

1116_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1116 Ərzaq mallarının əmtəşünaslığı və ekspertizası

1 Yeyinti konsentratları nədir?

- dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən ibarət yarma
- dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan, orqanizm tərəfindən mənimsənilməyən və ya pis mənimsənilən hissələrdən, çiçək qişasından, meyvə qılafindan, aleyron təbəqəsindən və rüşeymdən azad edilmiş bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu
- resepturaya uyğun olaraq susuzlaşdırılmış xammaldan hazırlanıb lazımı termiki və mexaniki emaldan keçirilmiş və istehlak üçün tam hazır olan, yaxud az miqdarda qabaqcadan isti su ilə işlənməsi lazım gələn preslənmiş quru xörək
- bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul

2 Müxtəlif xəstəliklər törədən qida infeksiyalarına səbəb nədir?

- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn, başqa sözlə ifraz olunan toksinlər
- yeyinti məhsullarında antibiotiklərin olması
- istifadəsinə icazə verilmiş tamlı qatmalardan istifadə
- məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri
- ərzaq mallarının müəyyən sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmaması

3 Termofil mikroorqanizmləri hansı temperatur şəraitində artır:

- 12÷-18°C temperaturda
- optimum 10-20°C və minimum -5÷-10°C temperaturda
- optimum 20-40°C və minimum 0°C temperaturda
- optimum 50-55°C və minimum 20°C temperaturda
- 6°C-dən -12°C temperaturda

4 Soyutma zamanı mikroorqanizmlər:

- vegetativ formaları məhv olur
- məhv olur
- özündə saxlayır
- məhv olmur, onların fəaliyyəti yavaşdır
- qismən məhv olur

5 Ultrayüksək və yüksək tezlikli cərəyanla konservləşdirmədə

- məhsul təmizliyi və qida dəyərini saxlayır
- temperaturu artırmadan sterilizəedici effekt əldə olunur
- şirələr xüsusi süzgəclərdən keçirilir
- məhsul yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın elektromaqnit sahəsinə qoyulur
- məhsulun tərkibi dəyişir, onun dadı, iyi və konsistensiyası pisləşir

6 Ev şəraitində hansı məhsulların konservləşdirilməsi məsləhət görülür?

- meyvə-giləmeyvə şirələrinin
- meyvə-giləmeyvələrin
- meyvənin, tərəvəzin
- ət, balığın, südün və göbələyin
- yabanı bitkilərin

7 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı karbon qazının 20-22%-dən çox olması məhsulun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- xarici görünüşü korlanır
- yaxşı saxlanılır
- yetişmə tədricən gedir
- keyfiyyətini aşağı salır
- dadı yaxşılaşır

8 Sulfitasiya nədir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama
- ərzaq məhsullarının sulfat turşusu, onun duzları və kükürd anhidridi ilə konservləşdirilməsi
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə

9 Kombinləşdirilmiş konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

10 Kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları

11 Biokimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

12 Fiziki-kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları

13 Fiziki konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu

- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzo, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

14 Aseptik metodla hansı məhsullar konservləşdirilir?

- meyvə-tərəvəz məhsulları
- balıq və balıq məhsulları, kürü
- ət və ət məhsulları
- tomat-pasta, tomat-püre, meyvə-giləmeyvə şirələri, süd və s.
- sub məhsulları

15 Yüksək temperaturda konservləşdirmədə hansı üsullar tətbiq olunur?

- tindalizasiya
- mexaniki sterilizasiya
- ultrasəs
- pasterizasiya və sterilizasiya
- ultrayüksək və yüksək tezlikli cərəyan

16 Tindalizasiya nədir?

- fermentlərin fəaliyyətdən qalması və mikroorqanizmlərin qismən məhvi
- məhsulun yüksək keyfiyyətdə qalması və quruma faizinin azlığı
- məhsulda olan bütün mikroorqanizmlərin və onların sporlarının məhvi
- bir neçə dəfə pasterizasiya
- bakteriyaların və fermentlərin kəskin surətdə yavaşması

17 Pasterizasiyanın uzun müddətli forması hansıdır?

- 18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə
- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə
- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə
- təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə

18 Pasterizasiyanın qısa müddətli forması hansıdır?

- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə
- təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə
- 18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə

19 Pasterizasiyanın neçə forması var?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

20 Aşağı temperaturun tətbiqi ilə konservləşdirmədə hansı üsul daha çox tətbiq olunur?

- məhsulların soyudulması və dondurulması
- mikroorqanizmlərin çoxalma fəaliyyətini dayandıran filtdən istifadə
- pasterizasiya
- sterilizasiya

- tindalizasiya

21 Kimyəvi bombaj nədir?

- məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən parçalanması ilə əlaqədar toplanan qazların təsirindən əmələ gələn xarabolma
- texnoloji prosesə düzgün əməl olunmadıqda əmələ gələn xarabolma
- ultrabənövşəyi şüaların ərzaq mallarının mikroorqanizmlərinə daha öldürücü təsiri
- konservləşdirilən məhsuldakı turşuların metalla qarşılıqlı təsirindən əmələ gələn xarabolma
- qüvvətli ultrasəs ilə mikroorqanizmlərin hüceyrələrinin tez parçalanması

22 Fiziki bombajın əmələ gəlməsində səbəb nədir?

- üst və alt qapağın şıqqıldaması
- bankanın axması
- bankanın mexaniki zədələnməsi
- bankanın paslanması
- qara ləkə

23 Mikrobioloji bombaj nədir?

- mexaniki zədələnmiş banka
- bankanın axması
- qara ləkə
- üst və alt qapağın şişməsi
- paslanmış banka

24 Qida zəhərlənmələrinə səbəb nədir?

- ərzaq mallarının müəyyən sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmaması
- yeyinti məhsullarında antibiotiklərin olması
- istifadəsinə icazə verilmiş tamlı qatmalardan istifadə
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn, başqa sözlə ifraz olunan toksinlər
- məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri

25 Hermetik bağlanan taralar hansılardır?

- karton qutular
- çəlləklər
- iri balon və bərnilər
- şüşə banka və butulkalar
- yeşiklər

26 Tara və qablaşdırıcı materiallardan istifadə etməklə nəyə nail olmaq mümkündür?

- optimal temperaturun yaradılmasına
- məhsulların saxlanması ilə əlaqədar toplanmış buxar və qazların çıxarılmasına
- mal saxlanılan binada müəyyən temperatur və nisbi rütubət yaratmağa
- ərzaq mallarının saxlanılmasının düzgün təşkilinə, miqdar və keyfiyyətə yaxşı qalmasına
- təbii işıq şüalarının daxil olaraq keyfiyyətə mənfi təsirinin qarşısının alınmasına

27 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

- 65-75°C
- 60-70°C
- 85-90°C
- 60-98°C
- 100-120°C

28 Temperaturun təsirinə görə mikroorqanizmlər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- qrupa bölünmür

29 Məhsulun dondurulması zamanı hansı proses gedir?

- məhsuldəki turşuların metalla qarşılıqlı təsiri
- məhsulun temperaturunun 0-1°S-yə qədər aşağı salınması
- məhsulun 60-98°C temperaturda qızdırılması
- məhsulun duru fazasında suyun tam kristallaşması
- məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən parçalanması ilə əlaqədar qazların toplanması

30 Aseptik konservləşdirmə üsulunda məhsul necə emal olunur?

- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

31 Sterilizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

32 Pasterizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

33 Məhsulun səthinə udulan maddələr necə adlanır?

- desorbsiya
- xemosorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- adsorbsiya
- absorbsiya

34 Məhsulun səthindən maddələrin ətraf mühitə keçməsi necə adlanır?

- adsorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- desorbsiya
- absorbsiya

35 Maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi necə adlanır?

- absorbsiya

- adsorbsiya
- desorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya

36 Kimyəvi birləşmə əmələ gətirməklə məhsulun udduğu maddələr necə adlanır?

- desorbsiya
- adsorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- absorbsiya

37 Məhsulun bütün həcmnin udduğu maddələr necə adlanır?

- desorbsiya
- adsorbsiya
- absorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya

38 Ərzaq məhsullarını qeyri-normal şəraitdə saxladıqda tərkibində gedən çürümə prosesində hansı maddələrin miqdarı artır?

- aşı maddələrinin
- teobromin alkaloidlərinin
- suyun buxarlanmasının
- sərbəst aminturşularının
- kafein alkaloidinin

39 Təbii itki nədir?

- ərzaq mallarının təyinatına uyğunluğunun və tələbi ödəmə qabiliyyətinin xarakterizəsi
- istehsalda yol verilən kənarlaşma
- malların anbarlarda yığılmasına və satışına nəzarətin qiymətləndirilməsinin xarakterizəsi
- normal təbii şəraitdən və malın xassələrindən asılı olaraq onun kütləsindəki azalma
- məhsul istehlak edilərkən ətraf mühitə təsirinin xarakterizəsi

40 2-3 və daha çox vitaminin eyni zamanda çatışmazlığı necə adlanır?

- hipervitaminoz
- avitaminoz
- hipovitaminoz
- poliavitaminoz
- monoavitaminoz

41 Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- D, E, K, A, B3, B6
- A, D, E, K
- B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P
- E, D, B1, B2, PP, C, P
- A, D, E, K, C, P

42 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- A, D, E, K, C, P
- D, E, K, A, B3, B6
- E, PP, B12, B6, H, B9, B1

- E, D, B1,B2, PP, C, P
- B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P

43 Əmələ gəlməsinin səbəbinə görə vitamin çatışmazlığı necə adlanır?

- hipervitaminoz
- ekzogen və endogen hipovitaminoz
- poliavitaminoz
- monoavitaminoz
- avitaminoz

44 Vitaminlərin həddindən artıq qəbul edilməsi və onların orqanizmdə normadan artıq toplanması necə adlanır?

- poliavitaminoz
- avitaminoz
- hipovitaminoz
- monoavitaminoz
- hipervitaminoz

45 Orqanizmə yalnız kifayət qədər vitamin daxil olmasından deyil, habelə orqanizmdə vitaminin mənimsənilməsi və istifadə olunması prosesinin pozulması necə adlanır?

- avitaminoz
- hipovitaminoz
- hipervitaminoz
- poliavitaminoz
- monoavitaminoz

46 Qara qarağatda C vitamininin miqdarı nə qədərdir?

- 400 mq%
- 30 mq%
- 10 mq%
- 272 mq%
- 150 mq%

47 Heyvani zülalların həzm olunması və mənimsənilməsi orqanizmdə daha çox hansı vitaminin olmasını tələb edir?

- C
- K
- A
- D
- E

48 Orqanizmdə bir vitaminin çatışmazlığı necə adlanır?

- monoavitaminoz
- avitaminoz
- poliavitaminoz
- hipovitaminoz
- hipervitaminoz

49 İnsan üçün xeyirli ən əlverişli qida hansıdır?

- heyvanat zülalları ilə zəngin qidadır
- "canlı", enerjili və təbii meyvə, tərəvəz, göyərtili, qoz-fındıq, günəbxan, yeyilən köklərdir
- bişirilmiş, süni, yağlı və ətli qidadır

- bişirilmiş, qızardılmış, portülmüş qidadır
- çətin mənimsənilən, insan fiziologiyasına uyğun olmayan qidadır

50 Sağlam, səmərəli qidalanma nədir?

- yüngül, həzmi rahat, əmək qabiliyyətini saxlayan qidalarla qidalanmaq
- orqanizmə lazım olan qida maddələrinin optimal miqdarda və vaxtlı - vaxtında qəbulu
- eyni tərkibli qida məhsulları ilə hər gün qidalanmaq
- daha çox və dadlı yeməklərlə qidalanmaq
- iştahanın artmasına, qidanın yaxşı mənimsənilməsinə müsbət təsir edən ədviyyələr və tamlı qatmalarla zəngin qidalarla qidalanmaq

51 Zülallarda neçə aminturşusu aşkar edilmişdir?

- 28.0
- 20.0
- 15.0
- 10.0
- 22.0

52 Denaturatlaşmış zülallar hansı xassə ilə xarakterikdir?

- hidrofil
- hidrofob
- kristallik
- desorbsiya
- sorbsiya

53 Zülalların suçəkmə, həllolma qabiliyyətinin azalması ilə şərtləndirilən “zülalların qocalması” hansı proseslə izah olunur?

- daşınma
- saxlanma
- yığılma
- qablaşdırma
- boşaldılma

54 Müxtəlif amillərin təsiri ilə zülalların öz əvvəlki xassəsini dəyişməsi necə adlanır?

- karboksilləşmə
- deduksiya
- induksiya
- denaturatlaşma
- dezaminləşmə

55 Zülalların suçəkmə qabiliyyəti necə adlanır?

- sorbsiya
- absorbiya
- hidrofob
- hidrofil
- desorbsiya

56 Zülallar öz kütləsinə görə nə qədər suçəkmə qabiliyyətinə malikdir?

- 3,7 dəfə
- 4 dəfə
- 1,5 dəfə
- 2 – 3 dəfə

3,5 dəfə

57 Bərk zülallara hansılar aiddir?

- soya
- süd
- qan
- dırmaq
- yumurta

58 Şərbətəbənzər zülallara hansılar aiddir?

- tük
- qan
- süd
- yumurtanın ağı
- sümük

59 Duru zülallara hansılar daxildir?

- kartof
- dırmaq
- yumurta
- süd
- sümük

60 Zülallar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 1.0

61 Zülalların miqdarı hesablandıqda tədqiqat nəticəsində alınan azotun miqdarı hansı əmsala vurulur?

- 5.2
- 8.4
- 6.25
- 6.8
- 7.0

62 Zülalların tərkibində kükürd elementi neçə faiz təşkil edir?

- 7,0 – 8,0 %
- 3,5 – 4,5 %
- 0 – 2 %
- 0,5 – 2,5 %
- 5,0 – 7,6 %

63 Zülalların tərkibində azot elementi neçə faiz təşkil edir?

- 25 – 30%
- 18 – 20%
- 13 – 15,3%
- 15 – 17,6%
- 20 – 22%

64 Oksigen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 33 – 38%
- 25 – 30%
- 23 – 25%
- 21,5 – 30%
- 31 – 35%

65 Zülalların tərkibində olan hidrogen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 9,3 – 10,1
- 4,3 – 5,3
- 5,7 – 8,7
- 6,5 – 7,3
- 8,2 – 9,0

66 Zülalların tərkibində olan karbon elementi neçə faiz təşkil edir?

- 30 - 40
- 50,5 – 54,5
- 65.0
- 60.0
- 80- 100

67 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan zülallar neçə elementdən ibarətdir?

- 3.0
- 10.0
- 2.0
- 5.0
- 7.0

68 1 gün ərzində qəbul olunan zülalın neçə qramı heyvanat mənşəli zülal olmalıdır?

- 60- 70 q
- 90 q
- 100 q
- 40 – 50 q
- 80 q

69 Orta yaşlı insan bir gün ərzində nə qədər zülal qəbul etməlidir?

- 150 q
- 130 q
- 100- 120 q
- 80 – 100 q
- 170 q

70 Zülallara proteinlər deyilir ki, bu da yunanca:

- “mürəkkəb tərkibli” deməkdir
- “canlı orqanizmlərə xas olan” deməkdir
- “zülallı” deməkdir
- “ən vacib” deməkdir
- “insan qidası üçün əhəmiyyətli” deməkdir

71 Lipidlər müasir təsnifata əsasən hansı qruplara bölünür?

- mürəkkəb, tsiklik lipidlər
- fosfatidlər, qlikozidolipidlər, lipoproteidlər
- qliseridlər, triqliseridlər

- sadə lipidlər, mürəkkəb lipidlər, tsiklik lipidlər
 sterinlər, steridlər

72 Hansı maddə sənayedə D vitamini alınmasında xammal hesab edilir?

- sterin
 kefəlin
 lesitin
 erqosterin
 xolesterin

73 Yeyinti məhsullarının tərkibində olan elementlərdən hansı 8 toksiki elementin miqdarı beynəlxalq ərzaq malları ticarətində ciddi nəzarət altında saxlanılır?

- serium, titan, samarium, radium, lantan, sink, torium, uran
 kalium, fosfor, maqnezium, stronsium, kobalt, qurğuşun, civə, kükürd
 kükürd, yod, dəmir, ftor, arsen, sink, kobalt, natrium
 civə, kadmium, qurğuşun, arsen, mis, stronsium, sink, dəmir
 sink, civə, kalsium, maqnezium, kalium, fosfor, natrium, uran

74 Tədris təsnifatında bütün ərzaq malları neçə əsas qrupda birləşir?

- 10.0
 9.0
 8.0
 2.0
 7.0

75 İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır?

- xammal, tamlı mallar, hazır məhsul
 karbohidratla, zülalla, yağla və mineral maddələrlə zəngin olanlar
 xammal, yarımfabrikat, hazır məhsul
 bitki, heyvanat, mineral məhsullar
 yeyinti və tamlı mallar

76 Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsi məqsədi ilə hansı üsullardan istifadə olunur?

- mikroorqanizmlərin çoxalma fəaliyyətini dayandıran filtdən istifadə etmək
 pasterizasiya, sterilizasiya
 aşağı və yüksək temperaturun təsiri, şüa, ultrasəs, mexaniki sterilizasiya
 fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, biokimyəvi, kombinləşdirilmiş
 tindalizasiya, konvektiv qurutma, vakuumlu qurutma

77 Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
 ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
 tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
 ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
 əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti

78 Taralar hazırlandığı materialdan asılı olaraq hansı növlərə bölünür?

- toxunma materialdan, kartondan hazırlanan tara
 nəqliyyat tarası
 istehlak və ya ilk tara
 daxili və xarici tara

- kağız və polimer materialdan hazırlanan tara

79 Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti

80 Ərzaq mallarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.

81 Ərzaq mallarının istehlak dəyəri necə xarakterizə olunur?

- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti

82 Ərzaq mallarının orqanizm tərəfindən mənimsənilməsi necə xarakterizə olunur?

- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu

83 Ərzaq mallarının zərərsizliyi necə xarakterizə olunur?

- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu

84 Nisbi rütubət necə xarakterizə olunur?

- ərzaq məhsulları üçün əks sorbsiya-desorbsiya da xarakterikdir
- məhsulun bütün həcmnin udduğu maddə
- məhsulun əhatə olunduğu havadan su buxarını özünə çəkməsi və onu kapilyarlarda və bütün səthi üzrə saxlama xassəsi
- havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə ondakı doymuş su buxarının miqdarına nisbəti

- maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi

85 Hıqroskopiklik nədir?

- ərzaq məhsulları üçün əks sorbsiya- desorbsiya da xarakterikdir
- məhsulun bütün həcmnin udduğu maddə
- havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə ondakı doymuş su buxarının miqdarına nisbəti
- məhsulun əhatə olunduğu havadan su buxarını özünə çəkməsi və onu kapilyarlarda və bütün səthi üzrə saxlama xassəsi
- maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi

86 Mürəkkəb çeşid nədir?

- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığıımı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıımı
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıımı

87 Markalı çeşid nədir?

- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıımı
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıımı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığıımı

88 Ticarət çeşidi nədir?

- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığıımı
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıımı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıımı

89 İstehsalat çeşidi nədir?

- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığıımı
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıımı
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıımı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası

90 Partiya mal nədir?

- nəqliyyat tarasının vəziyyəti və markalanmaya nəzarət üçün təsadüfə surətdə götürülən nümunə
- nümunəni təşkil edən vahid məhsulun sayı
- ədədi satılan məhsulun ayrıca nüsxəsi və ya təsdiq olunmuş qaydada ədədlərin miqdarı
- növü və çeşidi eyni olan, eyni adda və bağlamada, bir müəssisədə eyni gündə və növbədə istehsal olunan və təsdiq olunmuş formada bir keyfiyyət sənədi ilə rəsmiləşdirilən istənilən miqdar, eyni cinsli məhsul
- nəzarət ediləcək partiyadan seçilmiş və ya məhsul axınından nəzarət və təsdiq olunmuş tələbata uyğun qərar qəbul edilməsi üçün götürülən vahid məhsul

91 Ətirli maddələr hansı ərzaq məhsullarının tərkibində çox olur?

- meyvələrin
- balıq məhsullarının
- tərəvəzlərin
- ədviyyələrin
- yağların

92 Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- bənövşəyi
- açıq qəhvəyidən tünd qəhvəyi qədər
- sarı və ya narıncı

93 Boya maddəsi olan xromoproteidlər nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- bənövşəyi
- əzələ toxumasının və qanın boya maddələrindən ibarətdir
- sarı və ya narıncı

94 Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir?

- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- bənövşəyi
- sarı və ya narıncı
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- yaşıl

95 Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir?

- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- qırmızı
- bənövşəyi
- sarı və ya narıncı
- yaşıl

96 Boya maddəsi olan karatinoid nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- qırmızı
- bənövşəyi
- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- sarı

97 Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir?

- narıncı-qırmızı sarı
- qırmızı
- bənövşəyi
- yaşıl
- sarı

98 Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 10.0
- 7.0

- 2.0
 8.0

99 Molekulunda 6 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
 pentozalar
 tetrozalar
 heksozalar
 triozalar

100 Molekulunda 5 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- pentozalar
 heksozalar
 triozalar
 tetrozalar
 heptozalar

101 Molekulunda 4 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
 triozalar
 pentozalar
 tetrozalar
 heksozalar

102 Molekulunda 3 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
 pentozalar
 tetrozalar
 triozalar
 heksozalar

103 Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri və enerjivermə qabiliyyəti nəyin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- yağların, üzvi turşuların, zülalların, fermentlərin
 üzvi turşuların, yağ və zülalların
 zülalların, boya maddələrinin, fermentlərin
 karbohidratların, yağ və zülalların
 aşı və boya maddələrinin, karbohidratların

104 Dənin natura kütləsi hansı cihazla təyin edilir?

- ştammer
 areometr
 fərinatom
 purka
 saxarometr

105 Dənin natura kütləsi nədir?

- 15 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
 5 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
 2 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
 1 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
 20 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi

106 Mikroelementlərə hansılar aiddir?

- Ca, Mg, K, Pb, Fe, Mo, Zn və b.
- Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si və b.
- Fe, Ca, Cl, S, Si, Cr, Co, B, Zn və b.
- Co, Br, Ba, Y, Mn, Cr, F, Zn, Cu və b.
- Ra, Au, Ti, uran, tarium və b.

107 Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?

- radium, plumbum, sink, fosfor, kalium, kobalt
- brom, yod, kobalt, barium, molibden, sink.
- natrium, xlor, silisium, kalsium, fosfor, maqnezium.
- uran, torium, radium, airum, titanium, samrium
- manqan, kuprum, flüor, barium, brom, yod.

108 Makroelementlərə hansılar aiddir?

- P, Fe, Cl, Ba, J, F, Cr, Zn.
- Ba, Br, B, J, Co, Mn, Cu, Mo.
- Ra, Au, Ti, uran, tarium
- Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si.
- Zn, As, Hg, Pb, Cu, S.

109 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

110 1 q zülal, 1 q karbohidrat və 1 q yağın verdiyi enerji hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- 1 q. zülal 4,4 kkal, 1 q. karbohidrat 3,35 kkal, 1 q. yağ 7,0 kkal
- 1 q. zülal 3,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,88 kkal, 1 q. yağ 6,0 kkal
- 1 q. zülal 5,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,55 kkal, 1 q. yağ 7,0 kkal
- 1 q. zülal 4,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,75 kkal, 1 q. yağ 9,0 kkal
- 1 q. zülal 6,0 kkal, 1 q. karbohidrat 2,55 kkal, 1 q. yağ 6,5 kkal

111 Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- boy artımı və bədənin kütləsinin artımı ilə
- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr ilə
- əvəzəilməz aminturşularının optimal miqdarda olması ilə
- kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmi ilə
- orqanizmdə toxumaların və orqanların tərkib maddələrinin yenilənməsi ilə

112 Qidalılıq dəyəri nədir?

- zülalların miqdarıdır
- arbohidratların miqdarıdır
- balanslaşdırılmış qidalanmadır
- ərzaq mallarının kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmidir
- yağların miqdarıdır

113 Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- 0.32

- 0.2
 0.28
 0.3
 0.25

114 Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

- Saxlanılma müddəti
 Saxlanma şəraiti
 Qablaşdırma
 Markalanma qaydası
 Daşınma

115 Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

- Kulinaryada
 Makaron istehsalında
 Aşpazlıqda
 Çörək bişirmədə
 Siriniyyat istehsalında

116 Unun təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- mikotoksinlər, radionuklidlər, ekstraktın, pestisidlər miqdarı
 mikotoksinlər, toksiki elementlər, radionuklidlər, azot əsaslı uçucu maddələr, pestisidlərin miqdarı
 mikotoksinlər, turşular, yağlar, toksiki elementlərin miqdarı
 toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitlərinin miqdarı
 radionuklidlər, mikotoksinlər, ammoniyak, DDT və onun metabolitlərinin miqdarı

117 Unun xam yapışqanlılığı hansı cihaz təyin edir

- saxorometr
 Purka
 İDK-3
 İDK-1
 Kalorimetr

118 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Dənəvər unda 31%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 28 %, 2- ci sort unda 27 %
 Dənəvər unda 28%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 26 %, 2- ci sort unda 23 %
 Dənəvər unda 32%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
 Dənəvər unda 30%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
 Dənəvər unda 35%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 20 %

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

- Rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
 Yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
 Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
 Rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
 Dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə

120 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 2.5 %, 2- ci sort unda 4 %
 əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 5 %, 2- ci sort unda 7 %

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 8 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 6 %
- əla sort unda- 1%, 1- ci sort unda 2 %, 2- ci sort unda 3 %

121 Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

- Purka
- Kalorimetr
- Mikraskop
- Juravlyov ələyi
- Ivanov ələyi

122 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında turşuluğun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 40, 2- ci sort unda 4-4.50
- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 3.50, 2- ci sort unda 4.5-50
- əla sort unda- 3-40, 1- ci sort unda 4- 4.50, 2- ci sort unda 4-50
- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 3.50, 2- ci sort unda 4-4.50
- əla sort unda- 3-3.50, 1- ci sort unda 3.5- 40, 2- ci sort unda 4-4.50

123 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında külün miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 0.50%, 1- ci sort unda 0.70 %, 2- ci sort unda 1.25 %
- əla sort unda- 0.7%, 1- ci sort unda 0.75 %, 2- ci sort unda 1.35 %
- əla sort unda- 0.6%, 1- ci sort unda 0.70 %, 2- ci sort unda 1.30 %
- əla sort unda- 0.55%, 1- ci sort unda 0.75 %, 2- ci sort unda 1.25 %
- əla sort unda- 0.75%, 1- ci sort unda 0.80 %, 2- ci sort unda 1.85 %

124 Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin.

- 11-17%
- 12-18%
- 10-15%
- 13-15%
- 11-14%

125 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında məqsəd nədən ibarətdir?

- saxlanılma zamanı unda baş verən proseslərin təyin edilməsindən
- unun çörək bişirmə xüsusiyyətinin qiymətləndirilməsindən
- unun şəkər əmələ gətirmə, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama xüsusiyyətinin qiymətləndirilməsindən
- unun orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi xassələrini xarakterizə edən ümumi göstəricilərlə qiymətləndirməkdən, eyni zamanda çörək bişirmə qabiliyyətinin müəyyən edilməsindən
- valoriqrafda və bir sıra başqa cihazlarda unun fiziki xassələrinin öyrənilməsindən

126 Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı tədqiqat metodları aparılır?

- dadı, çeynədikdə xırçılığın olması, iyi, rəngi, nəmliyi, külü
- Pekar cihazının köməyi ilə unun rəngi, metalmaqnit qatışıqı
- turşuluğu, külü, iriliyi, rəngi
- nəmliyi, turşuluğu, külü, iriliyi, unun öz maddəsinin miqdarı və keyfiyyəti, metalmaqnit qatışıqı, zərərvericilərlə zədələnməsi və çirklənməsi
- unun öz maddəsinin miqdarı və keyfiyyəti, zərərvericilərlə zədələnməsi və çirklənməsi, rəngi, külü

127 Unun hansı əsas biokimyəvi xassələri təyin edilir?

- külü, iriliyi, iyi, dadı, şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq
- xırçıldamanın olması, iyi, rəngi, unun yapışqanlığı

- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama iyi, dadı, turşuluğu
- şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama
- qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, turşuluğu, dadı

128 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında çəki nümunəsi anlayışı nə deməkdir?

- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi məqsədi ilə orta nümunənin analizi üçün lazım olan miqdarı
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

129 Un partiyası nədir?

- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

130 Əla sort unun turşuluğu nə qədərdir?

- 5,0-5,5°
- 4-4,5°
- 3-3,5°
- 2-3°
- 4,5-5,0°

131 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında ilk nümunə anlayışı nə deməkdir?

- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı

132 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında nümunə ayırma anlayışı nə deməkdir?

- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

133 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında orta nümunə anlayışı nə deməkdir?

- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

134 Yaz-yay mövsümündə buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

- 4 ay

- 6-8 ay
- 8-10 ay
- 2-3 ay
- 12 ay

135 İlin soyuq fəsillərində buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

- 8-10ay
- 12 ay
- 4 ay
- 6-8 ay
- 2-3 ay

136 Dövlət standartına əsasən unun nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 13%-dən çox
- 10%-dən çox
- 14,5%-dən çox
- 14,5% - dən az
- 25%-dən az

137 Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- 0.32
- 0.2
- 0.28
- 0.3
- 0.25

138 Unun saxlanması zamanı nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

- 75%-dən çox
- 65%-ə qədər
- 70%-dən çox
- 70%-ə qədər
- 65%-dən az

139 Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinə hansılar aiddir?

- nişastanın miqdarı
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi
- kleykovinanın miqdarı
- nəmliyi, turşuluğu, külün miqdarı
- yağların, zülalın miqdarı

140 Un nədir?

- taxıl cinsinə mənsub olan dənli bitki
- dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan azad edilmiş bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu
- uşaq və pəhriz qidası üçün geniş istifadə olunan əsas qida məhsulu
- dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul
- bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul

141 Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin.

- Lukyanov
- Farinatom
- Purka

- Pekar
 Ovaskop

142 Unun orqonoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Dadı, iyi, turşuluğu, rəngi, ətri
 Xarici görünüşü, dadı, rəngi, xırcıldaması
 iyi, dadı, rəngi, ətri, konsistensiyası
 ətri, iyi, dadı, qələviliyi, xarici görünüşü
 Xarici görünüşü, dadı, nəmliyi, rəngi

143 Unun keyfiyyətinin ekspertizası zamanı kisələrdən ayrılmış ilkin orta nümunələrin miqdarını göstərin.

- 0,5 kq-dan az olmamalıdır
 3 kq-dan az olmamalıdır
 1 kq-dan az olmamalıdır
 2 kq-dan az olmamalıdır
 1,5 kq-dan az olmamalıdır

144 Daxil olmuş un partiyasının sayı 20-30-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin.

- Hər kisədən -6
 Hər kisədən -4
 Hər kisədən -2
 Hər kisədən -5
 Hər kisədən -3

145 Daxil olmuş un partiyasının sayı 31-40-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin.

- Hər kisədən -4
 Hər kisədən -5
 Hər kisədən -3
 Hər kisədən -6
 Hər kisədən -2

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

- Xəmirin oksidləşməsində və kündəlməsində
 Xəmirin qıçqırmada və yetişməsində
 Xəmirin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində
 Xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmada
 Xəmirin bişməsində və yoğrulmasında

147 Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- Lipaza və amilaza
 Proteaza və pektinestreaza
 Qlükozooksidaza və lipoksigenaza
 amilaza və proteaza
 Lipaza və esteraza

148 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- Mioqləbin və aktin
 Qlütəlin və qləadin
 Qliadin və miozin
 Miozin və aktin

- Kozein və kallogen

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

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

150 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır ?

- Qlükozinin
 Saxarozanın
 Qlükozanın
 Sellülozanın
 Nişastanın

151 Unun qaz əmələgətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir ?

- Çörəyin məsaməliyi və yaxşı bişməsinə
 Çörəyin həcmi və rəngini
 Çörəyin dadını və rəngini
 Çörəyin həcmi və məsaməliyini
 Çörəyin konsistensiyasını və iyini

152 Unun “gücü” dedikdə onun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- Şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti
 Yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
 Zülal əmələgətirmə qabiliyyəti
 Xəmir əmələgətirmə qabiliyyəti
 Karbohidrat əmələgətirmə qabiliyyəti

153 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- Unun “gücü” və gündəyəgəlmə müddəti
 Qıçqırma və gündəyə gəlmə müddəti
 Endosperm və zülalla zəngin olması
 Unun “gücü” və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
 Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti

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

- əla, 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 85 %
 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%
 1-ci və 2- ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58 %

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

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

156 Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- Kəpəli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10 %
- Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95 %
- 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 0-25 %
- 1-ci və dənəvər un, çıxarı 40-45 %
- 2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 72-85 %

157 Yarma və yarma məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri üzrə gigiyenik normativləri neçə qrup mikroorqanizimlərin fəaliyyətinin yoxlanılmasına əsaslanır?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

158 Yarma və yarma məhsullarının təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Miktoksinlər, pestisidlər, ammonyak və hidrogen sulfidin miqdarı
- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı
- radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizimlərin və toksiki elementlər miqdarı
- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin və hormonların miqdarı
- Radionuklər, pestisidlər, miktoksinlər və antitoksinlərin miqdarı

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

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

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

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

161 Yarmaların sortu və nömrəsi dənələrin hansı göstəricilərinə görə təyin edilir?

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

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

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

163 Yarmanın fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- zərərvericilərlə zədələnməsi, kənar qarışıqların miqdarı, külün və nəmliyin miqdarı
- kənar qarışıqların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti
- Xarici görünüşü, dad, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti
- istehlak məziyyəti, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, külün miqdarı
- nəmliyi, turşuluğu, yağın və zülalın miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi

164 Yarmaların orqonoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?

- Xarici görünüşü, dad, iyi, turşuluğu
- iyi, dad, xarici görünüşü, suyunun şəffaflığı
- rəngi, dad, iyi, tez bişməsi suyunun iyi
- dad, iyi, turşuluğu, diş altında xılçıldaması
- Xarici görünüşü, dad, iyi, rəngi, diş altında xılçıldaması

165 Mal partiyası xırda taraya qablaşdırılmış yarmadan ibarətdirsə, onda nümunə neçə faiz miqdarında götürülməlidir?

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0

166 Yarmanın keyfiyyətini müəyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı daxil olunmuş mal partiyası 120 kisədən ibarətdirsə, onda nümunə neçə kisədən götürülməlidir?

- 17.0
- 21.0
- 18.0
- 19.0
- 22.0

167 Yarmanın keyfiyyətini müəyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı daxil olunmuş mal partiyası 80 kisədən ibarətdirsə, onda nümunə neçə kisədən götürülməlidir?

- 15.0
- 17.0
- 13.0
- 20.0
- 18.0

168 Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

- karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və bulka məmulatı
- pudinq, qutab və piroqlar üçün içlik, 1-ci və 2-ci xörəklərin hazırlanmasında və s.
- jeleli konfet, pudinq unu, halva, mürəbbə
- çörək-bulka istehsalında, qatılaşdırılmış süd, likör-araq məmulatının
- aşxana şərbətlərinin, meyvə-giləmeyvə ekstraktlarının

169 Düydən hansı növ yarma istehsal olunur?

- cilalanmış darı yarması
- pardaqlanmış və cilalanmış
- nüvə və yarma xırdası
- mannı və buğda yarması
- perlova və xırdalanmış arpa

170 Mannı yarması hansı bitkinin emalı nəticəsində istehsal olunur?

- arpa
- buğda
- qarabaşaq
- darı
- çəltik

171 İstehsal olunduğu vaxtdan təminatlı caxlanma müddəti darı, vələmir və qarğıdalı yarması üçün nə qədərdir?

- 3-4 ay
- 12 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 15 gün

172 1№-li perlova yarması neçə dəqiqə bişirilməlidir?

- 30-50 dəq.
- 150-180 dəq.
- 10-20 dəq.
- 100-120 dəq.
- 140-160 dəq.

173 Yarmaların istehlak məziyyətini hansı üsulla təyin edirlər?

- çəkmə üsulu ilə
- iyləmə üsulu ilə
- seçmə üsulu ilə
- bişirmə üsulu ilə
- dadma üsulu ilə

174 Yarmanın sortu hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- zərərvericilərlə zədələnmə dərəcəsinə görə
- iriliyinə görə
- istehlak məzəyyətinə görə
- tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına görə
- zibil qarışığının miqdarına görə

175 Yarmanın nömrəsi hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- dadına görə
- rənginə görə
- qarışığına görə
- iriliyinə görə
- nəmliyinə görə

176 Mannı yarması və emal olunmuş düyü yarması üçün nəmlik nə qədər olmalıdır?

- 10,5%-dən çox olmamalıdır
- 12,5%-dən çox olmamalıdır
- 0.15
- 15,5%-dən çox olmamalıdır
- 0.13

177 Yarmaların fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır?

- rəngi, xarici görünüşü, dad və iyi, forması, konsistensiyası

- sellüloza, zülal, yağ, şəkər, nişasta, vitamin miqdarı, dad və iyi, forması
- xarici görünüşü, konsistensiyası, nəmlik
- sağlam nüvənin və kənar qarışıqının miqdarı, yarmanın ölçüsü və bircinsliyi, nəmlik, bəzi növ yarmada külün miqdarı, turşuluğu
- nəmlik, bişmə müddəti, həcmnin genişlənməsi, dad və konsistensiyası

178 Hansı sırada yarma konsentratları verilmişdir?

- şorbalar, lərgə, saqo yarması, dan yarması
- yağsız, soğanlı, ətli, südlü, tərəvəzli-yarmalı xörək
- noxud, lobya, ətli, şəkər əlavəli xörəklər
- duru və quru xörək, eləcə də şirin xörək konsentratları
- nut, noxud, lobya, mərci, quru xörəklər

179 Tolokno nədir?

- dan yarması
- qarabaşaq yarması
- mannı yarması
- fermentləşdirilmiş vələmir unu
- buğda yarması

180 Yarma konsentratlarına hansılar daxildir?

- mannı, arpa, qarabaşaq yarması
- qarğıdalı lopası, düyü, qarabaşaq yarması
- lobya, mərci, saqo yarması
- duru, quru və şirin xörəklər
- danı, düyü, saqo yarması

181 Qarabaşaq yarması nədən istehsal edilir?

- adi dardan
- bərk buğdadan
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan
- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
- çəltikdən

182 Qarğıdalı yarması nədən istehsal olunur?

- çəltikdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- adi dardan
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan, ağ dənli dişşəkili qarğıdalıdan və partlayan qarğıdalı sortlarından
- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən

183 Saqo yarması nədir?

- adi danı
- adi qarabaşaq bitkisinin dənini
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalı
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəcikləri
- çəltik

184 Düyü yarması nədən alınır?

- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
- adi dardan
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

- çəltikdən
 ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan

185 Yarma və unda su neçə faizdir?

- 0.01
 83-95%
 34-50%
 0.0014
 13-15%

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

- 12-13 kq
 15-20 kq
 20-25 kq
 14-15 kq
 13-14 kq

187 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Azot əsaslı uçucu maddələrin, pestisidlərin mikrotoksinlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
 Mikroelementlər, ammoniyakın, toksiki elementlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
 Pestisidlərin, toksiki elementlərin miqdarı, dadı, iyi, və ammoniyakın miqdarı
 Toksik elementlər mikrotoksinlər, radionuklərin, pestisidlərin miqdarı, DDT- və onun metabolitləri
 radionuklərin, ammoniyak, pestisidlərin miqdarı və azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı

188 Taxıl dəninin fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- Rəngi, konsistensiyası, min ədəd dəninin kütləsi, nəmliyin miqdarı
 Dəninin rəngi, dadı, şüşəvariliyi, natura kütləsi, konsistensiyası
 Dəninin xarici görünüşü, turşuluğu, dadı, min ədədin kütləsi
 Nəmliyin, külün, kənar qarışıqların, şüşəvarilik, dəninin natura və min ədəd dəninin kütləsi
 Konsistensiyası, xarici görünüşü, külün miqdarı, kənar qarışıqların miqdarı

189 Dəninin şüşəvariliyi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

- Rüşeymdə nişastanın çox olması və kalorimetrlə
 Endospermində sellülozanın çox olması və Purka cihazla
 Endospermində yağ hissəciklərinin daha sıx olması və Farinatom cihazla
 Endospermində zülal hissəciklərinin daha sıx olması və Diafanoskop cihazla
 Rüşeymdə karbohidratın çox olması və saxorometrlə

190 Dəninin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- zərərvericilərlə zədələnmə, natura, turşuluq
 Xam yapışqanlılıq, turşuluq
 Natura, şüşəvarilik, rütubət
 Xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnmə
 Rütubət, zibillilik, natura

191 Dəninin xüsusi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- Dadı, iyi yapışqanlı maddə
 Natura, şüşəvarilik və turşuluq
 Xarici görünüşü, rəng, dad, iyi
 Şüşəvarilik, xam yapışqanlılıq, rütubət, zibillilik
 Şüşəvarilik, natura, qələvilik

192 Hansı dənər qabıqlı dənər adlanır?

- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan
- Dəndə toxum qılaflı ayrılan
- Dəndə meyvə qılaflı ayrılan
- Dəndə çiçək qışası ayrılmayan
- Dəndə toxum və meyvə qılaflı birləşmiş

193 Hansı dənər çılpaq dənər adlanır?

- Dəndə çiçək qışası ayrılmayan
- Dəndə toxum qılaflı asanlıqla ayrılan
- Dəndə meyvə qılaflı asanlıqla ayrılan
- Dəndə çiçək qışası asanlıqla ayrılan
- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

194 Taxıl dənələri kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

195 Dənin natura kütləsi nədir?

- 10 l-lik həcmdə dənin texniki tərəzi ilə kütləsinin təyini
- 5 l-lik həcmdə dənin diafanoskop cihazı ilə kütləsinin təyini
- 2 l-lik həcmdə dənin farinatom cihazı ilə kütləsinin təyini
- 1 l-lik həcmdə dənin purka cihazı ilə kütləsinin təyini
- 20 l-lik həcmdə dənin analitik tərəzi ilə kütləsinin təyini

196 Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədəd dənin kütləsi götürülür?

- 10 ədəd dənin
- 500 ədəd dənin
- 100 ədəd dənin
- 1000 ədəd dənin
- 50 ədəd dənin

197 Dənli bitkilərin tərkibində su neçə faiz olur?

- 18-20%
- 8-10%
- 0.17
- 14-15%
- 0.13

198 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Toksik elementlər mikotoksinlər, radionuklərin, pestisidlərin miqdarı, DDT- və onun metabolitləri
- radionuklərin, ammoniyak, pestisidlərin miqdarı və azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı
- Mikroelementlər, ammoniyakın, toksiki elementlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Pestisidlərin, toksiki elementlərin miqdarı, dadı, iyi, və ammoniyakın miqdarı
- Azot əsaslı uçucu maddələrin, pestisidlərin mikrotoksinlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri

199 Dənin tərkibində olan azotlu maddələrin neçə faizini zülallar təşkil edir?

- 0.7

- 0.75
 0.8
 0.9
 0.85

200 Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

- Şəkər, nişasta, makroelementlər
 Sellüloza, pentozanlar, vitaminlər
 Zülal, şəkər, nişasta
 vitamin, mikro və makroelementlər
 Yağ, zülal, şəkər

201 Aleyron təbəqəsi müxtəlif dənli bitkilərin endosperminin neçə faizini təşkil edir?

- 3-5%-ə qədər
 10-25-7%-ə qədər
 4-6%-ə qədər
 6-12%-ə qədər
 7-15%-ə qədər

202 Toxum qılaflı bütöv dənli bitkilərin neçə faizini təşkil edir?

- 2-3.5%
 5-7%
 4-6%
 1-2.5%
 2-3%

203 Meyvə qılaflının tərkibində azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

- Pektin maddəsi, şəkər, sellüloza
 Yağ, karbohidrat, azotlu maddələr
 Şəkər, mineral maddələr, sellüloza
 Şəkər, azotlu maddələr, yağ
 Sellüloza, pektin maddəsi, yağ

204 Meyvə qılaflının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

- Zülal, yağ karbohidrat, azotlu maddələr
 Mineral maddələr, şəkər, yağ sellüloza
 Zülallar, yağlar, şəkərlər, azotlu maddələr
 Sellüloza, pentozanlar, pektin maddəsi, mineral maddələr
 Yağ, azotlu maddələr, şəkər karbohidrat

205 Paxlalı dənli bitkilərə nə aiddir?

- buğda, çovdar, arpa, vələmir, soya
 çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı
 vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq
 noxud, nut, lobya, mərci, lərgə, paxla, soya
 darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə

206 Çiçək qışasında azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

- Zülallar, vitaminlər
 Mineral maddələr, yağlar
 Nişasta, pentozanlar
 Şəkər, azotlu maddələr

- Sellüloza, karbohidratlar

207 Çiçək qişasının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

- Yağlar, azotlu maddələr
 Zülallar, yağlar
 Mineral maddələr, vitaminlər
 Sellüloza, pentozanlar
 Nişasta karbohidratlar

208 Darıabənzər tipli taxıl bitkilərinə nə aiddir?

- darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə
 noxud, nut, lobya, mərci, lərgə, paxla, soya
 çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı
 darı, düyü, qarğıdalı
 vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq

209 Əsas taxıl tipli bitkilərə nə aiddir?

- darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə
 vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq
 darı, düyü, qarğıdalı
 buğda, çovdar, arpa, vələmir
 çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı

210 Taxılın kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

- becərdiyi torpaq-iqlim şəraitindən, turşuların miqdarından
 karbohidrat, yağ, vitamin, mineral maddələr, turşuların miqdarından
 növündən, seleksiya sortlarından, aşı və boya maddələrin miqdarından
 növündən, seleksiya sortlarından, becərdiyi torpaq-iqlim şəraitindən, aqrotexnikadan
 aqrotexnikadan, növündən, seleksiya sortlarından, vitamin, mineral maddələrin miqdarından

211 Makaron məmulatının təsnifatı necə aparılır?

- xarici əlamətlərinə, toxumalarının quruluşuna, nişasta dənələrinin formasına və ölçüsünə, biokimyəvi xassələrinə, tərkibində olan zülalların, karbohidratların, yağların, mineral maddələrin, vitaminlərin miqdarına görə
 növünə, seleksiya sortlarına, becərdiyi torpaq-iqlim şəraitinə və aqrotexnikaya görə fərqləndirilməklə
 çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qıllafından, eləcə də aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvəsi ilə fərqləndirilməklə
 növ, tip və bəziləri əmtə sortları, iriliyindən asılı olaraq nömrələr ilə
 sortlara, tiplərə, növlərə və müxtəlifliklərə bölünməklə

212 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı undan istifadə olunur?

- kəpəkli buğda unu
 yumşaq buğdadan istehsal olunan buğda unu
 əla sort dənəvər və 1-ci sort yarımdənəvər buğda unu
 birinci sort buğda unu
 ikinci sort buğda unu

213 Makaron istehsalı üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

- yumşaq buğdadan, bərk qarğıdalıdan
 bərk və şüşəvariliyi yüksək olan yumşaq buğdadan
 şüşəvariliyi 40%-dən çox olan bərk buğdadan
 şüşəvariliyi 40% olan yumşaq buğdadan
 bərk buğdadan, şəkərli qarğıdalıdan

214 Bişmiş makaron məmulatının həcmi, çiy makaron məmulatının həcmindən neçə dəfə artıq olmalıdır?

- 3 dəfədən çox
- 2 dəfədən çox
- 2 dəfədən az
- 1,5 dəfədən az
- 1,5 dəfədən çox

215 Makaron məmulatının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 20%-dən çox
- 13%-dən az
- 15%-dən çox
- 17%-dən az
- 12%-dən az

216 Bublik məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 9-12%
- 22-27%
- 14-19%
- 11-12%
- 10-11%

217 Suşki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 10-11%
- 9-12%
- 11-12%
- 22-27%
- 14-19%

218 Baranki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 22-27%
- 9-12%
- 10-11%
- 14-19%
- 11-12%

219 Reseptindən və təyinatından asılı olaraq suxari məmulatı neçə növə bölünür?

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

220 Kökəlməyə meyilli insanlar gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 800 qr.
- 500 qr.
- 200 qr.
- 100 qr.
- 450 qr.

221 Ağır fiziki işlə məşğul olan insan gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 500 qr.

- 800 qr.
- 450 qr.
- 100 qr.
- 200 qr.

222 Orta yaşlı insan gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 100 qr.
- 450 qr.
- 800 qr.
- 200 qr.
- 500 qr.

223 Çörək xəmiri neçə üsulla istehsalata hazırlanır?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

224 Çörəkdə kiflənmə halı hansı hallarda baş verir?

- ağır metal duzlarının miqdarının çox olması nəticəsində
- bişirilmə zamanı temperaturun düzgün tənzimlənməməsi nəticəsində
- mayanın artıq istifadə edilməsi nəticəsində
- əlavə xammalların artıq istifadəsi nəticəsində
- çörəyi ticarət müəssisələrində düzgün saxlamadıqda və kif sporları ilə zədələndikdə

225 Milli çörək məmulatına nə aiddir?

- qalac
- sayka, hörülmüş məmulat
- qədim dövrlərdən əhali tərəfindən bişirilən lavaş və çörək
- pəhriz çörək-kökə məmulatı
- batonlar

226 Çörək-kökə məmulatının istehsalında yardımçı xammallar hansılardır?

- un, maya, su, duz, xaş-xaş
- şəkər, süd, yumurta, yağ, buğda və çovdar səmənişi, xaş-xaş, digər ədviyyat
- un, maya, su, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
- un, maya, yağ, buğda və çovdar səmənişi
- un, maya, su, şəkər, yumurta, yağ

227 Çörək-kökə məmulatının istehsalında əsas xammallar hansılardır?

- un, maya, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
- un, maya, su, duz
- un, maya, su, duz, yumurta
- un, maya, şəkər, yumurta, yağ
- un, maya, yağ, buğda və çovdar səmənişi

228 Çörək-bulka məmulatında su neçə faizdir?

- 83-95%
- 34-50%
- 0.01
- 13-15%

0.0014

229 Çörək içinin məsaməliyi nə ilə xarakterizə olunur?

- çörəkdə olan turşuların natrium və ya kalium qələvisi məhlulu ilə neytrallaşması ilə
- onun məsamələrinin ümumi həcmninin içinin ümumi həcminə olan faizlə ifadəsi ilə
- çörəyin xarici görünüşünün qiymətləndirilməsi ilə
- onun müxtəlif zərərvericilərlə zədələnməsi ilə
- götürülmüş çörək nümunəsinin qurudulması və çəki fərqlərinə görə nəmliyin faizlə hesablanması ilə

230 Ərzaq mallarının (çörək, baranki, pendirlər və s.) keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində hansı göstərici nəzərə alınır?

- sıxlıq
- forma
- özlülük
- xüsusi çəki
- həcm

231 Çörəyin soyudulması zamanı nə baş verir?

- avtolitik fəallıq
- məsaməlilik
- qabığın kiflənməsi
- nəmliyin paylanması
- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama

232 Orqanoleptiki ekspertiza zamanı çörəyin hansı göstəriciləri qiymətləndirilir?

- bişməmiş yerlər, məsaməliliyin quruluşu, turşuluq dərəcəsi
- xarici görünüşü, içliyin vəziyyəti, dadı, iyi, xəstəliyin olmaması, kənar və mineral qarışıqlar
- içliyin vəziyyəti, nəmliyi, turşuluq göstəricisi, dadı və iyi
- çörək içinin məsaməliliyi, çörəyin qabığının rənginin və vəziyyətinin qiymətləndirilməsi
- konsistensiyası, elastikliyi, məsaməliliyi, bişmə dərəcəsi, rəngi, tam yöğrulması, nəmliyi

233 Çörək məmulatı hansı undan hazırlanır?

- qarğıdalı və buğda
- buğda və vələmir
- buğda və çovdar
- buğda və arpa
- düyü və çovdar

234 Yeyinti sənayesi məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

- S hərfi ilə
- H hərfi ilə
- M hərfi ilə
- R hərfi ilə
- Y hərfi ilə

235 Kənd təsərrüfatı məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

- B hərfi ilə
- S hərfi ilə
- H hərfi ilə
- R hərfi ilə
- M hərfi ilə

236 Süni balda hansı maddələr olmur?

- üzvi turşular
- mikroelementlər
- karbohidratlar
- fermentlər və çiçək tozcuqları
- vitaminlər

237 Xarlanmış balda kristalların böyüklüyündən asılı olaraq onlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

238 Şirə balının tərkibində arıların həzm edə bilmədiyi və qışda həmin balla qidalandıqda ishal xəstəliyi əmələ gətirən maddə hansıdır?

- diastaza
- melistoza
- rafinoza
- dekstrin
- çiçək tozcuğu

239 Bitki mənşəli şirə balı və ya şeh balı nədən hasil edilir?

- mənənə, yastıca, yarpaq birələri və s. bu kimi bir sıra cücülərin yarpaqlara tökdüyü şirin ifrazatdan
- çiçəklərdən yığılan nektardan
- bir çiçəyin nektarından
- müxtəlif bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından
- bir neçə çiçəyin nektarından

240 Heyvan mənşəli şirə balı nədən hasil edilir?

- bir neçə çiçəyin nektarından
- bir çiçəyin nektarından
- müxtəlif bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından
- mənənə, yastıca, yarpaq birələri və s. bu kimi bir sıra cücülərin yarpaqlara tökdüyü şirin ifrazatdan
- çiçəklərdən yığılan nektardan

241 Balda süni bal qarışığını təyin etmək üçün hansı reaksiya aparılır?

- 30 dəq. 62°C, yaxud 10 dəq. müddətində 75°C-də qızdırılması
- bal məhluluna gümüş-nitratın əlavə olunması
- nişasta dekstrinlərini spirtlə çökdürmə
- oksimetilfurfural
- saxarozanın invertləşdirilməsi

242 Şirə balındakı dekstrinlər:

- südə oxşar bulanır əmələ gətirir
- çətinliklə seçilən bulanıq əmələ gətirir
- parçalanır və müalicəvi xassəsi itir
- spirtdə həll olmur, çöküntü verir
- spirtde həll olur, çöküntü vermir

243 Süni balın hazırlanmasında hansı maddələrdən istifadə olunur?

- saxaroza, su, limon duzu və ya süd turşusu
- təbii bal və sellüloza
- qlükoza, fruktoza, saxaroza
- fruktoza, saxaroza
- fruktoza, saxaroza, sellüloza

244 Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- nəmlik, rəngi, turşuluğu, külün və saxarozanın miqdarı
- nəmlik, dad və ətri, turşuluq
- saxaroza, qatılıq, külün miqdarı, konsistensiyası
- nəmlik, şəkər, xüsusi çəkisi, turşuluq
- turşuluğu, şəffaflığı, xarici görünüşü

245 Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- saxarozanın miqdarı, konsistensiyası, iyi
- şəffaflığı, qatılığı, külün miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, nəmlik
- şəffaflığı, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü, dad və ətri
- turşuluğu, nəmlik

246 Balın nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.16
- 0.18
- 0.14
- 0.22
- 0.25

247 Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur?

- fruktozanın
- vitaminlərin və mineral maddələrin
- mineral maddələrin və mikroelementlərin
- qlükozanın
- azotlu maddələrin

248 Təbii balı necə saxtalaşdırırlar?

- 60°C-dən yüksək temperaturda qızdırmaqla
- qaynatmaqla
- qızdırmaqla
- müxtəlif maddələr qatmaqla
- su hamamında 60°C-dək qızdırmaqla

249 Aşağıdakılardan hansı şəkərvəzedicilərdir?

- ksilit, saxarin, rafinad qəndi
- kəllə qənd, rafinad qəndi
- rafinad qəndi, toz-şəkər
- sorbit, ksilit, saxarin
- sorbit, toz-şəkər

250 Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, nəmlik
- reduksiyaedici maddələrin miqdarı
- zərərsizlik göstəriciləri

- xarici görünüşü, iyi, dadı, məhlulun təmizliyi
- nəmlik, saxarozanın miqdarı

251 Şəkərin rəng keçirməsi hansı cihazla təyin edilir?

- mufel sobası
- kalometr və ya Ştammer
- saxarimetr
- refraktometr
- ovoskop

252 Şəkər tozunda su neçə faizdir?

- 83-95%
- 13-15%
- 0.01
- 0.0014
- 34-50%

253 Şəkərdən harada istifadə olunur?

- spirtsiz içkilərin, şərabın istehsalında
- dərmanların şirinləşdirilməsində
- bir çox aşxana xörəklərinin hazırlanmasında
- qənnadı sənayesində, spirtsiz içkilər, şərab, mürəbbə, cəm və digər konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə məhsulları istehsalında
- meyvə-giləmeyvələri konservləşdirmək üçün

254 Patka nədir?

- puding nişastası və palda əmələgətirici nişasta
- duru qaynayan nişasta
- həll olan reaktiv nişasta
- kartof və ya qarğıdalı nişastasının hidrolizindən alınan bala oxşar, qatı, özlü, rəngsiz və ya sarımtıl rəngli məhsul
- modifikasiya edilmiş nişasta

255 Çörəkdə nişasta neçə faiz olur?

- 12-26.
- 50-60
- 70-78
- 43-56
- 82.0

256 Unda nişasta neçə faiz olur?

- 82.0
- 12-26.
- 60-75
- 70-78
- 50-60

257 Paxlalı-dənli bitkilərdə nişasta neçə faiz olur?

- 60-75
- 70-78
- 12-26.
- 50-60
- 82.0

258 Kartofda nişasta neçə faiz olur?

- 82.0
- 60-75
- 70-78
- 12-26
- 50-60

259 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- sortu, turşuluğu, qablaşdırılması
- turşuluğu, qaracaların miqdarı, nəmliyi
- xarici görünüşü, dadı, nəmliyi
- nəmliyi, turşuluğu, sulfid anhidridinin, külün miqdarı
- rəngi, iyi, dadı, qablaşdırılması

260 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- zülallar, üzvi turşular
- karbohidratlar, yağlar, zülallar
- vitaminlər, fermentlər, pektinlər
- amilopektin, amiloza
- mineral , aşı və boya maddələri

261 Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

- paxlalı bitkilər, düyü, arpa
- darıyabənzər bitkilər, çovdar, darı
- kal meyvələr, soya, paxla
- dənli bitkilər, qarabaşaq, lobyə
- kartof, qarğıdalı, düyü

262 Nişastada qaracaların miqdarı hansı sahəyə düşən vahidlə hesablanır?

- 10 sm² sahəyə düşən
- 5 dm² sahəyə düşən
- 0,1 sm² sahəyə düşən
- 1 dm² sahəyə düşən
- 2 dm² sahəyə düşən

263 Düyüdə nişasta neçə faiz olur?

- 50-60
- 12-26.
- 70-78
- 82.0
- 60-75.

264 Nişastanın əmtəə sortu nədən asılıdır?

- mikroskopda görünən nişasta dənələrinin formasından
- təzəliyindən
- təmizliyindən
- qaracaların miqdarından
- nəmliyindən

265 Ən xırda nişasta dənəsi hansıdır?

- kartof

- qarğıdalı
- vələmir
- düyü
- buğda

266 Ən iri nişasta dənəsi hansıdır?

- buğda
- düyü
- qarğıdalı
- kartof
- vələmir

267 Qəlyanaltı və nahar üçün tərəvəz konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 25-60
- 60-120
- 10-20.
- 30-60
- 40-100

268 Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur?

- zədələnmənin növü və dərəcəsi, ölçüsü, ətirliyi
- dadı, kütləsi, zədələnmənin dərəcəsi, konsistensiyası
- iriliyi, yetişkənliyi, konsistensiyası, ətirliyi
- forması, rəngi, təzəliyi, yetişməsi, səthinin vəziyyəti
- ölçüsü, zədələnmənin növü, təzəliyi, dadı

269 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

- konservlərin hazırlanma texnologiyasına riayət
- sanitariya-gigiyenik qaydalara riayət
- saxlanılmanın optimal şəraiti
- qablaşdırma üçün istehlak taralarının növü
- tara, qablaşdırma, markalanma, saxlanılma şəraiti və müddəti

270 Mikroorqanizmlərin məhvinə əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- konvektiv qurutma
- pasterizasiya və sterilizasiya
- pasterizasiya və qurutma
- dondurma və soyutma
- mexaniki sterilizasiya

271 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

- 65-75°C
- 100-120°C
- 60-70°C
- 85-90°C
- 60-98°C

272 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyəti hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

- təyinatı, saxlanılmağa davamlılığı, erqonomik, estetik və təhlükəsizlik
- hissələrin nisbəti, C vitamini, karotin, netto kütləsi, kənar hissəciklər
- səthinin vəziyyəti, markalanması, etiket kağızının və ya litoqrafiyanın estetik tətibatı

- PH göstəicisi, konservantların kütlə payı, ağır metallar, pestisidlər
- rəngi, ləkəli olması, laklanması, markalanması, deformasiya

273 Konservləşdirilmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- bağlamaq
- saxlamaq
- soyutmaq
- markalamaq
- qablaşdırmaq

274 Meyvələrdə fizioloji xəstəliklərə hansılar aiddir?

- sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium, köpmə
- yanma, lətləyin bozarması, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik, sulanma, köpmə
- dəmgil xəstəliyi, unlu şəh xəstəliyi, meyvə çürüməsi, deşikli ləkəlilik, qara və yaşıl kif, sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium
- unlu şəh xəstəliyi, yanma, lətləyin bozarması
- sitrus meyvələrində antraknoz, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik

275 Meyvələrin fitopatogen xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- sitrus meyvələrində antraknoz, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik
- dəmgil xəstəliyi, unlu şəh xəstəliyi, meyvə çürüməsi, deşikli ləkəlilik, qara və yaşıl kif, sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium
- yanma, lətləyin bozarması, qabıqaltı ləkəlilik, sulanma, köpmə
- sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium, köpmə
- unlu şəh xəstəliyi, yanma, lətləyin bozarması

276 Pomidorun xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoflora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoflora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- boz və ağ çürük, bakterioz

277 Bostan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoflora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoflora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- antrakenoz (qonur ləkə) və xiyarın bakteriozu
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi

278 Kələm tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoflora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoflora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- boz və ağ çürük, bakterioz
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi

279 Soğan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoflora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoflora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- antrakenoz və xiyarın bakteriozu

280 Kökümeyvəliyə xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitofora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- fitofora, xərcəng, dəmgil və çürümə
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- antraknoz və xiyarın bakteriozu

281 Duzla konservləşdirmə zamanı məhsulda duzun qatılığı nə qədər olmalıdır?

- 8-14%-dən az olmamalıdır
- 10-15%-dən az olmamalıdır
- 5-15%-dən az olmamalıdır
- 2-7%-dən az olmamalıdır
- 20-25%-dən az olmamalıdır

282 Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə əsas konservləşdirici maddə nədir?

- karbon qazı, antiseptik maddələr
- şəkər tozu
- xörək duzu
- 0,6-1,8% miqdarında əlavə olunan sirkə turşusu
- etil spirti, benzoy, sorbin və bor turşuları

283 Meyvə-tərəvəzin saxlanması üçün istifadə olunan anbarların hansı ixtisaslaşdırılmış anbarlara aid deyil?

- yerin səthində və dərinliyində olan
- birmərtəbəli, çoxmərtəbəli
- birmərtəbəli, birmərtəbəli-zirzəmili
- burtlar və xəndəklər
- soyudulmayan və soyudulan

284 Meyvə-tərəvəzin saxlanması üçün hansı anbarlardan istifadə olunur?

- yerin səthində və dərinliyində olan
- birmərtəbəli, çoxmərtəbəli
- soyudulmayan və soyudulan
- sadə və ixtisaslaşdırılmış
- birmərtəbəli, birmərtəbəli-zirzəmili

285 Uzun müddət saxlanıla bilən meyvə-tərəvəzin optimal şəraitdə saxlanılma müddəti hansıdır?

- 6 aya qədər
- 5 gündən 20 günə qədər
- 1 aydan 2-3 aya qədər
- orta hesabla 3 aydan 6-8 aya
- 5-7 ay

286 Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 30-80%
- 20-40%
- 10-50%
- 30-70%
- 10-60%

287 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təhlükəsizlik göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, nitratların, pestisidlərin və radionuklidlərin icazə verilən miqdarını
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

288 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

289 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən estetik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

290 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən erqonomik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- ağır metalların icazə verilən miqdarını
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

291 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təyinat göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəriciləri
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ağır metalların icazə verilən miqdarını
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

292 Meyvə və tərəvəzlərdə şəkərin təyini hansı üsul ilə aparılır?

- refraktometr
- elektrometriya
- reologiya
- Bertran
- polyarimetriya

293 Pektin maddələrinin miqdarı tomatda nə qədərdir?

- 0,92-1,52%
- 0,82-1,19%
- 0,50-1,03%

- 0.0013
- 0,26-1,14%

294 Pektin maddələrinin miqdarı qara qarağatda nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,92-1,52%
- 0,50-1,03%
- 0,26-1,14%
- 0,82-1,19%

295 Pektin maddələrinin miqdarı gavalıda nə qədərdir?

- 0,92-1,52%
- 0,50-1,03%
- 0,82-1,19%
- 0.0013
- 0,26-1,14%

296 Pektin maddələrinin miqdarı ərikdə nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,92-1,52%
- 0,50-1,03%
- 0,26-1,14%
- 0,82-1,19%

297 Pektin maddələrinin miqdarı almada nə qədərdir?

- 0,50-1,03%
- 0,82-1,19%
- 0.0013
- 0,92-1,52%
- 0,26-1,14%

298 Pektin maddələri nədir?

- bitkilərin ən mühüm ehtiyat qida maddəsidir
- təbiətdə ən çox yayılmış üzvi maddədir
- insanların qidalanmasında əhəmiyyəti olan polisəkarlərdəndir
- yüksək molekullu həll olan kolloidlərdir
- aldehid –spirtir

299 Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur?

- dadı, kütləsi, zədələnmənin dərəcəsi, konsistensiyası
- ölçüsü, zədələnmənin növü, təzəliyi, dadı
- zədələnmənin növü və dərəcəsi, ölçüsü, ətirliyi
- iriliyi, yetişkənliyi, konsistensiyası, ətirliyi
- forması, rəngi, təzəliyi, yetişməsi, səthinin vəziyyəti

300 Bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq təzə meyvə- tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 8.0
- 10.0

301 Meyvə və tərəvəzlərdə su neçə faizdir?

- 0.01
- 83-95%
- 0.0014
- 34-50%
- 13-15%

302 Fiziki üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- kütlənin çalınaraq, hava və ya karbon qazı ilə (məsələn, biskvit xəmiri) doydurulması vasitəsilə
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

303 Bioloji üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- heçnə əlavə etmədən
- sıxılmış maya, quru maya və duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə

304 Kimyəvi üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla

305 Unlu qənnadı məmulatı hansı üsullarla yumşaldılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- kimyəvi, bioloji, fiziki
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

306 Unlu-qənnadı məmulatı istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- kakao tozu, yağ
- buğda unu, şəkər və yağ
- kakao tozu, su
- şəkər, su, kakao tozu
- kakao paxlası, şəkər, kakao yağı

307 Jele nədir?

- meyvə və tərəvəzin şəkər şərbətində bişirilib, qurudulub toz-şəkərlə urvalanması nəticəsində alınan "quru mürəbbə"
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- meyvə-giləmeyvə şirələrindən, şəkərdən, aqar və pektindən istifadə olunaraq hazırlanan məmulat
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü

308 Sukat nədir?

- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert

- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- meyvə və tərəvəzin şəkər şərbətində bişirilib, qurudulub toz-şəkərlə urvalanması nəticəsində alınan “quru mürəbbə”
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

309 Zefir nədir?

- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə
- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

310 Mürəbbə nədir?

- xırda məsəməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı, hazırlanmasında meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və digər köpükəmələgətiricilərindən istifadə olunan məmulat
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu
- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert

311 Şokolad nədir?

- xırda məsəməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı, hazırlanmasında meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və digər köpükəmələgətiricilərindən istifadə olunan məmulat
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- yağı ayrılmış kakao jıxıxı
- karamel kütləsindən ibarət olub, içlikli və içliksiz məmulat
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

312 Konfetin fiziki-kimyəvi göstəricilərinə nə aiddir?

- dad və iyin aydın hiss olunan, hər bir sort üçün spesifik və xoşagələn olması
- nəmliyi, ümumi şəkərin və reduksiya olunan şəkərlərin miqdarı, yağı və turşluğu
- zədəsiz və deformatsiyasız, səthi quru, ələ yapışmayan, çirksiz, ləkəsiz olması
- zərif və yumşaq olması
- forması, xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu, dadı və iyi

313 Konfetin orqanoleptiki göstəricilərinə nə aiddir?

- forması, xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu, dadı və iyi
- zədəsiz və deformatsiyasız, səthi quru, ələ yapışmayan, çirksiz, ləkəsiz olması
- zərif və yumşaq olması
- dad və iyin aydın hiss olunan, hər bir sort üçün spesifik və xoşagələn olması
- ümumi şəkərin və reduksiya olunan şəkərlərin miqdarı

314 Karameldə quru maddələrin miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- termometr
- areometr
- piknometr
- laktodensimetr
- refraktometr

315 Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınır?

- toksiki elementlərin miqdarı

- ölçüsünün, netto kütləsinin və tərkib hissələrinin təyini
- quru maddələrin, turşuluğun, sulfat turşusunun miqdarı və mikrobioloji göstəricilər
- rəngi, konsistensiyası, xarici görünüşü, dadı və iyi
- eynicinsli olması, əzilməmiş hissənin, tumun və qabıq hissənin olub-olmaması

316 "Qalet" nədir?

- badamlı-qozlu yağlı-şəkərli peçenye
- quru, nəmliyi az, unlu məmulat
- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavəli, kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- çalınmış xəmirdən yağlı-şəkərli peçenye
- şəkərli xəmirdən yağlı-şəkərli peçenye

317 Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatına hansılar aiddir?

- idmançılar üçün, uşaqlar üçün, şərq şimiyyatı
- uşaqlar üçün, pəhrizi, müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, idmançılar üçün
- şərq şimiyyatı, pəhrizi, halva məmulatı
- müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, şərq şimiyyatı
- halva məmulatı, şərq şimiyyatı, vitaminləşdirilmiş

318 Konfet məmulatı nədir?

- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsaməli, səthi şəbəkəli məmulat
- müxtəlif yeyinti xammalı qatılmaqla şəkər-patka şərbəti əsasında hazırlanmış yüksək qidalı yeyinti məhsulu
- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- karamel kütləsindən ibarət içlikli və içliksiz məmulat
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert məmulatı

319 Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır?

- kakao yağı, şəkər
- kakao paxlası
- kakao tozu, yağ
- şəkər, su, kakao tozu
- kakao tozu, su

320 Aşağıdakılardan hansılar içlikli karamelin çeşididir?

- meyvə-giləmeyvə içlikli, südlü likörlü, şokolad içlikli
- meyvə-giləmeyvə içlikli, likör içlikli, pomadka içlikli
- meyvə-giləmeyvə içlikli, likörlü, tviks
- pomadkalı, südlü, likörlü, qriyajlı
- marsipanlı, tviks, südlü, qozlu içlikli

321 Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, turşuluğu, rəngi, dadı, forması, nəmliyi
- quru maddənin, şəkərin, meyvənin miqdarı
- sulfat turşusunun, şəkərin, quru maddələrin miqdarı
- forma, xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası
- rəngi, dadı, forması, nəmliyi

322 Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır?

- povidla, jele, şokolad
- marmelad, pastila, povidla, mürəbbə, cem, sukat, jele
- marmelad, povidla, mürəbbə, karamel

- cem, sukat, jele, pastila, şokolad
- konfet, kakao tozu, şokolad

323 Vafli nədir?

- yağlı-şəkərli xəmirədən bişirilmiş unlu qənnadı məmulatı
- tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərinə malik xoş görünüşlü qənnadı məmulatı
- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxtəbəqəli, səthi şəbəkəli məmulat
- quru, nəmliyi az, çox vaxt şəkərsiz hazırlanan unlu məmulat
- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat

324 Şokolad hansı şəraitdə saxlanılmalıdır?

- temperaturu $19^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 73%-dən çox olmayan
- temperaturu $18^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 75%-dən çox olmayan
- temperaturu $16^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 76%-dən çox olmayan
- temperaturu $20^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 70%-dən çox olmayan
- temperaturu $10^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$ və nisbi rütubət 60%-dən çox olmayan

325 Marmelad nədir?

- formaya tökülməklə formalaşmış yapışqanlı məmulat
- jeleyəbənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu
- tərkibində ən azı 1% pektin maddəsi, 1%-dən az olmayaraq üzvi turşu olan bütöv və ya doğranılmış meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş polda konsistensiyalı məhsul
- xırda məsaməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı məmulat
- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə

326 Tütün məmulatının tərkibindəki nikotinin neçə qramı insan orqanizminə öldürücü təsir göstərir?

- 0.08
- 0.02
- 0.05
- 0.01
- 0.1

327 Konyak nədir?

- konyak spirtinin palıd çəlləklərdə yetişdirilməsindən alınan tünd spirtli içki
- şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavəli içki
- üzümün ağ, çəhrayı, qara, bənövşəyi, Macar və Aleatino sortlarından istehsal olunan içki
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- rektifikat etil spirti əlavə edilməklə istehsal olunan içki

328 Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

329 Şərabdan hidrogen-sulfit iyunin gəlməsi qüsuru hansı səbəbdən irəli gəlir?

- şərabda mis duzları olduqda
- istehsal texnologiyasına və sanitar-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə
- şərabda fosfor və dəmir duzlarının düşməsi
- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə baş verir
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində

330 Şərabə üzümədən keçən qüsurlar hansılardır?

- torpaq dadı, dondurulmuş üzüm dadı, gərzəngi dadı
- acılaşma, bulanıqlaşma
- puçal dadı, maya dadı
- şərabın turşuması, kif
- qıvcırma, piylənmə

331 Şərabda ağ kass qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərabda turşuluq az olduqda və şərabə fosfor, dəmir duzlarının düşməsi nəticəsində
- şərabda aş maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- şərabın bozarması, qırmızı şərabların tünd qırmızı rəngli çöküntü əmələ gətirməsi şərabə enoksidaza fermenti düşməsi səbəbindən
- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- şərabda mis duzları olduqda

332 Şərabın oksidaz kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- şərabda aş maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- şərabə fosfor və dəmir duzlarının düşməsi
- şərabda mis duzları olduqda
- şərabın bozarması, qırmızı, şərabların tünd qırmızı rəngli çöküntü əmələ gətirməsi şərabə enoksidaza fermenti düşməsi səbəbindən

333 Şərabın zəif ətirli olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə
- istehsal texnologiyasına və sanitariya-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə
- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- şərabda turşuluq az olduqda baş verir
- şərabda aş maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində

334 Şərabın mis kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- xammalın tərkibindən və istehsal texnologiyasının pozulmasından
- qüsür zamanı qəhvəyi çöküntü əmələ gəlir ki, bu da mis duzları olduqda baş verir
- şərabda aş maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- anaerob mikroorqanizmlərin təsiri ilə
- şərabda turşuluq az olduqda

335 Şərabın qaralması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- göbələklərin və mayaların fəaliyyəti nəticəsində
- şərabda mis duzları olduqda
- şərabda aş maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə

336 Tərkibindəki şəkərin miqdarına görə hansı şərablar istehsal edilir?

- "Ağdam", "Qızıl şərbət", "Dəllər"
- "Qara Çanax", "Azərbaycan", "Mil", "Qarabağ"
- "Yeddi gözəl", "Koroğlu", "Ağsu", "Muğam"
- turş, yarımturş, yarımsirin, şirin, desert
- "İpək yolu", "Qafqaz", "Kəmsirin"

337 Turş süfrə şərabları rəngindən və istehsal üsulundan asılı olaraq neçə tipə bölünür?

- 2.0
 8.0
 10.0
 7.0
 5.0

338 Süfrə şərabları neçə dərəcəyə bölünür?

- 5.0
 2.0
 6.0
 3.0
 8.0

339 Tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq şərablar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
 8.0
 3.0
 5.0
 2.0

340 Bunlardan hansıları tünd şərablardır?

- "Portveyn 777", "Qızıl şərbət", "Ağstafa"
 "Ağsu", "Yeddi gözəl", "Koroğlu", "Qafqaz"
 "Azərbaycan mirvarisi", "Samaxı", "Kürdəmir"
 Portveyn, Madera, Xeres, Marsala
 "Qara Çanax", "Azərbaycan", "Şahbuz"

341 Qazlaşdırılmış şərablar hansı variantda öz səciyyəsinə tapıb?

- bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıçqırdılır
 tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 tərkibində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm³ şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir
 tərkibində 10-12% spirt olur və ikinci dəfə qıçqırdılır, hazır şərab butulkalara doldurulan zaman karbon qazı ilə doyurulur.
 tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab

342 Ətirləndirilmiş şərablar hansı variantda səciyyələnir?

- şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
 tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 tərkibində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm³ şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir
 bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıçqırdılır

343 Köpüklənən şərablar hansı variantda səciyyələnir?

- şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
 tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
 tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
 bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıçqırdılır
 Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab

344 Şampan şərəbləri hansı variantda səciyyələnir?

- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab
- cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərəbi
- tərkibində təbii qıcırımada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- şərəbin tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

345 Malaqa şərəbləri hansılardır?

- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab
- tərkibində təbii qıcırımada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- şərəbin tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm³-dən çox olmayaraq şəkər olur
- cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərəbi
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

346 Tokay şərəbləri hansılardır?

- şərəbin tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm³-dən çox olmayaraq şəkər olur
- şərəbin rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur
- tərkibində təbii qıcırımada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

347 Turş ağ süfrə şərəbləri hansılardır?

- tərkibində təbii qıcırımada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- bu şərəbləri istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıcırıldı
- şərəbin tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm³-dən çox olmayaraq şəkər olur
- şərəbin rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur

348 Turş qırmızı süfrə şərəbləri hansılardır?

- tərkibində təbii qıcırımada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- bu şərəbləri istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıcırıldı
- şərəbin rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

349 Yarım turş süfrə şərəbləri hansılardır?

- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərəbləri
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıcırımada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- bu şərəbləri istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıcırıldı

350 Yarımşirin süfrə şərəbləri hansılardır?

- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərəbləri
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində təbii qıcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıçqırdılır

351 Kaxetin üsulu ilə hazırlanan süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıçqırdılır
- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi

352 Kolleksiya şərabları hansılardır?

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları

353 Muskat şərabları hansılardır?

- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları

354 Likör şərablar hansılardır?

- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları

355 Markalı desert şərablar hansılardır?

- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab

356 Hansı içkilər Kaqor adlanır?

- tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşu və 0,3 q/sm³-dən çox olmayaraq şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8 q/cm³ şəkər olan süfrə şərabı
- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- rənginə görə ağ, çəhrayı və qırmızı, tərkibindəki şəkərin miqdarına görə turş, yarım turş və yarımşirin olan içki
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi

357 Şərabın dequstasiyası zamanı bir dəfəyə neçə nümunə dequstasiya olunur?

- 3-5.

- 5-7
 7-10
 10-12.
 1-3.

358 Şərabın dequstasiyası zamanı turşuluq hansı cəhətlərə görə fərqləndirilir?

- yüngül, zəif, tünd, yumşaq, kəskin tünd, xoşagələn
 büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud, tündlüyü aşağı, kəskin tünd
 şəffaflıq dərəcəsi, şərabın rəngi, iyi, büzüşdürücü, kobud
 yetişməmiş, kobud, xoşagələn, yumşaq, təzə kəskin, xoşagəlməyən
 xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin, kəskin tünd, zəif

359 Şərabı tündlüyünə görə necə qiymətləndirirlər?

- yüngül, zəif, tünd
 büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
 yetişməmiş, kobud, xoşagələn
 yüngüldür, zəifdir, kəskin tünddür
 xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin

360 Aşı maddələrinə görə şərablar hansı xassələrlə fərqlənir?

- yüngül, zəif, tünd
 şəffaflıq dərəcəsi, şərabın rəngi, iyi
 yetişməmiş, kobud, xoşagələn
 büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
 xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin

361 Şərab buketi nədir?

- üzümə məxsus olub şirəyə və şərabə keçən xarakterik iydür
 şərabın uçucu olmayan komponentlərinin dildə və ağızın selikli qişasında yerləşən dadılmə reseptorlarına təsiri nəticəsində əmələ gələn hissidir
 şərabın hazırlandığı yeri, üsulu və sortu xarakterizə edən, xarici görünüşünə, ətrinə və dadına uyğun gələn sensor xassələrin formalaşması kimi müəyyən edilən keyfiyyət göstəricisi
 saxlanılmış şərabların mürəkkəb ətridir
 əks olunan işığın spektral tərkibindən asılı olaraq şərabın rəngvermə qabiliyyətinin müşahidə edilməsidir

362 Şərabların sensor göstəriciləri neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
 25.0
 100.0
 10.0
 30.0

363 Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

- termiki emaldan keçirməklə
 titrləməklə
 iyələməklə
 dequstasiya etməklə
 quruducu şkafda saxlamaqla

364 Qüvvədə olan standartlara əsasən tünd pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 3-4,8°
 1,3-5,8°
 2-5,5°

- 2,1-5,6°
 3,1-4,5°

365 Pivənin davamlılığı dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- pivənin pasterizasiyası
 turşuluğunun təyin edilməsi
 soyudulması və butulkalara doldurulması
 onun saxlanılma müddətinin təyin edilməsi
 karbon qazının miqdarının təyin edilməsi

366 Qüvvədə olan standartlara əsasən açıq pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

367 Pivənin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan davamlılığı nə ilə təyin olunur?

- ayla
 saatla
 illə
 günlə
 dəqiqə ilə

368 Pivənin istehsalında hansı əlavə xammallardan istifadə olunur?

- qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su
 arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
 arpa səmənisı, buğda unu, mayaotu, su
 qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
 mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su

369 Pivənin keyfiyyətinə təsir edən fiziki-kimyəvi göstəricilər hansıdır?

- tərkibində olan spirt və ilk susloda quru maddələrin faizlə miqdarı, turşuluğu, yoda görə rəngi, karbon qazının miqdarı və davamlılığı
 turşuluğu, köpüyünün hündürlüyü, şəffaflığı, dadı
 xarici tərtibatı, turşuluğu, yoda görə rəngi
 köpüyünün hündürlüyü, davamlılığı, turşuluğu
 yoda görə rəngi, köpüyünün hündürlüyü, şəffaflığı

370 Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballıq sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
 25.0
 80.0
 100.0
 30.0

371 Pivənin enerji dəyəri nə qədərdir?

- 1565 kCoul
 2330 kCoul
 2134-2176 kCoul
 155-280 kCoul
 1289 kCoul

372 Pivənin keyfiyyəti nədən asılıdır?

- qatılan əlavə xammalların keyfiyyətindən
- hazır səməninin cilalanaraq maqnit sahəsindən keçirilib, xüsusi dəyirmanda üyüdülmək hazırlanan suslodan
- texnoloji proseslərə riayət olunmasından
- istehsal üçün sərf olunan arpa səmənisinin və mayaotunun dadından və keyfiyyətindən
- pivənin qıçqırdılması və yetişdirilməsindən

373 Pivə istehsalında işlədilən əsas xammallar hansılardır?

- qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su
- qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
- arpa səməni, buğda unu, mayaotu, su
- arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
- mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su

374 Pivə nədir?

- efir yağlı xammallardan alınan nastoy
- spirtsiz içki
- spirtli içki
- zəif spirtli içki
- üzüm şirəsinin qıçqırdılıb emal edilməsindən alınan içki

375 Spirtsiz içkilər təbiətindən, xammalından, istehsal xüsusiyyətindən asılı olaraq necə təsnifləşdirilir?

- qazlaşdırılmış su, butulkada zavod şəraitində hazırlanan və quru qazlaşdırılmış içkilər
- təbii və süni mineral sular
- süfrə və müalicəvi sular
- mineral sular, qazsız spirtsiz içkilər, qazlaşdırılmış spirtsiz içkilər, meyvə- giləmeyvə və tərəvəz şirələri, Azərbaycan şərbətləri və içkiləri
- şərbətlər, ekstraktlar, morslar və qaynar meyvə-giləmeyvə içkiləri

376 Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

- histoloji, bakterioloji
- fiziki-kimyəvi
- histoloji
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi
- bakterioloji

377 Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır?

- fermentasiya, yığılma, qurudulma
- qurudulma, sortlaşdırılma, qablaşdırılma
- soldurulma, daşınma, saxlanma
- yığılma, saxlanma, soldurulma, eşilmə, sortlaşdırılma, fermentasiya, qurudulma, qablaşdırılma
- qablaşdırma, daşınma, sortlaşdırma

378 Çay dəminin bulanıq olmasına səbəb nədir?

- fermentləşdirilmə və qurudulma proseslərinin uzun müddət aparılması və pozulması
- may və iyun aylarında yığılan, uzun müddət qurudulan çaylar
- istehsal texnologiyası pozulduqda və saxlanılma zamanı çayın nəmliyi artdıqda
- çayın uzun müddət fermentləşdirilməsi
- çayın pis sortlaşdırılması və kupaj edilməsi nəticəsində çayın eynicinsliyinin pozulması

379 Çayın tərkibindəki aşı maddələrinin əsasını nə təşkil edir?

- xromoproteidlər

- karatinoidlər
- katexin
- tanın
- flavon

380 Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- iyi, rəngi, dadı, turşuluğu, efir yağlarının miqdarı
- turşuluğu, xarici görünüşü, ekstraktlı maddələrin miqdarı
- efir yağlarının miqdarı
- nəmlik, tanin, ekstraktlı maddələrin miqdarı
- külün, kənar qatışıqların miqdarı, nəmlik

381 Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi
- rəngi, ekstraktlı maddələrin, taninin miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dad və ətri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması
- rəngi, dad və ətri, kofeinin miqdarı

382 Yeyinti qatmalarına nə aiddir?

- üzvi turşular, karbohidratlar, zülallar, yağlar
- boya maddələri, konservantlar, stabilləşdiricilər, yumşaldıcılar, şirinləşdiricilər
- mumlar, fosfoliseridlər, steroidlər, yağlar
- vitaminlər, nukleotidlər, minerallı maddələr
- azotlu maddələr, aşı və boya maddələri, ətirli maddələr

383 Yeyinti qatmalarının ərzaq məhsullarının istehsalında istifadəsi nəyə əsaslanır?

- tələbi ödəmə qabiliyyətinin xarakterizəsinə
- onların dadının, iyinin, xarici görünüşünün yaxşılaşdırılmasına, saxlanılma müddətinin uzadılmasına
- yeyinti məhsullarının zərərsizliyinə
- normativ-texniki sənədlərin bütün tələblərinə uyğun gəlməsinə
- ərzaq mallarının təyinatına uyğunluğuna

384 Duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- zeytun, mərəzə, həftəbecər, pərpərən, kövər
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika

385 Ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər
- sirkə, limon, süd, şərab və alma

386 Souslar və pastalar hansılardır?

- aşxana xardalı və qıtıqotu
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika
- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
- sirkə, limon, süd, şərab və alma

- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər

387 Yeyinti turşuları hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz
 mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acıca
 aşxana xardalı və qıtıqotu
 natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər
 sirkə, limon, süd, şərab və alma

388 Lavaşana nədən hazırlanır?

- şərab istehsalının tullantılarından
 kal, azacıq sulanmış üzüm dənələrinin sıxılıb, qaynayana kimi qızdırılmasından
 alça, zoğal, əzgil və s. meyvələrdən
 nar şirəsinin qatılaşdırılmasından
 sumaq bitkisinin meyvələrinin qurudulub tozvari hala salınmasından

389 Ədviyyələrin və tamlı qatmaların istehlak dəyəri nə ilə müəyyən olunur?

- onların yaxşı həzm olunması ilə
 onların tərkibində olan efir yağlarının, üzvi turşuların, qlikozidlərin, alkaloidlərin və digər dad və tam verən maddələrin miqdarı ilə
 texniki şərtlərlə
 bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə
 onların tez mənimsənilməsi ilə

390 Daş duzun bütün sortlarında nəmlik faizlə aşağıdakı kimidir?

- 0.25
 0.7
 3.2
 0.1
 4,00 və 5,00

391 Əla və I sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- 0.25
 3.2
 0.1
 4,00 və 5,00
 0.7

392 Buxarlandırılmış "Ekstra" sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- 4,00 və 5,00
 3.2
 0.1
 0.7
 0.25

393 Buxarlandırılmış duz necə əldə edilir?

- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
 yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
 süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
 duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla

394 Şoran və ya göl duzu necə hazırlanır?

- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır

395 Çökdürülmüş və ya hövzə duzu necə istehsal olunur?

- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə

396 Daş duz necə hazırlanır?

- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla

397 Yodlaşdırılmış duz necə hazırlanır?

- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla

398 Duzun reaksiyasını təyin etmək üçün nədən istifadə edilir?

- laktodensimetrdən
- areometrdən
- refraktometrdən
- göy və qırmızı lakmus kağızından
- piknometrdən

399 Yodlaşdırılmış duzun saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 24 aydır
- 6 aydır
- 12 aydır
- 3 aydır
- 1 aydır

400 Fiziki-kimyəvi üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, dadı, iyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- xarici görünüşü, duzun reaksiyası, nəmliyi, dadı
- duzun reaksiyası, nəmliyi, suda həll olmayan maddələrin miqdarı, üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi
- dadı, iyi, duzun reaksiyası, suda həll olmayan maddələrin miqdarı
- üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti

401 Orqanoleptiki üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, duzun reaksiyası, nəmliyi, dadı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, qablaşdırmanın vəziyyəti

- duzun reaksiyası, nəmliyi, suda həll olmayan maddələrin miqdarı, üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi
- üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- dadı, iyi, duzun reaksiyası, suda həll olmayan maddələrin miqdarı

402 Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir?

- gövdəsindən, toxumundan, zoğundan, kökündən
- bitkinin toxumundan, meyvəsindən, çiçəyindən, yarpağından, kökündən, qabığından
- zoğundan, çiçəyindən, meyvəsindən, yarpağından
- qurudulmuş yarpağından, toxumundan, çiçəyindən
- meyvəsindən

403 Təzə qaymaqdan hazırlanan şirin kərə yağında xalis yağın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.825
- 71-72,5%
- 78-77%
- 82,5 və 81,5%
- 0.725

404 Marqarin yağı orqanizmdə neçə %-ə qədər mənimsənilir?

- 89-97%
- 0.941
- 0.97
- 94-96,7%
- 97-98%

405 Bərk bitki yağlarından olan kakao yağı necə alınır?

- isti presləmə və ekstraksiya üsulu ilə
- isti və soyuq presləmə üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə
- isti presləmə üsulu ilə
- presləmə və ekstraksiya üsulu ilə

406 Xüsusi stabilləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 8 gün
- 30-40 gün
- 6 ay
- 1 ilə qədər
- 10 gün

407 Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir?

- qalaktoza, maltaza, reduktaza
- amilaza, saxaraza, katalaza
- lipaza, fosfotaza, laktaza
- katalaza, oksidaza, qlükozidaza
- fitaza, sellobioza, proteaza

408 Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- heyvanat yağı
- sümük yağı
- donuz yağı
- bitki yağı

- dəniz heyvanlarının yağı

409 Mayonez nədir?

- yağla suyun yüksək dispersli emulsiyası
 ət kombinatında mal-qaranın emalı olan xam piy və sümükdən alınan məhsul
 bərk konsistensiyalı bitki yağı
 bitki yağı əsasında hazırlanan yüksək qidalılıq dəyərinə malik yeyinti məhsulu
 bitki yağlarının hidrogenləşdirilməsi ilə alınan məhsul

410 Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- suyun və duzun miqdarı
 Kettstorferə görə dərəcə ilə turşuluğu
 yağın, suyun və duzun miqdarı
 konsistensiyası və kəsik hissədə görünüşü
 yağın ərimə temperaturu

411 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.75
 $70 \pm 2\%$ olur.
 62%-dən az olur
 82%-dən az olmur
 0.72

412 Aşağıdakı yağlardan hansı kombinləşdirilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

- marqaquzelin
 xüsusi kombinləşmiş mətbəx yağı
 heyvanat yağı mənşəli kombinləşdirilmiş mətbəx yağı
 hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
 donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı

413 Yağlarda vinterezasiya üsulu ilə təmizləmə nə deməkdir?

- adsorbentlərlə emal edilməsi
 fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatlarında yağın mexaniki qatışıqlardan təmizlənməsi
 su ilə qızdırılması
 yağların dondurulması
 qələvi ilə saflaşdırılması

414 Bitki yağlarının ağardılması üçün onları nə ilə emal edirlər?

- su ilə qızdırılmaqla
 qələvi ilə saflaşdırılmaqla
 kəskin su buxarı ilə
 adsorbentlərlə
 yüngül fraksiyalı benzinlə

415 Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarına aiddir?

- gənəgərçək, delfin
 badam, dımaq yağı
 kətan, zeytun
 kokos, palmanüvə
 soya, pambıq

416 Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarına aiddir?

- gənəgərçək, kakao, delfin
- zeytun, badam, dırmaq yağı
- kətan, çətənə, zeytun
- kakao, palma, muskat
- soya, pambıq, palmanüvə

417 Aşağıdakı yağlardan hansıları ritsinol turşulu yağlara aiddir?

- soya, pambıq
- kətan, çətənə
- günəbaxan, qarğıdalı
- qurumayan gənəgərçək
- zeytun, badam

418 Aşağıdakı yağlardan hansıları quruyan yağlara aiddir?

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

419 Aşağıdakı yağlardan hansıları yarımquruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, palma, kakao, zeytun
- kətan, çətənə, balıq yağı, dırmaq yağı
- palma, muskat, palmanüvə, kokos
- günəbaxan, qarğıdalı, soya, pambıq
- zeytun, badam, kətan, gənəgərçək

420 Aşağıdakı yağlardan hansıları qurumayan yağlara aiddir?

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

421 Aşağıdakı hansı yağlı toxumdan texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- zeytun
- soya
- günəbaxan
- kətan
- qarğıdalı

422 Yağları müşayiət edən maddələr hansılardır?

- sərbəst yağ turşuları, doymuş və doymamış yağ turşuları
- tsiklik yağ turşuları, doymuş və doymamış hidroturşular
- doymuş və doymamış yağ turşuları, vitaminlər
- sərbəst yağ turşuları, sterollar və steridlər, fosfatidlər, mumlar, boya maddələri, karbohidratlar, vitaminlər, fermentlər
- vitaminlər, fermentlər, doymuş yağ turşuları, tsiklik yağ turşuları

423 Yağlarda olan, kənar qoxu və dad verən maddələr hansı əməliyyatla təmizlənir?

- deaerasiya
- hidratasiya

- saflaşdırma
- dezodarasıya
- vıterızasıya

424 Tərkibində uçucu yaę turşulu qliseridl ri olmayan heyvanat yaęına hansı misalı göstərmək olar?

- balıq yaęını
- delfin yaęını
- inək yaęını
- mal, qoyun, donuz yaęını
- balına yaęını

425 Tərkibində uçucu yaę turşulu qliseridl ri olan heyvanat yaęına hansı misalı göstərmək olar?

- qoyun yaęını
- donuz yaęını
- delfin yaęını
- inək yaęını
- mal yaęını

426 Hansı göstərici heyvanat yaęlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertızasına aid deyil?

- peroksid ədədi, turşuluq ədədi
- Ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
- tərkibində olan suyun miqdan
- konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi
- suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yaę turşularının miqdan

427 Heyvanat mənşəli sterinl rd n ən geniş yayılanı hansıdır?

- lesitin
- kefalin
- erqosterin
- xolesterinl r
- steroidlər

428 Fitosterinl rin ən geniş rast gələn nümunəsi hansıdır?

- kefalin
- kolamin
- lesitin
- erqosterin
- xolin

429 G b l kl rd  rast gələn sterinlər hansılardır?

- zoosterinl r
- fitosterinl r
- erqosterinl r
- minosterinl r
- xolesterinl r

430 Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

- minosterinl r
- erqosterinl r
- steroidlər
- fitosterinl r
- zoosterinl r

431 Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır?

- steridlər
- minosterinlər
- fitosterinlər
- zoosterinlər
- sterinlər

432 Lesitin hansı xassəyə malikdir?

- parçalayıcı
- emulsiyaedici
- absorbsiya
- adsorbsiya
- birləşdirici

433 Yağabənzər birləşmələrdən olan kefalın tərkibcə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- amin
- karbonil
- hidroksil
- kolamin
- xolin

434 Fosfoliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir?

- karbonil
- kolamin
- amin
- xolin
- yağ turşu

435 Yağabənzər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz?

- diqliseridlər
- steroidlər
- sterinlər
- fosfoliseridlər
- triqliseridlər

436 Yağların hidrolizi prosesinə hansı ferment təsir göstərir?

- diastaza
- dehidrogenaza
- katalaza
- lipaza
- fosfotaza

437 Yağların peroksid göstəricisi yağda baş verən hansı proseslə izah olunur?

- donma
- birləşmə
- hidroliz
- oksidləşmə
- ərimə

438 Yağların keyfiyyətinin yüksək olması ilə turşuluq ədədinin asılılığı necədir?

- əvəz olunma

- eyni
- düz mütənasib
- tərs mütənasib
- neytral

439 Tərkibində doymuş yağ turşuları çox olan yağların yod ədədi nə qədər olur?

- orta
- çox
- aşağı
- az
- yüksək

440 Yağların həcm kütləsinin və ya sıxlığının daha dəqiq əldə edilməsi üçün hansı üsul vardır?

- modifikasiya
- çəki
- hidrostatik
- piknometrik
- ekstraksiya

441 Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

- texniki məqsədlər
- xarabəolma
- köhnəlik
- təzəlik
- nöqsanlı

442 Ərimə temperaturu 37-50°C olan yağlar orqanizm tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

- 50.0
- 78.0
- 80.0
- 90.0
- 93.0

443 Ərimə temperaturu 37°C-dən aşağı olan yağlar orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- 80-85
- 60-70
- 90-95
- 97-98
- 30-40

444 Ərimə temperaturu 50-60°C olan yağlar orqanizmdə necə mənimsənilir?

- orta
- orta
- yaxşı
- çox pis
- pis

445 Yağlar mənimsənilməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 8.0
- 3.0

6.0

446 Tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən yağlar necə olur?

- piyəbənzər
- yumşaq
- duru
- bərk
- elastiki

447 Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yağ turşusu hansıdır?

- qlupanadon
- yağ
- miristin
- linolen
- eruk

448 Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

- kapril
- palmitin
- stearin
- linol
- kapron

449 Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur?

- 188.0
- 190.0
- 270.0
- 170.0
- 175.0

450 Triqliseridlərin tərkibində neçə hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunur?

- 1.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

451 İki hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır?

- xolesterin
- sterinlər
- qliseridlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər

452 Bir hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır?

- diqliseridlər
- fosfotidlər
- triqliseridlər
- monoqliseridlər
- poliqliseridlər

453 Qliserin molekulu hidroksil qrupunun yağ turşusu ilə əvəz olunması sayından asılı olaraq neçə qrupda fərqləndirilir?

- 2.0
- 5.0
- 10.0
- 3.0
- 8.0

454 Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

- qliserin + mineral maddələr
- qliserin + aminturşuları
- qliserin + üzvi turşular
- qliserin + yağ turşuları
- qliserin + su

455 Süni yağlara hansı yağlar aiddir?

- balıq
- kakao
- pambıq
- marqarin
- palma

456 Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir?

- maye
- balıq
- mal
- süni
- bitki

457 Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir?

- piyəbənzər
- yumşaq
- bərk
- maye
- bulanıq

458 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

459 Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir?

- piyəbənzər
- yarımberk
- bərk
- maye
- elastiki

460 Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

- kətan
- zeytun
- pambıq
- kokos
- kənəf

461 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0

462 Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

463 Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- balıq əti
- yumurta
- təzə meyvələr
- mal əti
- şabalıd

464 Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- inək südü
- ərinmiş yağ
- kərə yağı
- bitki yağı
- mal piyi

465 Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı necə olmalıdır?

- 2 qr
- 5 qr
- 3 qr
- 4 qr
- 8 qr

466 İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda xolesterin neçə qram olmalıdır?

- 0.8
- 0.2
- 0,3- 0,6 qr
- 0.1
- 1.0

467 Orta yaşlı insanın istehlak etdiyi yağın tərkibində neçə qram polidoymamış yağ turşuları olmalıdır?

- 7- 8 qr
- 13,0 qr
- 1,0 qr

- 2-6 qr
- 10 qr

468 1 qram yağ orqanizm tərəfindən tam mənimsənildikdə nə qədər enerji verir?

- 12,6 kC
- 15,7 kC
- 16,0 kC
- 16,8 kC
- 30 kC

469 Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir?

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

470 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- sterinlər
- lipoidlər
- steroidlər
- steridlər
- fosfatidlər

471 Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir?

- mürəkkəb
- tsiklik
- diqliseridlər
- monoqliseridlər
- sadə

472 Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- sterinlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər
- sadə yağlar
- mürəkkəb yağlar

473 Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- steridlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər
- monoqliseridlər
- lipoproteidlər

474 Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- sadə
- tsiklik
- mürəkkəb
- süni
- mumlara

475 Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- steriellərə
- mürəkkəb
- sadə
- tsiklik
- hidroyağlara

476 Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

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

477 Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir?

- 93.0
- 95-98
- 60-70
- 80-90
- 70-80

478 Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir?

- monotsiklik
- sadə
- mürəkkəb
- tsiklik
- heferotsiklik

479 Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

480 Yağların şəffaflığı necə təyin edilir?

- 15-20°C-də 5 mm qalınlığında parıldamayan ağ şüşə plastinkaya yayıb gün işığında baxılır
- şüşə çubuqla qarışdırılıb kənar dad və iyin olması yoxlanılır
- otaq temperaturunda şpatel vasitəsilə təyin edilir
- sınaq şüşəsinə töküb gün işığında baxılır
- təmiz və şəffaf sınaq şüşəsinə töküb, ona əvvəlki konsistensiyasını vermək məqsədilə 14-24 saat soyuq yerdə və ya buzda saxlamaqla

481 Yağı uzun müddət saxladıqda hansı proses baş verir?

- sərbəst qliserin və yağ turşularının duzları olan sabun əmələ gəlir
- dadı kəskin dəyişir
- kəskin qoxulu olur
- hidroliz nəticəsində sərbəst yağ turşularının miqdarı artır
- xırda molekullu yağ turşularının miqdarı artdıqca sabunlaşma ədədi də artır

482 Yod ədədi nəyə deyilir?

- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına

483 Turşuluq ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına

484 Polenske ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

485 Reyxert-Meyssel ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

486 Sabunlaşma ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

487 Yağların əmtəə keyfiyyəti ekspertiza edilən zaman hansı göstəricilər təyin olunur?

- rəngi və turşuluq ədədi
- sabunlaşma və yod ədədi
- iy və dadı

- şəffafılığı və çöküntünün miqdarı
- şüasındırma əmsalı və turşuluq ədədi

488 Bərk bitki yağlarından ən çox istifadə olunanlar hansıdır?

- dımaq, kakao
- günəbaxan, zeytun
- qarğıdalı, soya
- kakao, palma
- kətan, çətənə

489 Ən çox istifadə olunan bitki yağlarına hansılar aiddir?

- zeytun, dımaq, kakao, palma, muskat
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə, çətənə
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- günəbaxan, qarğıdalı, zeytun, soya, pambıq, xardal
- kətan, çətənə, qarğıdalı

490 Hansı yağların yod ədədi çoxdur?

- dımaq, kakao, palma, muskat
- zeytun, badam, qarğıdalı
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- kətan, çətənə
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə

491 Hansı yağların yod ədədi 100-145 arasında olur?

- dımaq, kakao, palma, muskat
- kətan, çətənə, kokos
- zeytun, badam, qarğıdalı
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə

492 Hansı yağların yod ədədi 100-dən çox olmur?

- kətan, çətənə, kokos
- zeytun, badam
- dımaq, kakao, palma, muskat
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə
- qarğıdalı, soya, pambıq

493 Marqarinin istehsalı hansı texnoloji üsulla aparılır?

- çökdürmə üsulu ilə
- ekspubnsion üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə
- fasiləli və fasiləsiz üsullarla
- ekstraksiya üsulu ilə

494 Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

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

495 100 q. marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

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

496 Marqarinin bioloji dəyərliyinə aşağıdakı sıralardan hansı uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidrogen turşuları
- fermentlər və su
- zülal və boya maddələri
- əvəz olunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar
- doymuş yağ turşuları ilə mumlar

497 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

498 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

499 İnsan orqanizmi tərəfindən mətbəx yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 96,4-97,5%
- 77-78%
- 60-96%
- 0.965
- 89-93%

500 İnsan orqanizmi tərəfindən qoyun yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 96,4-97,5%
- 77-78%
- 60-96%
- 89-93%
- 92,4-95,2%

501 İnsan orqanizmi tərəfindən mal yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 89-93%
- 60-96%
- 77-78%
- 92,4-95,2%
- 96,4-97,5%

502 İnsan orqanizmi tərəfindən donuz yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 92,4-95,2%

- 77-78%
- 60-96%
- 96,4-97,5%
- 89-93%

503 Yığıma yağ nədən istehsal olunur?

- təzə sümükdən
- donuz piyinin əridilməsindən
- qoyunun quyruq piyindən
- mal piyindən
- əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan

504 Yağın turşuluq ədədi nədir?

- yağların şüasındırma əmsalı
- 1 qr yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan birləşmiş yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milli qram miqdarı
- yağların həcm kütləsi və ya sıxlığı
- 1 qr. yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarı
- 100 qr. yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarı

505 Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 10-50%
- 30-80%
- 10-60%
- 20-40%
- 30-70%

506 Ştaf nədir?

- yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması, pis qalaylanmış qab və aparatlarda qaymağın uzun müddət saxlanması
- yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması və onun xırda kristallı quruluşda yağ kristalcıqları səthinə yayılması
- mikrobların həyat fəaliyyəti nəticəsində kərə yağının tərkib hissəsində dəyişikliklərin başlanması mərhələsi
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- kərə yağına xüsusi dad və ətir verən maddələrin, o cümlədən alkaloidlərin və efirlərin yemədən keçməsi

507 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı mətbəx yağlarında hansı təhlillər aparılır?

- zərərsizlik göstəriciləri
- ağır metal duzları, mikroblar, göbələklər, konsistensiyası
- toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, dadı, iyi, rəngi
- yağın miqdarı, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluğu, ərimə və donma temperaturu, bərkliyi
- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, əridilmiş halda şəffaflığı

508 Yağın tez və gec, az və ya çox mənimsənilməsi nədən asılıdır?

- istehsal üsulundan
- xammalından
- fosfatidlərin və vitaminlərin miqdarından
- yağın tərkibindəki qliseridlərin ərimə dərəcəsi və müxtəlif fiziki-kimyəvi xassələrindən
- təmizlənməsindən

509 Yağların tərkibində olan boya maddələrindən hansı pambıq yağının spesifik piqmentidir və zəhərli-dir?

- antosian
- karotin

- xlorofil
- qossipol
- ksantofil

510 Xüsusi stabilləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 8 gün
- 30-40 gün
- 6 ay
- 1 ilə qədər
- 10 gün

511 Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir?

- qalaktoza, maltaza, reduktaza
- amilaza, saxaraza, katalaza
- lipaza, fosfotaza, laktaza
- katalaza, oksidaza, qlükozidaza
- fitaza, sellobioza, proteaza

512 Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- heyvanat yağı
- sümük yağı
- donuz yağı
- bitki yağı
- dəniz heyvanlarının yağı

513 Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- suyun və duzun miqdarı
- Kettstorferə görə dərəcə ilə turşuluğu
- yağın, suyun və duzun miqdarı
- konsistensiyası və kəsik hissədə görünüşü
- yağın ərimə temperaturu

514 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.75
- 70±2% olur
- 62%-dən az olur
- 82%-dən az olmur
- 0.72

515 Aşağıdakı yağlardan hansı kombinəlaşdırilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

- marqaquzelin
- xüsusi kombinəlaşmış mətbəx yağı
- heyvanat yağı mənşəli kombinəlaşdırilmiş mətbəx yağı
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
- donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı

516 Hansı göstərici heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- peroksid ədədi, turşuluq ədədi
- ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
- tərkibində olan suyun miqdarı
- konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi

- suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı

517 Ovxalanan kərə yağı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
 süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
 zülalların parçalanaraq pepton əmələ gəlməsi
 texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
 süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması

518 Kərə yağının acılaşmasına səbəb nədir?

- yağın hidrolitik parçalanıb oksidləşərək aldehidlər, ketonlar və müxtəlif xırda molekullu yağ turşularının əmələ gəlməsi
 texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
 süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 zülalların parçalanaraq peptonların əmələ gəlməsi
 olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi

519 Kərə yağının ştaf adlanan qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
 süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
 zülalların parçalanaraq peptonların əmələ gəlməsi
 süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

520 Kərə yağındakı piy dadı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- zülalların parçalanmasından peptonların əmələ gəlməsi
 süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
 süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
 olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
 texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

521 Aşağıdakılardan hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

522 Bütün turs qaymaq kərəsində turşuluq nə qədərdir?

- 30°T
 340-330°T
 22°T
 26-55°T arasında
 70-80°T

523 Kərə yağının əsas fiziki-kimyəvi göstəriciləri hansıdır?

- bal əlavəlidə balın miqdarı
 turşuluq və yağsız quru qalıq
 şokoladlı kərə yağında kakaonun miqdarı
 nəmlik və yağın faizlə miqdarı

- şəkər əlavə edilmiş yağda şəkərin miqdarı

524 Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə %-dir?

- 23.0
 20.0
 30.0
 25.0
 27.0

525 Kərə yağının rənginin ağ və solğun olmasına səbəb nədir?

- kərənin tələsik emal olunması
 maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
 iri duzdan istifadə
 boyağın olmaması və ya az vurulması
 kərə yağında nəməkovun dispersləşməsi

526 Kərə yağının en kəsiyində su damcılarının olmasına səbəb nədir?

- kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
 duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
 qatılan duzun normadan çox olması
 kərə yağının kifayət qədər yuyulmaması və emal olunmaması
 emal prosesində temperatur rejiminin pozulması

527 Kərə yağının ovxalanması nöqsanına səbəb nədir?

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

528 Yeyinti yağları kimyəvi tərkibinə görə nədir?

- yüksək molekullu həll olan kolloidlərdir
 bir-birindən fərqlənən iki komponentdən-amiloza və amilopektindən təşkil olunmuşdur
 molekulu üçdən səkkizə qədər karbon atomu ilə bir ədəd karbonil qrupundan ibarət olan çoxatomlu spirlərdir
 üçatomlu spirt-qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
 tərkibində qalakturon turşusu, az miqdarda sirkə turşusu, qlükoza və qalaktoza olur

529 Turşuluq ədədinin miqdarına görə yağın hansı göstəricisi təyin edilir?

- dadı və iyi
 mikrobioloji
 zərərsizlik
 təzə və köhnəliyi
 konsistensiyası

530 Ərinmiş yağda su neçə faizdir?

- 83-95%
 0.0014
 13-15%
 0.01
 34-50%

531 Dondurmanın keyfiyyət ekspertizası aparılan zaman xırda bükülmüş dondurma partiyasındakı bükümlərin ümumi sayından neçə faiz miqdarında nümunə götürülür?

- 0.05
 2-10%
 2-5%
 0,1-0,2%
 1-2%

532 Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

- müxtəlif dad və ətir verən maddələr qarışığının miqdarından
 orqanoleptiki göstəricilərin keyfiyyətindən
 nəmliyi və quru maddənin miqdarından
 kimyəvi tərkibindən, çeşidindən, saxlanma şəraitindən
 saxlanılma şəraitindən

533 Orqanoleptiki qaydada dondurmanın keyfiyyəti neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
 25.0
 30.0
 100.0
 50.0

534 Tərkibindəki yağın miqdarına görə yüksək yağlı kəsmik məmulatının yağ faizi nə qədərdir?

- 30-40%
 8,0%
 15-17%
 20-26%
 1,0%

535 Kəsmik necə hazırlanır?

- ev şəraitində inək və ya camış qatığını süzməklə, süd kombinatında isə sənaye üsulu ilə hazırlanır
 zərdabın bişirilib çökdürülməsindən alınan albumin südə qatılır, asidofil çöpləri ilə mayalanır
 süd 95°C-də pasterezə edilir, asidofil çöpləri ilə mayalanıb özbaşına preslənməklə zərdabı ayrılır
 zülallı turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterezə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsinin kənar edilməsi ilə hazırlanır
 yağsızlaşdırılmış süd mayalanır və nəmliyi 85% qalana qədər zərdabı kənar edilir

536 Dövlət standartlarının tələbinə görə yüksək yağlı qatığın yağlılığı nə qədər olmalıdır?

- 3%-dən çox
 1,5%-dən çox
 3,2%-dən çox
 6%-dən az olmamalı
 2,5%-dən çox

537 Süd məhsullarının konsentrasiyası suyun hansı formasından asılıdır?

- dondurulmuş su
 birləşmiş su
 sərbəst su
 sisdirmə su
 kristal halında olan su

538 Quru süd məhsullarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- nəmliyi, həll olması, dadı və iyi
- xarici görünüşü, konsistensiyası, rəngi, dadı, iyi, nəmliyi
- yağın miqdarı, konsistensiyası, dad və iyi
- nəmliyi, yağın miqdarı, turşuluğu, həll olması
- dadı, iyi, turşuluğu, həll olması, nəmliyi

539 Süd konservlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır?

- daşınması, saxlanılması şəraiti və müddəti
- dadı, iyi, rəngi
- xarici görünüşü, konsistensiyası
- nəmliyin, yağın miqdarı, turşuluğu, bankanın hermetikliyi, netto cəki
- qablaşdırılması, markalanması

540 Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokoklardan istifadə olunur?

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

541 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- zülali süddən
- sterilizə edilmiş süddən
- dondurulmuş süddən
- pasterizə edilmiş süddən
- ərgin süddən

542 Kefir və asidofilinin yağıllığı neçə %-dən az olmamalıdır?

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

543 Kefir və qımızın tərkibində olan qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatları aparmaq lazımdır?

- 63-65°C-dək su hamamında 20 dəqiqə saxlamalı
- 15-20°C istilikdə su əlavə etməli
- 30°C-dək qızdırmalı
- su hamamında 35-40°C-dək isidib və yenidən 20°C-dək soyutmalı
- 20°C-dək isidib soyutmalı

544 Süddə bakteriyaların çoxluğu onun tərkibində olan hansı fermentin çoxluğuna dəlalət edir?

- peroksidaza
- katalaza
- fosfotaza
- reduktaza
- lipaza

545 Südün pasterizə olunmasının yoxlanılması hansı fermentlərin təyini ilə aparılır?

- amilaza və katalaza
- katalaza və lipaza
- reduktaza və katalaza
- peroksidaza və fosfotaza
- lipaza və peroksidaza

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

- peroksidaza fermenti
- reduktaza fermenti
- fosfotaza fermenti
- lipaza fermenti
- katalaza fermenti

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

- süd şəkəri
- mineral maddələr
- fosfatidlər
- xolesterin
- üzvi turşular

548 Hansı heyvan südündə süd şəkəri çoxluq təşkil edir?

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

549 Sütü hansı temperaturda qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

- 72°S
- 70°S
- 65°S
- 75°S
- 60°S

550 Qırmız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- inək südü
- zebu südü
- camış südü
- at südü
- keçi südü

551 Qırmız istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

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

552 Yoqurt istehsalında hansı bakterial mayadan istifadə olunur?

- süd-zülal konsentratlarından
- asidofil bakteriyalarından hazırlanmış mayadan

- asidofil çöplərinin təmiz kulturundan və vərəm çöplərini inkişafdan saxlayan xüsusi seçilmiş süd turşusuna qıvcırdan mayadan
- termofil süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan və bolqar çöplərindən ibarət mayadan
- asidofil bakteriyaları, kefir mayası və süd turşusuna qıvcırdan streptokokların qarışıq mayasından

553 Soyudulmuş südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikroblarının çoxalması hansı qüsuralara səbəb olur?

- selikliyə
- sarımsaq-soğan qoxusuna
- acı dadmasına
- çürüməsinə
- dərman iyinə

554 Qatılaşdırılmış süd konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
- 25-60
- 40-100
- 10-20.
- 60-120

555 Quru süd konservlərinə nələr aiddir?

- yağlı və yağısız quru süd tozu, quru ayran, quru zərdab, quru qaymaq, quru pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları, qurut, dondurma və uşaq qidası üçün süd qurusu qarışıqları
- südəmər uşaqlar üçün quru süd
- şəkərli və şəkərsiz quru qaymaq
- tez həll olan quru süd
- quru "Malyutka", "Malış"

556 Süd konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

- mikrobioloji göstəricilərinin ekspertizası
- təhlükəsizlik göstəricilərinin ekspertizası
- orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası
- onların qablaşdırılması, markalanması, daşınması, saxlanması şəraiti
- fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası

557 Kəsmik məmulatının səthinin seliklənməsi qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- kəsmik və kəsmik məmulatı çirкли taralara qablaşdırıldıqda
- kəsmiyin yaxşı qalaylanmamış metal qablarda uzun müddət saxlanması
- mayalanmanın yüksək temperaturda aparılması, yaxud kəsmiyin yüksək temperaturda soyudulması
- qablaşdırılmış taraların qapağının möhkəm bağlanmaması nəticəsində kəsmik kütləsinin səthində çürüdücü bakteriyaların inkişaf etməsi
- kəsmiyin saxlanma şəraitinə düzgün əməl edilməməsi nəticəsində

558 Qarışıq qıvcırmanın – süd turşusuna və spirtə qıvcırmanın nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsulları hansılardır?

- kefir, qımız, cənub qatığı, asidofilinlər
- kəsmik, xama, qımız
- asidofilinlər, yoqurt
- kefir, qımız
- adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı

559 Yalnız süd turşusuna qıvcırma gedən pəhrizi turşudulmuş süd məhsullarına hansılar aiddir?

- Ryajenka qatığı, kefir, xama

- kefir, qımız, cənub qatığı
- kefir, qımız, yoqurt
- müxtəlif qatıqlar, asidofilinlər, yoqurt
- adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı

560 Qaymağın pasterizasiyaya və sterilizasiyaya yararlığını bilmək üçün hansı göstərici təyin edilir?

- konsistensiyası
- yararlılığı
- turşuluğu
- istiliyə davamlığı
- iyi və dadı

561 Sütün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- inək sütünün pasterizə edilib yağlılığının normalaşdırılması
- donmuş və çalxalanmış yağlı olan qaymaqdan nümunə götürülməsi
- sütün sıxlığının temperatura və sıxlığa görə tənzimlənməsi
- sütün 67-70°C-də 150-200 m/san sürətli təzyiqli şəkildə emal olunaraq süddəki yağ küreciklərinin xırda və bərabər ölçüdə yayılması
- inək sütünün keyfiyyətinin təsdiq olunmuş göstəricilərinin tədqiqi üsullarının öyrənilməsi

562 Sütün sıxlığını və yağ faizini bildikdən sonra düstur ilə hansı göstəricini hesablamaq mümkündür?

- yağın kütlə payını
- zərdabın sıxlığını
- sütün turşuluğunu
- sütün quru qalıqları
- sütün sıxlığını

563 Süt 10°C-də neçə saat bakterisid xassəsini saxlayır?

- 6.0
- 36.0
- 48.0
- 24.0
- 3.0

564 Qış mövsümündə qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi əlavə edilir?

- xlorofil
- antosian
- karotin
- orlean
- flavon

565 Turşudulmuş süd məhsullarının orqanizmə xeyiri və uzunömürlüyə səbəb olması nəyə əsaslanır?

- əmələ gələn süd turşusu, spirt və karbon qazı mədə-bağırsağın şirə və ferment ifrazını artırır, bu da qidanın həzmini və mənimsənilməsini sürətləndirir
- tərkibində lazımi miqdarda nizin olduğundan yüksək antibiotik fəallığa malikdir
- müalicəvi əhəmiyyəti vardır
- turşudulmuş süd məhsulları qəbul edən insanların mədə-bağırsağında süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalar inkişaf edir, orada süd turşusu əmələ gətirir və belə bir mühitdə mikroorqanizmlər inkişaf edə bilmir
- adi südə nisbətən turşudulmuş süd məhsulları asan və tez mənimsənilir

566 Hansı süd ağız sümü adlanır?

- xoşa gəlməyən spesifik dad verən süd
- sağılma dayandırılana 7-10 gün qalmış sağılan süd

- uzun müddət aşağı temperaturda saxlanılan süd
- balavermədən sonra 7 gün ərzində sağılan süd
- lipaza fermentinin təsiri ilə qaxsımış süd

567 Süd zülallarının yüksək qidalılıq dəyəri nəyə əsasən qiymətləndirilir?

- süd məhsullarının insanın inkişaf və qocalıq dövründəki əhəmiyyətinə görə
- südün tərkibində olan mikroelementlərin orqanizmdə gedən mübadilə prosesində mühüm roluna görə
- kalsium və fosfor duzları ilə zəngin olmasına görə
- onda əvəzəilməz aminturşularının hamısının olmasına görə
- onun tərkibində bioloji cəhətdən fəal maddələrin - vitaminlərin (A, D, E, C, B1, B2 və s.) olmasına görə

568 Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

- ədədlə və ya çəki ilə realizəsindən
- qablaşdırmadan
- fəsildən
- soyuducuxanadan
- kimyəvi tərkibindən, çeşidindən

569 Dondurma nədir?

- dondurulmuş ət yarımfabrikatı
- dondurulmuş balıq filesi
- yüksək qidalılıq dəyərinə malik, orqanizmdə asan mənimsənilən, süd əsasında hazırlanmış qida məhsulu
- çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ət
- dondurulmuş yumurta məhsulu

570 Dondurmanın fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı müəyyən edilir?

- toksiki elementlərin
- yağın, şəkərin, nəmliyin və quru maddənin miqdarı, turşuluğu, hava ilə çalınma dərəcəsi
- vitaminlərin
- jelatin, aqar-aqar dənələrinin
- yağ dənəcikləri, buz kristallarının

571 Neçə baldan az toplayan pendir satışı buraxılmır?

- 45.0
- 75.0
- 86.0
- 87.0
- 100.0

572 Müxtəlif pendirlərdə quru maddəyə görə yağın miqdarı nə qədərdir?

- 19%-dən 69%-ə qədər
- 20%-dən 60%-ə qədər
- 36-37%
- 46-48%
- 38-40%

573 Müxtəlif pendirlərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

- 20%-dən 60%-ə qədər
- 19%-dən 69%-ə qədər
- 46-48%
- 36-37%
- 38-40%

574 Pendirlərin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı təyin edilir?

- toksiki elementlərin
- yağın, xərək duzunun, turşuluğun və suyun
- parafinin
- aerob mikrofloranın
- quru maddələrin

575 Pendirin orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

- şüpla çıxarılmış pendir sütununun konsistensiyası
- pendir başlarının forması, örtüyünün vəziyyəti, parafinliyi, onun bütövlüyü
- pendirin daxili şəkli
- xarici görünüşü, konsistensiyası, dad və iyi, rəngi, pendirin daxili şəkli
- pendirin dad və iyi

576 Duzluqda yetişən pendirləri soyuducu olan mağazalarda soyuq vaxtda neçə gün saxlamaq olar?

- 10.0
- 15.0
- 8.0
- 5.0
- 7.0

577 Mağaza şəraitində ilin isti vaxtında duzluqda yetişən pendirləri neçə gün saxlamaq olar?

- 5.0
- 8.0
- 10.0
- 7.0
- 14.0

578 Yüksək yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10%-dən az
- 60%-dən çox
- 45-60%
- 25-45%
- 10-12%

579 Aşağıda sadalanan qruplardan hansı qurşaq mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə aid deyil?

- pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı ilə
- silizin mikroflorasının iştirakı ilə
- pendir silizinin və kifin iştirakı ilə
- pendirin səthində inkişaf edən kiflərin iştirakı ilə

580 Gözcükləri həddindən çox olan (süngərşəkili) pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması

581 Tez ovulan pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- onda olan yağın və süd turşusunun az olması

- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabıqının təmiz saxlanmaması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması

582 Pendirdə ammiak qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- pendirin turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabıqının təmiz saxlanmaması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

583 Pendirdə kif qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabıqının təmiz saxlanmaması
- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

584 Yağlı və təzə pendirlərdə nisbətən çox təsadüf olunan bərk və ya rezin konsistensiyalı pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- süd turşusunun və duzun artıq olmasından
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

585 Tam yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10%-dən az
- 45-60%
- 60%-dən çox
- 25-45%
- 10-12%

586 Aşağı yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 45-60%
- 10-12%
- 10%-dən az
- 25-45%
- 60%-dən çox

587 Hansı pendirə süd turşulu pendir deyilir?

- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula

588 Hansı pendirə qursağ mayalı pendir deyilir?

- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula

- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula

589 Duzluğun xüsusi çəkisinə görə xörək duzunun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- refraktometrə
- areometrə
- polyarimetrə
- spektrofotometrə
- piknometrə

590 Pendirin qabığına qalın olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- turşuluq dərəcəsinin yüksəkliyi və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi
- pendirin tez-tez yuyulmasından, aşağı temperaturda yetişdirilməsindən, süd turşusunun və duzun pendirdə az olmasından
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- yağın və süd turşusunun az olması

591 Yağsız pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10-12%
- 10%-dən az
- 45-60%
- 60%-dən çox
- 25-45%

592 Yarımyağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10%-dən az
- 25-45%
- 45-60%
- 60%-dən çox
- 10-12%

593 Quş ətinin kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

- yaşından, cinsiyyətindən
- termiki vəziyyətindən və təzəlik dərəcəsindən
- cəmdəyin texnoloji emal üsullarından və keyfiyyətindən
- quşun növündən, yaşından, köklük dərəcəsindən, cəmdəyin hissələrindən, quşun yemindən, bəslənməsi üsullarından
- saxlanılma şəraitindən və müddətindən

594 Əzələ toxumasının miofibrilyar zülalları əzələ liflərinin neçə faizini təşkil edir?

- 40-45%-ni
- 35-70%
- 32-37%
- 56%-ni
- 85-90%

595 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatürə qədər soyumuş ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ət

- yenicə kəsilmiş heyvanın əti
- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C- yə çatdırılmış ət

596 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən defrostasiya edilmiş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatūra qədər soyumuş ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət

597 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatūra qədər soyumuş ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C- yə çatdırılmış ət

598 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyudulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatūra qədər soyumuş ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti

599 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyumuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatūra qədər soyumuş ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti

600 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən buğlu ət hansı varianda düzgün əks olunmuşdur?

- temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatūra qədər soyumuş ət
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın əti

601 Ən aşağı qidalılıq dəyərinə malik toxuma hansıdır?

- qığırdaq
- sümük
- əzələ
- birləşdirici
- yağ

602 Ən yüksək qidalılıq dəyərinə malik toxuma hansıdır?

- qığırdaq

- yağ
- birləşdirici
- əzələ
- sümük

603 Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

- soyumuş, donu açılmış, buğlu
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
- buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş

604 Ətin əsas və ən dəyərli toxuması hansı hesab edilir?

- qan
- sümük
- yağ
- əzələ
- limfa

605 Qoyun və keçi əti cəmdəyi ticarətə hansı halda daxil olur?

- hər yarım cəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- cəmdəyin $\frac{1}{4}$ hissəsi halında
- yarım cəmdək halında
- bütöv cəmdək halında
- hər yarım cəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

606 Ətli-sümüklü subməhsullarına heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq

607 Histoloji təhlil üsulu ilə ətdə hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- təzəliyi, onun yetişmə dərəcəsi, daşınmağa və uzun müddət saxlanılmağa yararlı olması
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülallarnın ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı

608 Mikroskopik təhlildə ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülallarnın ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi

609 Kimyəvi təhlildə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- bulyonun keyfiyyəti, rəngi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, yağının vəziyyəti
- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülallarnın ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı

- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti

610 Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı, cəmdəklərin köklük dərəcəsi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı
- əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi, zahiri görünüşü, ətin təzəliyi, yetişmə dərəcəsi
- cəmdəklərin köklük dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi
- zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi, yağının vəziyyəti, bulyonun rənginə görə keyfiyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
- iyi, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı

611 Termiki vəziyyətinə görə cəmdəklər necə qiymətləndirilir?

- təzə, soyumuş, donu açılmış, buğlu, çox soyudulmuş
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu, defrostasiya edilmiş, köhnə
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş, köhnə
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, çox soyudulmuş, defrostasiya edilmiş, donu açılmış
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə, donu açılmış, buğlu

612 Keyfiyyətlilik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

- soyumuş, donu açılmış, buğlu
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
- buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş

613 Ət cəmdəklərinin müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyəri nədən asılıdır?

- əzələ, birləşdirici, yağ və sümük toxumalarının miqdarından və nisbətindən, kimyəvi tərkibindən
- kimyəvi tərkibindən
- yaşından, cinsindən
- köklük dərəcəsindən, cinsindən
- ətin təzəliyindən, termiki vəziyyətindən

614 Pərakəndə ticarətə mal cəmdəyi hansı halda daxil olur?

- hər yarımcəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- bütöv cəmdək halında
- ön və arxa hissələr sxem üzrə 6 hissəyə doğranmış halda
- yarımcəmdək və yaxud cəmdəyin ¼ hissəsi halında
- hər yarımcəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

615 Heyvanın diri kütləsinin neçə faizini qan təşkil edir?

- 1,0-3,3%-ni
- 4-5,8%-ni
- 1,5-4,9%-ni
- 5-8%-ni
- 3-5%-ni

616 Ətin yoxlanmasında əsas bakterioloji metodlar hansılardır?

- mikrobların morfoloji xüsusiyyətlərinin boyanmış vəziyyətdə öyrənilməsi və mikrobların hərəkətlərinin öyrənilməsi
- öyrənilən materialdakı mikrobların formalarının, ölçülərinin və rənginin öyrənilməsi
- mikroorqanizmlərin materialdan sonradan identifikasiya olunmaqla kultivasiya vasitəsi ilə qida mühitində ayrılması

- aerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma, mikroorqanizmlərin kəmiyyət uçuotu, mikrobların biokimyəvi xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi, anaerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma
- ətin kəsilməmiş yerlərində bakteriyaların miqdarı və yaxma-izlərin mikroskopik üsulla öyrənilməsi

617 Ət məhsullarının kaloriliyinin müəyyənəşdirilməsi nəyə əsaslanır?

- qida nümunələrindən həlledici vasitəsi ilə və ekstraktda yağın müəyyən olunmasıyla götürülmüş piyə
- sınaq üçün nəzərdə tutulmuş nümunələrin yandırılmasına və mineral qalığın mufel sobasında 60-80°C qızdırılmasına
- ət məhsullarının nəm tərkibinin yoxlanması zamanı tətbiiq 100-105°C-də və ya müəyyən zaman ərzində daha yüksək temperaturda qurudulduqda alınan daimi çəkiyə
- zülalların, karbohidratların və yağların tərkibinin müəyyənəşdirilməsi nəticələrinin hesablanmasına
- piy tərkibli ümumi azota görə nümunənin minerallaşdırılması yolu ilə müəyyənəşdirilməsinə

618 Yüksək keyfiyyətli ətin bakterioloji tədqiqatı əsasında nə müşahidə olunur?

- parçalanmış əzələ toxuması qalıqları
- əzələ toxumasının parçalanması izi aydın aşkar edilir
- yaxmada görmə dairəsində 20-30 kokk və ya bir neçə çöp formalı mikrob
- yaxmada mikroflora görünmür və ya görmə dairəsində tək-tək kok və 2 çöp formalı mikroblar
- çoxlu çöpvari mikroblar

619 Antrekot əti cəmdəyin hansı hissəsindən alınır?

- qalınlığı 2-3 sm, kütləsi 125 q. olan oval formalı yumşaq tikələrdən ibarətdir
- yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabərlü və bərabərkütləli can əti tikələridir.
- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınır
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış – oval formalı yumşaq ət tikələrindən ibarətdir. Qalınlığı 1,5-2 sm, kütləsi 125 q. olur
- qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərlü və kütləli ət tikələrindən ibarətdir. Kütləsi 125 q. olur.

620 Ətin təzəlik və yararlılıq dərəcəsi hansı metodlarla öyrənilir?

- bakterioloji
- kimyəvi
- orqanoleptiki
- histoloji
- mikroskopik

621 Yumşaq birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- sümük toxuması
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- yağ, piqment toxumaları
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları

622 Sıx birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları
- sümük toxuması

623 Maye birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları

- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- sümük toxuması

624 Bərk birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları
- retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- qan, limfa, retikulyar toxuma
- sümük toxuması
- sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları

625 Ət heyvanın hansı göstəricilərinə görə təsnifləşdirilir?

- dad keyfiyyəti, enerjiliyi və kulinariya təyinatına
- morfoloji əlamətlərinə görə
- əzələ və yağ toxumalarının inkişafına
- növünə, yaşına, cinsinə, köklüynə
- müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyərinə

626 Kabablıq ət cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40 q kütlədə kəsilmiş ət tikələri

627 Can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınan
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q. kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

628 Langet cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabər ölçülü və bərabərkütlü can əti tikələri
- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri

629 Eskalop cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabər ölçülü və kütləli ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

630 Antrekot əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri

- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

631 Döş əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri
- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan yarımfabrikat
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri

632 Konservlər nədir?

- eyni kütlədə və adda, eyni növbə ərzində emal olunmuş, keyfiyyət haqqında eyni sənədlə rəsmiləşdirilmiş ət yarımfabrikatları
- xüsusi emal prosesindən keçmiş və qapalı hermetik bankalarda uzun müddət saxlanan məhsullar
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri

633 Kolbasa məmulatları bir qayda olaraq hansı şəraitdə saxlanılır?

- 3°C-də 80-90% nisbi rütubətdə
- 12÷ -15°C-də 85-90% nisbi rütubətdə
- 2÷ -6°C-də 80-85% nisbi rütubətdə
- 8°C-də havanın 75-80% nisbi rütubətliyi şəraitində
- 0-dan -2°C-də 85-88% nisbi rütubətdə

634 Hislənmiş kolbasalar hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0

635 Kolbasaların saxlanması, daşınması və satışa hazırlanması zamanı verilən təbii itki norması müxtəlif amillərdən asılı olaraq nə qədərdir?

- 1,5-6%-ə
- 2,5-4%-ə
- 0,05-dən 0,55%-ə
- 0,20-1,63%-ə
- 1,8-2,5%-ə

636 Kolbasalarda ətin bitki əlavələri ilə əvəz olunması (bir çox hallarda soya), əlavə qidaların həddən artıq çoxluğu kimi fraqmentləri hansı tədqiqat üsulu ilə təyin etmək olar?

- fiziki-kimyəvi
- histoloji
- orqanoleptiki
- bakterioloji
- mikrobioloji

637 Təzə kolbasanın üst səthi necə olmalıdır?

- qiymənin rəngi həm kəsiyin qabırğa yaxın hissəsində, həm də orta hissədə boz ləkələrsiz olmalıdır
- quru, bərk, elastik, kif atmamış, qiyməyə möhkəm yapışmış

- solğun boz rəngli, böyük boşluqlu, yapışqanlı
- qabığı çirkləndirilmiş, kif atmış və seliyə bulaşmış
- qiyməsi yumşaq və dağılan, üzərində boz ləkələr olan

638 “Halal” devizi altında istehsal olunan kolbasa məmulatlarının tərkibinə donuz əti və piyi

- qatılmır
- qatılır
- 25%-ə qədər qatılır
- 2-3%-ə qədər qatılır
- 50%-ə qədər qatılır

639 Kolbasa və hissə verilmiş məmulatların keyfiyyətinin ekspertizası zamanı partiyadan olan bütün məhsulların neçə faizi zahiri baxışdan keçirilir?

- 10-15%
- 0.05
- 0.03
- 0.07
- 10%-i

640 Aşağıda sadalananlardan hansı bişirilmiş kolbasa məmulatına aid deyil?

- sosislər və sardellər
- qan kolbasaları
- hissə verilmiş
- buğda bişirilmiş
- qiymələnmiş, içalat

641 Kolbasa məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- ərzaq qanı, qoyun əti
- mal əti, donuz əti, donuz piyi
- az piyli heyvanların əti
- istənilən termik durumda olan hər cür sağlam heyvanların əti
- quş əti, dovşan əti

642 Temperaturu nizamlanan anbarlarda laklanmış bankalarda ət konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- 1.0
- 5.0
- 2-3
- 3-4
- 4.0

643 Ət konservlərinin istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- soğan, sarımsaq, müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- mal, qoyun, donuz, quş əti, əlavə ərzaqlar və heyvan piyi
- noxud, yarma, makaron məmulatı, xörək duzu
- müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- yarma, lobyə, noxud, makaron məmulatı

644 Ət konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 40-100
- 60-120
- 30-60
- 10-20

25-60

645 Emal olunmasına görə subməhsullar hansı halda ticarət şəbəkələrinə verilə bilər?

- təzə, təmiz, hər hansı xəstəlik nəticəsində dəyişiklik, xarab olma əlamətləri hiss olunmayan
- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş və duzlanmış
- xüsusi qablaşdırılmış
- baytarlıq vəsiqəsi ilə müşayiət edilən
- keyfiyyətinə görə standart şərtlərə müvafiq

646 Selikli subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

647 Tüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları

648 Ətli-sümüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq

649 Yumşaq subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- onuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları

650 Hansı məhsullar subməhsullar adlanır?

- döş hissəsi, kürək hissəsi, kəllə, quyruq
- mal qaranın kəsilməsindən əldə edilən, yemək üçün yararlı daxili üzvlər, ayaqlar, quyruq, kəllə, yelin
- kürək hissəsi, çiyin hissəsi, kəllə
- döş hissəsi, arxa hissəsi, yelin
- sağ və sol kürək, bud hissəsi

651 Yumurta tozunun fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xüsusi çəkisi, strukturu, turşuluğu
- nəmliyi, həll olması, turşuluğu, külün, yağ və zülalı maddələrin miqdarı
- xarici görünüşü, nəmliyi, həll olması
- konsistensiyası, turşuluğu, xüsusi çəkisi
- rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı

652 Yumurta tozunun orqanoletiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xüsusi çəkisi, strukturu, turşuluğu
- rəngi, dadı, qoxu və strukturu
- nəmliyi, həll olması, turşuluğu, külün, yağ və zülalı maddələrin miqdarı
- konsistensiyası, turşuluğu, xüsusi çəkisi
- rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı

653 Təzə pəhriz yumurtasında sarı indeksinin qiyməti hansıdır?

- 0,25-0,3
- 0,4-0,45
- 0,1-0,2
- 0,2-0,3
- 0,3-0,4

654 Kütləyə görə toyuq yumurtasının faizlə miqdarını göstərin

- 55% - ağ, 30% - sarı, 15% - qabığı
- 56% - ağ, 32% - sarı, 12% - qabığı
- 58% - ağ, 28% - sarı, 14% - qabığı
- 57% - ağ, 33% - sarı, 10% - qabığı
- 50% - ağ, 25% - sarı, 25% - qabığı

655 Yumurtanın emalı məhsulları hansıdır?

- yumurta melanjı və yumurta tozu
- yumurtanın ağ və sarı
- pəhriz yumurtası, aşxana yumurtası
- yumurtanın ağ, sarı və qabığı
- kalsium, maqnezium və fosfor duzları ilə zəngin yumurta qabığı

656 Laboratoriya şəraitində yumurtanın təzəliyi necə müəyyən edilir?

- yumurtaların üstündə yumurtlanan tarixi göstərən stamp ilə
- yumurta qabığının rəngi ilə
- yumurtanın kütləsi ilə
- yumurtanın keyfiyyəti ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə

657 Qanlı ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır

658 Tək qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır

659 Qırmızı qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır

- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır

660 Böyük ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır

661 Kiçik ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır

662 Hansı səbəbdən yumurtada qüsurlar ola bilər?

- hava kamerasının hündürlüyünün böyüməsi
- mexaniki zədələnmənin növü, mikrobioloji proseslərin inkişafı, anomaliyalar səbəbindən
- yumurtanın kütləsinin azalması
- yumurta xaric olunduqdan sonra onda fiziki proseslərin getməsi
- qabıq boşluğu vasitəsilə yumurtada rütubətin itirilməsi, tərkibin quruması

663 Hansı yumurtalar aşxana yumurtaları adlanır?

- çəkisi 45 q-dan az və kiçik ləkə, böyük ləkə, qırmızı, tek, qanlı ləkə və s. qüsurlara malik olan
- yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
- sarısı quruyub qabığa yapışmış
- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan və soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan, hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan

664 Pəhriz yumurtaları hansı temperaturda saxlanılır?

- 25-30°C
- 0°C ilə 20°C arasında olan
- 20°C-dək olan
- 0-dan -2°C-dək
- 0,5°C-dən çox

665 Qeyri-standart yumurtalar hansılardır?

- yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan
- çəkisi 45 q-dan az və kiçik ləkə, böyük ləkə, qırmızı, tek, qanlı ləkə və s. qüsurlara malik olan
- hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
- soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan

666 Hansı yumurtalar pəhriz yumurtaları adlanır?

- çəkisi 45 q-dan az və müxtəlif qüsurlara malik olan
- mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan

- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan
- soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan
- hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan

667 Nədən asılı olaraq toyuq yumurtaları pəhriz və aşxana yumurtalarına bölünür?

- müvafiq taralara qablaşdırmadan
- saxlama üsulundan və müddətindən
- mexaniki zədələnmənin növündən
- mikrobioloji proseslərin inkişafından
- anomaliyalardan

668 Balığın ayrı-ayrı hissələrinin kütlə tərkibini təyin etməkdə məqsəd nədən ibarətdir?

- faktiki həzmini təyin etmək
- keyfiyyət göstəricilərinin dövlət standartlarının və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verib-vermədiyini müəyyən etmək
- qidalılıq dəyərini təyin etmək
- balıqların emalı zamanı alınan yarımfabrikatların və ya hazır məhsulların miqdarını bilməklə yanaşı, bu balıqlardan alınan məhsulların maya dəyərini və satış qiymətini təyin etmək
- keyfiyyətini ekspertiza etmək

669 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0

670 Preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- skumbriya, tunes, siyənək, kefal
- kiləkədən, salakadan, iri və xırda siyənəklədən, xəmsədən
- akula, skat, xəşəm, ziyad
- ilanbalığı, qızılbalıq, nərə, kambala
- çəki, çapaq, külmə, suf, naqqa

671 Preservlərin saxlanması üçün hansı temperatur tələb olunur?

- 15-20°C
- 0-15°C
- 0°C
- 2-dən 0°C
- 8-dən 0°C

672 İstehsal prosesində və xüsusilə saxlama zamanı duzlu balıq məhsullarında əmələ gələn çürümə nöqsanı özünü necə biruzə verir?

- balıq toxumasının bütövlükdə və ya ayrı-ayrı yerlərdə (əzmələr, yaralar) çürüməyə başlaması
- yetişməmiş, hazır olmayan, çiy balıq tamlı məhsul
- xoşagəlməz qoxu ilə
- qəlsəmələrdə zəif kif qatı ilə müşayiət olunan kif iyi
- balıq ətinin qan yığılan yerlərdə, xüsusilə onurğaya yaxın korlanmasının ilkin mərhələsi

673 Bişirilən zaman bulyonda həll olan, ona dad və ətir verən ekstraktlı maddələr balıq ətində nə qədərdir?

- 10,5-55,5%-dək
- 2,3-4,5%-dək
- 0,1-3%-dək

- 5,4-26,8%-dək
- 46,1- 92,9%-dək

674 Balıq ətində olan mineral maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 0,1-54%-dək
- 0,1-3%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 5,4-26,8%-dək
- 46,1- 92,9%-dək

675 Balıq ətində olan azotlu maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 10,5-55,5%-dək
- 5,4-26,8%-dək
- 0,1-3%-dək
- 0,1-54%-dək
- 46,1- 92,9%-dək

676 Balıq ətində olan yağ hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 0,1-3%-dək
- 0,1-54%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 5,4-26,8%-dək

677 Balıq ətində olan su hansı miqdar daxilində dəyişə bilər:

- 0,1-54%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 5,4-26,8%-dək
- 0,1-3%-dək
- 10,5-55,5%-dək

678 İnsan orqanizmi tərəfindən balıq yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 89-93%
- 60-96%
- 0.97
- 77-78%
- 96,4-97,5%

679 Preserv nədir?

- “Yağda tunes”
- ətirli, xüsusi dadı malik, sirkədə duzlanıb bankalarda hermetik qablaşdırılmış balıq məhsulu
- “Yağda pörtülmüş sayra”
- “Yağda şprot”
- Treska balıqlarının qara ciyərindən təbii balıq məhsulu

680 Duzlanma dərəcəsinə görə orta duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 0.2
- 10-14%
- 7-9%
- 6-10%
- 14%-dən yuxarı

681 Duzlanma dərəcəsinə görə zəif duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 7-9%
- 10-14%
- 14%-dən yuxarı
- 0.2
- 6-10%

682 Duzlanma dərəcəsinə görə qatı duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 0.2
- 10-14%
- 7-9%
- 6-10%
- 14%-dən yuxarı

683 Saxlama zamanı balıq kürüsünün dadının acılaşmasına səbəb nədir?

- kürünün qismən rütubətli ola bilməsi
- bütün sort kürülərdə duzun miqdarı 3,5-dən 5%-ə qədər olmalıdır, buna riayət olunmaması
- yağın turşulaşması və lipoprotein komplekslərin, fosfolipidlərin, nukleotidlərin avtolitik parçalanması və bu zaman acı dad verən lesitin, xolin, inozit və hipoksantinlərin əmələ gəlməsi
- dənəvər banka kürüsünün duzlanması zəif olduğu üçün onun saxlama müddətində davamlılığını artırmaqdan ötrü istehlal zamanı ona antiseptik əlavə olunması
- çəllək kürüsü banka kürüsündən antiseptiklərin olmaması və duzun çoxluğu

684 Əla keyfiyyətli kürülər hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- kifayət qədər eyni mənşəli olmayan
- tünd rəngli, eyni mənşəli, yelcins konsistensiyalı, xoşagəlmən dad və qoxulu
- tünd və bərk konsistensiyası olan, eyni mənşəli olmayan
- turşumuş yağın zəif dadı hiss olunan
- rəngində alalıq olan, tünd və bərk konsistensiyası olan

685 Balıq kürüsü hansı şəraitdə saxlanılır?

- 0°C temperaturda, 70-75% nisbi rütubətdə
- 4°C temperaturda, 80% nisbi rütubətdə
- 2°C-dən -6°C-yə qədər temperaturda, 80-85% nisbi rütubətdə
- 5°C temperaturda, 75% nisbi rütubətdə
- 6°C-dən -10°C-yə qədər temperaturda, 70-80% nisbi rütubətdə

686 Balığın yeyilən hissələrinə hansı orqanları aiddir?

- üzmə qovuğu, üzgəc, qaraciyər
- baş, üzgəc, sümüklər
- dərisi, pulcuqlar, əti
- həzm orqanları, kürüsü, başı
- əti, kürüsü, qaraciyəri, erkək balığın cinsiyyət orqanı

687 Balığın yaşı nəyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- kütləsinə görə
- iriliyinə görə
- pulcuqlardakı hələlərin illik sayına görə
- qığırdaq skeletinə görə
- yağlılığına görə

688 Aşağıdakılardan hansı balıq və balıq məhsullarının orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

- məhsulun rəngi, zahiri görkəmi və dəri örtüyünün vəziyyəti
- balığın və balıq məhsullarının tərkibində olan birləşmiş və sərbəst lipidin miqdarı
- balığın və balıq məhsullarının qoxusu
- balığın və balıq məhsullarının dadı
- balığın və balıq məhsullarının konsistensiyası

689 Balıq konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
- 40-100
- 25-60
- 60-120
- 10-20.

690 Balıq konservlərinin indeksi hansı hərfdir?

- M hərfidir
- R hərfidir
- H hərfidir
- S hərfidir
- B hərfidir

691 Balıq preservləri bankalarında ən kiçik bombaj elementlərinin əmələ gəlməsi zamanı nə etmək lazımdır?

- təxirəsalmadan quru əsgilə bu nöqsanları silib təmizləmək
- məhsulları dondurmaq
- təxirəsalmadan soyuducuda yerləşdirmək
- malın saxlanılmasının təminatlı müddətini göstərən taixi dəyişmək
- realizədən çıxarmaq

692 Balıq sənayesində balıqlar hansı göstəricilərə görə təsnifləşdirilir?

- vitaminlərin, insan orqanizminə lazım olan bütün əvəzedilməz aminturşularının olmasına görə
- uzunluğuna və kütləsinə, köklük dərəcəsinə, ovlanma müddətinə, cinsiyyətinə, yağlılığına görə
- skeletin quruluşuna, xarici nişanələrinə görə
- qidalılıq və texnoloji dəyərliyinə görə
- əmtəlik, keyfiyyət, bakterioloji göstəricilərə görə

693 Ətin və balığın təzəliyini müəyyət etmək üçün bu məhsulların tərkibində hansı maddənin miqdarı təyin edilməlidir?

- mineral maddələrin
- yağda həll olan vitaminlərin
- zülalın
- nuklein turşularının
- ammoniyakın