müxtəlif buğda dənələrindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər
- müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
- müxtəlif, paxla dənələrindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər

158 Bunlardan hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- bişmiş
- xırdalanmış
- yuyulmuş
- buxara verilmiş
- əzilmiş

159 Aşağıda verilmiş variantların hansında hidrotexniki emalından asılı olaraq ayırd edilən yarma forması qeyd edilmişdir?

- buxara verilmiş
- cilalanmış
- xırdalanmış
- pardaxlanmış
- əzilmiş

160 Emal üsulundan asılı olaraq yarma formasını göstərin.

- bişmiş
- əzilmiş
- yuyulmuş
- buxara verilmiş
- pardaxlanmış

161 Aşağıda göstərilənlərdən hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- cilalanmış
- buxara verilmiş
- bişmiş
- əzilmiş
- yuyulmuş

162 Ümumi yarma normasını təşkil edən qarabaşaq və düyü yarmasının faizlə miqdarını göstərin.

- 18-25% və 13-15%
- 15-20% və 10-13%
- 10-15% və 8-15%
- 20-25% və 15-18%
- 25-30% və 18-20%

163 Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gələn kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar
- mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- xarab olmuş dənələr, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə
- mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılaflı ayrılmamış dənələr, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənələri, metal qarışıqlar

164 Yarmanın nəmliyinin neçə faizdən çox olmasına yol verilmir?

- 14
- 12
- 13
- 15
- 10

165 Yarma kosentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

- müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif, paxla dənələrindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər
- müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
- müxtəlif buğda dənələrindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər

166 Saqo yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- toxum qılafından azad edilmiş buğdadan
- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan
- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

167 Cilalanmış düyünü hansı yolla emal etməklə əldə edirlər?

- cilalanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarda emal etməklə
- yarımşüşəvari paradaqlanmamış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə
- şüşəvari paradaqlanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarla emal etməklə
- paradaqlanmamış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə
- cilalanmamış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə

168 Hansı sırada paradaqlanmış düyü yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aleyron, toxum və meyvə qılafını qiymən ayırmaqla
- düyü çiçək qişasından təmizlənilir, meyvə və toxum qılafından tamamilə ayrılmaqla
- düyü çiçək qişasından təmizlənilir və düyünün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə
- cilalanmış düyüdən rüşeym, toxum və çiçək qişasını ayırmaqla
- qabığı çıxarılmış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qılafları, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə

169 Aşağıdakı hansı sırada düyü yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aleyron və toxum qılafından təmizlənilir --- cilalanır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- çiçək qişasından təmizlənilir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- meyvə qılafından təmizlənilir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır
- çəltik qabıqdan təmizlənilir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- toxum qılafından təmizlənilir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

170 Aşağıdakı hansı sırada perlova yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurutma --- sortlaşdırma --- meyvə və toxum qılafından təmizlənmə --- qablaşdırma
- çiçək qişasından --- toxum və meyvə qılafından təmizlənmə --- cilalanma --- hamarlanma --- ələnmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma
- cilalanma --- hamarlanma --- toxum və meyvə qılafından təmizlənmə --- ələnmə --- qablaşdırma
- hamarlanma --- cilalanma --- sortlaşdırma --- aleyron və toxum qılafından təmizlənmə
- aleyron və toxum qılafından təmizlənmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma --- qurutma

171 Hansı yarmaların tərkibində daha çox ballastik maddələr vardır?

- vələmir, qarabaşaq, buğda
- darı, qarğıdalı, düyü

- çovdar, düyü, darı
- buğda, düyü, vələmir
- düyü, mannı, arpa

172 Karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin.

- mannı və paxlava
- düyü və qarğıdalı
- çovdar və vələmir
- buğda və arpa
- darı və mannı

173 Yarmanın tərkibindəki yağların mənimsənilmə faizini göstərin.

- 75%
- 93%
- 70%
- 65%
- 83%

174 Zülalların mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları qeyd edin.

- darı və vələmir
- darı və vələmir
- mannı və düyü
- arpa və qarğıdalı
- düyü və darı

175 Yarma növlərini bir-birindən fərqləndirən əlamətlər toplusunu göstərin.

- xarici-daxili quruluşu, mineral tərkibi
- rəngi, dadı, konsistensiyası və kimyəvi tərkibi
- xarici görünüşü, nişasta dənələrinin forması və ölçüsü, toxumların quruluşu
- yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı, zəif həzm olunması
- fiziki-kimyəvi xassələri, toxumların rəngi və forması

176 Bunlardan hansı hidrotexniki emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- əzilmiş
- buxara verilməmiş
- xırdalanmış
- yuyulmuş
- pardaxlanmış

177 Hansı sırada taxılın üyüdülməsində istifadə olunan dəzgahın adı düzgün qeyd edilmişdir?

- doğrayıcı
- əzici
- yayıcı
- səpici
- toplayıcı

178 Taxılın üyüdülməsində istifadə olunan əzici dəzgahların əsas hissəsi hansı valdan ibarətdir?

- səthi bərk olan iki dəmir valdan
- səthi qabarıq olan iki mis valdan
- səthi kələ-kötür olan iki çuqun valdan
- səthi hamar olan iki polad valdan
- səthi yumşaq olan iki alüminium valdan

179 Taxılın üyüdülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir?

- doğrayıcı
- əzici
- yayıcı
- səpici
- toplayıcı

180 Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur?

- buzlu və qələvili suda
- isti və turş suda
- soyuq və isti suda
- duzlu və buzlu suda
- soyuq və qaynar suda

181 Unun emalı prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

182 Hansı cihazın vasitəsilə unun iriliyi müəyyən edilir?

- kalorimetr
- İvanov ələyi
- refraktometr
- densimetr
- Juravlyov ələyi

183 Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- lipaza və amilaza
- proteaza və pektinesteaza
- lipaza və esteraza
- qlükozooksidaza və lipoksigenaza
- amilaza və proteaza

184 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- mioqlobin və aktin
- kazein və kollagen
- qliadin və miozin
- qlütelin və qleadin
- miozin və aktin

185 Aşağıda hansı sırada unun sort və növündən asılı olaraq onların tərkibində zülalın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15-20%
- 9-21%
- 9-16%
- 10-15%
- 13-17%

186 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

- saxarozanın
- fruktozanın
- sellülozanın
- nişastanın
- qlükozanın

187 Unun qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir?

- çörəyin məsaməliliyi və yxşı bişməsini
- çörəyin dadını və rəngini
- çörəyin həcmi və rəngini
- çörəyin həcmi və məsaməliliyini
- çörəyin konsistensiyasını və iyini

188 Unun gücü dedikdə oqun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- şəkər əmələ gətirmə qabiliyyəti
- zülal əmələ gətirmə qabiliyyəti
- yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
- xəmir əmələ gətirmə qabiliyyəti
- karbohidrat əmələ gətirmə qabiliyyəti

189 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- qıçırma və gündəyə gəlmə müddəti
- endosperm və zülalla zəngin olması
- zülal və yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
- unun «gücü» və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
- unun «gücü» və gündəyə gəlmə müddəti

190 Birsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 72-85%
- kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45%
- 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%
- kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxarı 0-25%
- kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10%

191 Hansı dərəcəli üyütmə sortlu üyütmə adlanır?

- sadə dərəcəli üyütmə
- orta dərəcəli üyütmə
- mürəkkəb dərəcəli üyütmə
- yüksək dərəcəli üyütmə
- aşağı dərəcəli üyütmə

192 Təkrar üyütmə neçə müxtəliflikdə olur?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

193 Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

- 1
- 5
- 2

- 3
 4

194 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 87%
 35%
 80%
 95%
 75%

195 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 95%
 96%
 85%
 90%
 80%

196 Sadə üyütmə üsulu ilə alınan un növünü göstərin?

- əla və 1-ci sort buğda unu
 əla və narın üyüdülmüş buğda unu
 1-ci və 2-ci sort buğda unu
 kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
 kəpəkli çovdar və buğda unu

197 Hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir ?

- 5
 1
 2
 3
 4

198 Hansı variantda ikisortlu üyütmədə alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4
 1
 2
 3
 5

199 Aşağıda hansı sırada unun tərkibində olan fermentlərin rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin qıcırmasında və yetişməsində iştirak edir
 xəmirin bişməsində və yoğrulmasında iştirak edir
 xəmirin oksidləşməsində və kündəlməsində iştirak edir
 xəmirin yoğrulmasında və qıcırmasında iştirak edir
 xəmirin yetişməsində və qaz əmələ gətirməsində iştirak edir

200 Göstərilən un növlərindən hansı sadə üyütmənin nəticəsində alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 72-85%
 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 0-25%
 kəpəkli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10%
 kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 95-96%

- 1-ci dənəvər un, çıxarı 40-45%

201 Üçsortlu üyütmədə neçə sort un alınır?

- 1
 2
 3
 4
 5

202 İkisortlu üyütmədə neçə sort un almaq olar?

- 1
 2
 3
 4
 5

203 Birsortlu üyütmədə hansı sort un əldə edilir?

- 1-ci və əla sort
 əla və dənəvər sort
 1-ci və 2-ci sort
 əla və 2-ci sort
 2-ci və 3-cü sort

204 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdarununun çıxımını göstərin.

- 75%
 95%
 35%
 80%
 87%

205 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğdaununun çıxımını göstərin.

- 85%
 96%
 95%
 80%
 90%

206 Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır?

- kəpəkli çovdar və buğda unu
 1-ci və 2-ci sort buğda unu
 əla və narın üyüdülmüş buğda unu
 kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
 əla və 1-ci sort buğda unu

207 Unun əmtəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

- taxıl dənələrinin emalından və unun təmizlik dərəcəsiindən
 taxıl dənələrinin mənşəyindən və unun çeşidindən
 taxıl dənələrinin müxtəlifliyindən və unun sortundan
 taxıl dənələrinin əmtəə sortundan və unun rəngindən
 taxıl növlərinin təmizliyindən və keyfiyyət göstəricilərindən

208 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan unun sortu düzgün göstərilmişdir?

- 1-ci və əla sort
- əla və dənəvər sort
- əla və 2-ci sort
- 1-ci və 2-ci sort
- 2-ci və 3-cü sort

209 Göstərilən hansı variantda ikisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda onun çıxarının faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

- 38-42%
- 50-55%
- 40-45%
- 28-38%
- 30-40%

210 Hansı variantda taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesinin mərhələlərinin sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 3
- 2
- 5
- 6
- 4

211 Hansı sırada ikisortlu üyütmədə ümumi onun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 72%
- 78%
- 68%
- 55%
- 85%

212 Göstərilən hansı variantda İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda onun çıxarının faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

- 25-30%
- 45-50%
- 28-38%
- 40-45%
- 30-35%

213 Hansı sırada birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda onun çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir

- 75%
- 72%
- 62%
- 85%
- 80%

214 Aşağıda göstərilən hansı variantda taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesinin mərhələləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- taxılın qarışıqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılafından ayrılması - üyüdülməsi
- taxılın meyvə toxum qılafından ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafından ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi

- taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığın soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi

215 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir.

- 80%
 85%
 70%
 75%
 72%

216 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 45-50%
 30-35%
 55-60%
 40-45%
 45-55%

217 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 0-20 və ya 0-35%
 0-15 və ya 0-30%
 0-30 və ya 0-45%
 0-40 və ya 0-48%
 0-10 və ya 0-25%

218 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda minimal un çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 42%
 28%
 66%
 58%
 39%

219 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda unun çıxarı maksimum neçə %-dir?

- 18%
 38%
 26%
 24%
 20%

220 Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
 5
 6
 4
 2

221 Hansı sırada taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- taxılın meyvə toxum qılabından ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi
 taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılabından ayrılması - üyüdülməsi
 taxılın qarışıqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi

- taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabıqın soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi
- taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafından ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi

222 Birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 62%
- 72%
- 75%
- 80%
- 85%

223 Birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 70%
- 85%
- 72%
- 80%
- 75%

224 İkisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 50-55%
- 30-40%
- 38-42%
- 28-38%
- 40-45%

225 İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 28-38%
- 40-45%
- 45-50%
- 25-30%
- 30-35%

226 İkisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 72%
- 78%
- 68%
- 55%
- 85%

227 Üçsortlu üyütmədə alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 0-20 və ya 0-35%
- 0-30 və ya 0-45%
- 0-40 və ya 0-48%
- 0-10 və ya 0-25%
- 0-15 və ya 0-30%

228 Üçsortlu üyütmədə alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 55-60%
- 45-55%
- 45-50%
- 40-45%
- 30-35%

229 Üçsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxar neçə faiz olur?

- 1-ci və 2-ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58%
- əla, dənəvər, 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 78%
- 1-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%
- əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%
- əla, 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 85%

230 Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlılığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

- yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
- yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə
- rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə

231 Üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 0-10%
- 40-45%
- 20-32%
- 13-28%
- 0-25%

232 Göstərilən hansı sırada üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 13-28%
- 40-45%
- 0-10%
- 0-25%
- 20-32%

233 Göstərilən hansı variantda çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- duz, su, yumurta, şəkər
- su, un, süd, yağ
- un, su, maya, duz
- süd, yağ, duz, maya
- maya, duz, şəkər, kışmiş

234 Göstərilən hansı variantda çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz
- yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
- yumurta, yağ, duz, su, maya, un

235 Göstərilən hansı variantda sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq əks olunmuşdur ?

- 160-260 dərəcə C
- 210-280 dərəcə C
- 220-300 dərəcə C
- 200-250 dərəcə C
- 180-220 dərəcə C

236 Göstərilən hansı sırada sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən
- su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- un, su, duz, şəkərdən
- duz, su, un, maya, şirin xəmirdən

237 Hansı sırada xəmir yoğrulmazdan əvvəl həyata keçirilən əməliyyat prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin şişməsi və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır
- reseptə uyğun olaraq tərəzidə çəkilir və dozatorada avtomatik ölçülür
- xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır
- xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çəkilir
- xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir

238 Göstərilən hansı sırada çörəkbişirmədə istifadə olunan mayaların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bakterial, tozvari və sıxılmış
- sıxılmış, duru və quru
- sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
- quru, bakterial və sıxılmamış
- duru, bakterial və tozvari

239 Aşağıdakı hansı sırada pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 13
- 15
- 12
- 10
- 14

240 Aşağıdakı hansı sırada keçmiş SSRİ-nin çörəkbişirmə sənayesində istehsal olunan çörək-bulka məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 704-1000
- 408-650
- 505-700
- 500-600
- 704-900

241 Çörək və çörək məmulatları orqanizmin bitki yağlarına olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

- 36%
- 30%
- 35%
- 40%
- 38%

242 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram çörək istehlak etməlidir və bunun neçə qramı buğda və çovdar çörəyinin payına düşməlidir?

- 350 q; 150 q buğda, 200 q çovdar
- 300 q; 150 q buğda, 150 q çovdar
- 450 q; 280 q buğda, 170 q çovdar
- 500 q; 200 q buğda, 300 q çovdar

- 400 q; 250 q buğda, 150 q çovdar

243 Xəmirin hazırlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 1
 3
 4
 5
 2

244 Xəmir yoğrulmazdan əvvəl hans əməliyyatlar həyata keçirilir?

- xəmirin şişməsi və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır
 reseptə uyğun olaraq tərəzidə çəkilir və dozatorada avtomatik ölçülür
 xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır
 xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çəkilir
 xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir

245 Keyfiyyətinə görə quru maya neçə növə ayrılır?

- 3
 4
 2
 3
 6

246 Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

- bakterial, tozvari və sıxılmış
 sıxılmış, duru və quru
 sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
 quru, bakterial və sıxılmamış
 duru, bakterial və tozvari

247 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin.

- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz
 yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
 şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
 süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
 yumurta, yağ, duz, su, maya, un

248 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar nədir?

- duz, su, yumurta, şəkər
 su, un, süd, yağ
 un, su, maya, duz
 süd, yağ, duz, maya
 maya, duz, şəkər, kışmış

249 Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

- 5
 4
 3
 2
 6

250 Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

- kimyəvi tərkibindən və texnoloji prosesdən
- istifadə olunan xammaldan və texnoloji prosesdən
- unun sortundan və zülalla zəngin olmasından
- qidalılıq dəyərindən və vitaminlə zəngin olmasından
- xam yapışqanlıqdan və xammaldan

251 Qeyd olunanlardan hansı düzgündür?

- Xəmirə əlavə olunan şəkər tozu onun qidalılıq dəyərini artırmır
- Çörəyin keyfiyyətli olması xammaldan və texnoloji prosesdən asılıdır
- Xəmirə qatılan xörək duzu onun konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırmır
- Çörəkbişirmədə əlavə xammal kimi un, su, duz və maya istifadə edilir
- Çörəkbişirmədə əsas xammal kimi yağ, süd, yumurta, şəkər və xaş-xaş istifadə edilir

252 Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növə bölünür?

- 5
- 6
- 2
- 4
- 3

253 Çörəyin tipi hansı göstəriciyə görə müəyyən edilir?

- istifadə olunan mayanın növü ilə
- istifadə olunan xammalın növü ilə
- istifadə olunan unun tipi ilə
- istifadə olunan unun üyüdülməsi ilə
- istifadə olunan unun tərkibi ilə

254 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək məmulatı neçə növə bölünür?

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

255 Respublikamızda istehsal olunan çörək məmulatından neçə növü müalicəvi çörək məmulatına aiddir?

- 4
- 3
- 5
- 6
- 2

256 Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatından neçə növü pəhriz çörək məmulatına aiddir?

- 5
- 8
- 15
- 20
- 10

257 Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində neçə adda çörək-bulka məmulatı istehsal edilir?

- 136
- 125
- 135

- 148
 156

258 Hansı sırada sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 210-280 dərəcə C
 200-250 dərəcə C
 160-260 dərəcə C
 180-220 dərəcə C
 220-300 dərəcə C

259 Alıcıya satılma üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 1
 2
 3
 4
 5

260 Adlarına görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 1
 4
 2
 3
 5

261 Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

- 5
 4
 3
 2
 6

262 Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

- duz, su, un, maya, şirin xəmirdən
 su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
 un, su, duz, şəkərdən
 un, su, duz, maya, acı xəmirdən
 un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan

263 Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növdə hazırlanır?

- 3
 2
 6
 5
 4

264 Çörəyin tipi hansı xüsusiyyəti ilə müəyyənləşdirilir?

- istifadə olunan yağın və şəkərin miqdarı ilə
 istifadə olunan xammalların keyfiyyəti ilə
 istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə
 istifadə olunan unun tipi ilə
 istifadə olunan dad və tam verici maddələrin miqdarı ilə

265 Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına aiddir?

- 38
 37
 35
 27
 25

266 Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörək-bulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir?

- 40
 60
 70
 80
 50

267 Hansı sırada sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- maya, su, duz, yağ və kişmiş
 su, duz, xaş-xaş, yumurta və arpa səməni
 duz, maya, kişmiş, süd və çovdar səməni
 süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı
 un, su, duz, maya və acıxəmir

268 Hansı sırada xəmirin hazırlanmasında fasiləsiz qarışdırma üsulunun fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir ?

- əsasən qarışıq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə
 əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə
 əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə
 əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə
 əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə

269 Göstərilən hansı variantda əla növ quru mayanın qaldırıcı gücü düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 60 dəq
 70 dəq
 45 dəq
 50 dəq
 90 dəq

270 Hansı sırada xəmirə şəkər tozunun rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin konsistensiyası və şişməsinə yaxşılaşdırır
 xəmirin şişməsinə və qidalılıq dəyərini artırır
 qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
 xəmirin şişməsinə və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətinə yaxşılaşdırır
 xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır

271 Göstərilən hansı variantda 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücü düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- 75 dəq
 85 dəq
 70 dəq
 60 dəq
 90 dəq

272 Göstərilən hansı variantda çörəyin soyutma zamanı çəkisinin azalmasının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- 4%
 1%
 5%
 3%
 2%

273 Hansı variantda xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

274 Hansı sırada xəmirə xörək duzunun rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır
 xəmirin qıvcırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
 xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır
 xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
 xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır

275 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, növündən, əlavələrdən və yağla zəngin olmasından
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalanmasından
 unun növündən, əlavələrdən, sortundan və karbohidratlarla zəngin olmasından
 unun somtundan, növündən, əlavələrdən və zülalla zəngin olmasından
 unun növündən, bişirilməsindən, formalanmasından və şəkərlə zəngin olmasından

276 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatının sayını göstərin.

- 4
 3
 5
 6
 2

277 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir?

- 1
 5
 4
 3
 2

278 Çörəyin üz qabığına qızılı-qəhvəyi rəng verən maddəni göstərin.

- ximotripsin
 tripsin
 amin turşusu
 nuklein turşusu
 melanoid

279 Hansı sırada çörəyin soyutma zamanı çəkisinin azalmasının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 4%
 1%
 5%
 3%
 2%

280 Faktiki çörək çıxımı hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, çörəyin emalından, ölçüsündən və yaxşı bişməsindən
 unun tipindən, çörəyin məsaməliliyindən, turşuluğundan və onun emalı prosesindən
 unun növündən, çörəyin tərkibindən, ölçüsündən və yaxşı bişirilməsindən
 unun sortundan, çörəyin nəmliyindən, ölçüsündən və hansı formada hazırlanmasından
 unun tərkibindən, çörəyin həcmindən, nəmliyindən və onun saxlanılmasından

281 Çörəkbişirmə xüsusiyyətinə görə çovdar ununun buğda unundan fərqli cəhətini göstərin.

- xəmirin yoğrulmasına və xəmirin hazırlanmasında duru və qızcırdılmış mayadan istifadə edilməsinə görə
 xəmirin tez yetişməsinə və xəmirin hazırlanmasında əsasən sıxılmış mayadan istifadəsinə görə
 xəmirin kündələnməsinə və xəmirin hazırlanmasında daha çox mayadan istifadə edilməsinə görə
 xəmirin fasiləsiz qarışdırılmasına və xəmirin hazırlanmasında qarışıq mayadan istifadə edilməsinə görə
 xəmirin qarışdırılmasına və bişirilmiş çörəyin dadına görə

282 Xəmirin hazırlanmasında fasiləsiz qarışdırma üsulunun fərqli xüsusiyyətini göstərin?

- əsasən qarışıq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə
 əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə
 əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə
 əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə
 əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə

283 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

- unun tərkibindən, növündən, saxlanma şəraitindən, formalaşma üsulundan və əlavələrin miqdarından
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalaşma üsullarından
 unun tərkibindən, turşuluğundan, özlülüyündən və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətindən
 unun sortundan, ələnməsindən, qablaşdırılmasından və saxlanma şəraitindən
 unun növündən, sortundan, tərkibindən, turşuluğundan və fermentativ fəaliyyətindən

284 Sadə çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- maya, su, duz, yağ və kışmiş
 su, duz, xaş-xaş, yumurta və arpa səməni
 duz, maya, kışmiş, süd və çovdar səməni
 süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı
 un, su, duz, maya və acı xəmir

285 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə formada istehsal olunur?

- 6
 3
 2
 1
 4

286 Aşağıdakı variantların hansında kündənin yetişməsi üçün daha əlverişli olan nisbi rütubət göstərilmişdir?

- 75-80%
 60-68%

- 50-55%
- 85-90%
- 57-63%

287 Kündənin yetişməsi üçün neçə dərəcə Selsi daha əlverişli hesab edilir?

- 35-40 dərəcə Selsi
- 30-35 dərəcə Selsi
- 24-28 dərəcə Selsi
- 55-60 dərəcə Selsi
- 48-54 dərəcə Selsi

288 Verilmiş amillərdən hansı faktiki çörək çıxımına təsir etmir?

- çörəyin turşuluğu
- çörəyin nəmliyi
- çörəyin ölçüsü
- unun sortu
- çörəyin hazırlanma forması

289 Kütləsi 500 qramdan çox olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə % kütlə itkisi baş verir?

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

290 Kütləsi 500 qramdan az olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə faiz kütlə itkisi baş verir?

- 22%
- 20%
- 10%
- 15%
- 18%

291 Xəmirə xörək duzunun rolunu göstərin.

- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin qıvcırtmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır

292 Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin.

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

293 Xəmirə şəkər tozunun rolunu göstərin.

- xəmirin konsistensiyası və şişməsini yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır

294 Mayanın qıvcırma gücü xəmirin hansı keyfiyyət göstəricisini xarakterizə edir?

- xəmirin qıvcırma qabiliyyətini
- xəmirin fermentativ qabiliyyətini
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
- xəmirin yumşaltmaq qabiliyyətini
- xəmirin şişməsini qabiliyyətini

295 Quru maya hansı mayanın qurudulması yolu ilə hazırlanır?

- tozvari mayanı 12-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- bakterial mayanı 5-10% nəmliyə qədər qurutmaqla
- quru mayanı 11-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- maya südünü 8-12% nəmliyə qədər qurutmaqla
- sıxılmış mayanı 8-11% nəmliyə qədər qurutmaqla

296 əla növ quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin.

- 60 dəq
- 90 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq
- 70 dəq

297 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin.

- 70 dəq
- 60 dəq
- 75 dəq
- 90 dəq
- 85 dəq

298 İri çörəklərdə (500 q-dan çox) bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

- 10%
- 8%
- 5%
- 20%
- 15%

299 Xırda çörəklərdə bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

- 15%
- 12%
- 18%
- 10%
- 6%

300 Aşağıdakı hansı sırada milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 27
- 22
- 30
- 25
- 23

301 Aşağıdakı hansı sırada müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 7
 6
 3
 5
 4

302 Göstərilən hansı sırada yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından
 un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
 un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kışmış və xaş-xaşdan
 süd, duz, buz maya, xama, kışmış, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
 un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kışmışdan

303 Hansı sırada xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir - maya əlavə edilir - 8-10 dəq qarışdırılır - 6-8 saat yetişdirilir
 əvvəlcə xəmir yoğrulur - mayanın yarısı əlavə edilir - 5-7 dəq qarışdırılır - 3-6 saat qarışdırılır - 3-6 saat yetişdirilir
 əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır - xəmir bölünür - kündələnir - 1-2 dəq qarışdırılır - 3-5 saat yetişdirilir
 xəmir əvvəlcə yoğrulur - xammalların keyfiyyəti yoxlanılır - 4-6 dəq qarışdırılır - 4-6 saat yetişdirilir
 əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır - mayanın hamısı əlavə edilir - 3-4 dəq qarışdırılır - 3-4 saat yetişdirilir

304 Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 48-55%
 75-78%
 70-72%
 62-63%
 52-65%

305 Göstərilən hansı variantda çörəyin istehsal prosesinin ardıcılığı qeyd edilmişdir?

- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündələnməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
 xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
 xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
 xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündələnməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsal hazırlanması - soyudulması
 xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündələnməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

306 Aşağıda göstərilən hansı sırada xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının əsas xarakterik cəhətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır - 17-25 dəq yoğrulur- 6-8 saat qızcırmağa qoyulur
 xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır- 9-12 dəq yoğrulur- 5-7 saat qızcırmağa qoyulur
 xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır- 12-15 dəq yoğrulur- 3-6 saat qızcırmağa qoyulur
 xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır- 25-35 dəq yoğrulur -4-6 saat qızcırmağa qoyulur
 xəmir birfazlı üsulla hazırlanır- 6-9 dəq yoğrulur- 4-5 saat qızcırmağa qoyulur

307 Göstərilən hansı sırada yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir ?

- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
 su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
 un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kışmış, xaş-xaşdan, yumurtadan

- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
 un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından

308 Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini düzgün göstərilmişdir?

- 8-22 dəq
 2-15 dəq
 3-12 dəq
 4-15 dəq
 1-7 dəq

309 Göstərilən hansı variantda xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

310 Göstərilən hansı variantda çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 8-12%
 6-15%
 10-16%
 5-10%
 8-18%

311 Hansı sırada kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubət və temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 55-65% və 28-32 dərəcə C
 85-90% və 45-55 dərəcə C
 70-75% və 38-42 dərəcə C
 60-68% və 30-35 dərəcə C
 75-80% və 35-40 dərəcə C

312 Hansı sırada kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 50-75 dəq-dək
 60-80 dəq-dək
 20-60 dəq-dək
 20-120 dəq-dək
 30-90 dəq-dək

313 Hansı sırada 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
 xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
 içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
 xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
 xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sorta nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə

314 Hansı sırada 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

315 Göstərilən hansı variantda əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə

316 100 qram çörək-bulka məmulatının qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə əmələ gələn enerjini kkal ilə ifadə edin.

- 180-377 kkal
- 190-397 kkal
- 165-325 kkal
- 170-270 kkal
- 150-300 kkal

317 Xəmirin yetişməsi zamanı minimum neçə % quru maddə itkisi baş verir?

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

318 Xəmirin yetişməsi zamanı quru maddə itkisinin maksimal %-ni göstərin.

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

319 Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

- 10%
- 15%
- 13%
- 11%
- 8%

320 Çörəyin bişməsi zamanı minimum neçə % su itkisi olur?

- 9%
- 11%
- 6%
- 8%
- 10%

321 Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündəlməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
- xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündəlməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsalı hazırlanması - soyudulması
- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündəlməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

322 Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 17-25 dəq yoğrulur və 6-8 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 6-9 dəq yoğrulur və 4-5 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır, 9-12 dəq yoğrulur və 5-7 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır, 12-15 dəq yoğrulur və 3-6 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır, 25-35 dəq yoğrulur və 4-6 saat qızcırmağa qoyulur

323 Xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin.

- əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır, sonra mayanın hamısı əlavə edilir, 3-4 dəq qarışdırılır və 3-4 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmir yoğrulur, sonra mayanın yarısı əlavə edilir, 5-7 dəq qarışdırılır, 3-6 saat qarışdırılır və 3-6 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir, sonra maya əlavə edilir, 8-10 dəq qarışdırılır və 6-8 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır, sonra xəmir bölünür, kündələnir, 1-2 dəq qarışdırılır və 3-5 saat yetişdirilir
- xəmir əvvəlcə yoğrulur, sonra xammalların keyfiyyəti yoxlanılır, 4-6 dəq qarışdırılır və 4-6 saat yetişdirilir

324 Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- lizin, metionin, treonin, triptofan
- histidin, treonin, arginin, serin
- metionin, treonin, histidin, arginin
- olisin, sistin, lizin, triptofan
- arginin, serin, metionin, treonin

325 Çörək və çörək məmulları orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

- 35-40%
- 33-38%
- 35-37%
- 30-35%
- 30-38%

326 Göstərilən hansı variantda kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

327 Hansı sırada çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 5-10%
- 10-16%
- 6-15%
- 8-12%
- 8-18%

328 Hansı sırada xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

329 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini göstərin.

- 4-15 dəq
 1-7 dəq
 8-22 dəq
 2-15 dəq
 3-12 dəq

330 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 70-72%
 75-78%
 48-55%
 52-65%
 62-63%

331 əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
 xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
 xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
 xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə
 xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə

332 Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
 üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
 üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
 üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
 üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

333 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
 içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə
 xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
 içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
 xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

334 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sortla nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
 xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
 içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
 xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
 içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

335 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram çörək-bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 490-1735 kCoul
- 795-1661 kCoul
- 597-1500 kCoul
- 375-1330 kCoul
- 262-1427 kCoul

336 Yüksək sortlu undan hazırlanmış çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması onun tərkibində hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?

- Cl, Br, Zn
- Na, F, Cr
- K, Cr, Co
- Cr, Br, Cu
- Fe, Al, Zn

337 Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
- un, su, duz, acıxəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
- un, su, duz, maya, arpa səmənisindən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından

338 Yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
- duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kişmişdən
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xaş-xaşdan

339 Kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubəti və temperaturu göstərin.

- 60-68% və 30-35 dərəcə C
- 70-75% və 38-42 dərəcə C
- 75-80% və 35-40 dərəcə C
- 85-90% və 45-55 dərəcə C
- 55-65% və 28-32 dərəcə C

340 Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin.

- 20-60 dəq-dək
- 30-90 dəq-dək
- 60-80 dəq-dək
- 50-75 dəq-dək
- 20-120 dəq-dək

341 Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir?

- çünki isti çörək tərkibində olan amin turşuların və ətirli maddələrin miqdarının dəyişməməsi üçün
- çünki isti çörək yaxşı bişdiyindən əzilmir, formasını dəyişir və həmçinin rənginin dəyişməsi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörəkdə uçucu maddələrin miqdarı artır və çörəkdə özünəməxsus tam və ətirverici maddələr əmələ gəldiyi üçün
- çünki isti çörək tez əzilir, formasını dəyişir və nəmliyin paylanması prosesi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörək saxlanılmağa və daşınmağa daha əlverişli olduğu üçün

342 Hansı sırada xəmirin formalaşması üsulları düzdün olaraq göstərilmişdir?

- konveyer
- yalnız ştamplama
- yalnız presləmə
- ekstraksiya
- presləmə və ştamplama

343 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

344 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə

345 Hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirə optimal temperatur düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 25-30 dərəcə C
- 20-25 dərəcə C
- 50-55 dərəcə C
- 30-45 dərəcə C
- 15-20 dərəcə C

346 Hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə

347 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmindən fərqli xüsusiyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- temperatur yüksəkdir
- qıcırma getmir
- yaxşı yoğrulur
- qıcırma gedir
- rütubət yüksəkdir

348 Göstərilən hansı variantda xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesinin aparıldığı cihaz düzgün qeyd edilmişdir?

- xəmir qarışdırıcı maşında
- konveyer tipli quruducuda
- xüsusi kamerada
- hərəkət edən sıxıcıda
- xəmir qarışdırıcı aparatda

349 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bərk
- yumşaq
- yoğrulmamış
- yoğrulmuş
- maye

350 Göstərilən variantlardan hansı doğrudur?

- Yalnız fiqurlu makaron məmulatları presləmə üsulu ilə istehsal edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün 3-cü sort buğda unundan istifadə edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün 2-ci sort buğda unundan istifadə edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün əla və 1-ci sort buğda unundan istifadə edilir
- Səpşəkili və boruşəkili makaron məmulatları ştamplama üsulu ilə istehsal edilir

351 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə edilən un növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız 2-ci sort dənəvər undan
- 1-ci və 2-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort çovdar unundan
- 2-ci və 3-cü sort arpa unundan

352 Hansı sırada makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini
- yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri
- karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri
- zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını
- vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu

353 Boruşəkili makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

354 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 4
- 6
- 3
- 5
- 2

355 B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- əla sort undan
- kəpəkli buğda unundan
- yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan
- yüksək şüşəvari bərk buğda unundan
- kəpəkli buğda unundan

356 A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- əla sort undan
- yumşaq buğda unundan
- kəpəksiz arpa unundan
- kəpəkli buğda unundan
- bərk buğda unundan

357 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulunu göstərin.

- 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

358 Makaron üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

- yumşaq və zülalla zəngin olan buğdadan
- bərk və yüksək şüşəvari yumşaq buğdadan
- uzun qılçıqlı və şüşəvariliyi yüksək olan buğdadan
- yumşaq və şüşəvariliyi az olan buğdadan
- qısa qılçıqlı və nişasta ilə zəngin olan buğdadan

359 Balıqqulağı və lələk makaron məmulatları uyğun olaraq neçə növdə istehsal edilir?

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

360 Presləmə üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

- yalnız boruşəkilli
- sapşəkilli və boruşəkilli
- yalnız fiqurlu
- fiqurlu və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli

361 Ştamlama üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

- yalnız fiqurlu
- boruşəkilli və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli
- sapşəkilli və fiqurlu
- yalnız boruşəkilli

362 Hansı sırada rütubətdən asılı olaraq makaronun xəmirinin formalarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4
- 3
- 2
- 1
- 5

363 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulunu göstərin.

- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə

364 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulunu göstərin.

- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə

365 Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

- 5
- 6
- 4
- 2
- 3

366 Xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesi hansı cihazda aparılır?

- xəmir qarışdırıcı maşında
- konveyer tipli quruducuda
- xüsusi kamerada
- hərəkət edən sıxıcıda
- xəmir qarışdırıcı aparatda

367 Makaron məmulatının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 4
- 6
- 2
- 3

368 Göstərilən hansı variantda presləmə üsulu ilə istehsal olunan makaron növü düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız boruşəkilli
- sapşəkilli və boruşəkilli
- yalnız fiqurlu
- fiqurlu və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli

369 Göstərilən hansı variantda ştamplama üsulu ilə istehsal olunan makaron növü düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız fiqurlu
- boruşəkilli və sapşəkilli
- yalnız sapşəkilli
- sapşəkilli və fiqurlu
- yalnız boruşəkilli

370 Xəmirin formalaşması üsulunu göstərin.

- konveyer
- yalnız ştamplama
- yalnız presləmə
- ekstraksiya

presləmə və ştamplama

371 Makaron xəmiri rütubətdən asılı olaraq neçə formada ola bilər?

- 6
 3
 2
 1
 5

372 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirə optimal temperaturu göstərin.

- 25-30 dərəcə C
 20-25 dərəcə C
 50-55 dərəcə C
 30-45 dərəcə C
 15-20 dərəcə C

373 Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

- 5
 6
 4
 2
 3

374 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmindən fərqi göstərin.

- temperatur yüksəkdir
 qıçqırma getmir
 yaxşı yoğrulur
 qıçqırma gedir
 rütubət yüksəkdir

375 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir hansı formada olur?

- bərk
 yumşaq
 yoğrulmamış
 yoğrulmuş
 maye

376 Makaron emalında makaronun tərkibinə hansı istiliyə davamlı vitaminlər əlavə edilir?

- A, D və E
 ...
 B₂, C və A
 ..
 K, B₁ və D
 .
 B₁, B₂ və PP
 C, D və K

377 Makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələri göstərin.

- zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini
 yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri
 karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri
 zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını
 vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu

378 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı növ undan istifadə edilir?

- yalnız 2-ci sort dənəvər undan
- 1-ci və 2-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort çovdar unundan
- 2-ci və 3-cü sort arpa unundan

379 Makaron məmulatının möhkəmliyi hansı üsulla təyin edilir?

- Folc
- Stroqonov
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- Juravlyov

380 Hansı sırada makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona daxil edilən zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi
- tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatılaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd
- süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri
- yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaşdırılmış və quru şirələr
- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası

381 Makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə hansı zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşdırılmış meyvə şirələrindən
- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatılaşdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən

382 Makaronunun tərkibində azlıq edən maddələri göstərin.

- fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr
- zülallar, yağlar və azotlu maddələr
- karbohidratlar, aminlər və fermentlər
- yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr
- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər

383 Makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona hansı zənginləşdirici əlavələr daxil edilir?

- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası
- yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaşdırılmış və quru şirələr
- təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi
- süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri
- tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatılaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd

384 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

385 Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- tərkibinə, vitamin və enerji dəyərinə görə
- tərkibində zülalların, fermentlərin və yağların çox olmasına görə
- tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərinə görə
- qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
- qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə

386 Unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrup və sinfə bölünür?

- 6 və 4
- 3 və 2
- 5 və 3
- 4 və 4
- 2 və 2

387 Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, mineral maddələrin və karbohidratların miqdarından
- unun kimyəvi tərkibindən, unun sortundan və zənginləşdirici əlavələrin miqdarından
- unun sortundan, əlavələrin, mineral və yağların miqdarından
- zülalların, yağların, karbohidratların və vitaminlərin miqdarından
- unun kimyəvi tərkibindən, karbohidratların, zülalların miqdarından

388 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 50%
- 49%
- 48%
- 46%
- 51%

389 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci, 2-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 40-45%
- 35-40%
- 42-48%
- 43-45%
- 30-35%

390 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 51%
- 49%
- 48%
- 47%
- 43%

391 Hansı sırada makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə istifadə olunan zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşdırılmış meyvə şirələrindən
- yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatılaşdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən
- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən

392 Hansı maddələr makaronunun tərkibində azlıq təşkil etməlidir?

- karbohidratlar, aminlər və fermentlər
- zülallar, yağlar və azotlu maddələr
- fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr
- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər
- yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr

393 Makaronunun xarakterik əlamətlərini göstərin.

- əla sortlu, narın üyüdülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə
- açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlılığın 20%-dən çox olmaması ilə
- tünd rəngli, tozvari, tərkibində 15-22% yapışqanlı maddənin olması ilə
- özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olması ilə
- ağ rəngli, narın üyüdülmüş və zəif şüşəvariliyə malik olması ilə

394 Standarta əsasən B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınımların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

395 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 12%-dən
- 11%-dən
- 17%-dən
- 15%-dən
- 13%-dən

396 Makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə olunan un hansı buğda sortundan hazırlanır?

- bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan
- bərk buğdadan və yüksək şüşəvari buğdadan
- karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan

397 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 3
- 6
- 5
- 2
- 4

398 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

399 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 24-35%
- 35-40%
- 20-25%
- 15-18%
- 28-32%

400 Hansı variantda boruşəkili qısa kəsilmış makaron məmulatının qurudulma müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat
- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat
- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat

401 Hansı variantda boruşəkili uzun makaron məmulatının qurudulma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat

402 Hansı variantda makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarı düzgün əks olunmuşdur?

- 29,5-31,0%
- 28-29%
- 10-18%
- 15-28%
- 40-45%

403 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmiri istehsala hazırlamaq- xəmirə forma vermək- xəmiri yoğurmaq, qurutmaq-forlanmış xəmiri bişirmək-xəmiri qablaşdırmaq
- xammalı istehsala hazırlamaq-xəmiri yoğurmaq-xəmirə forma vermək-xəmiri qurutmaq- xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri yoğurmaq, qıçqırtmaq-xəmiri qurutmaq-xəmirə forma vermək, qablaşdırmaq-xəmiri saxlamaq
- xəmiri saxlamaq-xəmiri yoğurmaq-xəmiri qurutmaq- xəmirə forma vermək-xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri istehsala hazırlamaq-xəmiri qıçqırtmaq- xəmirə forma vermək- xəmiri yoğurmaq, qurutmaq-xəmiri qablaşdırmaq

404 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda uqlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 5 dərəcə
- 3 dərəcə
- 6 dərəcə
- 4 dərəcə
- 2 dərəcə

405 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 5 dərəcə
- 6 dərəcə
- 7 dərəcə
- 3 dərəcə

4 dərəcə

406 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 70-75%
 65-68%
 70-72%
 68-65%
 75-80%

407 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 68-75%
 70-72%
 63-65%
 65-70%
 65-68%

408 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 68-75%
 65-70%
 65-68%
 70-72%
 63-65%

409 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 50-55%
 70-72%
 65-68%
 63-65%
 54-55%

410 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar-buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 45-48%
 63-65%
 47-50%
 54-55%
 50-55%

411 Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələrin hansıları daha çoxluq təşkil edir?

- kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)
 kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)
 kalium (K), natrium (Na), xrom (Cr), bor (B)
 fosfor (F), kalium (K), alüminium (Al), mis (Cu)
 fosfor (F), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)

412 Makaron məmulatının tərkibində olan zülalların tam dəyərli olmaması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- metionin, lizin, serin

- histidin, trionin, serin
- lizin, triptofan, qlisin
- qlisin, serin, lizin
- lizin, metionin, treonin

413 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 341 kkal və ya 1427 kCoul
- 350 kkal və ya 1426 kCoul
- 250 kkal və ya 1327 kCoul
- 450 kkal və ya 1450 kCoul
- 150 kkal və ya 1250 kCoul

414 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının borusunun uzunluğu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10,18,25 və 30 sm
- 15, 18, 20 və 35 sm
- 25, 20, 35 və 40 sm
- 20, 15, 35 və 45 sm
- 15, 22, 30 və 40 sm

415 Makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarını göstərin.

- 10-18%
- 28-29%
- 29,5-31,0%
- 40-45%
- 15-28%

416 Aşağıdakı ifadələrdən hansı səhvdir?

- Makaron məmulatı üçün xəmir üç üsulla hazırlanır
- Makaron ununun tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olur
- Boruşəkilli qısa makaronlar 50-70 dərəcə Selsidə qurudulur
- Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir yumşaq olmalıdır
- Boruşəkilli uzun makaronlar 30-50 dərəcə Selsidə qurudulur

417 Boruşəkilli qısa makaronlar üçün qurudulma temperaturu neçə dər.C -dir?

- 58°C
- 50°C
- 77°C
- 65°C
- 70°C

418 Boruşəkilli uzun makaronlar üçün qurudulma temperaturu neçə dər.C -dir?

- 77°C
- 50°C
- 58°C
-

419 Aşağıda qeyd olunan hansı maddələr makaron ununda digərlərinə nisbətən azlıq təşkil edir?

- vitaminlər
- fəal fermentlər
- mineral maddələr
- saxaridlər
- lipidlər

420 Makaron ununda göstərilmiş maddələrdən hansına daha az rast gəlinməlidir?

- yağlar
- vitaminlər
- reduksiyaedici şəkərlər
- mineral maddələr
- karbohidratlar

421 Boruşəkili qısa kəsilmiş makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat
- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat
- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat

422 Boruşəkili uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat
- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat

423 Makaron məmulatı üçün nəzərdə tutulmuş bərk xəmirin nəmliyi maksimum neçə % olmalıdır?

- 32%
- 24%
- 20%
- 16%
- 28%

424 Makaron məmulatı üçün nəzərdə tutulmuş bərk xəmirin nəmliyi minimum neçə % olmalıdır?

- 44%
- 36%
- 32%
- 28%
- 40%

425 Hansı sırada xammalın istehsala hazırlanma prosesinin həyata keçirilməsində aparılan əməliyyatlar düzgün şəkildə verilmişdir?

- unu ələmək-una su əlavə etmək-xəmiri hazırlamaq- xəmiri yoğurmaq
- una su əlavə etmək-unu ələmək-suyu qızdırmaq-unu qablaşdırmaq
- xəmiri yoğurmaq-xəmirə forma verilməsi-xəmiri qablaşdırmaq
- unu ələmək-unu metal tutuculardan keçirmək-un valını qurutmaq-suyu qızdırmaq
- unu metal tutuculardan keçirmək- unu ələmək-un və suyu qarışdırmaq-unu qablaşdırmaq

426 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 24-35%
- 20-25%
- 35-40%
- 28-32%
- 15-18%

427 Makaron xəmirində yüksək rütubətin faizlə miqdarını göstərin.

- 41,5-42,6%
- 29,5-31,0%
- 30-35%
- 28-29%
- 31,5-32,5%

428 Sapşəkili makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

429 Aşağıdakı hansı makaron məmulatı sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sortda 5,0 dərəcə, 1-ci sortda 5,5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
- əla sortda 4,0 dərəcə, 1-ci sortda 5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 13 dərəcə
- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 12 dərəcə
- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
- əla sortda 4,5 dərəcə, 1-ci sortda 4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 11 dərəcə

430 Standarta əsasən A qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımlaşların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

431 Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 16,5%-dən çox
- 10%-dən çox
- 12%-dən çox
- 15%-dən çox
- 17,5%-dən çox

432 Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 8-16%-dən çox
- 5-15%-dən çox
- 2-12%-dən çox
- 9-10%-dən çox
- 6-17%-dən çox

433 Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 6-17%-dən çox
- 4,5-14%-dən çox
- 3,5-13%-dən çox
- 2-8%-dən çox
- 5,5-16%-dən çox

434 Hansı sırada makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin istehsala hazırlanması-xəmirin formalaşdırılması-xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması-xəmirin bişirilməsi və qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması-xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması-xəmirin formalaşdırılması və qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması-xəmirin qızcırdılması-xəmirin qurudulması-xəmirin formalaşdırılması- xəmirin qablaşdırılması və saxlanması
- xammalın istehsala hazırlanması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- qurudulması və qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması-xəmirin qızcırdılması-xəmirin formalaşdırılması- xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması və qablaşdırılması

435 Xammalın istehsala hazırlanma prosesi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- unun ələnməsi -- una suyun əlavə edilməsi -- xəmirin hazırlanması -- xəmirin yoğrulması
- unun ələnməsi -- metal tutuculardan keçirmək -- un valının qurudulması -- suyun qızdırılması
- una suyun əlavə edilməsi -- unun ələnməsi -- suyun qızdırılması -- unun qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- xəmirin qablaşdırılması
- unun metal tutuculardan keçirilməsi -- unun ələnməsi -- un və suyun qarışdırılması -- unun qablaşdırılması

436 Hansı variant nişastanın qurudulma prosesini əks etdirir?

- torlu aparatında çiləyici üsul
- fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən aparata verilməsi
- fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verilməsi
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verilməsi
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu

437 Aşağıdakı hansı sualda sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkilər düzgün qeyd edilmişdir?

- buğda, qarğıdalı, düyü
- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- düyü, vələmir, darı
- arpa, yulaf, qarğıdalı
- darı, düyü, arpa

438 Aşağıdakı hansı sırada nişasta istehsalı üçün əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- kartof, qarğıdalı, düyü
- lobyə, kartof, düyü
- qarabaşaq, arpa, buğda
- arpa, buğda, çovdar
- vələmir, noxud, buğda

439 Kartof nişastasının alınması zamanı kartof sortlarında hansı göstərici nəzərdə tutulur?

- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının saxlanma şəraiti

440 Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta
- saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
- modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması
- patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza
- qlükoza, saqo yarması, vələmir yarması, patka

441 Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

- lobya, kartof, düyü
- arpa, buğda, çovdar
- qarabaşaq, arpa, buğda
- vələmir, noxud, buğda
- kartof, qarğıdalı, düyü

442 Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

- zülallar, karbohidrat
- sellüloza, amilopektin
- amiloza, qalaktoza
- amilopektin, amiloza
- vitaminlər, azotlu maddələr

443 Standarta əsasən kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 700
- 280
- 500
- 300
- 600

444 Kartofdan nişasta alınmasında kartof sortlarında hansı göstərici əsas rol oynayır?

- kartof sortlarının saxlanma şəraiti
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi

445 Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

- 6
- 6
- 8
- 9
- 11

446 Nişastanın qurudulma prosesi necə aparılır?

- fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən aparata verməklə
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verməklə
- torlu aparatında çiləyici üsulu ilə
- fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verməklə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə

447 Sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkiləri göstərin.

- buğda, qarğıdalı, düyü
- darı, düyü, arpa
- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- düyü, vələmir, darı
- arpa, yulaf, qarğıdalı

448 Aşağıdakı göstərilən hansı variantda kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə

449 Aşağıdakı hansı sırada yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 40%-dək
- 50%-dək
- 25%-dək
- 30%-dək
- 45%-dək

450 Tərkibində nişastanın miqdarı daha çox olan dənli bitkiləri göstərin:

- düyüdə
- qarğıdalıda
- arpada
- vələmirdə
- buğdadada

451 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- seperator
- pnevmatik quruducu
- fasiləsiz işləyən baraban
- torlu maşın
- mərkəzdənqaçma aparat

452 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermsiz qarğıdalı sortlarından
- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
- zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından

453 Kartofun yuyulma prosesi hansı üsulla həyata keçirilir?

- ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik olaraq yüksək təzyiqlə su vurulması ilə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
- yuma maşınında vibrasiya-silkələmə üsulu ilə
- torlu maşınında çiləyici üsulu ilə
- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə

454 Nişasta istehsalı üçün hansı xarakterik əlamətə malik kartof sortlarından istifadə olunur?

- xəstəliyə və saxlanmağa davamlı, qabığı nazik, tərkibində sellüloza, zülal, şəkər, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri iri olan
- qabığı hamar, xəstəliyə davamlı, tərkibində solanin qlükozidi, zülal çox və nişasta dənələri uzunsov olan
- qabığı qalın, saxlanmağa davamlı, tərkibində su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan
- saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabığı qalın, tərkibində şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan
- qabığı nahamar, saxlanmağa davamlı, tərkibində zülal, yağ, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan

455 Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 70 mq

- 60 mq
- 50 mq
- 100 mq
- 80 mq

456 Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 14%-dən çox olmamalıdır
- 12%-dən çox olmamalıdır
- 20%-dən çox olmamalıdır
- 13%-dən çox olmamalıdır
- 10%-dən çox olmamalıdır

457 Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 100-180
- 100-200
- 400-600
- 300-500
- 150-300

458 Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fosfatlı, paldamələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastasası
- duru qaynayan, paldamələgətirici, fosfatlı və düyü nişastasası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastasası
- paldamələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastasası
- pulinq, fosfatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastasası

459 Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ellipsvari, 20-35 mkm
- çoxbucaqlı, 5-25 mkm
- yumurtavari, 15-20 mkm
- dairəvi, 10-15 mkm
- ovalvari, 3-10 mkm

460 Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ellipsvari, 3-8 mkm
- çoxbucaqlı, 5-25 mkm
- silindrşəkili, 30-150 mkm
- ovalvari, 15-100 mkm
- dairəvi, 3-10 mkm

461 Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalıqından ibarətdir?

- xətti və 250-1000
- simpodial və 1000-1500
- şaxələnmiş və 2000-6000
- budaqlanmış və 2500-5500
- monopodial və 550-1000

462 Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalıqından ibarətdir?

- budqlanmış və 2500-5500
- xətti və 1500-2000
- monopodial və 1000-1500

- simpodial və 1550-2000
 şaxələnmiş və 2000-6000

463 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

- düyüdə
 qarğıdalıda
 arpada
 vələmirdə
 buğdadada

464 Hansı sırada kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
 fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
 fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
 fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə
 fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə

465 Yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 40%-dək
 50%-dək
 25%-dək
 30%-dək
 45%-dək

466 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
 endospermsiz qarğıdalı sortlarından
 endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından
 yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
 zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından

467 Kartofdan fərqli olaraq qarğıdalıdan nişastanın ayrılmasının çətin olmasının səbəbini göstərin.

- tərkibində suyun, yağın və turşuluğun az olduğundan
 tərkibində yağ, zülali və mineral maddələrin olduğundan
 tərkibində mineral maddələrin, karbohidratların və zülali maddələrin az olduğundan
 tərkibində nəmliyin, yağın və zülali maddələrin çox olduğundan
 tərkibində vitaminlərin, aşı və boya maddələrin çox olduğundan

468 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- mərkəzdənqaçma aparat
 fasiləsiz işləyən baraban
 torlu maşın
 pnevmatik quruducu
 seperator

469 Buğda və düyü nişastasının alınması zamanı fərqli olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- rüşeymin çıxarılması
 çiçək qişasının çıxarılması
 meyvə qılafının çıxarılması
 endospermin çıxarılması
 toxum qılafının çıxarılması

470 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı ilə zənginləşməsinin 1-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- normal qələvilik
- buxarlanma və çökmə
- udulma və parçalanma
- buxarlanma və qələvilik
- udulma və çökmə

471 Defekasiya prosesi zamanı alınmış defektli şərbət hansı apparata verilərək təmizlənir?

- vakuum
- saturator
- defekator
- sentrafuqa
- unifikator

472 Şirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır?

- utfel ayıran
- şəbəkəli difuzor
- torlu defekator
- torlu saturasiya
- vakuum

473 Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

- 4
- 2
- 5
- 3
- 6

474 Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin.

- utfel ayıran aparat
- diffuziya aparatı
- doğrayıcı transportyor
- hidravlik transportyor
- vakuum aparatı

475 Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- kalorimetriya
- polyarimetriya
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- fitometriya

476 Qüvvədə olan standartda əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

477 Qüvvədə olan standartda əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

478 Toz-şəkərin 1 kq-da metal qarışıqların miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 1
- 3
- 5
- 6
- 4

479 Toz-şəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 0,6
- 0,3
- 0,8
- 0,5
- 0,1

480 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,04%
- 0,02%
- 0,06%
- 0,03%
- 0,01%

481 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə reduksiyaedici maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,05%
- 0,01%
- 0,07%
- 0,06%
- 0,03%

482 Şampan istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin.

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

483 Toz-şəkərin kristallarının ölçüsünü göstərin.

- 0,2-0,5 mm
- 0,8-1,0 mm
- 0,1-0,2 mm
- 0,3-0,9 mm
- 0,5-0,8 mm

484 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 2
- 6
- 3

- 5
 4

485 Aşağıdakı hansı sırada 100 q şəkərin enerjियermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 375 kkal və ya 1567 kCoul
 250 kkal və ya 1325 kCoul
 130 kkal və ya 230 kCoul
 150 kkal və ya 250 kCoul
 350 kkal və ya 1580 kCoul

486 Göstərilən hansı variantda rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
 toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
 şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
 şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
 toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması

487 Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşaltmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar?

- 50- 85 dərəcə C- yə qədər
 80- 100 dərəcə C- yə qədər
 109- 129 dərəcə C- yə qədər
 95- 99 dərəcə C- yə qədər
 70- 75 dərəcə C- yə qədər

488 Preslənməmiş rafinad şəkəri istehsalı üçün utfeli aparatdan neçə dərəcə temperaturda boşaldırlar?

- 75 dərəcə C
 95 dərəcə C
 90 dərəcə C
 85 dərəcə C
 80 dərəcə C

489 Hansı sırada rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
 toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
 toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
 toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
 şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

490 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 250 dərəcə C
 200 dərəcə C
 100 dərəcə C
 50 dərəcə C
 150 dərəcə C

491 Hansı sırada vafinin digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
- zülal və yağla zəngin olmasına
- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına

492 Aşağıda göstərilən hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq qeyd olunmuşdur?

- vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
- vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

493 Aşağıda göstərilən hansı sırada vafinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammallar düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər

494 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlı-şəkərli peçenyələrin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- zülallar və mineral maddələr
- fermentlər və zülallar
- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər
- yağ və şəkər

495 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 100 dərəcə C
- 170 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 150 dərəcə C

496 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturu və bişirilmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
- 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə
- 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə

497 Hansı variantda unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- buğda unu, yağ və şəkər
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar

- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
 qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları

498 Hansı sırada unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli əhəmiyyətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
 hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
 qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
 istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
 saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

499 Vafli formasının bişmə müddətini göstərin.

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

500 Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neçə mərhələdə həyata keçirilir?

- 6
 5
 3
 2
 4

501 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- duzlu və duzsuz
 dəmlənmiş və buxara verilmiş
 çiy və bişmiş
 formalı və formasız
 duzlu və duzsuz

502 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

- 4
 5
 3
 2
 6

503 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
 vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
 vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
 xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
 vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

504 Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 5
 2
 3
 6

4

505 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperaturu göstərin.

- 250 dərəcə C
- 200 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 50 dərəcə C
- 150 dərəcə C

506 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin.

- 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
- 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə
- 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə

507 Şəkərli peçenye istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- çalınmış
- suvaşqan
- plastik
- elastik
- məsaməli

508 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 2
- 3
- 1

509 Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflinin bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması

510 Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflini bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması

511 Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

512 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
- zülal və yağla zəngin olmasına
- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına

513 Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 8
- 9
- 5

514 Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- yağın, zülalın, ətirli maddələrin
- karbohidratların, yağın, zülalların
- zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların
- karbohidratların, yağın, vitaminlərin
- mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin

515 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına
- xəmirə hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirin hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına

516 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınıb hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirin çalınıb hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
- xəmirin çalınıb hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına

517 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınıb hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirin çalınıb hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirin çalınıb hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına

518 Unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- buğda unu, yağ və şəkər
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları

519 Unlu-qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 52%
- 45%
- 55%

- 42%
- 30%

520 Unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin.

- xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

521 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin.

- 100 dərəcə C
- 170 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 150 dərəcə C

522 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin.

- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər

523 Şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlı-şəkərli peçenylərin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

- zülallar və mineral maddələr
- fermentlər və zülallar
- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər
- yağ və şəkər

524 Yağlı- şəkərli peçenylər tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

525 Elastiki peçenylərin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

- fermentlər, zülallar və vitaminlər
- vitamin, karbohidrat və zülal
- şəkər, yağ, və yumurta
- üzvi turşular, yağlar və fermentlər
- mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar

526 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçenylərin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
- güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan
- yapışqanlıığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan

- orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
- daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan

527 Göstərilən hansı sırada yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 5- 10 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə
- 25- 30 dəqiqə

528 Hansı variantda növündən asılı olaraq vafelinin tərkibində yağın faizlə miqdarı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 32,4- 43,4 %
- 49- 54 %
- 62, 2- 74 %
- 21- 54,3 %
- 6,9- 60,2 %

529 Hansı sırada qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 5- 10 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə
- 20- 25 dəqiqə

530 Kiçik həcmli pryaniklər neçə dəqiqəyə bişirlər?

- 17-35 dəqiqəyə
- 25-40 dəqiqəyə
- 25-55 dəqiqəyə
- 15-20 dəqiqəyə
- 10-15 dəqiqəyə

531 Aşağıdakı variantların hansında vafli formasının bişirilmə temperaturu göstərilmişdir?

- 185-195 dər.Selsi
- 170-190 dər.Selsi
- 150-170 dər.Selsi
- 180-200 dər. Selsi
- 200-220 dər.Selsi

532 Unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən hansı yapışqanlılığa malik undan istifadə olunur?

- keyfiyyətli və keyfiyyətsiz
- güclü və orta
- zülallı və zülalsız
- orta və zəif
- zəif və güclü

533 Unlu-qənnadı məmulatının hazırlanma mərhələsində yumşaldılması üçün hansı üsullardan istifadə olunur?

- orqanoleptiki, fiziki və biokimyəvi
- biokimyəvi, fiziki və mikrobioloji
- fiziki, kimyəvi və bioloji

- fiziki- kmyəvi, fizioloji və mikrobioloji
- bioloji, qıçırma və çürümə

534 Pryanikin hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

- yalnız çovdar unundan
- əla, II və II sort kəpəkli buğda unundan
- əla, I və II sort çovdar unundan
- II, I və III sort vələmir unundan
- əla, I və II sort buğda unundan

535 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 3- 8,5 %- dən
- 2,5- 5,0%- dən
- 6,5- 9,0 %- dən
- 9- 11 %- dən
- 5- 9 %- dən

536 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli və elastiki peçenyelərdə turşuluğun miqdarı neçə dərəcə olmalıdır?

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

537 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli və elastiki xəmirdən bişirilən peçenyələrin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır?

- 1 dərəcə
- 4 dərəcə
- 2 dərəcə
- 5 dərəcə
- 3 dərəcə

538 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 170 %
- 150 %
- 130 %
- 160 %
- 140 %

539 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 175 %
- 150 %
- 100 %
- 120 %
- 160 %

540 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində yağın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 21- 54,3 %
- 62, 2- 74 %
- 32,4- 43,4 %

- 49- 54 %
 6,9- 60,2 %

541 Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vafllilər neçə çeşiddə buraxılır?

- 2
 6
 5
 4
 3

542 İçliksiz vafllilərdə qələviliyin miqdarını göstərin.

- 5 dərəcə
 3 dərəcə
 1 dərəcə
 4 dərəcə
 2 dərəcə

543 Hansı sırada şəkərli peçenyələrin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
 orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
 yapışqanlığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
 daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan
 güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan

544 Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 15- 35 dəqiqə
 20- 40 dəqiqə
 5- 10 dəqiqə
 25- 30 dəqiqə
 10- 25 dəqiqə

545 Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 10- 25 dəqiqə
 15- 35 dəqiqə
 5- 10 dəqiqə
 20- 40 dəqiqə
 20- 25 dəqiqə

546 Yağlı-şəkərli peçenyələrin hazırlanmasında istifadə olunan şəkərli xəmirin yoğrulması hansı maşınla həyata keçirilir?

- Z – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
 S – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
 boruşəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
 konveyer şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
 tunelşəkilli universal yoğrulma maşını ilə

547 Vafli xəmirinin hazırlanması hansı maşında və hansı üsulla həyata keçirilir?

- Z – şəkilli maşında və çalxalama üsulu ilə
 tunel şəkilli maşında və çalma üsulu ilə
 yoğrulma maşınında və çalxalama üsulu ilə
 çalma maşınında və çalma üsulu ilə

- konveyer şəkilli maşında və yoğrulma üsulu ilə

548 Pryanikin xəmirinin yoğrulması hansı tipli maşınla həyata keçirilir?

- Z – şəkilli çoxpərli yoğrulma maşını ilə
 tunel şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
 konveyer şəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
 S – şəkilli az pərli yoğrulma maşını ilə
 boruşəkilli iri həcmli yoğrulma maşınının ilə

549 İri həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 225-285 dərəcə C və 10-12 dəqiqə
 200-240 dərəcə C və 2-5 dəqiqə
 205-250 dərəcə C və 4-6 dəqiqə
 210-270 dərəcə C və 6-12 dəqiqə
 220-280 dərəcə C və 8-14 dəqiqə

550 Kiçik həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 210-275 dərəcə C və 10-15 dəqiqə
 200-245 dərəcə C və 18-35 dəqiqə
 210-270 dərəcə C və 25-40 dəqiqə
 220-285 dərəcə C və 30-45 dəqiqə
 215-280 dərəcə C və 25-50 dəqiqə

551 Aşağıdakı hansı sırada çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperatur düzgün qeyd edilmişdir?

- 24,0-30,0 % və 30-38 dər.C
 28,0-32,5 % və 28-35 dər.C
 25,0-28,0 % və 25-28 dər.C
 23,5-25,5 % və 20-22 dər.C
 30,0-35,0 % və 40-45 dər.C

552 Göstərilən hansı variantda peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
 xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
 xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
 xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
 yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

553 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
 xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması
 yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
 yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
 xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması

554 Göstərilən hansı variantda növündən asılı olaraq vaflinin tərkibində şəkərin faizlə miqdarı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 21,8- 41,8 %
- 20- 75 %
- 21- 74%
- 33- 45 %
- 50- 54 %

555 Göstərilən hansı variantda unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

556 Çəşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibindəki maksimal yağ faizini göstərin.

- 11,8%
- 9,6%
- 7,7%
- 8,5%
- 10,8%

557 Verilmiş variantların hansında çəşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibindəki minimal yağ faizi göstərilmişdir?

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

558 100 qram peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin.

- 376-473 kkal
- 300-330 kkal
- 340-418 kkal
- 350-425 kkal
- 368-437 kkal

559 Peçenyələrin tərkibində çəşidindən asılı olaraq minimum neçə % zülal olur?

- 7,5%
- 10,8%
- 11,3%
- 9,4%
- 8,1%

560 Peçenyələrin tərkibində çəşidindən asılı olaraq maksimum neçə % zülal olur?

- 8,8%
- 7,1%
- 9,5%
- 10,4%
- 6,8%

561 Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin.

- 23,5-25,5 % və 20-22 dər.C
- 30,0-35,0 % və 40-45 dər.C
- 28,0-32,5 % və 28-35 dər.C
- 24,0-30,0 % və 30-38 dər.C
- 25,0-28,0 % və 25-28 dər.C

562 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 180- 200 dərəcə C və 5- 7 dəqiqə
- 150- 170 dərəcə C və 2- 3 dəqiqə
- 170- 190 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 175- 195 dərəcə C və 6- 8 dəqiqə
- 185- 195 dərəcə C və 7- 10 dəqiqə

563 Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir?

- patka və təbii bal
- sukat və meyvə püreləri
- yumurta sarısı və lesitin preparatı
- yumurta ağı və sistein preparatı
- bitki yağı və süni bal

564 Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün I və II sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin.

- 45-55 dərəcə C və 40-55 dəqiqə
- 37-40 dərəcə C və 50-70 dəqiqə
- 35-45 dərəcə C və 45-65 dəqiqə
- 27-30 dərəcə C və 30-35 dəqiqə
- 27-30 dərəcə C və 40-60 dəqiqə

565 Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün əla sort undan alınan elastiki xəmir maksimum hansı temperatur və vaxt ərzində yoğrulur?

- 50 dər.C və 75 dəq.
- 70 dər.C və 90 dəq.
- 60 dər.C və 80 dəq.
- 30 dər.C və 60 dəq.
- 40 dər.C və 70 dəq.

566 Nə üçün elastiki peçenyenin xəmiri bir qədər dartılıb- yığılma xüsusiyyətinə malikdir?

- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində üzvi turşular, yağlar və mineral maddələr azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində fermentlər, yağlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində zülallar, karbohidratlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir

567 Hansı sırada peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanılması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması

- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

568 Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
 xammalın istehsal hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
 yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
 yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
 xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması

569 Bütün vafllilərdə 10% -li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

570 Qüvvədə olan standart əsasən yağlı- içlikli vafllilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 4,4- 8,4 %
 0,5- 7,8 %
 0,6- 2,2 %
 9,0- 15,3 %
 1,8- 3,2 %

571 Aşağıdakı hansı sırada vafllinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 20- 75 %
 33- 45 %
 50- 54 %
 21,8- 41,8 %
 21- 74%

572 Qüvvədə olan standart əsasən elastiki peçenyələrdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 15 %- dən
 27 %- dən
 20,0 %- dən
 25 %- dən
 30 %- dən

573 Qüvvədə olan standart əsasən şəkərli peçenyələrdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 18 %- dən
 27 %- dən
 30 %- dən
 20 %- dən
 35 %- dən

574 Qüvvədə olan standart əsasən peçenyələrdə 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 0,1 %- dən
 1,0 %- dən
 0,5 %- dən

- 0,2 %- dən
 0,3 %- dən

575 Qüvvədə olan standartta əsasən yağlı-şəkərli peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 2,5- 10,0 %- dən
 9,0- 11,0 %- dən
 1,0- 15,5 %- dən
 6,5- 9,0 %- dən
 3,0- 8,5 %- dən

576 Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçlərdə həyata keçirilir?

- şnek
 konveyer
 tunel
 bunker
 transporter

577 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 3- 8,5 %- dən
 9- 11 %- dən
 6,5- 9,0 %- dən
 2,5- 5,0%- dən
 5- 9 %- dən

578 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 1420-1480 kCoul
 1753-1797 kCoul
 1573-1979 kCoul
 1375-1799 kCoul
 1615-1685 kCoul

579 Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

- 0,3- 0,6%
 5,2- 11,8%
 6,5- 10,8%
 8,0- 12%
 5,5- 7,3%

580 Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz zülal vardır?

- 7,5- 10,4%
 5,2- 11,8%
 6,5- 10,8%
 8,0- 12%
 5,5- 7,3%

581 Hansı sırada unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
 xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması

582 Aşağıdakı hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması

583 Aşağıdakı hansı variantda konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması

584 Aşağıdakı hansı sırada konfetin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- yumurta sarısı, jele, paxladan, yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən

585 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq

586 Aşağıdakı hansı sırada qənnadı məmulatlarının bir- birindən fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə
- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

587 Bunlardan hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarına aid edilmir?

- mürəbbə
- jele
- keks

- marmelad
- povidlo

588 Aşağıdakı variantların hansında meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı göstərilmişdir?

- kakao tozu
- mürəbbə
- keks
- zefir
- pirojna

589 Göstərilənlərdən hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı deyildir?

- pastila
- zefir
- povidlo
- marmelad
- sukat

590 Həcmə kiçik olan pryanik forması minimal hansı temperaturda bişir?

- 225 dərəcə Selsi
- 210 dərəcə Selsi
- 290 dərəcə Selsi
- 285 dərəcə Selsi
- 270 dərəcə Selsi

591 Həcmə kiçik olan pryanik forması hansı temperaturda bişir?

- 200 dərəcə Selsi
- 270 dərəcə Selsi
- 190 dərəcə Selsi
- 180 dərəcə Selsi
- 205 dərəcə Selsi

592 Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doqranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması

593 Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- zefir, patka, sukat, yumurta sarısı, bioloji aktiv əlavələrdən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən

594 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən

- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından

595 Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması

596 Marmelad nədir?

- köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır
- xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır
- bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır
- jeleyəbənzər xoşagəlmən, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

597 Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir?

- şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları

598 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

- 4
- 2
- 3
- 6
- 5

599 İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 4
- 5
- 2
- 6
- 3

600 Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin.

- sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo
- jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo
- pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele
- povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat

601 Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər?

- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
 kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə

602 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
 7
 8
 6
 4

603 Aşağıdakı hansı sırada karamelin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
 meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
 şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
 yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
 qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından

604 Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- şəkərdən, yumurta sarısından, yeyinti turşularından, dad və ətirverici maddələrdən
 meyvə-giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpük əmələgətiricilərdən
 şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağlarından
 meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından
 yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən

605 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
 2
 6
 4
 5

606 Göstərilənlərdən hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağlılıq faizinə müvafiqdir?

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

607 Bunlardan hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağlılıq %-nə uyğun gəlir?

- 6,5%
 6,0%
 5,5%
 2,5%
 4,0%

608 Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

- 2
 4
 5
 6
 3

609 Kərə yağı tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə növə ayrılır?

- 3
 4
 5
 6
 2

610 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- tərkibində ən azı 15% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü
 tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
 tərkibində ən azı 20% və ən çoxu 40% olan pastemizə olunmuş süd
 tərkibində ən azı 12% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
 tərkibində ən azı 30% və ən çoxu 50% zülal olan pendir

611 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında istifadə olunan süd turşusuna qıcqırdan bakteriyaların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- monofil və mezofil
 heterofil və homofil
 mezofill və termofil
 izofil və monofil
 termofil və heterofil

612 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd turşusuna qıcqırdan streptokokk bakteriyaların neçə cinsindən istifadə olunur?

- 2
 4
 5
 6
 3

613 Bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd neçə dərəcə temperaturda və müddətində pastemizə edilir?

- 95-100 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-122 dərəcə C temperaturda 10-20 dəq
 85-90 dərəcə C temperaturda 10-15 dəq və 95-120 dərəcə C temperaturda 5-8 dəq
 85-87 dərəcə C temperaturda 8-10 dəq və 90-92 dərəcə C temperaturda 2-3 dəq
 88-95 dərəcə C temperaturda 8-15 dəq və 95-118 dərəcə C temperaturda 8-17 dəq
 95-105 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-112 dərəcə C temperaturda 10-12 dəq

614 Südün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

- sterilizator
 pastemizator
 termostat
 separator
 stabilizator

615 Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

- yağlı, pastemizə edilmiş və turşuluğu 28 dərəcə Ternerdən çox olmayan
 yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan
 quru üzül, yağsız və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən çox olan
 təzə, yüksək keyfiyyətli və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan
 təzə, pastemizə edilmiş və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən az olmayan

616 Vitaminli süddə C vitamininin miqdarını göstərin.

- 100 ml-də 20 mq çox olmamalı
- 100 ml-də 30 mq çox olmamalı
- 100 ml-də 3 mq az olmamalı
- 100 ml-də 1 mq çox olmamalı
- 100 ml-də 10 mq az olmamalı

617 Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

618 Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur?

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

619 Hansı sırada kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- hidratasiya və neytrallaşdırma
- dezodorasiya və dondurma
- dondurma və dezodorasiya
- hidratasiya və filtrasiya
- filtrasiya və çökdürmə

620 Yağların saflaşdırma prosesi hansı üsullarla həyata keçirilir?

- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
- bioloji, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji
- kimyəvi, bioloji və bioloji-kimyəvi
- fiziki, kimyəvi və fiziki-kimyəvi
- histoloji, kimyəvi və fiziki-kimyəvi

621 Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 3
- 2
- 4

622 Ekstraksiya üsulu ilə yağ almaq üçün hansı qazanlardan istifadə olunur?

- ekstraktor
- ikidivərli
- separator
- dəmir və mis
- iri alüminium

623 Ekstraksiya edici kimi hansı üzvi həlledicilərdən istifadə olunur?

- benzin, sirkə, ksilol, efir, dixlorbutan

- dixloretan, toluol, spirt, aseton
- yüngül fraksiyalı benzin, efir, dixloretan
- aseton, toluol, ksilol, efir, dixlormetan
- efir, spirt, dixlorbutan, asetat

624 Yeyinti malları gündəlik qida rasionunda yağların ümumi enerji dəyərinin neçə faizini təşkil edir?

- 40%
- 25%
- 10%
- 30%
- 15%

625 Yağlı bitkilərin meyvə və toxumlarında yağın faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 45-95%-ə qədər
- 35-85%-ə qədər
- 25-80%-ə qədər
- 15-70%-ə qədər
- 40-90%-ə qədər

626 Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar?

- çünki tərkibində amin turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymamış karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymuş karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymuş yağ turşuları çoxluq təşkil edir

627 Turşuluğu neçə dərəcə Terner (T) olan südü istehsalata qəbul etmək olar?

- 23 dər.T-dən aşağı olmayan
- 25 dər.T-dən yüksək olan
- 19 dər.T-dən yüksək olmayan
- 21 dər.T-dən aşağı olmayan
- 19 dər.T-dən yüksək olan

628 Hansı sırada payız-qış dövründə yağlılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu göstərilmişdir?

- 15-20 dərəcə C
- 13-18 dərəcə C
- 12-19 dərəcə C
- 14-24 dərəcə C
- 10-14 dərəcə C

629 Sıxlığı neçə q/kub.sm olan südü istehsalata qəbul edə bilirlər?

- sıxlığı ən azı 1,035 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən çoxu 1,028 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,032 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,028 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,034 q/kub.sm olan

630 Hansı sırada yaz-yay dövründə yağlılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 25-30 dərəcə C
- 8-10 dərəcə C

- 12-18 dərəcə C
- 16-22 dərəcə C
- 15-20 dərəcə C

631 Hansı sırada kərə yağının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mərhələ və axın
- axın və çən
- termostat və çən
- çalxalanma və axın
- çən və mərhələ

632 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 3
- 4
- 6
- 5
- 2

633 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çən və pastemizə üsulu
- mayalanma və steril üsulu
- axın və çalxalama üsulu
- çalxalama və termostat
- termostat və çən üsulu

634 Mayalanma xüsusiyyətinə görə pəhriz turşudulmuş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 4
- 5
- 3

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

- 15-20%
- 30-35%
- 35-40%
- 40-45%
- 20-25%

636 Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- yağlı, pastemizə edilmiş və turşuluğu 18 dərəcə Təmərdən çox olmayan
- təzə, keyfiyyətli və turşuluğu 20 dərəcə Təmərdən az olmayan
- yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Təmərdən çox olmayan
- quru üzlü, yağlı və turşuluğu 25 dərəcə Təmərdən çox olmayan
- yağsız, yağlı quru və yağsız qatılaştırılmış süddən

637 Zülallı südün yağlılığının faizlə miqdarını göstərin.

- 3 - 4,2%
- 1-2,5%
- 2-4,25%
- 1-4,5%
- 2,5 - 5,0%

638 Ani müddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 50 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 60 dərəcə C
- 45 dərəcə C
- 85 dərəcə C

639 Qısamüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 72-76 dərəcə C
- 50 - 60 dərəcə C
- 75-85 dərəcə C
- 62-80 dərəcə C
- 75-82 dərəcə C

640 Uzunmüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 35-50 dərəcə C
- 63-65 dərəcə C
- 65-85 dərəcə C
- 60-80 dərəcə C
- 50-60 dərəcə C

641 Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

- 4
- 5
- 2
- 3
- 6

642 Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
- 7
- 6
- 5
- 4

643 Hansı sırada fiziki-kimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dezodorasiya, filtrasiya, dondurma və ekstraksiya
- yağın ağardılması, dezodorasiya və dondurma
- filtrasiya, dondurma, hidratasiya və çökdürmə
- presləmə, dondurma, filtrasiya və hidratasiya
- dondurma, çökdürmə, neytrallaşma və filtrasiya

644 Hansı sırada fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çökdürmə, filtrasiya və mərkəzdənqaçma aparatlarından keçirmə
- hidratasiya, ekstraksiya və çökdürmə
- dezodorasiya, filtrasiya və hidratasiya
- neytrallaşdırma, dezodorasiya və hidratasiya
- filtrasiya, hidratasiya və presləmə

645 Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovrulmur

- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovurulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq buzlu suda yuyulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq soyudulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq bişirilir

646 100 ml vitaminli südün tərkibində askorbin turşusunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 3 mq-dan az olmamalıdır
- 10 mq-dan az olmamalıdır
- 1 mq-dan çox olmamalıdır
- 10 mq-dan az olmalıdır
- 20 mq-dan çox olmalıdır

647 Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün göstərilmişdir?

- qaymaq - qəbuledici çənə - borulu pasterizatora - aralıq baka – separatora- aralıq vannaya - kərə əmələgətiriciyə - taraya - tərəzi
- qaymaq - qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın yetişməsi - aralıq baka - separatora - doldurucu vannaya - kərə yağın homogenləşməsi - kərə yağın qablaşması
- qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - qaymağın çalxalanması - kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin nizamlanması - kərə yağın qablaşması - markalanması
- qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın çalxalanması - alınan kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - nəmliyin tənzimlənməsi - yağın qablaşması - markalanması
- südün çalxalanması - südün pasterizə edilməsi - qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - kərə yağının yuyulması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin normalaşdırılması - kərə yağının qablaşması - kərə yağın markalanması

648 Kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesi hansı amillərdən asılıdır?

- südün pasterizə olunmasından, südün çalxalanma sürətindən, aparatın fırlanma sürətindən, qaymağın yağlılığından və qaymağın pasterizə olunmasından
- südün turşuluğundan, südün pasterizasiyasından, südün yağlılığından, aparatın keyfiyyətindən, çalxalanma sürətindən, qaymağın yağlılığından və qaymağın yetişmə dərəcəsiindən
- aparatın layihəsindən, doldurma dərəcəsiindən, fırlanma sürətindən, çalxalanma temperaturundan, qaymağın yetişmə dərəcəsiindən və yağlılığından
- südün yağlılığından, südün təzəliyindən, südün turşuluğundan, çalxalanma sürətindən, qaymağın yetişmə dərəcəsiindən və yağlılığından
- südün təzəliyindən, südün yağlılığından, südün hidrogenləşməsiindən, qaymağın yetişmə dərəcəsiindən, qaymağın yağlılığından və pasterizə olunmasından

649 İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır?

- zülal faizinə görə
- sıxlığına görə
- turşuluğuna görə
- mineral maddənin miqdarına görə
- yağ faizinə görə

650 Standarta əsasən turşudulmuş süd məhsulları neçə faiz yağlılıqda hazırlanır?

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

651 Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər?

- turşuluğu 22 dərəcə Temerdən az olmayan, ən azı yağlılığı 6%, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 19 dərəcə Temerdən yüksək olmayan, ən azı II sort, sıxlığı isə ən azı 1,028 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 25 dərəcə Temerdən çox olan, ən azı III sort, sıxlığı isə 1,032 q/kub.sm olan süd

- turşuluğu 20 dərəcə Temerdən az olmayan, ən azı yağlılığı 2%, sıxlığı isə ən azı 1,030 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 21 dərəcə Temerdən aşağı olmayan, ən azı I sort, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd

652 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün pasterizə edilməsi - südün standartlaşdırılması - südün mayalanması - südün normalaşdırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
- südün seperatordan keçirilməsi - qaymağın pasterizə edilməsi - südün təmizlənməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün standartlaşdırılması - südün qatılaştırılması - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşdırılması
- istehsalata südün qəbul edilməsi - südün normalaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanma temperaturunadək soyudulması - südün mayalanması - dələmələnmə - soyutma və yetişmə - məhsulun saxlanması
- südün qəbul edilməsi - südün təmizlənməsi - südün soyudulması - südün standartlaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün qatılaştırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
- südün təmizlənməsi - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün soyudulması - südün mayalanması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşması

653 Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi
- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması - xam piyin sortlaşdırılması - yuyulması - iri tikələrə xırdalanması - xam piyin dezodorasiya edilməsi
- xam piyin qarışıqlardan ayrılması - xam piyin təmizlənməsi - alınmış yağın filtrasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin əritmək üçün hazırlanması - xam piyin qarışıqlardan təmizlənməsi - alınmış yağın hidratasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin əridilməsi - əridilmiş yağın qarışıqlardan təmizlənməsi - ayrılmış yağın dezodorasiya edilməsi

654 Hansı sırada ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsal prosesinin mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı toxumun təmizlənməsi və qurudulması - toxumun xırdalanması və əzilməsi - toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası - həlledicinin yağdan və jmxıxdan ayrılması - jmxığın qurudulması və xırdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - toxumun nüvəsinin xırdalanması - jmxığın ayrılması - alınmış yağın ekstraksiyası - yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların ölçüsünə görə kalibirləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumun qarışıqlardan ayrılması - yağın həlledicilərlə ekstraksiyası - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - toxumun xırdalanması - yağın ayrılması - yağın həlledicilərdə ekstraksiyası - jmxığın qurulması - jmxığın xırdalanması - yağın saflaşdırılması

655 Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- yağlı toxumun təmizlənməsi - toxumun əzilməsi - toxumdan yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların emala hazırlanması - toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - yağın doldurulması
- toxumların təmizlənməsi - nəmliyin nizamlanması - ölçüsünə görə kalibirləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması
- yağlı toxumların qurudulması - emala hazırlanması - nəmliyin nizamlanması - toxumun qabıqdan ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların qarışıqlardan təmizlənməsi - yağlı toxumların emala hazırlanması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması

656 Yağlı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir?

- toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışıqlardan ayrılması - toxumlardan yağın ayrılması
- yağlı toxumların yağdan təmizlənməsi - toxumdan qabığın ayrılması - yağın ayrılması
- əvvəlcə toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışıqlardan ayrılması - toxumların təmizlənməsi - anbara yığılması

- toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - nəmliyin normalaşdırılması - saxlanması üçün anbarlara yığılması

657 Hansı sırada bitki yağlarının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı toxumların istehsala hazırlanması - toxumların təmizlənməsi - toxumların ölçüsünə görə kalibrəşdirilməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi - təmiz toxumların yuyulması - toxumdan qabığın ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların istehsala hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - doldurma və ya tökmə - qablaşdırma və markalanma
- yağlı toxumların təmizlənməsi - yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması
- yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi - yağlı toxumların nüvəsinin xırdalanması - nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması

658 Aşağıdakı variantların hansında zülallı südün tərkibindəki yağın maksimal faizi göstərilmişdir?

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

659 33-35% yağlılığa malik qaymağın uyğun olaraq yaz-yay və payız-qış mövsümündə çalxalanma temperaturu neçə dərəcə Selsidir?

- 25-30 və 30-35 dərəcə Selsi
- 8-10 və 10-14 dərəcə Selsi
- 13-17 və 20-24 dərəcə Selsi
- 15-20 və 16-22 dərəcə Selsi
- 20-24 və 8-16 dərəcə Selsi

660 Aşağıdakılardan hansı variantda standartda əsasən turşudulmuş süd məhsullarının yağlılıq faizi göstərilmişdir?

- 3,2%; 5,5%; 10% və 15%-li
- 1%; 2,5%; 3,2% və 6%-li
- 1%; 4,5%; 5,2% və 8%-li
- 2,5%; 6%; 8% və 10%-li
- 10%; 12%; 16% və 20%-li

661 Aşağıdakı hansı variantda quruducudan çıxan nişastanın temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 65-70 dərəcə C
- 55-60 dərəcə C
- 60-65 dərəcə C
- 30-40 dərəcə C
- 45-50 dərəcə C

662 Düyü nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- dairəvi, 20-35 mkm
- ellipsvari, 2-12 mkm
- silindrişəkilli, 10-20 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm
- çoxbucaqlı, 3-8 mkm

663 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,2-0,5%
- 0,4-0,5%
- 0,2-0,4%
- 0,3-0,35%
- 0,1-0,4%

664 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının 1-ci və 2-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,7-1,5%
- 0,36-0,5%
- 0,5-0,8%
- 0,4-0,8%
- 0,5-1,0%

665 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,4-0,5%
- 0,3-0,4%
- 0,2-0,3%
- 0,3-0,35%
- 0,1-0,3%

666 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 4-6
- 8-12
- 5-15
- 7-11
- 6-10

667 Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 25-30
- 5-10
- 15-20
- 20-25
- 10-15

668 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 120
- 60
- 700
- 300
- 80

669 Standarta əsasən kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 600
- 300
- 500
- 700
- 250

670 Qüvvədə olan standart əsasən kartof nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 20 mq
- 40 mq
- 80 mq
- 50 mq
- 30 mq

671 Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması --nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yığılması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yığılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışıqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması

672 Hansı sırada nişastanın və hüceyrə şirəsinin təmizlənməsi və yuyulması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yuma maşınında vibrasiya üsulu ilə yuyulması və narın gözlü təmizləyici ələkdə təmizlənməsi
- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə təmizlənməsi və ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik verilərək yuyulması
- yuma maşınında vibrasiya-sirkələmə üsulu ilə təmizlənməsi və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında yuyulması
- torlu maşınında təmizlənməsi və yuma maşınında silkələmə üsulu ilə yuyulması
- ələk üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında təmizlənməsi və torlu maşınında yuyulması

673 Nişastanın quruma prosesini göstərin.

- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır
- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır
- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır

674 Quruducudan çıxan nişastanın temperaturunu göstərin.

- 60-65 dərəcə C
- 55-60 dərəcə C
- 65-70 dərəcə C
- 45-50 dərəcə C
- 30-40 dərəcə C

675 Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dənin çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 35-45%
- 40-45%
- 30-40%
- 25-30%
- 60-65%

676 Aşağıdakı hansı variantda nişastanın quruma prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır
- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır
- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır

677 Aşağıdakı hansı variantda kartofdan nişasta istehsalının ardıcillığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun yığılması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yığılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
- kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışıqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması

678 İstehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 7

679 Toz-şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- şampan şəkəri
- rafinad şəkər
- şəkər çuğunduru
- preslənmiş rafinad şəkəri
- tökmə xassəli şəkər

680 Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- şəkər kirşanı
- şəkər qamışı
- şəkər çuğunduru
- toz-şəkər
- şəkər palması

681 Defekasiya nədir?

- şirənin hidrogen sulfid ilə təmizlənməsi
- şirənin kükürd dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin azot dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin karbon dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi

682 Saturasiya nədir?

- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin ammonyakla təmizlənməsi
- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi

683 Sulfikasiya nədir?

- şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin NH₃ ilə təmizlənməsi
- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi

684 Saturator aparatında defektli şərbət neçə mərhələdə karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşdirilir?

- 4
 2
 6
 5
 3

685 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşməsinin 2-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- normal qələviliyin yaranması
 udulma və çökmə
 buxarlanma və udulma
 buxarlanma və parçalanma
 normal turşuluğun yaranması

686 Şirənin sulfitasiyası hansı aparatda aparılır?

- sentrafuqa
 vakuum
 defekator
 saturator
 qazanator

687 Sulfitasiyadan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir?

- əvvəlcə vakuum və sonra saturator
 əvvəlcə defekator və sonra sentrafuqa
 əvvəlcə adi və sonra vakuum
 əvvəlcə saturator və sonra defekator
 əvvəlcə sentrafuqa və sonra vakuum

688 Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4
 5
 6
 8
 3

689 Şəkər istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan bitkiləri göstərin.

- şəkərli ağcaqayın, şəkərli düyü, şəkərli paxla
 şəkər sarqosu, şəkərli kartof, şəkərli buğda
 şəkər qamışı, şəkər sarqosu, şəkərli arpa
 şəkər çuğunduru, şəkər qamışı, şəkərli qarğıdalı
 şəkər çuğunduru, şəkərli paxla, şəkərli soya

690 Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər qamışından istifadə edən ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Braziliya, Hindistan, Kanada, ABŞ, İran
 Kuba, Braziliya, Hindistan, Meksika, Asiya
 Kanada, Kuba, İngiltərə, Meksika, Azərbaycan
 Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya, Kuba
 Asiya, Kuba, İran, ABŞ, Türkiyə

691 Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər çuğundurundan istifadə olunan ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Kuba, Kanada, İran, Türkiyə, Braziliya
- Hindistan, Braziliya, Azərbaycan, Meksika, İran
- Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan
- Kanada, Kuba, İran, Asiya, Türkiyə
- Avropa, ABŞ, Kanada, İran, Azərbaycan

692 Formalanmasına görə rafinad şəkərinin bölündüyü qrupların sayını göstərin.

- 3
- 2
- 7
- 4
- 5

693 Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- tərkibində 55% şəkər olan şəkər qamışı
- tərkibində 99,7% saxaroza olan toz-şəkər
- tərkibində 55% qlükoza olan şəkər çuğunduru
- tərkibində 45% qlükoza olan şəkər çuğunduru
- tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şəkər

694 Toz-şəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur?

- 2
- 6
- 4
- 5
- 3

695 Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış toz-şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

696 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 99,95%-dən çox
- 98,9%-dən az
- 99,85%-dən az
- 98,9%-dən çox
- 99,75%-dən az

697 Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

698 Qüvvədə olan standart əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 99,2
- 95,6
- 99,9
- 98,8
- 98,5

699 Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

- farinatom və ya diafonoskop
- diafonoskop və ya kalorimetr
- refraktometr və ya diafonoskop
- saxarimetr və ya refraktometr
- kalorimetr və ya ştamper

700 Aşağıdakı hansı sırada tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 8 dəq
- 15 dəq
- 10 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq