

2804A_Az_Əyanii_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2804A Malların eyniləşdirilməsi və saxtalaşdırılması

1 Sort eyniləşdirilməsi

- məhsulun normativ-texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunu təyin etmək üçün həyata keçirilir
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsus olmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanı təyin etmək üçün həyata keçirilir
- təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsus olmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- istehlakçının əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və yanlış informasiya ilə aldadılmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir

2 Qiymət saxtalaşdırılması nədir?

- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə və ya kiçik ölçü xarakteristikalı malların böyük ölçülü mal qiymətinə satılması yolu ilə istehlakçıların aldadılmasıdır
- əsl malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi göstəricilərinin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçıların aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

3 Məlumat saxtalaşdırılması nədir?

- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- mal haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat vasitəsilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

4 Formalaşma yerindən asılı olaraq kompleks saxtalaşdırma neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

5 Aşağıdakı hansı sırada formalaşma yerindən asılı olaraq kompleks saxtalaşdırmanın qrupları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- istehsal və satışdan sonra
- texnoloji və satışqabağı
- konsistensiya və daxili quruluş
- xammal və istehsal
- kimyəvi tərkibi və xassəsi

6 Orqanoleptiki göstəricilər üzrə aparılan çeşid saxtalaşdırılması hansı göstəricilərə görə həyata keçirilir?

- rəngi, iyi, enerjiliyi, dadına və daxili quruluşuna görə
- xarici görünüşü, enerji və dadvermə qabiliyyətinə görə
- daxili quruluşu, həzm olunması, turşuluğuna və yağlılığına görə

- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası və daxili quruluşuna görə
- rəngi, dadı, iyi, özlülüyü, məsaməliliyinə və həzm olunmasına görə

7 Malın istehsal olunduğu ölkə və firma haqqında istehsalçıya yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- qiymət
- informasiya
- çeşid
- keyfiyyət
- kəmiyyət

8 Sort dəyişmə nədir?

- aşağıkeyfiyyətli malları aşağı sortlu malla qarışdırmaqla alıcıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- aşağıkeyfiyyətli malları əla sortla qarışdırmaqla alıcıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- əla sortlu malları aşağı sortla əvəz etmək yolu ilə alıcıları və istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- təbii məhsulları imitatorla əvəz etmək yolu ilə alıcıları və istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- yüksəkkeyfiyyətli malları aşağıkeyfiyyətli əvəzedicilərlə əvəz etmək yolu ilə istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir

9 Saxtalaşdırmanın obyektlərini göstərin.

- yol nişanları, faktlar, texniki və texnoloji sənədlər, məlumat sistemləri, fiziki - hüquqi şəxslər
- xidmətlər, mallar, pul nişanları, sənədlər, tarixi faktlar, maliyyə və mühasibat hesabları
- xidmətlər, mallar, yol nişanları, markalanma, fiziki-hüquqi şəxslər, milli sertifikatlar, baş ekspertlər
- pul nişanları, mallar, azad ekspertlər, milli sertifikatlar, maddi-texniki sənədlər, maddi-texniki vəsait
- sənədlər, yol nişanları, pul nişanları, milli sertifikatlar, hüquqi şəxslər

10 Keyfiyyət saxtalaşdırmasının əsas obyektini təşkil edən məhsulları göstərin.

- Vitaminlərlə zəngin olan və tərkibində karbohidrat az olan qida məhsulları
- Resepturası pozulmuş və müxtəlif əlavələr edilmiş yeyinti məhsulları
- Zülallar, yağlar və mineral maddələrlə zəngin olan qida məhsulları
- Zülallar, mineral maddələrlə zəngin olan və tərkibində vitaminlər azlığı təşkil edən yeyinti məhsulları
- Yağlar, zülallarla zəngin olan və tərkibində mineral maddələr azlığı təşkil edən qida məhsulları

11 Suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- kəmiyyət
- informasiya

12 Malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- informasiya
- qiymət

13 Malların keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir?

- xarici əlamətlərinə, fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətcə növlərə bölünməsindən və məlum qrup imitatorların realizə olunmasından

- satışda müxtəlif yeyinti boyalarının, konservantların, antioksidantların, müxtəlif yeyinti boyaları üzrə qəbul olunmuş normativ qanunların fəaliyyət göstərməsi, əhaliyə malların xassə və keyfiyyəti haqqında yalan məlumatın yayılmasının qarşısını alan qanunların fəaliyyət göstərməməsi
- istehlak dəyərində və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizə olunmasından
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə sortla bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizə olunmasından
- istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından

14 Qiymət saxtalaşdırılmasının hansı növ müxtəlifliyi fəaliyyət göstərir?

- aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə və ya kiçik ölçülü malların böyük ölçülü mal qiymətinə satışı zamanı
- saxtalaşdırılmış malların üstünlük təşkil edən təbii mallar üçün analoji olan qiymətlər üzrə satışı, saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətdən aşağı qiymətlə satışı zamanı
- saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətlərdən yüksək qiymətlə satışı, vaxt və çəkidə aldatma zamanı
- ölçü cihazlarının göstəricilər şkalasının kifayət qədər işıqlanmaması, malın ölçü cihazlarının düzgün qoyulmaması zamanı
- qabın kütləsinin çəkilməsi və ondan markalanma göstərilmiş brutto kütləsinə çıxmaqla netto kütləsinin verilməsi zamanı

15 Malın əlamətlərinə görə saxtalaşdırılması hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir?

- tara və fiziki-kimyəvi göstəricilər üzrə
- qablaşdırma və orqanoleptiki göstəricilər üzrə
- enerji və dadvermə qabiliyyətinə görə
- həzm olunma və enerji vermə qabiliyyətinə görə
- xarici görünüşü və dadvermə qabiliyyətinə görə

16 İdentifikasiyanın üsullarının sayını göstərin.

- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

17 Malın hansı orqanoleptiki göstəriciləri vardır?

- dad və iy
- xüsusi və daxili
- ümumi və xarici
- ümumi və xüsusi
- forma və rəng

18 Hiss orqanlarından istifadə olunmasından asılı olaraq orqanoleptiki metod neçə yarımqrupa bölünür?

- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

19 Texniki ölçü üsullarından istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə yarımqrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

20 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodlar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- test, ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
- orqanoleptiki, ölçü və test
- test, əmtəəşünas-texnoloji və biokimyəvi
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və fiziki
- test, ölçü və mikrobioloji

21 Malın xarici görünüşünə hansı göstəricilər daxildir?

- rəng, sıxlıq və ərimə temperaturu
- dad, iy və enerjivermə qabiliyyəti
- dad, iy və qidalılıq dəyəri
- forma, rəng və səthinin vəziyyəti
- səthinin vəziyyəti, konsistensiyası və donma temperaturu

22 Fiziki-kimyəvi üsulla ərzaq mallarının hansı xassə və göstəriciləri təyin olunur?

- fiziki-kimyəvi, fiziki və kimyəvi xassələri
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və ərimə xassələri
- biokimyəvi, mikrobioloji və fiziki xassələri
- mikrobioloji, təhlükəsizlik və biokimyəvi xassələri
- təhlükəsizlik, kimyəvi və bioloji xassələri

23 Aşağıdakı sıralardan hansında orqanoleptiki metodun üstünlükləri göstərilmişdir?

- az vaxt aparması, sadə və dəqiq olmaması
- sadə, tez, çox baha olmayan;
- obyektivlik, təkrar olunması, ölçü dəqiqliyi;
- subyektivlik, təkrar olunması, dəqiqlik;
- çox vaxt aparması, mürəkkəb olması, dəqiq olmaması.

24 İnformasiya saxtalaşdırması zamanı hansı göstəricilər dəyişdirilə bilməz ?

- məhsulun miqdarı.
- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü;
- məhsulun adı;
- istehsal edildiyi ölkə;
- məhsulu istehsal edən firma;

25 Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlərin sayını göstərin.

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

26 Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı seçilmiş göstərilər hansı tələblərə cavab verməlidir?

- alınmış nəticələrin obyektivliyi, xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti, təhlükəsizlik göstəricilərinin obyektivliyi
- konkret növ üçün, eynicinsli qrup malların adının tipikliyi, alınmış nəticələrin obyektivliyi, digər metodla yoxlanılması və laboratoriyada təkrarən yoxlanılması
- eynicinsli qruplara daxil olan malların tipikliyi, təhlükəsizlik və mikrobioloji göstəricilərinin dəqiqliyi, alınan nəticələrin obyektivliyi
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanılması, orqanoleptiki göstəricilərinin dəqiqliyi, nəticələrin obyektivliyi

- alınmış nəticələrin digər metodlarla yoxlanılması, mikrobioloji göstəricilərinin obyektivliyi, eyni qrupa aid olan malların tipikliyi

27 Aşağıdakı variantların hansında məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması prosesinin adı düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?

- standartizasiya
 identifikasiya
 sistematizasiya
 falsifikasiya
 sertifikasiya

28 Xüsusi eyniləşdirmə:

- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri, özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
 məhsulun realizasiyası qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığına müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
 məhsulun normativ-texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunun təyin olunması məqsədi ilə aparılır
 əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanın təyin edilməsi məqsədi ilə aparılır
 istehlakçının, əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır

29 Fiziki üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- laboratoriya
 arbitraj
 ekspress
 orqanoleptiki
 test

30 Texnoloji üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- test
 ekspress
 laboratoriya
 sensor
 standart

31 Mikrobioloji üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- arbitraj
 ekspress
 test
 laboratoriya
 sensor

32 Mikroskopik üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- orqanoleptiki
 ekspert
 laboratoriya
 test
 ekspress

33 Laboratoriya metodunun hansı altqrupları vardır?

- fiziki, kimyəvi, mikroskopik, mikrobioloji, texnoloji
 fiziki, kimyəvi, bioloji, ekoloji, fizioloji, sitoloji
 bioloji, texnoloji, fizioloji, fiziki, kimyəvi, histoloji

- mikroskopik, fiziki-kimyəvi, texnoloji, bioloji, ekoloji
- fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, bioloji, mikrobioloji

34 Kimyəvi üsul eyniləşmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- sensor
- standart
- laboratoriya
- test
- ekspress

35 Çovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır?

- rəngi, qoxusu
- dadı, nəmliyi
- ziyanvericilərlə siraətlənməsi
- qeyd edilənlərin hamısı
- çirklənmə dərəcəsi

36 Çeşid saxtalaşdırması haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilir?

- çeşid saxtalaşdırması zamanı 3 qrup əvəzedici istifadə edilir
- çeşid saxtalaşdırması bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedicisi ilə tam və qismən əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- çeşid saxtalaşdırması zamanı malı istehsal edən ölkənin adı, istehsalçı şirkətin adı və ünvanı haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış informasiya verilir
- çeşid saxtalaşdırması zamanı malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verilir
- çeşid saxtalaşdırmasının obyektində müxtəlif imitatorlar istifadə edilə bilməz

37 Səhv variantı qeyd edin.

- çeşid saxtalaşdırması bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda
- çeşid saxtalaşdırması zamanı tətbiq edilən əvəzedicilər 2 qrupa bölünür
- saxtalaşdırılmış malların üstünlük təşkil edən təbii mallar üçün analoji olan qiymətlərlə satış, saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətdən aşağı qiymətlə satış zamanı qiymət saxtalaşdırması baş verir
- malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma kəmiyyət saxtalaşdırmasıdır
- çeşid saxtalaşdırmasının obyektində müxtəlif imitatorlar istifadə edilə bilməz

38 Hansı variantda malın əlamətlərinə əsasən aparılan saxtalaşdırma zamanı əsas götürülən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir? 1.fiziki göstəricilər; 2.kimyəvi göstəricilər; 3.dadvermə qabiliyyəti; 4.qablaşdırması; 5.həzm olunması; 6. orqanoleptiki göstəricilər; 7.enerjivermə qabiliyyəti; 8.mikrobioloji göstəricilər; 9.texnoloji göstəricilər

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

39 Keyfiyyət saxtalaşdırılması haqqında qeyd edilən hansı fikir düzgün hesab edilmir?

- keyfiyyət saxtalaşdırması məhsulu tamamilə və ya qismən yabançı əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

40 Qeyd edilən cavab variantlarından hansı düzdür?

- dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- kəmiyyət saxtalaşdırması zamanı malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verilir
- suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırılmasıdır
- məhsulun tamamilə və ya qismən yad əlavələrlə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma kəmiyyət saxtalaşdırmasıdır
- çeşid saxtalaşdırılması zamanı malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı barəsindəki məlumatlar təhrif olunur

41 Hansı fikir düz deyil?

- məhsulun tamamilə və qismən yad əlavələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırmasıdır
- müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma məlumat saxtalaşdırılmasıdır

42 Hansı məhsullar keyfiyyət saxtalaşdırmasının əsas obyektləri hesab edilir? 1.tərkibi vitaminlərlə zənginləşdirilmiş məhsullar; 2.tərkibində karbohidrat az olan qida məhsulları; 3.resepturası pozulmuş ərzaq məhsulları; 4.yağla zəngin olan qidalar; 5.müxtəlif əlavələr edilmiş yeyinti məhsulları; 6. zülalla zəngin olan qida məhsulları; 7.tərkibində mineral maddələr azlıq təşkil edən qida məhsulları; 8.zəngin mineral maddələrdən ibarət yeyinti məhsulları; 9.yağsızlaşdırılmış qidalar

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

43 Hansı variantda saxtalaşdırmanın obyektləri göstərilmişdir?

- pul nişanələri
- mallar və xidmətlər
- göstərilənlərin hamısı
- maliyyə və mühasibat hesabları
- tarixi faktlar və sənədlər

44 Variantlardan hansı səhvdir?

- məlumat saxtalaşdırılması zamanı malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı, malın miqdarı, tərkib hissəsi, malın saxlanma şəraiti və müddəti haqqında məlumatlar təhrif olunur
- çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər 3 növə ayrılır
- xidmətlər, mallar, pul nişanələri, maliyyə və mühasibat hesabları, tarixi faktlar və sənədlər saxtalaşdırmanın obyektləridir
- təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırmasıdır
- müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır

45 Saxtalaşdırmanın obyektləri göstərilən düzgün variantı seçin. 1.mallar; 2.xidmətlər; 3.yol nişanları; 4.sənədlər; 5.hüquqi şəxslər; 6.baş ekspertlər; 7.pul nişanələri; 8.maliyyə və mühasibat hesabları; 9.fiziki şəxslər; 10.tarixi faktlar; 11. azad ekspertlər; 12.məlumat sistemləri; 13.milli sertifikatlar

- 5,7,9,10,11,13
- 3,6,7,9,11,12
- 3,5,6,8,10,11
- 1,2,4,7,8,10

- 1,4,9,11,12,13

46 Hansı variantda saxtalaşdırma haqqında düzgün olmayan ifadə göstərilmişdir?

- “Texnoloji saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir
 Xidmətlər, mallar, pul nişanələri, tarixi faktlar və sənədlər saxtalaşdırmanın subyektləridir
 Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
 “Keyfiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
 “İstehlakqabağı saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir

47 Saxtalaşdırma haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- Saxtalaşdırma 3 əsas qrupa bölünür
 “Çeşid saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir
 “Kəmiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
 Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər 3 növə ayrılır
 “İstehlakqabağı saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir

48 Aşağıdakı variantların hansı saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aid deyil?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
 istehlakqabağı saxtalaşdırması
 çeşid saxtalaşdırması
 məlumat saxtalaşdırması
 keyfiyyət saxtalaşdırması

49 Göstərilənlərdən hansı saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aid edilmir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
 texnoloji saxtalaşdırma
 çeşid saxtalaşdırması
 qiymət saxtalaşdırması
 keyfiyyət saxtalaşdırması

50 “Məlumat saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- kəmiyyətinə görə
 keyfiyyətinə görə
 əmtəə xarakteristikalarına görə
 təsnifatına görə
 çeşidinə görə

51 “Kəmiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
 çeşidinə görə
 təsnifatına görə
 əmtəə xarakteristikalarına görə
 kəmiyyətinə görə

52 “Keyfiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
 əmtəə xarakteristikalarına görə
 təsnifatına görə
 kəmiyyətinə görə
 çeşidinə görə

53 “Çeşid saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
- çeşidinə görə
- əmtəə xarakteristikalarına görə
- təsnifatına görə
- kəmiyyətinə görə

54 “Qiymət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- keyfiyyətinə görə
- əmtəə xarakteristikalarına görə
- təsnifatına görə
- çeşidinə görə
- kəmiyyətinə görə

55 Göstərilənlərdən hansı saxtalaşdırmanın “yerinə görə” qrupuna aid edilir?

- keyfiyyət
- istehlakqabağı
- təsnifat
- kəmiyyət
- çeşid

56 Aşağıdakılardan hansı saxtalaşdırmanın “yerinə görə” qrupuna aiddir?

- təsnifat
- texnoloji
- çeşid
- keyfiyyət
- kəmiyyət

57 Saxtalaşdırma neçə əsas qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

58 Saxtalaşdırma hansı əsas qruplara bölünür?

- texnoloji və qiymətə görə
- qiymət və keyfiyyətə görə
- keyfiyyət və təsnifata görə
- əmtəə xarakteristikalarına və yerinə görə
- təsnifat və kəmiyyətə görə

59 Aşağıda verilən hansı göstəricilər məhsulun orqanoleptiki göstəriciləri üzrə həyata keçirilən çeşid saxtalaşdırılması zamanı əsas götürülür?

- dadı, qoxusu, rəngi
- daxili quruluşu
- xarici görünüşü
- verilənlərin hamısı
- konsistensiyası

60 Göstərilənlərdən hansı düzgündür?

- mənşəcə əvəzedicilərin 3 qrupa bölünür

- yalnız xarici əlamətlərin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma məlumat saxtalaşdırılması hesab edilir
- saxtalaşdırmanın 4 növü var
- kəmiyyət saxtalaşdırılması dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilir
- kompleks saxtalaşdırmanın 4 yarımqrupu mövcuddur

61 Yanlış ifadəni qeyd edin.

- dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır
- kompleks saxtalaşdırmanın 2 yarımqrupu var
- mənşəcə əvəzedicilərin 2 qrupu var
- malın istehsal olunduğu ölkə və şirkət barəsində istehlakçıya yalan informasiyanın verilməsilə aparılan saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırılması hesab edilir
- məhsulun dadı, iy, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü onun orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilir

62 Verilənlərdən düzgün olmayan variantı seçin.

- saxtalaşdırmanın 6 növü var
- texnoloji və satışqabağı kompleks saxtalaşdırmanın yarımqruplarıdır
- kompleks saxtalaşdırma özündə iki və daha çox saxta malların daxil olmasını xarakterizə edən saxtalaşdırma
- istehlakçı dəyərinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma informasiya saxtalaşdırılması hesab edilir
- formalaşma yerinə görə kompleks saxtalaşdırma 2 yarımqrupa bölünür

63 Qazanc məqsədilə istehlakçını aldatmağa yönəlmiş fəaliyyət nəyin məqsədi hesab edilir?

- unifikasiya
- utilizasiya
- eyniləşdirmə
- saxtalaşdırma
- sertifikatlaşdırma

64 Aşağıda qeyd olunmuş hansı göstəricilərə görə məhsulun orqanoleptiki göstəricilərə əsaslanaraq aparılan çeşid saxtalaşdırılması həyata keçirilir? 1.rəngi; 2.dadı; 3.iyi; 4. konsistensiyası; 5. turşuluğu; 6. həzm olunması; 7. daxili quruluşu; 8. xarici görünüşü; 9.özlülüyü; 10.yağlılığı; 11.enerji dəyəri; 12. məsaməliliyi; 13.qidalılıq dəyəri

- 1,2,3,9,11,13
- 2,4,5,7,10,12
- 3,5,7,9,10,13
- 1,2,3,4,7,8
- 5,6,7,10,11,12

65 Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinə əsasən həyata keçirilən eyniləşdirmə ekspertizası zamanı seçilmiş göstəricilərin cavab verdiyi tələbləri göstərin. 1.konkret növ üçün eynicinsli qrup malların adı tipik olmalı; 2.alınmış nəticələr obyektiv olmalı; 3.alınmış nəticələr digər metodla yoxlanılmalı; 4.nəticələr laboratoriyada təkrarən yoxlanılmalı; 5.malların xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti nəzərə alınmalı; 6.təhlükəsizlik göstəriciləri obyektiv olmalı; 7. mikrobioloji göstəricilər daha obyektiv olmalı; 8.eyni qrupa aid olan mallar qeyri-tipik olmalı; 9.alınmış nəticələr laboratoriyada təkrarən yoxlanılmamalı; 10. orqanoleptiki göstəricilər dəqiq olmalı

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

66 Malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığını və təhlükəsizlik dərəcəsini təyin etmək məqsədi ilə istifadə olunan metod hansıdır?

- orqanoleptiki
- histoloji
- mikrobioloji
- test
- ölçü

67 Aşağıda verilmiş hansı tələblərə fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizasında seçilən göstəricilər cavab verməlidir?

- konkret növ üçün eynicinsli qrup mallarının adının tipikliyi
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanıla bilməsi
- nəticələrin obyektivliyi
- verilmiş bütün tələblərə cavab verməlidir
- alınmış nəticələrin digər metodla yoxlanıla bilməsi

68 Texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək hansı metodun məqsədi hesab edilir?

- test metodunun
- biofiziki metodun
- orqanoleptiki metodun
- əmtəəşünas-texnoloji metodun
- ölçü metodunun

69 Qeyd edilən hansı cəhət orqanoleptiki metodun üstün olmasını göstərir?

- sadə olması
- ucuz olması
- bütün qeyd edilən cəhətlər
- əlverişli olması
- az vaxt tələb etməsi

70 Göstərilənlərdən hansı ölçü metodunun yarımqruplarıdır?

- kimyəvi
- əmtəəşünas-texnoloji
- biokimyəvi, mikrobioloji
- göstərilənlərin hamısı
- fiziki

71 Məlumat saxtalaşdırılması zamanı aşağıda qeyd olunan hansı göstəricilər dəyişdirilə bilər? 1.məhsulun adı; 2.məhsulun istehsal edildiyi ölkənin adı; 3.məhsulu istehsal edən şirkətin adı; 4.məhsulun kəmiyyəti

- 1,2
- 3,4
- 1,4
- qeyd olunanların hamısı
- 2,3

72 Test metodu üçün səciyyəvi olan üstün cəhətləri qeyd edin. 1.subyektivlik; 2.əlverişlilik; 3.metodun az vəsait tələb etməsi; 4.obyektivlik; 5. sadəlik; 6.qeyri-dəqiqlik; 7.metodun az vaxt tələb etməsi; 8.nəticələrin təkrarlanan olması; 9.nəticələrin müqayisə edilə bilməsi; 10.alınan nəticələrin təkrarlanan olmaması; 11.alınan nəticələrin müqayisə edilə bilməməsi

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

73 Ölçü metodu üçün xarakterik olan üstün cəhətləri seçin. 1. daha tez sona çatması; 2.sadəlik; 3.ucuz başa gəlməsi; 4.alınan nəticələrin təkrar olunması; 5.obyektivlik; 6.qeyri-dəqiqlik; 7.subyektivlik; 8.əlverişlilik; 9.alınan nəticələrin müqayisə edilə bilməsi; 10.nəticələrin təkrarlana bilməməsi; 11.nəticələrin müqayisə edilməməsi

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

74 Orqanoleptiki metod üçün xarakterik olan üstün cəhətləri seçin.1.daha tez sona çatır; 2.çox baha başa gəlməsi; 3.sadəlik; 4.ucuz başa gəlir; 5.təkrar olunması; 6.ölçü dəqiqliyi; 7.mürəkkəblik; 8.dəqiqlik; 9.çox zaman tələb etməsi; 10.qeyri-dəqiqlik; 11.subyektivlik; 12. əlverişlidir

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

75 Sadəlik, çox baha olmama və daha tez şəkildə aparılma hansı metodun üstün cəhətlərini əks etdirir?

- mikrobioloji metodun
 biofiziki metodun
 əmtəəşünas-texnoloji metodun
 orqanoleptiki metodun
 biokimyəvi metodun

76 Ölçü metodununun yarımqruplarının adını qeyd edin.1.test; 2.əmtəəşünas-texnoloji; 3.biokimyəvi; 4.histoloji; 5.fiziki-kimyəvi; 6.mikrobioloji; 7.ölçü; 8.fiziki; 9.kimyəvi; 10. biofiziki; 11. orqanoleptiki

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

77 Eyniləşdirmə ekspertizası zamanı tətbiq olunan metodları qeyd edin.1.test; 2.əmtəəşünas-texnoloji; 3.biokimyəvi; 4.orqanoleptiki; 5.fiziki-kimyəvi; 6.mikrobioloji; 7.ölçü; 8.fiziki; 9.kimyəvi; 10. biofiziki; 11.histoloji

- 8,9,10
 3,6,9
 1,3,11
 1,4,7
 8,9,10

78 Məhsulun xarici görünüşünü əks etdirən əsas göstəriciləri seçin.1.rəngi; 2.dadı; 3.iyi; 4.forması; 5.turşuluğu; 6.səthin vəziyyəti; 7.həzm olunması; 8.həcmi; 9.məsaməliyi

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

79 Məhsulun eyniləşdirilməsini həyata keçirmək məqsədi ilə öyrənilən əsas göstəriciləri seçin.1.fiziki-kimyəvi; 2.mikrobioloji; 3.bioloji; 4.orqanoleptiki; 5.kimyəvi; 6.fiziki; 7.biokimyəvi; 8.biofiziki;

9.təhlükəsizlik

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

80 Aşağıdakı variantların hansında müasir dövrdə gömrük laboratoriyasında tətbiq edilən yeni ekspertiza növü qeyd edilmişdir?1.baytarlıq; 2.ekoloji; 3.tibbi; 4.eyniləşdirmə; 5.sanitarigiyenik

- 1.0
 2.0
 5.0
 4.0
 3.0

81 Göstərilən hansı metod identifikasiya nəticələrinin texniki ölçmə cihazları və xüsusi reaktivlər vasitəsilə müəyyən edilməsi zamanı tətbiq edilir?

- ekspress metod
 ekspert metodu
 sensor metod
 laboratoriya metodu
 test metodu

82 Göstərilən hansı metod identifikasiya nəticələrinin insanın hiss orqanları vasitəsilə müəyyən edilməsi zamanı tətbiq edilir?

- ekspress metod
 ekspert metodu
 laboratoriya metodu
 sensor metod
 test metodu

83 Verilən hansı eyniləşdirmə növü istehlakçının aşağı keyfiyyətli məhsulların yüksək keyfiyyətli məhsul qiymətinə satılaraq aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədini daşıyır?

- keyfiyyət eyniləşdirməsi
 informasiya eyniləşdirməsi
 sort eyniləşdirməsi
 qiymət eyniləşdirməsi
 xüsusi eyniləşdirmə

84 Qeyd edilən variantların hansı istehlakçının müəyyən həddə yol verilən yayınma normalarından əmtənin parametrlərinin görünə biləcək həddə yayımlarla aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılan eyniləşdirmə növünü əks etdirir?

- informasiya eyniləşdirməsi
 xüsusi eyniləşdirmə
 keyfiyyət eyniləşdirməsi
 kəmiyyət eyniləşdirməsi
 sort eyniləşdirməsi

85 İstehlakçının əmtəə haqqında qeyridəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyənləşdirilməsi məqsədi ilə aparılan eyniləşdirmə növünü qeyd edin.

- xüsusi eyniləşdirmə
 keyfiyyət eyniləşdirməsi

- çeşid eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi

86 Hansı eyniləşdirmə növü verilmiş məhsulun realizə olunmasını qadağan edən məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edən eyniləşdirmədir?

- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə
- çeşid eyniləşdirməsi

87 Məhsulun normativ texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğun olmasını təyin edən eyniləşdirmə növünü göstərin.

- keyfiyyət eyniləşdirilməsi
- çeşid eyniləşdirilməsi
- istehlakçı eyniləşdirilməsi
- sort eyniləşdirilməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirilməsi

88 Aşağıdakı variantların hansında əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsus olmasını müəyyənləşdirmək məqsədi ilə həyata keçirilən eyniləşdirmə növü göstərilmişdir?

- informasiya eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi
- kəmiyyət eyniləşdirməsi

89 Təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsus olmasını müəyyən edən eyniləşdirmə hansıdır?

- sort eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi

90 İnformasiya eyniləşdirməsi nədir?

- məhsulun normativ texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunun təyin edilməsidir
- istehlakçının əmtəə haqqında qeyridəqiq və yanlış məlumat vasitəsilə aldadılmasının müəyyənləşdirilməsidir
- əmtəənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanın təyin edilməsidir
- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- məhsulun realizə edilməsinin qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edilməsidir

91 Ticarət müəssisələri, istehsalçılar, istehlakçılar eyniləşdirmənin

- metodlardır
- funksiyalardır
- subyektləridir
- obyektləridir
- növləridir

92 Əmtəə, qiymətli kağızlar, informasiya, xidmət eyniləşdirmənin nəyi hesab edilir?

- metodları
- obyektləri

- funksiyaları
- növləri
- subyektləri

93 Eyniləşdirmənin idarəedici funksiyası:

- təqdim olunmuş mal nümunəsini konkret ada, növə, markaya, tipə, o cümlədən mal partiyasına oxşadır
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət edir
- əmtəəni müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilmiş informasiya ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi informasiyanı çatdırır
- əmtəənin markasında göstərilmiş məlumatla həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir

94 Eyniləşdirmənin təsdiq etmə funksiyası:

- məhsulun keyfiyyətini xarakterizə edir
- əmtəənin markasında və onu müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilmiş məlumat ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, həmçinin mal partiyasına oxşadır
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi məlumatı çatdırır
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət edir

95 Eyniləşdirmənin məlumatverici funksiyası nədən ibarətdir?

- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə oxşarlığını müəyyən etməkdən
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi informasiyanı çatdırmaqdan
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret mal partiyasına oxşarlığını müəyyən etməkdən
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət etməkdən
- əmtəənin markasında, müşayiətedici sənədlərində göstərilmiş informasiyanın həmin

96 Eyniləşdirmənin istiqamətverici funksiyası nəyi həyata keçirir?

- əmtəənin müşayiətedici sənədlərində qeyd edilmiş məlumatla həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyinin təsdiq edilməsini
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, eləcə də mal partiyasına oxşarlığını
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi məlumatın çatdırılmasını
- malın markasında göstərilmiş informasiya ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyinin təsdiq edilməsini
- məhsulun keyfiyyət sisteminə xidmət etməsini

97 Məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması necə adlanır?

- ratifikasiya
- eyniləşdirmə
- standartlaşdırma
- sertifikatlaşdırma
- saxtalaşdırma

98 Xüsusi eyniləşdirmə müəyyən etmək məqsədi ilə həyata keçirilir.

- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunu
- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını
- əmtəənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanı
- məhsulun normativtexniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunu
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyridəqiq və ya yanlış məlumat ilə aldadılmasını

99 Çeşid eyniləşdirməsi:

- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edilməsidir
- əmtəənin keyfiyyətinin müəyyən edilməsidir
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyridəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsidir

- məhsulun istehsalçısının müəyyən edilməsidir
 əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir

100 Əmtəə partiyası eyniləşdirməsi nədir?

- istehlakçının əmtəə haqqında qeyridəqiq və yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsidir
 təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
 əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
 məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığı müəyyən edilməsidir
 məhsulun istehsalçısının müəyyən edilməsidir

101 İstehlakçı eyniləşdirməsi hansı məqsəd ilə aparılır?

- məhsulun sortunun təyin olunması məqsədi ilə aparılır
 məhsul və ya xammalın istifadə imkanlarının təyini məqsədi ilə aparılır
 təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır
 əmtənin keyfiyyətinin müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır
 əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır

102 İdentifikasiyanın obyektləri hansı variantda düzgün olaraq göstərilmişdir?

- məhsullar
 göstərilənlərin hamısı identifikasiyanın obyektləridir
 əmtəələr və xidmətlər
 məlumatlar
 qiymətli kağızlar

103 Eyniləşdirmənin subyektlərinin göstəriləndiyi düzgün variant hansıdır?

- ticarət müəssisələri
 göstərilənlərin hamısı eyniləşdirmənin subyektləridir
 istehlakçılar
 alıcılar
 istehsalçılar

104 İdentifikasiyanın funksiyalarının verildiyi variantı qeyd edin.

- məlumatlandırıcı funksiya
 təsdiqləyici funksiya
 qeyd edilən bütün funksiyalar
 idarəedici funksiya
 istiqamətləndirici funksiya

105 Eyniləşdirmənin obyektlərini qeyd edin. 1. ticarət müəssisələri; 2. istehsalçılar; 3. əmtəələr; 4. xidmətlər; 5. istehlakçılar; 6. məhsullar; 7. məlumatlar; 8. qiymətli kağızlar

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

106 Eyniləşdirmənin subyektlərini qeyd edin. 1. ticarət müəssisələri; 2. istehsalçılar; 3. əmtəələr; 4. xidmətlər; 5. istehlakçılar; 6. məhsullar; 7. məlumatlar; 8. qiymətli kağızlar

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

- 3,4,5
 1,6,7

107 Göstərilənlərdən hansı eyniləşdirmə üçün xas olan funksiyalardır? 1.təsdiq etmə; 2.idarəedici; 3.nişanverici; 4.məlumatlandırıcı; 5.təyinedici; 6.analiz etmə;

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

108 Eyniləşdirmə dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- məhsulun standartlaşdırılması
 məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması
 məhsulun saxtalaşdırılması
 məhsulun sertifikatlaşdırılması
 məhsulun ona verilmiş gigiyenik sertifikatla tutuşdurulması

109 Malların saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir?

- xarici əlamətlərinə və fiziki-kimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak xassələrinə və bir neçə keyiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə sorta bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
 istehlak xassələrinə və kimyəvi-biokimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə qruplara bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından

110 Malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- qiymət
 kəmiyyət
 çeşid
 informasiya
 keyfiyyət

111 Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- kəmiyyət
 qiymət
 çeşid
 keyfiyyət
 informasiya

112 Məhsulun tamamilə və qismən yabançı (yad) əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin.

- çeşid
 kəmiyyət
 kompleks
 keyfiyyət

qiymət

113 Təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin.

- informasiya
 qiymət
 kompleks
 keyfiyyət
 çeşid

114 Dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- qiymət
 çeşid
 informasiya
 keyfiyyət
 kəmiyyət

115 Əvəzedicilərin növlərini göstərin.

- xarici görünüşünə, çeşidinə, formasına və konsistensiyasına görə
 rənginə, bərkliyinə, mənşəyinə və əlamətlərin oxşarlığına görə
 dadına, iyinə, rənginə və əlamətlərin oxşarlığına görə
 mənşəyinə, əlamətlərinin oxşarlığına və sortu görə
 qablaşdırılmasına, formasına, iyinə və orqanleptiki göstəricilərinə görə

116 Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər neçə növə ayrılır?

- 4.0
 5.0
 2.0
 3.0
 6.0

117 Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırmanın növlərinin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- keyfiyyət, kəmiyyət, sənəd, rəng, partiya, markalanma
 kəmiyyət, qiymət, kompleks, partiya, qeydiyyat, növ
 kompleks, informasiya, kəmiyyət, markalanma, növ, qeydiyyat
 çeşid, keyfiyyət, qiymət, kompleks, informasiya, kəmiyyət
 partiya, markalanma, kompleks, dad, iy, növ

118 Aşağıdakı hansı sırada keyfiyyət saxtalaşdırması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bir neçə əlamətinin saxlanılması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əsl malın (orijinal) müxtəlif yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və ya qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əsl malın (orijinal) müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq orqanleptiki keyfiyyət göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 yalnız xarici əlamətinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

119 Mənşəyinə görə əvəzedicilər neçə qrupa bölünür?

- 3.0

- 5.0
 6.0
 2.0
 4.0

120 Məhsulun qəbulu zamanı keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi aşkar olunmuşdur. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- kompleks saxtalaşdırılma
 keyfiyyət saxtalaşdırılması
 çeşid saxtalaşdırılması
 informasiya saxtalaşdırılması
 kəmiyyət saxtalaşdırılması

121 Məlumat saxtalaşdırılması nədir?

- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 istehlak dəyərində və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 mal haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat vasitəsilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

122 Kəmiyyət saxtalaşdırılması nədir?

- bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından və məlum qrup imitatorun realizasiyasından
 əsl (orijinal) malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə malın orqanoleptiki göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
 ən qədim saxtalaşdırma növü olub, dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

123 Saxtalaşdırmanın növlərinin sayını göstərin.

- 7.0
 5.0
 4.0
 6.0
 8.0

124 Saxtalaşdırmanın məqsədi nədir?

- malın kəmiyyətinin artırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 malın istehlakçıya daha keyfiyyətli çatdırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 malın saxlanma zamanı istehlak xassələrinin yüksəlməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir
 qazanc məqsədilə istehlakçını aldatmağa istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
 daha keyfiyyətli mal istehsal edilməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir

125 Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı seçilmiş göstərilər hansı tələblərə cavab verməlidir?

- eynicinsli qruplara daxil olan malların tipikliyi, təhlükəsizlik və mikrobioloji göstəricilərinin dəqiqliyi, alınan nəticələrin obyektivliyi
 alınmış nəticələrin digər metodlarla yoxlanılması, mikrobioloji göstəricilərinin obyektivliyi, eyni qrupa aid olan malların tipikliyi

- alınmış nəticələrin obyektivliyi, xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti, təhlükəsizlik göstəricilərinin obyektivliyi
- konkret növ üçün, eynicinsli qrup malların adının tipikliyi, alınmış nəticələrin obyektivliyi, digər metodla yoxlanması və laboratoriyada təkrarən yoxlanılması
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanılması, orqanoleptiki göstəricilərinin dəqiqliyi, nəticələrin obyektivliyi

126 Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlərin sayını göstərin?

- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

127 Əmtəəşünas-texnoloji metoddan hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların orqanoleptiki və təhlükəsizlik göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların mikrobioloji göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan avadanlıqların keyfiyyətini yoxlamaq
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların fiziki-kimyəvi göstəricilərini təyin etmək

128 Test metodunun üstün cəhətlərini göstərin.

- sadədir, əlverişlidir, təkrarlanandır, obyektivdir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- əlverişlidir, sadədir, obyektivdir, tez başa çatandır və təkrar ediləndir
- təkrarlanandır, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir
- tez başa çatandır, əlverişlidir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir

129 Ölçü metodunun üstün cəhətlərini qeyd edin.

- təkrarlanandır, əlverişlidir, sadədir, tez başa çatandır və təkrar edilmir
- ucuzdur, sadədir, əlverişlidir və alınan nəticələr yenidən analiz olunmalıdır
- tez başa çatandır, ucuzdur, sadədir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- əlverişlidir, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə edilmir

130 Orqanoleptiki metodun üstün cəhətləri:

- əlverişlidir, sadədir, təkrarlanandır, gec başa çatandır və başa gələndir
- sadədir, əlverişlidir, tez başa çatandır və ucuz başa gələndir
- obyektivdir, təkrarlanandır, sadədir və nəticələr təkrarlanandır
- əlverişlidir, obyektivdir, təkrarlanandır və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- tez başa çatandır, obyektivdir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır

131 İnformasiya saxtalaşdırması zamanı hansı göstəricilər dəyişdirilə bilməz ?

- məhsulun miqdarı.
- istehsal edildiyi ölkə;
- məhsulun adı;
- məhsulu istehsal edən firma;
- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü;

132 Aşağıdakı sıralardan hansı ekoloji ekspertizaya aiddir?

- məhsulun orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası.
- məhsulun sanitariya-gigiyenik ekspertizası;
- hazır məhsulların xassələrinin ətraf mühitə təsiri;

- məhsulun kimyəvi göstərici ekspertizası;
- məhsulun baytarlıq təhlükəsizliyinin ekspertizası;

133 Aşağıdakı sıralardan hansında orqanoleptiki metodun üstünlükləri göstərilmişdir?

- obyektivlik, təkrar olunması, ölçü dəqiqliyi;
- sadə, tez, çox baha olmayan;
- az vaxt aparması, sadə və dəqiq olmaması
- çox vaxt aparması, mürəkkəb olması, dəqiq olmaması.
- subyektivlik, təkrar olunması, dəqiqlik;

134 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın üsullarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və biokimyəvi
- kimyəvi, laboratoriya və təhlükəsizlik
- mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik, mikrobioloji və histoloji
- orqanoleptiki, biokimyəvi və histoloji

135 Fiziki-kimyəvi üsulla ərzaq mallarının hansı xassə və göstəriciləri təyin olunur?

- təhlükəsizlik, kimyəvi və bioloji xassələri
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və ərımə xassələri
- biokimyəvi, mikrobioloji və fiziki xassələri
- mikrobioloji, təhlükəsizlik və biokimyəvi xassələri
- fiziki-kimyəvi, fiziki və kimyəvi xassələri

136 Aşağıdakı hansı sırada ölçü metodlarının yarımqruplarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mikrobioloji, test, əmtəəşünas-texnoloji, histoloji və ölçü
- əmtəəşünas-texnoloji, orqanoleptiki, test, mikrobioloji və biokimyəvi
- fiziki, mikrobioloji, əmtəəşünas-texnoloji, kimyəvi və biokimyəvi
- test, histoloji, mikrobioloji, orqanoleptiki
- kimyəvi, fiziki, ölçü, əmtəəşünas-texnoloji və test

137 Ölçü üsulundan istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə yarımqrupa bölünür?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

138 Test metodundan hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və təhlükəsizlik dərəcəsinin təyini üçün
- malların kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların istilik və fiziki- kimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və enerji dəyərliliyinin təyini üçün
- malların fiziki-kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların biokimyəvi və termokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və qidalılıq dərəcəsinin təyini üçün

139 Malın xarici görünüşünü xarakterizə edən əsas göstəricilər hansılardır?

- forma, rəng, səthin vəziyyəti
- rəngi, dadı, turşuluğu
- məsaməliyi, iyi, forması
- iyi, dadı, həcmi
- dadı, həzm olunması, iyi

140 Aşağıda göstəricilərdən hansı saxtalaşdırmanın növü deyil?

- kəmiyyət saxtalaşdırması;
- informasiya saxtalaşdırması;
- keyfiyyət saxtalaşdırması;
- çeşid saxtalaşdırması;
- fiziki – kimyəvi göstəricilərin saxtalaşdırması;

141 Məhsulun identifikasiyasının aparmaq məqsədilə əsas hansı göstəricilər öyrənilir?

- mikrobioloji, fiziki – kimyəvi, orqanoleptiki;
- təhlükəsizlik, bioloji, kimyəvi;
- bioloji, kimyəvi, fiziki;
- kimyəvi, orqanoleptiki, təhlükəsizlik
- kimyəvi, orqanoleptiki, bioloji.

142 İdentifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodların sayını göstərin.

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

143 Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin subyektivi rolunda çıxış edə bilər?

- qiymətli kağızlar
- məhsullar
- məlumatlar
- xidmətlər
- ticarət müəssisələri

144 Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin obyektivi rolundadır?

- satıcılar
- qiymətli kağızlar
- ticarət müəssisələri
- istehsalçılar
- alıcılar

145 Malların identifikasiyası zamanı malın orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı əsas göstəricilər götürülür?

- markalanmada, qoşma və normativ sənədlərdə olan mövcud və ya texnoloji göstəricilər
- malın uyğunluq sertifikatında qeyd edilən əsas və ya orqanoleptiki göstəricilər
- yalnız markalanmada qeyd edilən əsas və ya fiziki-kimyəvi göstəricilər
- malın istehsalı zamanı istifadə olunan xammalın keyfiyyət və ya təhlükəsizlik göstəriciləri
- yalnız malın keyfiyyətini xarakterizə edən orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

146 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın obyektivi rolundadır?

- kommərsiya fəaliyyətləri, sənaye müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, xidmətlər, dövlət müəssisələri
- qiymətli kağızlar, ticarət müəssisələri, dövlət müəssisələri, xidmətlər, işçi qüvvələri, məlumatlar
- xidmətlər, dövlət müəssisələri, alıcılar, satıcılar, istehsalçılar
- məlumatlar, xidmətlər, qiymətli kağızlar, işçi qüvvələri, kommərsiya fəaliyyətləri
- işçi qüvvələri, ticarət müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, qiymətli kağızlar, məlumatlar

147 İstehlak identifikasiyasının aparılmasının əsas məqsədini göstərin.

- ərzaq məhsullarının uzun müddət saxlanılma qabiliyyətini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının insan qidası üçün yararlılığını müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının identifikasiya göstəricilərini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının texnoloji göstəricilərini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının yararsız dəyərliliyini müəyyən etmək

148 İdentifikasiyanın mənbələrini göstərin.

- normativ sənədlər, rəqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, qoşma sənədləri, markalanma
- qoşma sənədləri, fakturalar, sertifikatlar, markalanma
- rəqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyət vəsiqələri, qiymətli kağızlar, fakturalar
- markalanma, qiymətli kağızlar, normativ sənədlər, keyfiyyət vəsiqələri
- qiymətli kağızlar, markalanma, qoşma sənədləri, fakturalar

149 Qeyd olunanlardan hansı identifikasiyanın subyektləri hesab edilir?

- işçi qüvvələri, məlumatlar
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri
- dövlət müəssisələri, xidmətlər
- ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- ticarət müəssisələri, xidmətlər

150 İdentifikasiyanın obyektini göstərin.

- istehlakçı
- ticarət müəssisəsi
- istehsalçı
- məhsul
- satıcı

151 Bunlardan hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edən göstərici hesab olunur?

- iyi
- turşuluğu
- dadı
- səthin vəziyyəti
- məsaməliyi

152 Verilmiş göstəricilərdən hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edir?

- iyi
- turşuluğu
- dadı
- rəngi
- məsaməliyi

153 Aşağıdakı hansı göstərici məhsulun xarici görünüşünü xarakterizə edir?

- turşuluğu
- forması
- iyi
- məsaməliyi
- dadı

154 Xüsusi identifikasiya ekspertizasının aparılması üçün əsasən hansı mənbələrdən istifadə edilməlidir?

- texniki sənədlərdən
- hesabat mənbələrindən
- qoşma sənədlərdən

- informasiya mənbələrindən
 normativ sənədlərdən

155 İdentifikasiya ekspertizasının əsas məqsədini göstərin.

- malların sanitariya-gigiyenik əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 malların enerji dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 malların qidalılıq dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 malların fərdi əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
 malların sort və çeşidinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək

156 Xüsusi identifikasiyanın məqsədini göstərin.

- satışına məhdudiyət qoyulmayan hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 keyfiyyət identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərinin aşkara çıxarılması
 çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan sonra keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışa verilməzdən əvvəl keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
 satışına məhdudiyət qoyulmuş hər hansı malın satışdan qabaq aşkara çıxarılması

157 Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sort, yoxlama, məlumatlandırıcı, xüsusi, çeşid, keyfiyyət
 istehlak, istiqamətləndirici, yoxlama, xüsusi, çeşid, sort
 xüsusi, ümumi, idarəedici, istehlak, keyfiyyət
 çeşid, istehlak, mal partiyası, keyfiyyət, sort, xüsusi
 mal partiyası, təsdiqləmə, təyinedici, keyfiyyət, sort, xüsusi

158 İdentifikasiyanın funksiyalarını göstərin.

- idarəedici, təyinedici, yoxlama, məlumatlandırma
 təsdiqləmə, rəy vermək, qaimə vermək, idarəedici
 idarəedici, yoxlama, analiz etmə
 məlumatlandırıcı, təsdiqləmə, idarəedici, istiqamətləndirici
 istiqamətləndirici, yoxlama, rəy vermək, təsdiqləmə

159 İdentifikasiya termini əşyanın hansı xüsusiyyətinin müəyyənlişməsinə izah edir?

- hər hansı bir əşyanın başqası ilə qarşılıqlı əlaqəsini və tərkibə oxşarlığını
 hər hansı bir əşyanın başqası ilə oxşar olunmasını və eynicinsli olmasını
 hər hansı bir əşyanın başqası ilə əvəz olunmasını və müxtəlif olmasını
 hər hansı bir əşyanın başqası ilə üst-üstə düşməsinə və eyni olmasını
 hər hansı bir əşyanın başqası ilə tərkibə oxşar olmasını və müxtəlifcinsli olmasını

160 Malın keyfiyyət göstəriciləri identifikasiyanın hansı növü vasitəsilə təyin edilir?

- mal partiyası
 xüsusi
 çeşid
 sort
 istehlak

161 Hazırda gömrük laboratoriyasında istifadə olunan ekspertizanın yeni növünü göstərin.

- sanitariya-gigiyenik
 tibbi
 baytarlıq
 identifikasiya
 ekoloji

162 Aşağıdakı hansı göstərici sort identifikasiyasında təyin edilir?

- məhsulun miqdarı
- məhsulun çeşidi
- məhsulun fiziki – kimyəvi xassələri
- məhsulun keyfiyyəti
- məhsulun kimyəvi tərkibi

163 Bunlardan hansı çeşid identifikasına aiddir?

- Orqanoleptiki göstəricilərin identifikasiyası.
- Malı müşayət edən sənədlərin identifikasiyası;
- Hazır məhsulun müəyyən çeşidə uyğunluğunun identifikasiyası;
- İstehsal olunmuş malın bu və ya başqa mal qrupuna aid olmasının identifikasiyası;
- Fiziki – kimyəvi göstəricilərinin identifikasiyası;

164 Aşağıdakı hansı sırada orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ekspertlərin sayını artırmaq, malın təhlükəsizlik göstəricilərinin analizindən alınan nəticələrdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri kimyəvi metodla hesablamaq
- orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq, yüksəksəviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri fiziki-kimyəvi metodla hesablamaq
- yüksəksəviyyəli ekspertlərdən, normativ sənədlərdən, identifikasiya ekspertizasından alınan nəticədən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri eksperimentdən keçirmək
- ekspertlərin sayını artırmaq, yüksəksəviyyəli ekspertlərdən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri riyazi-statistik üsulla hesablamaq
- mövcud, yeni normativ sənədlərdən, yüksəksəviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən istifadə etmək, ekspertlərin sayını artırmaq və alınan nəticələri biokimyəvi metodla hesablamaq

165 Sort identifikasiyasının məqsədini göstərin.

- mal partiyası identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerji və qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
- istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerjivermə qabiliyyətini müəyyən etmək
- keyfiyyət saxtalaşdırmasından sonra hər hansı sort malın qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
- çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın keyfiyyət göstəricilərinin mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- xüsusi identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək

166 İdentifikasiyanın subyektlərini göstərin.

- işçi qüvvələri, məlumatlar
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri
- dövlət müəssisələri, xidmətlər
- ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- ticarət müəssisələri, xidmətlər

167 İdentifikasiya ekspertizasına nail olmaq üçün qarşıya qoyulan məsələlərin sayını göstərin.

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

168 İdentifikasiya nə deməkdir?

- yunan sözü olub, saxtalaşdırmaq
- rus sözü olub, oxşarlıq
- latın sözü olub, əvəzetmə

- latın sözü olub, eyniləşdirmə
 alman sözü olub, təkrarlamaq

169 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənələrinin kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın çəkisini, həcmi və ergonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 malın normadan və son həddən yol verilən parametrlərdən kənara çıxma hesabına, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 malın son həddindən kənar çıxma və malın fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 malın normadan fərqli olaraq orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 malın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

170 Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən buğda ununun identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin əla sort buğda ununa aid olduğunu göstərir?

- 28%
 18%
 22%
 20%
 34%

171 Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən unun identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin 2-ci sort buğda ununa aid olmasını göstərir?

- 30%
 20%
 15%
 25%
 35%

172 Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində yapışqanlılığın neçə faiz alınması nümunənin 1-ci sort buğda unundan götürüldüyünə dəlalat edir?

- 30%
 15%
 20%
 17%
 25%

173 Ekspert-əmtəəşünaslar unun identifikasiya ekspertizasını həyata keçirmişlər. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin kəpəkli buğda ununa aid olmasına dəlalat edir?

- 28%
 30%
 20%
 25%
 30%

174 Aşağıdakı hansı sırada kəpəkli buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ – sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 2,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 20%-dir
 rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı -3,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 28%-dir
 rəngi boz və qəhvəyiyə çalan, külün miqdarı – 3,5%, turşuluq 5,5-6,0 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir
 rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı 2,8%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir

- rəngi-sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı 2,5%, turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 22%-dir

175 Hansı göstərici 1, 2 və 3№-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricisidir?

- cilalanmamış olur
 çiçək qişasından tamamilə azad edilmiş olur
 meyvə-toxum qılafından qismən azad edilmiş olur
 müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış halda olur
 qeyd edilən bütün göstəricilər

176 Yarma məhsulları informasiya yolu ilə saxtalaşdırılarkən təhrif olunan nədir? 1.malın miqdarı; 2.yarmanın sortu; 3.yarmanın növü; 4.məhsulun keyfiyyəti; 5.malın tərkibi; 6.malın çeşidi; 7.yarmanın ölçüsü; 8.malın aldığı sertifikatların adı; 9.malın adı; 10.istehsalçı firmanın adı; 11.firmanın ünvanı

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

177 Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı metodlar tətbiq edilir? 1.biokimyəvi metod; 2.fiziki-kimyəvi metod; 3.test metodu; 4.ölçü metodu; 5.orqanoleptiki metod; 6.əmtəəşünas-texnoloji metod; 7.mikrobioloji metod

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

178 Yüksək keyfiyyətli yarma sortlarını aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma?

- məlumat saxtalaşdırması
 kəmiyyət saxtalaşdırması
 çeşid saxtalaşdırması
 qiymət saxtalaşdırması
 keyfiyyət saxtalaşdırması

179 T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini düzgün olaraq qeyd edin. 1.yarımsüşəvaridir; 2.iti küncüldür; 3.küt küncüldür; 4.ağ rənglidir; 5.parıltılıdır; 6.dairəvidir; 7.boz rənglidir; 8.tez bişəndir; 9.süşəvaridir; 10.sarı rənglidir; 11.parıltısızdır; 12.gec bişəndir; 13.yarımparıltılıdır; 14.şarşəkillidir; 15.bərk konsistensiyalıdır; 16.yumşaq konsistensiyalıdır; 17.düzbucaqlıdır

- 2,9,10,13
 6,8,11,15
 1,3,5,7
 1,12,14,16
 4,5,9,17

180 T markalı mannı yarması üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün deyil?

- iti küncüldür
 küt küncüldür
 yarımparıltılıdır
 şüşəvaridir
 sandır

181 M markalı mannı yarması üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı doğrudur?

- ağ rəngli və yumrudur
- parlıtsız, un təbəqəsi ilə örtülüdür
- qısa zamanda bişir
- bircinsli konsistensiyaya malikdir
- hamısı doğrudur

182 Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən dən nümunəsinin identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Alınmış nəticələrdə zülalların faiz miqdarının nə qədər olması nümunənin buğda dəninə aid olmasını göstərir?

- 0.25
- 0.25
- 0.07
- 0.15
- 0.27

183 Eyniləşdirmə ekspertizası aparılan buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

184 Yumşaq buğda dənələrində suyun udulması bərk buğda dənələrinə nisbətən neçə dəfə artıq olur?

- 6.0
- 8.0
- 2.0
- 4.0
- 7.0

185 Ekspertiza edilən çörək taxıl dənələrinin nişasta dənəcikləri neçə mkm hüdudunda dəyişir?

- 1-50 mkm
- 1-60 mkm
- 1-20 mkm
- 1-30 mkm
- 1-40 mkm

186 Eyniləşdirmə ekspertizası aparılan buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəcik şəklindədir?

- 5 mkm
- 10 mkm
- 8 mkm
- 7 mkm
- 6 mkm

187 Eyniləşdirməsi aparılan taxıl dənələrinin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir?

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

188 Natura nə ilə ifadə olunur?

- metrə

- qramla
- kiloqramla
- milliqramla
- tonla

189 Dənin naturası dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- verilmiş həcmdə onun naturası
- verilmiş həcmdə onun kütləsi
- verilmiş kütlədə onun həcmi
- verilmiş kütlədə onun həcmi
- verilmiş çəkiddə onun həcmi

190 Buğda dənindən sonra ikinci əhəmiyyətli dən hansı sayılır?

- qarğıdalı
- arpa
- qarabaşaq
- çovdar
- vələmir

191 Qliadin və qliyutenin zülalları yapışqanlı maddəyə hansı xüsusiyyəti verir?

- bərkimə
- şişmə
- qısalma
- dartılma
- uzanma

192 Çovdar dənini neçə tipə bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

193 Buğda dənliəri üçün göstərilən fikirlərdən hansı yanlış hesab edilir?

- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
- bərk buğdanın qılçıqları qısadır
- yumşaq buğda dənliəri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olur
- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- buğda üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 30-40 qramdır

194 Aşağıda qeyd edilən fikirlərdən hansı yanlış hesab edilmir?

- yulaf üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 40-50 qramdır
- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- darı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 15-20 qramdır
- bərk buğdanın qılçıqları qısadır
- yumşaq buğdanın qılçıqları uzun olur

195 Düzgün olmayan cavab variantını müəyyən edin.

- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- yumşaq buğdanın qılçıqları uzun olur
- darı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 4-7 qramdır
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur

- yulaf üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 20-30 qramdır

196 Cavab variantlarında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
 arpa üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 35-45 qramdır
 bərk buğdanın sünbülü dolu olur
 hamısı düzgündür
 qarabaşaq üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır

197 Hansı sırada taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etməyən göstəricilər qeyd edilmişdir? 1. yapışqanlı maddənin miqdarı; 2. şüşəvarilik; 3. natura çəkisi; 4. cücərməmiş dənələrin miqdarı; 5. zibil qarışıqlarının olması; 6. çəhrayı dənələrin olması; 7. dən qarışıqlığının olması; 8. cücərməmiş və xırda dənələrin olması; 9. taxılın tipi; 10. xarab olmuş dənələrin miqdarı; 11. zədələnmiş dənələrin olması; 12. taxıl bəcəklərinin olması

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

198 Hansı sırada taxıl dənələrinin orijinallığının müəyyən edilməsi məqsədilə həyata keçirilən ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələlər düzgün şəkildə qeyd edilmişdir? 1. eyniləşdirilmənin təyin edilməsi üsul və metodlarının öyrənilməsi; 2. morfoloji quruluşun öyrənilməsi; 3. saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin təyin edilməsi üsul və metodlarının öyrənilməsi; 4. orqanoleptiki göstəricilərin öyrənilməsi; 5. kimyəvi tərkibin öyrənilməsi; 6. fiziki-kimyəvi göstəricilərin öyrənilməsi; 7. saxlanma şəraitinin öyrənilməsi; 8. saxlanma zamanı baş verən tərkib dəyişikliklərinin öyrənilməsi; 9. anatomik quruluşun öyrənilməsi; 10. təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi

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

199 Aşağıda göstərilmiş variantlardan səhv olanı hansıdır?

- yulaf üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 20-30 qramdır
 buğda üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 15-20 qramdır
 arpa üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 35-45 qramdır
 qarabaşaq üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır
 yulaf üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 20-30 qramdır

200 Qablaşdırma zamanı satışa verilən taxıl kisəsinin dibinə müəyyən miqdarda çay qumu əlavə edilmiş, daha sonra isə kisə taxıl dənələri ilə doldurulmuşdur. Bu zaman hansı saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir?

- keyfiyyət saxtalaşdırması
 kəmiyyət saxtalaşdırması
 kompleks saxtalaşdırma
 qiymət saxtalaşdırması
 çeşid saxtalaşdırması

201 Variantlardan hansı səhvdir?

- buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
 qarabaşaq üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır
 darı üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 10-15 qramdır
 buğda üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 30-40 qramdır
 yaxşı yuyulan kleykovinin olması buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətidir

202 Hansı variantda 1000 ədəd dənin kütləsi 35-45 qram təşkil edən taxıl dənisi göstərilmişdir?

- yulaf
 qarabaşaq
 buğda
 arpa
 dan

203 Qeyd olunanlardan hansı üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 4-7 qramdır?

- arpa
 dan
 qarabaşaq
 yulaf
 buğda

204 Aşağıda göstərilən hansı taxıl üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 20-30 qramdır?

- arpa
 qarabaşaq
 yulaf
 dan
 buğda

205 Hansı taxıl dənisi üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 30-40 qramdır?

- yulaf
 buğda
 dan
 qarabaşaq
 arpa

206 Göstərilənlərdən hansı üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 18-20 qramdır?

- buğda
 qarabaşaq
 arpa
 dan
 arpa

207 Aşağıdakı variantların hansında buğda dəninin tip və yarım tiplərə bölünməsi zamanı əsas götürülən xüsusiyyətlər qeyd edilmişdir? 1.fizioloji; 2.morfoloji; 3.texnoloji; 4.sitoloji; 5.botaniki; 6.bioloji; 7.histoloji

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

208 Yumşaq buğda dənli üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini seçin. 1.sünbülü uzundur; 2.dənli uzunsov, dairəvi olur; 3.sünbülü boşdur; 4.dənli uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür; 5.qılçıqları qısadır; 6.dənli oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olur; 7.somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır; 8.somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır; 9.dənli uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür; 10.sünbülü doludur; 11.qılçıqları uzundur; 12.saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir; 13.somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır; 14.sünbülüdür; 15.qılçıqları əyilmişdir; 16.dənli yumurtavari, uzunsovdur; 17.somatik hüceyrələrində 44 xromosom vardır; 18.saqqalcıq yaxşı inkişaf etmişdir; 19.somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır; 20. sünbülü yaxşı inkişaf etmişdir

- 8,9,12,13

- 3,4,5,6
- 1,2,7,15
- 10,11,18,19
- 14, 16,17,20

209 Bərk buğda dənəri üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini seçin. 1.sünbülü doludur; 2.sünbülü yaxşı inkişaf etmişdir; 3.qılçıqları uzundur; 4.dənləri yumurtavaridir; 5.dənləri uzunsovdur; 6.sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir; 7.somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır; 8.somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır; 9. somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır; 10.sünbülü boşdur; 11.qılçıqları əyilmiş; 12.sünbülün saqqalcığı yaxşı inkişaf etmişdir; 13. qılçıqları qısadır; 14.dənləri yumrudur; 15. somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır; 16.sünbülsüzdür; 17.dənləri ovaldır

- 2,9,10,13,14
- 2,4,8,10,11
- 1,3,5,6,7
- 5,11,12,15,16
- 1,12,13,15,17

210 Aşağıda göstərilən hansı göstəricilərə görə buğdanın çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu aşkar etmək mümkündür? 1. dəninin natura kütləsi; 2. şüşəvarilik; 3.həzm olunması; 4.1000 ədəd dəninin kütləsi; 5. dəninin zərərvericilərlə zədələnməsi; 6.dəninin tərkibində olan zülalların miqdarı; 7.dəninin tərkibində olan karbohidratların miqdarı; 8.suvaşqanlıqın miqdarı; 9.keyfiyyəti; 10.endospermin miqdarı; 11.mineral maddələrin miqdarı

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

211 Aşağıda göstərilən hansı göstəricilərə görə düynünün çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu aşkar etmək mümkündür? 1.dəninin natura kütləsi; 2.zibil qarışıqının miqdarı; 3.dəninin tərkibində olan zülalların miqdarı; 4.dəninin tərkibində olan karbohidratların miqdarı; 5.dəninin qəhvəyi rəngli olması; 6.1000 ədəd dəninin kütləsi; 7.suvaşqanlıqın miqdarı; 8.dəninin zərərvericilərlə zədələnməsi; 9.dəninin açıq sarı rəngli olması; 10.kənar qarışıqların miqdarı; 11.şüşəvarilik

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

212 Aşağıda göstərilən xüsusiyyətlərdən hansı taxıl dənisi üçün spesifik hesab edilir? 1. dəninin orqanoleptiki göstəriciləri; 2.1000 ədəd dəninin kütləsi; 3.dəninin fiziki göstəriciləri; 4.dəninin saxlanma şəraiti; 5.dəninin kimyəvi göstəriciləri

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

213 Düzgün variantı müəyyən edin.

- Buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- Saxtalaşdırılmış taxıl dənələrini müəyyən edərkən histoloji və biofiziki metodlar tətbiq edilir
- Suvaşqanlıqın miqdarına görə buğda dəninin çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu ayırd etmək qeyri-mümkündür
- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 100 ədəd dəninin kütləsidir

- Buğda dəninin həzm olunma qabiliyyətinə görə onun çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu ayırd etmək mümkündür

214 Göstərilənlərdən hansı düz deyil?

- Taxıl dənlərinin saxtalaşdırılmasını aşkarlamaq üçün fiziki-kimyəvi, orqanoleptiki və texniki metodlar istifadə edilir
- Taxıl dənlərinin spesifik xüsusiyyəti 100 ədəd dənin kütləsidir
- Taxıl dənlərinə bir sıra qarışıqları əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırması hesab edilir
- Buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini şüşəvariliyinə və dənin natura kütləsinə görə ayırd etmək mümkündür

215 Səhv variantı müəyyən edin.

- Taxıl dənlərinin spesifik xüsusiyyəti 1000 ədəd dənin kütləsidir
- Bərk buğdanın 5 sinfi ayırd edilir
- Buğdanın 5-ci sinfi ərzaq məqsədi ilə istifadə edilə bilər
- Yumşaq buğdanın 6 sinfi ayırd edilir
- Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini şüşəvariliyinə əsasən müəyyən etmək olar

216 Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- Taxıl dənlərinin saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün biokimyəvi və mikrobioloji metodlar istifadə edilir
- Taxıl dənlərinin spesifik xüsusiyyəti 1000 ədəd dənin kütləsidir
- Buğdanın 5-ci sinfi ərzaq məqsədi ilə istifadə edilə bilər
- Yumşaq buğdanın 5 sinfi ayırd edilir
- Bərk buğdanın 6 sinfi ayırd edilir

217 Taxıl dənələrini bir-birindən fərqləndirən səciyyəvi əlamətlərin düzgün olaraq göstərildiyi variantı qeyd edin. 1.Xarici görünüşü; 2.Bioloji xüsusiyyətləri; 3.Ölçüsü; 4.Histoloji xüsusiyyətləri; 5.Rəngi; 6.Botaniki xüsusiyyətləri; 7.Dadı; 8.Kimyəvi tərkibi; 9.İyi; 10.Konsistensiyası; 11.Zülalların miqdarı; 12.Karbohidratların miqdarı; 13.Yağların miqdarı

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

218 Aşağıdakı hansı sırada buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətləri göstərilmişdir?

- yuyulan kleykovinin olmaması
- suda həll olan hemisellülozanın miqdarının çoxluğu
- unun bozuntul-ağ və ya bozuntul-krem rəngində olması
- suda həll olan hemisellülozanın miqdarının azlığı və yaxşı yuyulan kleykovinin olması
- kleykovinin dartınma qabiliyyətinin olmaması

219 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın çəkisini, həcmi və erqonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- mal haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın kimyəvi tərkibi və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın çəkisi, həcmi və orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın normadan fərqli olaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

220 Aşağıdakı hansı sırada düyü və yulaf dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 30 – 40 və 35 – 45q
- 18 – 20 və 20 – 25q
- 20 – 25 və 20 – 30q
- 15 – 30 və 25 – 35q
- 4 – 7 və 8 – 18q

221 Aşağıdakı hansı sırada buğda və arpa dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 30 – 40 və 35 – 45 q
- 20 – 25 və 30 – 40 q
- 20 – 30 və 18 – 20 q
- 45 – 50 və 55 – 60 q
- 35 – 45 və 15 – 25 q

222 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etmir?

- taxılın tipi, xarab olmuş zədələnmiş, cücərmiş dənlərin miqdarı;
- dən qarışıqlığının, zədələnmiş dənlərin, taxıl böcəklərinin olması və natura çəkisi.
- kleykovinin miqdarı, süsəvsrilik, natura çəkisi, cücərmiş dənlərin miqdarı;
- natura çəkisi, çəhrayı dənələrin və zibil qarışıqlarının olması;
- natura çəkisi, dən qarışıqlığının, cücərmiş və xırda dənələrin olması;

223 Taxıl dənələrinin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, taxılın sinif və tiplərinin quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin eyniləşdirilməsinin təyin edilməsinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin təyin edilməsinin üsul və metodlarının öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin kimyəvi tərkibinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin anatomik quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi

224 Aşağıdakı hansı sırada qarabaşaq və darı dənəri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 8 – 18 və 20 – 30 q
- 20 – 25 və 35 – 45 q
- 18 – 20 və 4 – 7 q
- 25 – 30 və 45 – 50 q
- 20 – 35 və 30 – 40 q

225 Buğda dənə digər taxıl dənələrindən hansı xüsusiyyətinə görə tip və yarım tiplərə bölünür?

- bioloji və histoloji
- botaniki və bioloji
- fizioloji və morfoloji
- texnoloji və morfoloji
- sitoloji və botaniki

226 Aşağıdakı hansı sırada yumşaq buğda dənəinə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənləri yumurtavari, uzunsov olub, somatik hüceyrələrində 23 cüt xromosom vardır
- sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənləri uzunsov, yumru formada olub, saqqalcıq inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
- sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənləri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olub, dənin uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
- sünbülü uzun, dənləri uzunsov, dairəvi olub, dənin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
- sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənləri uzunsov, sarı olub, saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır

227 Aşağıdakı hansı sırada bərk buğda dəninə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sünbülü uzun, dənləri uzunsov, dairəvi olub, dənin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
- sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənləri uzunsov, sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
- sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənləri yumurtavari, uzunsov formalı olub, somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
- sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənləri uzunsov, sünbülün saqqalcığı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
- sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənini yumru olub, saqqalcığı yaxşı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır

228 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı informasiya saxtalaşdırmasına aid deyil?

- taxılın miqdarı, taxılın təyinatı, taxılın keyfiyyətinin tədqiqinin laboratoriya nəticələri;
- məhsulun adı, taxılın miqdarı, taxılın ziyanvericilərlə zədələməsi, sertifikatın dəyişdirilməsi;
- məhsulun adı;
- taxılın təyinatı, sertifikatın dəyişdirilməsi;
- taxılın tədqiqatını aparən laboratoriya nəticələri, ştrix kodun dəyişdirilməsi, gömrük sənədlərin dəyişdirilməsi.

229 Səhv variantı müəyyən edin.

- Balıqqulağı makaron məmulatı dörd növdə istehsal olunur
- Hər bir sort makaron məmulatı dörd tipə bölünür
- Səpşəkili makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq iki növdə istehsal olunur
- Lələk makaron məmulatı üç növdə istehsal olunur
- Boruşəkili makaron məmulatı üç yarımtipə bölünür

230 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 40%-dən
- 49%-dən
- 45%-dən
- 59%-dən
- 55%-dən

231 Makaron məmulatlarının saxtalaşdırılması haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düz deyil?

- Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun çeşid saxtalaşdırmasıdır
- Makaron istehsalında resepturaya yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Makaron istehsalında resepturaya yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Makaron məmulatında suyun miqdarını artırmaqla aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- Makaron məmulatına müxtəlif növ un əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır

232 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən az olmamalıdır?

- 45-49%-dən

- 35-40%-dən
 54-55%-dən
 40-50%-dən
 40- 45%-dən

233 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır?

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

234 Qüvvədə olan standartlara əsasən 2-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 2 dərəcədən
 3 dərəcədən
 4 dərəcədən
 5 dərəcədən
 6 dərəcədən

235 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır?

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

236 Quru meyvələrin identifikasiyası zamanı hansı variant əsas götürülür?

- nəmlik 5 – 12 %
 nəmlik 2 – 10 %
 nəmlik 4 – 10 %
 nəmlik 6 – 15 %
 nəmlik 3 – 14 %

237 Hansı saxtalaşdırma meyvələrin çeşid saxtalaşdırmasıdır?

- məhsulun standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 meyvələrin müxtəlif sortlarının və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 meyvələrin bir sortunun növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, istehlak və yetişmə dövründə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
 istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

238 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin qida üçün istifadə olunan buğda dənələri ilə eyni zamanda zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
 bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin yem üçün istifadə olunan buğda dənələri ilə eyni zamanda aşağı keyfiyyətli dənələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
 malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat və eyni zamanda malı müşahidə edən sənədlər haqqında yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
 malın standart mövcud parametrlərdən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
 yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənələri əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma

239 Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar?

- suvaşqanlılığına, dəninin natura kütləsinə, karbohidrat və mineral maddələrin miqdarına görə
- şüşəvariliyinə, dəninin natura kütləsinin miqdarına, suvaşqanlılığın miqdarına və keyfiyyətinə görə
- 1000 ədəd dəninin kütləsinə, şüşəvariliyinə, həzm olunmasına və natura kütləsinin miqdarına görə
- dəninin zərərvericilərlə zədələnməsinə, natura kütləsinin miqdarına və dəninin tərkibində olan karbohidratların miqdarına görə
- dəninin natura kütləsinə, şüşəvariliyinə, zülalların və endospermin miqdarına görə

240 Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənələrinin keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənələri əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
- malın standart mövcud parametrlərindən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
- taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, əla sort yumşaq buğda və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma

241 Saxtalaşdırılmış taxıl dənələrini aşkar etmək üçün istifadə edilən metodlar hansılardır?

- təhlükəsizlik, kimyəvi və biokimyəvi
- orqanoleptiki, texniki və fiziki-kimyəvi
- fiziki-kimyəvi, ekspert və biokimyəvi
- texniki, mikrobioloji və sensor
- mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi

242 Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış düyünü hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar?

- şüşəvariliyinə, dəninin natura kütləsinin miqdarına və dəninin tərkibində olan zülalların miqdarına görə
- dəninin natura kütləsinə, dəninin qəhvəyi rəngli olmasına və zibil qarışıqlığının miqdarına görə
- 1000 ədəd dəninin kütləsinə, dəninin açıq sarı rəngli olmasına və kənar qarışıqların miqdarına görə
- dəninin qəhvəyi rəngli olmasına, dəninin tərkibində olan zülalların və karbohidratların miqdarına görə
- dəninin zərərvericilərlə zədələnməsinə, 1000 ədəd dəninin kütləsinə və suvaşqanlılığın miqdarına görə

243 Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılması hansı saxtalaşdırma yolu ilə həyata keçirilir?

- məlumat, çeşid və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- keyfiyyət, çeşid, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
- kəmiyyət, keyfiyyət, dad və xarici görünüşünü saxtalaşdırmaqla
- çeşid, kəmiyyət, məlumat və keyfiyyətini saxtalaşdırmaqla
- keyfiyyət, çeşid, iy və orqanoleptiki göstəricilərini saxtalaşdırmaqla

244 Bərk buğda dənisi sinif identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinfə bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

245 Yumşaq buğda dənisi sinif identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinfə bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

3.0

246 Taxıl dənləri  c n spesifik x susiy ti göstərin.

- dənin saxlanma  r iti
- 1000  d d dənin kütləsi
- dənin orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- dənin orqanoleptiki göstəriciləri
- dənin fiziki-kimyəvi göstəriciləri

247 Taxıl dənləri bir-birindən hansı xarakterik əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- dadına, iyinə v  konsistensiyasına görə
- xarici g r n ş n , rənginə v   l s n  görə
- histoloji, botaniki və bioloji x susiy tl rin  görə
- rənginə, dadına v  kimyəvi tərkibinə görə
- z lların, yağların v  karbohidratların miqdarına görə

248 Hansı variantda qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payı düzgün olaraq verilmişdir?

- 0,60%
- 0,20%
- 0,40%
- 0,30%
- 0,50%

249 Qarğıdalı nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını qeyd edin.

- 0,50%
- 0,20%
- 0,30%
- 0,35%
- 0,40%

250 Kartof nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.

- 0,60%
- 0,35%
- 0,30%
- 0,50%
- 0,75%

251 Kartof nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.

- 0,65%
- 0,35%
- 0,40%
- 0,50%
- 0,55%

252 Kartof nişastasının ekstra sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.

- 0,50%
- 0,25%
- 0,30%
- 0,45%
- 0,60%

253 Kartof nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün aparılan orijinallıq ekspertizası hansı göstəriciləri müəyyən etməklə həyata keçirilir?

- 1 kv.dm–də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi zülalların kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kv.sm–də xlorofil dənəciklərinin miqdarı, qələviliyin miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kub.dm–də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kv.dm–də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
- 1 kv.sm–də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə

254 Yarma məhsullarına müxtəlif cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?

- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması

255 Mannı yarmasına nüvələri zədələnmiş yarma dənələri əlavə edilib qablaşdırılmışdır. Bu zaman hansı saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir?

- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

256 Qarabaşaq yarmasına xarab olmuş yarma dənələrinin əlavə edilməsi nəticəsində aparılan saxtalaşdırma hansıdır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

257 Yarma məhsullarına müxtəlif kənar, üzvi qarışıqlar əlavə etməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı növ saxtalaşdırmaadır?

- keyfiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması

258 İstehsalçılar M markalı manı yarmasını T markalı manı yarması ilə əvəz etməklə saxtalaşdırmışlar. Bu saxtalaşdırmanın hansı növüdür?

- keyfiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

259 1, 2 və 3№-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansı variantda göstərilmişdir? 1.dairəvidir; 2.ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.qismən cilalanmışdır; 4.cilalanmır; 5.bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda olur; 6.meyvə və toxum qılıfından tamamilə azad edilmişdir; 7.meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmişdir; 8.yaxşı cilalanmışdır; 9.çiçək və toxum qılıfından təmizlənmiş nüvədən ibarətdir; 10.orta böyüklükdə kiçik doğranmış halda olur; 11.çiçək qişasından tamamilə azad

edilmişdir; 12.rüşeym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarətdir; 13.müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış halda olur; 14. oval formalıdır; 15. ellips formalıdır

- 8,9,10,14
 4,7,11,13
 1,3,5,6
 2, 3,7,11
 4,5,12,15

260 Hansı identifikasiya göstəriciləri M markalı mannı yarmasını digər markalı mannıdan fərqləndirir?
 1.dairəvidir; 2.qəhvəyi rəngdədir; 3.ağ rənglidir; 4.yumrudur; 5.parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür; 6.tez bişəndir; 7.bircinslidir; 8.yarımsüşəvaridir; 9.parıltılı, toxum təbəqəsi ilə örtülüdür; 10.gec bişəndir; 11.bərk konsistensiya; 12.şüşəvaridir; 13.boz rəngdədir; 14.yumşaq konsistensiya; 15.şarşəkillidir; 16.sarı rəngdə parlaq, sellüloza təbəqəsi ilə örtülüdür; 17. parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülüdür

- 8,10,13,14,17
 3,4,5,6,7
 3,12,14,15,17
 4,6,8,11,16
 1,2,9,10,12

261 Aşağıdakı identifikasiya göstəricilərindən hansı T markalı mannı yarmasına aid edilmir?

- yarımparıltılıq
 ağımtıl-boz rəngdə olma
 sarı rəngdə olma
 şüşəvarilik
 iti küncülük

262 Hansı variant M markalı mannı yarmasını başqa mannıdan fərqləndirən göstərici hesab edilmir?

- ağ rəngli və yumrudur
 çox gec bişir
 bircinsli konsistensiya malikdir
 qısa zamanda bişir
 parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür

263 3 və 4№-li Poltava yarması üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini müəyyən edin.

- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
 hamısı səciyyəvidir
 meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir
 müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
 yumru şar formalıdır və cilalanmışdır

264 Hansı cavab variantı 3 və 4№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini əks etdirmir?

- müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
 ovalşəkillidir və rüşeymdən qismən azad edilmişdir
 meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir
 rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
 yumru şar formalıdır və cilalanmışdır

265 2№-li Poltava yarması üçün hansı fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri xarakterikdir?

- qeyd edilənlərdən hamısı
 cilalanmış və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarət olur
 meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş olur

- açıq sarı və oval formalı olur
- rüşeymdən tamamilə azad edilmiş olur

266 Aşağıdakı identifikasiya göstəricilərindən hansı 1№-li Poltava yarması üçün xarakterikdir?

- oval formalı və cilanlanmışdır
- bütöv və xırdalanmışdır
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- hamısı xarakterikdir
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir

267 2№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilməyən variant hansıdır?

- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- açıq sarı və oval formalıdır
- cilanlanmış və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- ağ rəngli və iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir

268 1№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri verilməyən variantı göstərin.

- rüşeymdən tamamilə azad edilmiş olur
- bütöv və xırdalanmış olur
- oval formalı və cilanlanmış olur
- dairəvi formalı və qismən cilanlanmış olur
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş olur

269 Aşağıdakılardan hansı müxtəlif yarmaları bir-birindən tam fərqləndirən cəhət hesab edilmir?

- xarici əlamətləri
- ölçüsü
- identifikasiya göstəriciləri
- xlorofil dənələrinin forması
- nişasta dənələrinin forması

270 3 və 4№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini müəyyən edin. 1.dairəvidir; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmişdir; 4.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 5.qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.ovalşəkillidir; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır; 11.pardaxlanmış olur; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru şar formalıdır; 14.rəngi ağ olur; 15.çiçək qılafından tam ayrılmışdır; 16. çiçək qılafından qismən ayrılmışdır; 17.iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

- 3,5,13,16,17
- 5,6,8,10,12
- 1,2,11,14,17
- 3,4,9,10,13
- 4,5,7,15,17

271 2№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini seçin. 1.dairəvi formalıdır; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmişdir; 4.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 5.qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.oval formalıdır; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir; 11.iri hissələrə bölünmüş nüvəlidir; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru dənli olur; 14.rəngi ağ olur; 15.çiçək qılafından tam ayrılmışdır; 16. çiçək qılafından qismən ayrılmışdır; 17.iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

- 2,4,10,13,14,16
- 5,10,12,14,16,17
- 1,2,5,8,11,16

- 3,4,6,7,9,10
 1,3,6,13,15,17

272 Hansı variantda 1№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir? 1.dairəvi formalıdır; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 4.meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir; 5. qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.oval formalıdır; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.bütöv və xırdalanmış olur; 11. iri hissələrə bölünmüş nüvəlidir; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru dənələri olur; 14.rəngi ağ olur; 15. parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülüdür; 16.tez bişir; 17.bircinslidir

- 1,4,5,8,14
 4,10,13,15,17
 7,8,9,14,16
 3,4,7,9,10
 2,6,8,11,12

273 Müxtəlif yarma növlərini bir-birindən tam fərqləndirən cəhətləri seçin. 1.xarici əlamətləri; 2.qidalılıq dəyəri; 3.nişasta dənələrinin forması; 4.rəngi; 5.ölçüsü; 6.morfoloji əlamətləri; 7.xlorofil dənələrinin forması; 8.orqanoleptiki göstəricilər; 9.identifikasiya göstəriciləri; 10.daxili əlamətləri; 11.fiziki-kimyəvi göstəriciləri; 12.təhlükəsizlik göstəriciləri

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

274 Qeyd edilən variantlardan hansı doğrudur?

- Mannı yarması 2 markada buraxılır
 Qarabaşaq yarması 5 çeşiddə istehsal olunur
 Perlova yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır
 Doğru variant yoxdur
 Poltava yarması ölçülərinə görə 2 nömrədə buraxılır

275 Variantlardan hansı səhvdir?

- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır
 Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
 Bütün variantlar doğrudur
 Mannı Yarması 3 markada buraxılır
 Qarabaşaq Yarması 3 çeşiddə istehsal olunur

276 Göstərilənlərdən hansı səhv hesab edilir?

- Arpa yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır
 Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
 Mannı yarması 3 markada buraxılır
 Qarabaşaq yarması 5 çeşiddə istehsal olunur
 Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır

277 Hansı variant səhvdir?

- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
 Qarabaşaq yarması 3 çeşiddə istehsal olunur
 Formasından asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
 Poltava yarması ölçülərinə görə 7 nömrədə buraxılır
 Arpa yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır

278 Yarmalar üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- Mannı yarması 3markada buraxılır
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır
- Quruluşundan asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
- hamısı düzgündür
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır

279 Yarmalar üçün qeyd edilənlərdən hansı səhvdir?

- Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
- Mannı yarması dənin endosperm hissəsindən ibarətdir
- Mannı yarması 3markada buraxılır
- Arpa yarması ölçülərinə görə 2 nömrədə buraxılır
- Mannı yarması dənin endosperm hissəsindən ibarətdir

280 Aşağıdakı hansı sırada vələmir lopasının (Tolokno) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda buraxılır
- iri cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, isladılır, təzyiq altında buxara verilməklə emal edilir
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşmış halda buraxılır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək emal edilir, ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir
- xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiq altında buxara verilməklə, yastılaşmış halda buraxılır

281 Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış buğda yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılafından, rüşeymdən qismən azad edilmiş nüvədən ibarətdir
- meyvə və toxum qılafından, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş və bütöv cilalanmış buğda yarmasıdır
- rüşeymdən tamamilə, çiçək və toxum qılafından azad edilmiş, dairəvi formada və ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
- meyvə-toxum qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, oval formalı və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır

282 Aşağıdakı hansı sırada 2№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toxum, meyvə qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalı, xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
- çiçək qılafından qismən, meyvə və toxum qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- çiçək qılafından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmli buğda yarmasıdır
- toxum qılafından tamamilə, meyvə və çiçək qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, iri-xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir

283 Aşağıdakı hansı sırada 1№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalıdır
- buğda dəninin emalı nəticəsində toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən azad edilmiş, bütöv, xırdalanmış, cilalanmış və oval formalıdır

- rüşeymdən tamamilə və meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir və qismən cilalanmış olur
- dəninin forması yumru, ağ rəngli, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişən və bircinsli konsistensiyalıdır
- toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, düzbucaqlı formalı və iri hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir

284 Aşağıdakı hansı sırada müxtəlif yarma növlərinin bir-birindən tam fərqli cəhətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız xarici əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- xarici və daxili əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- yalnız xarici əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- yalnız morfoloji əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
- yalnız qidalılıq dəyərinə, nişasta dənələrinin formasına, rənginə və identifikasiya göstəricilərinə görə

285 Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırılmış və eyniləşdirilmiş yarmaların orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizanın əsas məqsədləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların saxtalaşdırılmasının üsulları və təyini metodları
- yarma növlərinin bioloji xüsusiyyətlərini, yarma sortlarının tərkibini və keyfiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin tərkibinin identifikasiyası, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların çeşid saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının xassələrini öyrənmək və kəmiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
- yarma növlərinin tərkib xüsusiyyətinin, yarma sortlarının və markalarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və məlumat saxtalaşmasını müəyyən etmək

286 Malın sertifikatlaşdırılmasını əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırma aiddir?

- keyfiyyət
- informasiya
- kompleks
- qiymət
- kəmiyyət

287 Fiziki-kimyəvi metoddan istifadə etməklə saxtalaşdırılmış yarmada hansı göstəricilər təyin edilir?

- dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
- mineral qarışıqların və külün miqdarı
- dadı və kənar qarışıqların miqdarı
- iyi, dadı və mineral qarışıqların miqdarı
- turşuluğu, əmtəə sortu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı

288 Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çəkinin azalması.
- çörək-bulka məmulatının bir növünün başqa növə dəyişdirilməsi;
- unun sortunun dəyişdirilməsi;
- konservantların əlavə edilməsi;
- resepturada göstərilən əlavələrin miqdarının azalması;

289 Aşağıda göstərilən üsullardan hansı makaron keyfiyyətinin saxtalaşdırılmasına aid deyil ?

- tərkibində suyun miqdarının artırılması;
- çəkisinin azalması;
- yeyinti əlavələrinin una qarışdırılması.
- boya maddələrinin əlavə olunması;
- başqa sortunun əlavə edilməsi;

290 Aşağıdakı hansı sırada 3 və 4№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- meyvə qılafından qismən, toxum qılafından tam azad edilmiş, dairəvi formalı, eyni həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- çiçək qişasından qismən, toxum, meyvə qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
- rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- toxum qılafından tamamilə, çiçək qişasından qismən azad edilmiş, pərdəlanmış, ovalşəkili, müxtəlif həcmdə xırdalanmış arpa yarmasıdır
- rüşeymdən tamamilə, toxum və maya qılafından isə qismən azad edilmiş, cilalanmış, şar formada

291 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış yarma məhsullarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti
- malın adları, emalı, miqdarı və sertifikatı
- malın emalı, növü, çəkisi və ölçüsü
- malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi
- malın sertifikatı, çeşidi, növü və sortu

292 Məlumat saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- xüsusi test və ölçü metodlarından istifadə etməklə
- xüsusi çəki tərzilərindən istifadə etməklə
- xüsusi orqanoleptiki metodlardan istifadə etməklə
- xüsusi metodlardan istifadə etməklə
- xüsusi fiziki-kimyəvi metodlardan istifadə etməklə

293 Aşağıdakı hansı sırada vələmir lopasının (Herkules) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət olub, ağ rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək, sonra qurudulmasından alınır və ağ rəngdə sarıya çalandır
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşmış halda buraxılır
- doğranmış vələmir yarmasının buxara verib, qalın valdan keçirilərək sonra qurudulmasından alınır və boz rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
- xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiq altında buxara verilməklə emal edilir və ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir

294 Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış vələmir yarmasının əla sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- doğranmamış halda buxara verilib qurudulmuş toxum qişasından və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü boz rəngdə, sarıya və boza çalandır, nüvənin konsistensiyası bərkdir
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, üzərində olan tüklü hissəciklərdən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü ağ rəngdə, sarıya və boza çalandır, nüvənin konsistensiyası yumşaqdır
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, ağ rəngdə, oval və dairəvi formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır və cilalanmış olur
- doğranmış halda buxara verilib qurudulmuş meyvə qişasından, çiçək və toxum qılafından azad olunmuş dəndən ibarət olub, oval formalı müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
- çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doğranmış vələmir yarmasıdır və qismən cilalanmış olur

295 Aşağıdakı hansı sırada 1, 2 və 3 №-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toxum qişasından qismən, çiçək və meyvə qılafından tamamilə azad edilmiş, eyni forma və həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır və cilalanır

- çiçək qışasından tamamilə, meyvə toxumundan qismən azad edilmiş, müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış arpadan ibarət və perlovadan fərqli olaraq cilalanmır
- meyvə-toxum qılafından tamamilə azad edilmiş, dairəvi formalı, ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarət və qismən cilalanmış olur
- rüşüym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış arpa yarmasında və yaxşı cilalanmış olur
- çiçək və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doqranmış arpa yarmasıdır və cilalanmır

296 Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

297 Poltava yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

298 Yarmanın emalı və miqdarı haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- kəmiyyət
- informasiya
- çeşid
- qiymət
- keyfiyyət

299 Yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsuldən istifadə etməklə təyin etmək olar?

- keyfiyyətli nüvənin miqdarını təyin etməklə
- xüsusi çəki tərzilərindən istifadə etməklə
- orqanoleptiki göstəriciləri təyin etməklə
- fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təyinə görə
- informasiya mənbələrindən istifadə etməklə

300 Orqanoleptiki metoddan istifadə etməklə yarmada hansı göstəricilər təyin edilir?

- əmtəə sortu, dadı, iyi, nüvələrin zədələnməsi və külün miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, əmtəə sortu və keyfiyyətilə nüvənin miqdarı
- dadı, iyi, səthinin vəziyyəti, çeşidi və turşuluğu
- əmtəə sortu, iyi, dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
- iyi, dadı, xarici görünüşü, mineral qarışıqların və külün miqdarı

301 Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını hansı metoddan istifadə etməklə müəyyən etmək olar?

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

302 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq, yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinin, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

303 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq aparılan saxtalaşdırma
- yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşidlərinə kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

304 Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı metodla müəyyən etmək olar?

- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
- test və ölçü
- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
- fiziki-kimyəvi və test

305 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- cilalanmış yüksək keyfiyyətli yarma növlərinin digər cilalanmamış və xırdalanmamış yarma növlərinin bir-biri ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
- yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri, nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

306 Aşağıdakı hansı sırada çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarmanın müxtəlif çeşidlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşidlərinə mineral üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yumşaq buğdadan alınmış yarma ilə bərk buğdadan alınmış yarmanı bir-birinə qarışdırmaqla və həmçinin xəstəliyə yoluxmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif kənar, mineral qarışıqların, həmçinin əlaq bitkilərinin toxumundan ibarət zibil qarışıqlarının yüksək sortlu yarma sortuna əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

307 Yarmaların sortu əsasən hansı maddələrin miqdarına görə müəyyən olunur?

- keyfiyyətli yarma sortlarının növünə görə
- keyfiyyətli nüvənin miqdarına görə
- keyfiyyətli dənənin miqdarına görə
- tam dəyərli zülalların miqdarına görə
- kənar qarışıqların miqdarına görə

308 İdentifikasiya göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı əsasən yarmalarda hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi
- sortu
- nüvənin miqdarı
- kənar qarışıqların miqdarı
- rütubətliyi

309 Aşağıdakı hansı sırada yastılaşıdırılmış vələmir yarmasının əla və 1-ci sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı və oval formada buraxılır
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
- doğranmış halda buxara verilməklə cilalanır və ayırıcı separatorundan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır və ağ rəngdə sarıya çalandır
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş bütöv və oval formada buraxılır

310 Aşağıdakı hansı sırada MT markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şüşəvari, ağrəngli, parıltılı, tez bişən və müxtəlif quruluşa malikdir
- ağ, sarıyaçalan rəngdə və müxtəlif quruluşa malikdir
- boz, sarıyaçalan rəngdə və bircinsli quruluşa malikdir
- yanımsüşəvari, sarı rəngli, dörd küncü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyaya malikdir
- şar formalı, boz rəngli, iti küncü və tez bişəndir

311 Aşağıdakı hansı sırada T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yanımsüşəvari, küt küncü, ağ rəngli və parıltılıdır
- şüşəvari, iti küncü, sarı rəngli və yanımparıltılıdır
- şüşəvari, dörd küncü, ağ rəngli, gec bişən və yumşaq konsistensiyalıdır
- şar formalı, ağ rəngli, parıltılı, tez bişən və bərk konsistensiyalıdır
- dairəvi formalı, iti küncü, boz rəngli və tez bişəndir

312 Aşağıdakı hansı sırada M markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şüşəvari, boz rəngdə, parıltılı, un təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyalıdır
- yanımsüşəvari, ağ rəngli, parıltılı olan, toxum təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və bərk konsistensiyalıdır
- dairəvi formalı, qəhvəyi rəngdə, parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
- yumru ağ rəngdə, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
- şar formalı, sarı rəngdə parlaq, sellüloza təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bərk konsistensiyalıdır

313 Mannı yarması dəninin hansı hissəsindən ibarətdir və neçə markada buraxılır?

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

314 Arpa yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 6.0
- 5.0
- 3.0

- 2.0
 4.0

315 Perlova yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 7.0
 5.0
 3.0
 4.0
 6.0

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

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

317 Əla sort buğda unu üçün səciyyəvi olmayan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansıdır?

- turşuluq 2-3 dərəcə olur
 ağ, bəzən göyə çalan rəngli olur
 yapışqanlı maddə 18% olur
 yapışqanlı maddə 28% olur
 külün miqdarı 0,55% olur

318 Göstərilən variantların hansında narın sort çovdar unu üçün xarakterik olmayan identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir?

- tərkibindəki pentoza 5,5-5,6 mq% -dir
 tərkibindəki pentoza 4,0-4,5 mq% -dir
 ağ, bəzən göyə çalan rəngə malikdir
 külün miqdarı 0,65-0,75% -dir
 tərkibindəki kalsium 40 mq% -dir

319 Hansı variantda çovdar ununun kəpəksiz sortunun identifikasiya göstəricilərindən biri səhv göstərilmişdir?

- tərkibində 40 mq% kalsium olur
 ağa çalan və ya qəhvəyi rəngdə olur
 külün miqdarı 1,30-1,45% olur
 tərkibində 5,5-5,6 mq% pentoza olur
 tərkibində 60 mq% kalsium olur

320 Çovdar ununun identifikasiya ekspertizası həyata keçirilərkən külün miqdarı neçə % olmalıdır ki, onun çovdar ununun kəpəksiz sortu olduğu məlum olsun?

- 1,45-1,50%
 1,30-1,45%
 1,50-1,55%
 1,25-1,30%
 1,20-1,25%

321 Un nümunəsində külün miqdarı analiz nəticəsində təyin edilmişdir. Alınan nəticənin neçə faiz göstərməsi nümunənin çovdar ununun üzlük sortuna aid olmasına dəlalət edir?

- 1,8-1,9%
 2,8-2,9%

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

322 Laboratoriyada un nümunəsi kalsiumun miqdarına görə analiz edilmişdir. Nəticənin neçə mq% olması nümunənin çovdar ununun kəpəksiz sortundan götürüldüyü göstərir?

- 60 mq%
- 20 mq%
- 30 mq%
- 40 mq%
- 50 mq%

323 Un nümunəsinin eyniləşdirilməsi həyata keçirilmişdir. Pentozanlar miqdarca neçə mq% olmalıdır ki, nümunənin çovdar unu olması aydın olsun?

- 4,2-4,7 mq%
- 3,0-3,5 mq%
- 2,5-2,6 mq%
- 5,5-5,6 mq%
- 6,0-6,5 mq%

324 Çovdar ununun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün qeyd edilən variant hansıdır? 1. ağ, bəzən göyə çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,65-0,75%; 3.kalsiumun miqdarı 60 mq%; 4.pentozanların miqdarı 4,0-4,5 mq%; 5.külün miqdarı 1,30-1,45%; 6.pentozanların miqdarı 4,7-5,2 mq%; 7.pentozanların miqdarı 3,5-3,7 mq%; 8.külün miqdarı 1,25-1,57%; 9.kalsiumun miqdarı 40 mq%; 10.kalsiumun miqdarı 70 mq%; 11.külün miqdarı 3,0-3,5%; 12.kalsiumun miqdarı 55 mq%; 13.pentozanların miqdarı 5,5-5,6 mq%; 14.külün miqdarı 0,25-0,45%; 15.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 16.ağa çalan və ya qəhvəyi rəngli; 17.kalsiumun miqdarı 75 mq%; 18.pentozanların miqdarı 6,0-6,5 mq%

- 1,2,4,9
- 7,10,14,16
- 11,15,17,18
- 3,5,13,16
- 6,8,12,15

325 Çovdar ununun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman kül miqdarca neçə % olmalıdır ki, unun narın sort çovdar unu olması aydın olsun?

- 2,35-2,75%
- 2,25-2,57%
- 1,25-1,53%
- 0,65-0,75%
- 3,65-3,85%

326 Analiz edilmiş un nümunəsində kalsiumun miqdarının neçə mq% olması nümunənin çovdar ununun narın sortundan götürüldüyünə dəlalat edir?

- 15 mq%
- 30 mq%
- 20 mq%
- 40 mq%
- 25 mq%

327 Ekspert-əmtəəşünaslar çovdar ununun identifikasiyasını həyata keçirmişlər. Pentozanların neçə mq% olması nəticənin çovdar ununun narın sortuna aid olduğunu göstərir?

- 3,5-4,0 mq%
- 3,0-3,5 mq%

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

328 Hansı variantda narın sort çovdar unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir? 1.ağ, bəzən göyə çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,65-0,75%; 3.kalsiumun miqdarı 70 mq%; 4.pentozanların miqdarı 4,0-4,5 mq%; 5.külün miqdarı 0,85-0,95%; 6.pentozanların miqdarı 4,7-5,2 mq%; 7.pentozanların miqdarı 3,5-3,7 mq%; 8.külün miqdarı 1,25-1,57%; 9.kalsiumun miqdarı 40 mq%; 10.kalsiumun miqdarı 65 mq%; 11.külün miqdarı 3,0-3,5%; 12.kalsiumun miqdarı 55 mq%; 13.pentozanların miqdarı 1,5-2,0 mq%; 14.külün miqdarı 0,25-0,45%; 15.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.kalsiumun miqdarı 75 mq%; 18.pentozanların miqdarı 5,5-6,0 mq%

- 1,12,14,18
 7,8,10,16
 3,5,6,15
 1,2,4,9
 11,13,15,17

329 Unun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman külün miqdarı neçə faiz olmalıdır ki, unun əla sort buğda ununa aid olması bəlli olsun?

- 3,25%
 2,35%
 0,55%
 0,25%
 0,79%

330 Laboratoriyaya analiz üçün un nümunəsi verilmişdir. Nəticədə turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin əla sort buğda ununa aid olduğuna dəlalat edir ?

- 6-7 dərəcə
 4-5 dərəcə
 3-4 dərəcə
 2-3 dərəcə
 5-6 dərəcə

331 Əla sort buğda unu üçün xarakterik olan fərqləndirici identifikasiya göstəricilərinin düzgün göstərildiyi variantı qeyd edin. 1.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,77%; 3.turşuluq 2-3 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 0,55%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 1,25%; 9.turşuluq 3,0-3,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 28%; 11.külün miqdarı 2,35%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 33%; 13. yapışqanlı maddənin miqdarı 18%; 14.külün miqdarı 0,25%; 15.bozuntul rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.turşuluq 4,5-5,5 dərəcə

- 1,2,6,12
 3,11,13,15
 7,14,16,17
 1,3,5,10
 4,8,9,15

332 Çovdar ununun uyğunluq sertifikatı saxta yolla dəyişdirilmişdir. Göstərilən saxtalaşdırma misaldır.

- kəmiyyət saxtalaşdırması
 qiymət saxtalaşdırmasına
 çeşid saxtalaşdırmasına
 məlumat saxtalaşdırmasına
 keyfiyyət saxtalaşdırması

333 Keyfiyyət sertifikatı dəyişdirilərək çovdar ununun saxtalaşdırılması həyata keçirilmişdir. Bu hansı növ saxtalaşdırmaadır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

334 Çovdar ununa qidalılıq dəyərində malik olmayan maddələri qarışdırmaqla saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu saxtalaşdırma növü hansı variantda göstərilmişdir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma

335 Birinci sort buğda ununu ikinci sort buğda unu ilə əvəz edib qablaşdırma aparılmışdır. Aparılan çeşid saxtalaşdırması zamanı əsas götürülən göstəriciləri qeyd edin. 1. proteinin miqdarı; 2.lipidin miqdarı; 3.karbohidratın miqdarı; 4.fosforun miqdarı; 5.dənin miqdarı; 6.pentozanların miqdarı; 7.mineral maddələrin miqdarı; 8.nişastanın miqdarı; 9.sellülozanın miqdarı; 10.azotlu maddələrin miqdarı

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

336 Mağazalara satış üçün əla sort buğda unu adı altında birinci sort buğda unu daxil olmuşdur. Bu saxtalaşdırmanı aşkarlamaq üçün un nümunəsinin daha dəqiq analizi əsasən hansı göstəricilərə görə aparılmalıdır?

- təhlükəsizlik göstəriciləri
- biokimyəvi göstəricilər
- histoloji göstəricilər
- fiziki-kimyəvi göstəricilər
- mikrobioloji göstəricilər

337 Ticarət obyektlərində əla sort buğda unu adı altında birinci sort buğda unu satılmaqdadır. Bu hansı saxtalaşdırma növünə misaldır?

- kəmiyyət
- qiymət
- məlumat
- çeşid
- keyfiyyət

338 İstehsalçı şirkət birinci sort buğda ununu ikinci sortla əvəz edərək qablaşdırılmış partiyayı mağazalar şəbəkəsinə göndərmişdir. Həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması

339 İstehsalçı firma unun tərkibinə müxtəlif stabilləşdiricilər daxil etməklə saxtalaşdırmanı aparmışdır. Bu saxtalaşdırmasıdır.

- qiymət
- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- məlumat

340 Mağazalara daxil olmuş ikinci sort buğda ununun partiyasına kəpək əlavə etməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırmaya misaldır?

- kompleks
- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- məlumat

341 Satışa tərkibinə əhəng əlavə edilmiş un partiyası daxil olmuşdur. Aparılan saxtalaşdırma növünü göstərin.

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- məlumat
- qiymət
- çeşid

342 İstehsalçılar buğda ununun tərkibinə təbaşir əlavə edib satışa buraxmışlar. Bu zaman hansı saxtalaşdırma aparılmışdır?

- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

343 Unun tərkibinə yad təbiətli qeyri-qida əlavələri daxil etməklə saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu hansı növ saxtalaşdırmaadır?

- çeşid
- kompleks
- məlumat
- keyfiyyət
- kəmiyyət

344 Una müxtəlif kənar, üzvi, mineral qarışıqlar əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma növü hansıdır?

- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

345 Ekspertiza laboratoriyasında unun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman külün miqdarı neçə faiz olmalıdır ki, unun 2-ci sort buğda unu olması bəlli olsun?

- 3,0%;
- 0,75%
- 2,0%
- 1,25%
- 3,25%

346 Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin 2-ci sort buğda unundan götürüldüyünü göstərir?

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

347 Ekspertiza laboratoriyasında un nümunəsinin identifikasiya ekspertizası keçirilən zaman turşuluq neçə dərəcə alınmalıdır ki, nümunənin 1-ci sort buğda ununa aid olduğu aşkarlansın?

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

348 Ekspert-əmtəəşünaslar onun identifikasiya ekspertizasını həyata keçirmişlər. Külün miqdarca neçə faiz olması nümunənin 1-ci sort buğda ununa aid olmasını göstərir?

- 3,15%
 2,53%
 1,25%
 0,75%
 1,75%

349 Ekspertiza laboratoriyasında onun identifikasiya ekspertizası keçirilərkən küllülük neçə faiz olmalıdır ki, onun kəpəkli buğda unu olması müəyyən edilsin?

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

350 Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin kəpəkli buğda unundan götürüldüyünü göstərir?

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

351 Kəpəkli buğda ununa xas olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansılardır? 1.ağ-sarıya çalan və ya qəhvəyi rəngli; 2.külün miqdarı 1,25%; 3.turşuluq 4,5-5,0 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 2,0%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 3,5%; 9.turşuluq 4,0-4,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 30%; 11.külün miqdarı 4,0%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 17%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı 28%; 14.bozumtul rəngli; 15.turşuluq 2,0-2,5 dərəcə

- 1,3,5,7
 8,9,12,14
 10,11,14,15
 1,5,13,15
 1,2,4,6

352 2-^{ci} sort buğda unu üçün xarakterik olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün şəkildə göstərilən variantı seçin. 1.ağ-sarıya çalan, boz və qəhvəyi rəngli; 2.külün miqdarı 1,25%; 3.turşuluq 2,5-3,0 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 3,5%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 2,5%; 9.turşuluq 4,0-4,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 15%; 11.külün miqdarı 1,75%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 17%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı 22%; 14.külün miqdarı 5,25%; 15.turşuluq 2,0-2,5 dərəcə

- 1,9,12,14
- 1,6,8,10
- 1,3,5,7
- 1,2,4,9
- 1,11,13,15

353 1-^{ci} sort buğda unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün şəkildə göstərilən variantı seçin. 1.ağ-sarıya çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,3%; 3.turşuluq 2-3 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 0,6%; 6.turşuluq 3,7-4,2 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 0,5%; 9.turşuluq 3,0-3,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 30%; 11.külün miqdarı 0,75%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 27%; 13. yapışqanlı maddənin miqdarı 15%; 14.külün miqdarı 0,25%; 15.ağ, bəzən boza çalan rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.turşuluq 4,5-5,5 dərəcə

- 8,9,13,15
- 5,6,12,16
- 2,3,4,15
- 1,9,10,11
- 1,7,14,17

354 İdentifikasiya ekspertizası aparılarkən qeyri-əlverişli şəraitdə saxlanılan unun istifadəsi zamanı əsasən nə baş verir?

- zülallar parçalanır
- nəmlik azalır
- karbohidratlar parçalanır
- yağlar parçalanır
- küllük artır

355 İdentifikasiya ekspertizası üçün götürülən unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

- unda turşuluq artır
- un acılaşıır
- keyfiyyətə müsbət təsir edir
- unda külün miqdarı dəyişir
- unda turşuluq azalır

356 Hansı variantda buğda ununun bütün sortlarını bir-birindən fərqləndirən əlamətlər göstərilmişdir? 1.tərkibində zolaqların çox olması; 2.fermentlərin çoxluğu; 3.orqanoleptiki göstəriciləri; 4.fiziki-kimyəvi göstəriciləri; 5.suda həll olan hemisellülozanın çox olması; 6.vitaminlərin çoxluğu; 7.yapışqanlı maddənin varlığı; 8.külün çox olması; 9.tərkibi; 10.xassələri

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

357 Eyniləşdirmə üçün nəzərdə tutulan nəmliyi 9-13% olan unun əlverişsiz şəraitdə saxlanması zamanı nə baş verir?

- acılaşıır

- turşuyur
- heç nə baş vermir
- kiflənir
- şirinləşir

358 Buğda unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici xüsusiyyətləri seçin. 1.suda həll olan hemisellülozanın miqdarca çox olması; 2.yuyulan yapışqanlı maddənin yoxluğu; 3.yapışqanlı maddənin dartınma qabiliyyətinin yoxluğu; 4.suda həll olan hemisellülozanın miqdarca az olması; 5.unun bozuntul-krem rəngində olması; 6.yaxşı yuyulan yapışqanlı maddənin olması; 7.unun bozuntul-ağ rəngli olması

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

359 Aşağıdakı hansı sırada adi şokolada xas olmayan göstərici verilmişdir?

- tərkibində 4%-ə qədər sellülozanın olması
- tərkibində yağın miqdarı 33%-ə qədər olması
- tərkibində şəkərin miqdarı 55%-dən çox olması
- pH-nın 7-yə bərabər olması
- tərkibində 55% zülali maddələrin olması

360 Una yad maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- tərkibində olan proteazanı təyin etməklə
- zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
- soyuq su əlavə etməklə
- tərkibində olan zülali təyin etməklə
- tərkibində olan amilozanı təyin etməklə

361 Qeyd olunan hansı identifikasiya əlamətləri çovdar ununu xarakterizə edir?

- yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan hemisellülozanın az olması
- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- tərkibində yapışqanlı maddənin daha çox olması və suda həll olan vitaminlərin az olması
- yapışqanlı maddənin suda yaxşı həll olması və suda həll olan sellülozanın az olması
- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın az olması

362 Aşağıdakı hansı sırada əla sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,55% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,7% turşuluq 3-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 1,25% və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir

363 Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun narın sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9% və pentozonların miqdarı 6,2-6,8 mq%-dir
- ağ rəngli, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı – 0,65-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və rentozonların miqdarı – 4,0-4,5mq%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı -0,5-0,6%%, kalsiumun miqdarı -45mq% və rentozonların miqdarı – 3,5-4,5mq%-dir
- ağ rəngli və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı 1,3-1,45%, kalsiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı – 5,5-5,6mq%-dir

- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,45 – 1,55%, kalsiumun miqdarı-70mq% və pentozonların miqdarı -5,6-6,5%-dir

364 Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ağ rəngli, bəzən isə göyə çalan, külün miqdarı -60mq%, pentozonların miqdarı 6,5-7,0mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,3-1,45%, kalsiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı 5,5-5,6mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı-1,4-1,5%, kalsiumun miqdarı -50%, pentozonların miqdarı 5,5-6,0mq%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi çalan, külün miqdarı – 1,7-1,8mq%,pentozonların miqdarı – 6,3-6,5 mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 0,7-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və pentozonların miqdarı 4,0-4,5mq%-dir

365 Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun üzlük sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı -65mq%, pentozonların miqdarı 7,5-8,0mq%-dir
- rəngi ağ-sarıya, bəzən isə qəzvəyiyə çalan, külün miqdarı 1,9-2,0 mq%, kalsiumun miqdarı -85mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-6,8mq%-dir
- rəngi ağa çalan, külün miqdarı -75mq%, pentozonların miqdarı – 6,8-7,5mq%-dir
- rəngi ağ və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı-70mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-7,0mq%
- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9mq%, kalsiusun miqdarı 6,2-6,8mq%-dir

366 Antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- kompleks
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid

367 Çörəyin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- kompleks
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- qiymət

368 Bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- keyfiyyət
- çeşid
- növ
- kompleks
- qiymət

369 Reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- çeşid
- qiymət
- informasiya
- növ
- keyfiyyət

370 Yeyinti boya maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- informasiya
- qiymət
- keyfiyyət
- çeşid
- kompleks

371 Mayanın kimyəvi yumşaldıcısı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət
- informasiya

372 Yeyinti əlavələrini daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- informasiya
- qiymət

373 Müxtəlif un sortları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- qiymət
- keyfiyyət
- kompleks
- kəmiyyət
- informasiya

374 Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasına hansı növünə aiddir?

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət
- informasiya
- çeşid

375 Una qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma onun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- çeşid
- kompleks
- qiymət

376 Unun çeşid saxtalaşdırılmasının fiziki-kimyəvi metodla təyini hansı göstəricilərin təyininə əsaslanır?

- pentozanların, dəninin, karbohidrat və yağın miqdarına
- zülalın, yağın, fosforun və dəninin miqdarına
- fosforun, zülalın və mineral maddələrin miqdarına

- sellülozanın, pentozanların, fosforun və dəninin miqdarına
- nişastanın, dəninin və azotlu maddələrin miqdarına

377 Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- çörək istehsalının texnoloji parametrlərini riayət edilməsi.
- keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi;
- unun tərkibindəki suyun miqdarının artırılması;
- mayanın kimyəvi yumşaldıcılarla əvəz olunması
- bahalı komponentlərin daha ucuzları ilə əvəz olunması;

378 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın keyfiyyəti, sortu, çəkisi və adı
- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti
- malın adı, unun sortu, unun miqdarı və sertifikatı
- malı nemalı, növü, çəkisi və ölçüsü
- malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi

379 Hansı saxtalaşdırma unun məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- unun müxtəlif növlərini və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşma
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə aparılan saxtalaşma
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- un məhsullarına müxtəlif mineral və üzvü qarışıqların, həmçinin nüvələri zəcələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

380 Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- yapışqanlı maddənin yuyulmasına və zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
- yapışqanlı maddənin miqdarına və zəif turşu reaksiyası vasitəsilə
- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi

381 Çəşid saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı əsas göstəricilərə görə müəyyən etmək olar?

- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və kimyəvi tərkibinə
- kimyəvi tərkibinə, sortuna və orqanoleptiki
- rənginə, fiziki-kimyəvi və identifikasiya
- xarici görünüşünə, dadına və rənginə
- dadına, xarici görünüşünə və konsistensiyası

382 Aşağıdakı hansı sırada 2-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi ağ və ya sarıya çalır, külün miqdarı 1,28%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -2,2%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı - 1,3%, turşuluq 5,5-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı - 2,3%-dir.
- rəngi ağ, bəzən boza çalır, külün miqdarı - 1,20%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı - 30%-dir
- rəngi ağ-sarıya çalan, boz və ya qəhvəyi, külün miqdarı - 1,25%, turşuluq - 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı - 25%-dir.
- rəngi ağ, bəzən qəhvəyiyə çalır, külün miqdarı 2,0%, turşuluq 5,8-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı - 30%-dir.

383 Aşağıdakı hansı sırada 1-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı-0,80% turşuluq 3,5-4,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,6% turşuluq 4-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-1,25% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 3-3,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir
- rəngi ağ, bəzən sarıya çalır, külün miqdarı-0,50% turşuluq 3,8-4,20 və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir

384 Çovdar dəninin sortlu üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

385 Buğda ununun bütün sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- yapışqanlı maddənin və külün çox olmasına görə
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- tərkibində zolaqların və fermentlərin daha çox olmasına görə
- tərkib və xassələrinə görə
- suda həll olan hemisellülozanın və vitaminlərin çox olması

386 Buğda ununu xarakterizə edən əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- tərkibində yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan monosellülozanın az olması
- yapışqanlı maddənin pis yuyulması, dartılma qabiliyyətinin zəif olması və suda həll olan sellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulması, dartılma qabiliyyətinə malik olması və suda həll olan hemisellülozanın az miqdarda olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulmaması, dartılma qabiliyyətinin zəif və suda həll olan hemisellülozanın çox olması

387 Hazırlanmış çörək-bulka məmulatında unun sortu və məmulatın tərkibi haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- informasiya
- qiymət

388 Sınaq laboratoriyası tərəfindən verilən sertifikatı dəyişməklə aparılan saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- kəmiyyət
- qiymət
- kompleks
- informasiya
- keyfiyyət

389 Hansı saxtalaşdırma unun kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- una müxtəlif növ unların, enerji dəyərliyi olmayan yad maddələrin və una yaxşılaşdırıcı xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- məhsulun istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə aparılan saxtalaşdırma
- unun müxtəlif növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma

390 Hansı saxtalaşdırma unun keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların və həmçinin xarab olmuş buğda dənləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növləri ilə çovdarın yüksək keyfiyyətli sortları ilə qarışdırılıb saxtalaşdıraraq həyata keçirilən saxtalaşmadı
- un müxtəlif növ unların, qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələrin və unu yaxşılaşdırən xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşmadı

391 Hansı saxtalaşdırma unun çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların, həmçinin xarab olmuş buğda dənləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- malın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşmadı
- unun bir sortunun digər sortu ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli buğda unu ilə aşağı keyfiyyətli buğda unu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş buğda dənləri ilə cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı

392 Unun saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçirilir?

- keyfiyyət, sertifikatlaşdırma, identifikasiya, növ
- məlumat, orqanoleptiki, sertifikatlaşdırma, növ
- identifikasiya, tərkib, keyfiyyət, sertifikatlaşdırma
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- kəmiyyət, keyfiyyət, identifikasiya, sertifikatlaşdırma

393 Çovdar ununun sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- yapışqanlı maddənin və vitaminlərin miqdarına görə
- suda həll olan monosellülozanın və mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkib və xassələrinə görə
- orqanoleptiki göstəricilərinə görə

394 Buğda dəninin bir neçə dəfə təkrar üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

395 İstehsal olunan unun bütün növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- morfoloji
- sertifikatlaşdırma
- texnoloji
- identifikasiya
- bioloji

396 Çay sortlarının identifikasiyasını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı göstəriciləri təyin edilməsi qarşıya qoyulur?

- yağların, zülalların və amin turşuların miqdarı
- şəkərin, yağın və taninin miqdarı

- efir yağlarının, teofillinin və teobrominin miqdarı
- ekstraktiv maddələrin miqdarı, zoğun kobudluğu
- vitaminlərin, qlükozidlərin və piqmentlərin miqdarı

397 Müəyyən çörək-bulka məmulatında unun sortu haqqında yalan məlumat verməklə saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu saxtalaşdırmasıdır.

- kəmiyyət
- informasiya
- keyfiyyət
- qiymət
- çeşid

398 Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma növünü göstərin.

- kəmiyyət
- keyfiyyət
- məlumat
- qiymət
- çeşid

399 Buğda çörəyinin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etmədən saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu hansı saxtalaşdırmaya misaldır?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

400 Çörək-bulka məmulatlarının istehsalı zamanı bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?

- kompleks saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması

401 Çörəyin bişirilməsi zamanı reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması

402 İstehsalçı çörək xəmirinin hazırlanması zamanı mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etmişdir. Aparılan saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırma hesab edilir?

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- məlumat saxtalaşdırması

403 Göstərilən hansı göstəricilərə əsasən makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını aşkar etmək olar? 1.məmulatın kimyəvi tərkibi; 2.qidalılıq dəyəri; 3.məmulatın rəngi; 4.məmulatın dadı; 5.məmulatın iyi; 6.fiziki-kimyəvi göstəricilər; 7.enerji dəyəri; 8.həzm olunması; 9.təhlükəsizlik göstəriciləri; 10.mikrobioloji göstəricilər

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

404 Çörək-bulka məmulatı hansı xüsusiyyətlərinə görə qruplara bölünür?

- bişirilmə üsuluna, xammalın növünə, istehsal üsuluna, rənginə, dadına
 unun növünə, bişirilmə üsuluna, formasına, resuptinə, çəki və ədədlə
 istehsal üsuluna, xammalın növünə, formasına, rənginə, bişirilmə üsuluna
 xammalın növünə, bişirilmə üsuluna, istehsal üsuluna, rənginə, unun növünə
 unun tərkibinə, istehsal üsuluna, formasına, məginə, xammalın növünə

405 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 55%-dən
 51%-dən
 40%-dən
 45%-dən
 48%-dən

406 Aşağıdakı hansı sırada çovdar çörəyinin keyfiyyətini xarakterizə edən identifikasiya gösğəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qəhvəyi rəngli qabığı olub, az məsaməli, asan çeynənən, elastiki və tərkibində zülal, sellüloza azdır
 tünd qabığı, az məsaməli, çətinliklə çeynənir, elatiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq çoxdur
 tünd qabığı, çox məsaməli, səthin çeynənən, az elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır
 sortu qabıqlı, məsaməsiz, asan çeynənən, elastiksiz, xoş iyli və tərkibində zülal, mineral maddələr azdır
 sarı qabığı, çox məsaməli, asan çeynənən, elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır

407 Standarta əsasən kəpəkli buğda unundan olan çörəkdə nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 46%-dən
 48%-dən
 40%-dən
 49%-dən
 45%-dən

408 Çörək-bulka məmulatının etalona uyğunluğunu müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı əsas məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- çörək-növlərinin və çörək-bulka məmulatının saxlanma şəraitinin, çörəyin unun sortuna görə təsnifləşməsinin və çörək-bulka məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi
 çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının kimyəvi tərkibinin, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
 çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatlarının saxtalaşdırma üsulları və onun təyini metodları
 çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin buğda sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
 çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının xammalın tərkibinin, çörəyin un növlərinə görə eyniləşməsi və çörək-bulka məmulatının mikrobioloji göstəricilərinin öyrənilməsi

409 Aşağıdakı hansı sırada lentşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması boruşəkili, kənarları düz fıqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 5-25 mm-dən çox
- forması lentşəkili, kənarları düz fıqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 2-20 mm-dən az
- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 18-26 mm-dən çox
- forması düz boruşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-35 mm-dən çox
- forması yarımboşəkili, kənarları hamar və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-24 mm-dən çox qədərdir

410 Aşağıdakı hansı sırada şapşəkili makaron məmulatını (vermişel) xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması lentşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,0-5,0 mm-ə qədərdir
- forması yarımboşəkili, kənarları düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 0,8-3,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkili, kənarları əyri kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-6,5 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,0-7,0 mm-ə qədərdir
- forması uzun boruşəkili, kənarlarının düz və fıqurlu kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir

411 Aşağıdakı hansı sırada lələkşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması lentşəkili, kənarları çıxıntılı düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7,0-10,0 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-dən çox
- forması düz boruşəkili, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 9-11,0 mm-ə qədərdir
- forması düz şapşəkili, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir
- forması boruşəkili, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-ə qədərdir

412 Aşağıdakı hansı sırada balıqqulağı makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması lentşəkili, kənarları düz, fıqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir
- forması əyilmiş boruşəkili, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çox
- forması bütöv boruşəkili, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-15,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkili, kənarları diş-diş mişarşəkili və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,5-5,8 mm-ə qədərdir
- forması şapşəkili, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-3,5 mm-ə qədərdir

413 Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- keyfiyyət
- kəmiyyət
- kompleks
- informasiya
- çeşid

414 Yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- çeşid
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- informasiya

415 Yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- informasiya
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət

416 Suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- çeşid
- informasiya
- keyfiyyət
- kəmiyyət

417 Makaron məmulatına müxtəlif növ un əlavə etməklə, aparılan saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- kəmiyyət
- çeşid
- keyfiyyət
- informasiya

418 İdentifikasiya zamanı aşağıdakı göstəricilərdən hansı qarğıdalı nişastasının sort göstəricisi sayılır ?

- proteinin miqdarı
- ümumi külün miqdarı
- nişastada 1 kvadrat dm sahəsində gözlə görünən qaracaların sayı
- qələvinin miqdarı
- turşuluğun miqdarı

419 Qüvvədə olan standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan bişirilmiş çörəklərdə məsaməlik neçə faiz olmalıdır?

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

420 Buğda çörəyindən fərqli olaraq çovdar çörəyi hansı undan hazırlanır?

- tərkibində zülalı çox olan
- tərkibində turşuduğu az olan
- tərkibində nəmliyi az olan
- yapışqanlılığı olmayan
- məsaməliyi çox olan

421 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 18 dərəcədə
- 15 dərəcədə
- 25 dərəcədə
- 12 dərəcədə
- 20 dərəcədə

422 Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 45-50%-dən
- 50-55%-dən
- 48-50%-dən
- 45-48%-dən
- 40-45%-dən

423 Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 8-10 dərəcədə
- 4-6 dərəcədə
- 3-5 dərəcədə
- 10-11 dərəcədə
- 6-8 dərəcədə

424 Bulka məmulatı çörək məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

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

425 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı üsullardan asılıdır?

- unun sortundan, dadından, növündən, istehsalın xarakterindən və əlavələrdən
- əlavələrdən, unun bişirilmə və formalaşmasından, unun tərkibindən və istehsal üsulundan
- unun tərkibindən, istehsal üsulundan, rəngindən, unun növündən və bişirilmə
- istehsalında istifadə olunan unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilmə və formalaşması
- unun rəngindən, dadından, sortundan, növündən və saxlanması

426 Çörəyin tipi onun hansı göstəricisinə görə müəyyən edilir?

- unun növü ilə
- kimyəvi tərkibi ilə
- saxlanma şəraiti ilə
- unun əmtəə sortu ilə
- bişirilmə üsulu ilə

427 Nə üçün çörək-bulka məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma adətən qış fəslində rast gəlinir?

- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının saxlanması üçün əlverişli şərait olur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafına səbəb olur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan biogen elementlər aktivləşir
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafı üçün əlverişli şərait olur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan fermentlərin fəaliyyəti zəifləyir

428 Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması zamanı onların tərkibinə hansı maddələr əlavə edildikdə bu zaman özünə xas olan aromatik iy və dada malik olur?

- antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə
- müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə
- müxtəlif un sortları əlavə etməklə
- müxtəlif yeyinti boyaları əlavə etməklə
- reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə

429 Çörək-bulka məmulatının saxlanma müddətini uzatmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir?

- müxtəlif vitamin preparatları
- müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar
- xüsusi yeyinti boyaları
- xüsusi antibiotiklər və konservantlar
- müxtəlif yeyinti əlavələri

430 Hansı saxtalaşdırma çörəyin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- qarışıq sort undan hazırlanmış və bir çox növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşmadı
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşmadı
- bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

431 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çörək-bulka məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, onun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- məmulatın tərkibi, onun sortu, onun miqdarı, çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı
- bişirilmiş çörəkdə onun sortu, malın emalı, çəkisi, ölçüsü, tərkibi və malı müşahidə edən sənədlər
- məmulatın adları, bişirilmiş çörəkdə onun sortu, məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı və malı müşahidə edən sənədlər
- malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, onun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

432 Makaron məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizasının əsas məqsədini göstərir?

- makaron məmulatının eyniləşdirilməsini makaron məmulatının müxtəlif növlərinin identifikasiya göstəricilərini və makaron məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərini müəyyən etmək
- makaron sortlarının xammalın tərkibinin, makaronun makaron növlərinə görə eyniləşməsinin və makaron məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- makaron məmulatının qidalılıq dəyərini, makaron məmulatının saxlanma və texnoloji proseslərdə əmələ gələn qüsurları və orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- makaron növlərinin eyniləşdirilməsini, istehsalında istifadə olunan unun sortunun eyniləşdirilməsini və makaron məmulatının saxtalaşması üsulları və onun təyini metodlarını müəyyən etmək
- makaron növlərinin saxlanma şəraitinin makaronun unu sortuna görə təsnifləşməsinin və makaron məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi

433 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı, malı müşahidə edən sənədlər, xarici görünüşü və dadı
- məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı, fiziki-kimyəvi və identifikasiya göstəriciləri
- makaron məmulatı emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, malın orqanoleptiki və identifikasiya göstəriciləri
- malın adı, emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı
- uyğunluq sertifikatı, məmulatın miqdarı, tərkibi, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

434 Makaron məmulatında suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşdırmasını hansı yolla müəyyən etmək olar?

- soyuducuda saxlamaqla
- xüsusi paketlərdə saxlamaqla
- qaranlıq yerdə saxlamaqla
- qapaqlı qabda saxlamaqla
- günəş altında saxlamaqla

435 Çeşid saxtalaşdırılması ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatlarını bir-birindən hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar?

- zülalların miqdarına və dadına görə
- dadına və konsistensiyasına görə
- suyun miqdarına və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- kimyəvi tərkibinə və xarici görünüşünə görə

436 Aşağıdakı hansı sırada fiqurlu makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması yarımboruşəkilli, kənarları hamar xarakterik ölçüsü və 2,5-5,0 mm-dən az
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları iti kəsikli və xarakterik ölçüsü 3,0-4,0 mm-dən az
- forması düz boruşəkilli, kənarları düz fiqurlu və xarakterik ölçüsü 3,5-6,0 mm-dən çox
- forması müxtəlif forma və ölçülü, xarakterik ölçüsü 1,5-6,0 mm-dən çox
- forması boruşəkilli, kənarları küt kəsikli xarakterik ölçüsü və 4,0-5,0 mm-dən az

437 Aşağıdakı hansı sırada boruşəkilli makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması şapşəkilli, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-5,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkilli, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 10-15,0 mm-ə qədərdir
- forması əyilmiş boruşəkilli, kənarları çıxıntılı, dişvari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7-10,0 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkilli, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çoxdur
- forması şapşəkilli, kənarları diş-diş mişarşəkilli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir

438 Makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını məmulatın hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar?

- tərkibində suyun və zülalın miqdarına görə
- məmulatın dadın, iyinə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- məmulatın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərinə görə
- məmulatın rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- məmulatın enerji və qidalılıq dəyərinə görə

439 Unun sortundan və keyfiyyətindən asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrupa bölünür?

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

440 Hansı saxtalaşdırma çörəyin məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olaraq və bəzən isə malın markalanması haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatın digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşma
- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və bəzən isə təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort undan bişirilmiş çörəyin 2-ci sort undan bişirilmiş çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

441 Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması hansı yollarla həyata keçirilir?

- əsas xammalların miqdarını artırmaqla, yeyinti boyaları, dad və ətirverici maddələri əlavə etməklə
- mayanın miqdarını artırmaqla, duzun miqdarını azaltmaqla, mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etməklə
- suyun miqdarını azaltmaqla qeyri əlverişli yerd saxlamaqla, yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə
- suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif un sortlarını, yeyinti-boya maddələri antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə

- yardımçı xammaların miqdarını artırmaqqla, suyun miqdarını azaltmaqqla, bahalı yararlı komponentləri usuz komponentlərlə əvəz etməklə

442 Hansı saxtalaşdırma çörəyin çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- əla sort undan bişirilmiş çörəyin, 2-ci sort undan hazırlanmış çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- qarışıq un sortundan hazırlanmış və bir neçə növdə olan çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

443 Buğda çörəyinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- külün, turşuluğun miqdarı və konsistensiyası
- turşuluğun, külün miqdarı və konsistensiyası
- içinin vəziyyəti, nəmliyin miqdarı və məsaməliyi
- nəmliyi, turşuluğun miqdarı və məsaməliyi
- turşuluğun, zülalın miqdarı və məsaməliyi

444 Buğda sörəyini orqanoleptiki göstəricilər üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- konsistensiyası, nəmliyi, xarici görünüşü və iyi
- içinin vəziyyəti, məsaməliyi, konsistensiyası və iyi
- dadı, məsaməliyi, xarici görünüşü və iyi
- xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi və dadı
- iyi, nəmliyi, turşuluğu, konsistensiyası və dadı

445 Buğda çörəyinin keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

- fiziki-kimyəvi və texnoloji
- morfoloji və identifikasiya
- bioloji və texnoloji
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki və bioloji

446 Buğda çörəyi əsasən hansı göstəriciyə malik buğda unundan hazırlanır?

- xoşa gələn dada və iyə malik olan
- az turşu dada və zəif iyə malik olan
- mineral maddələrlə və zülalla zəngin olan
- orta və yaxşı yapışqanlığa malik olan
- orta və yüksək məsaməliyə malik olan

447 Çörək-bulka məmulatına çəkisi neçə qramdan az olan çörəklər aiddir?

- 500 qramdan az
- 300 qramdan az
- 200 qramdan az
- 400 qramdan az
- 500 qramdan çox

448 Çörək məmulatına çəkisi neçə qramdan çox olan çörəklər aiddir?

- 200 q-dan az
- 300 q-dan çox
- 100 q-dan çox

- 500 q-dan çox
 500 q-dan az

449 Makaron məmulatının saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçrilir?

- sort, növ, kəmiyyət,identifikasiya
 kəmiyyət, sort, növ, identifikasiya
 keyfiyyət, identifikasiya, orqanoleptiki, sort
 çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
 məlumat, sertifikatıya, identifikasiya, növ

450 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatına müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 bir sort undan hazırlanmış makaron məmulatının tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 makaron emalında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

451 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını azaltmaqla və müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 müxtəlif sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 makaron emalında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla əlavələrin və yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

452 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatına müxtəlif yeyinti boyaları və yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 makaron məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 məmulatın istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

453 Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- makaron məmulatında istifadə olunan unun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və müxtəlif yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
 müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

454 Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
 3.0

- 2.0
 4.0
 5.0

455 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

456 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 3.0
 6.0
 2.0
 4.0
 5.0

457 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

458 Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

459 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

460 Aşağıdakı hansı sırada rafinə edilmiş toz şəkərin adi toz şəkərdən fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir?

- iynəvari kristalların olması;
 rənginin bozuntul-ağ olması.
 reduksiyaedici maddələrin miqdarının çox olması ;
 saxarozanın miqdarının az olması;
 rənginin ağ və ağ-mavi çalarlı olması ;

461 Aşağıdakı hansı sırada şirə balının çiçək balında fərqləndirici göstəriciləri düzgün verilməmişdir?

- konsistensiyasının qatı yapışqanlı dartınan olması.
 açıq sarı rəngli olması ;
 tərkibində kül elementlərin 1,5 %-ə qədər olması ;
 əhəng suyuna müsbət reaksiya verməsi ;
 tərkibində yalnız küləklə tozlanan bitkilərin tozcuqların olması ;

462 Balda keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla aparılır?

- tərkibinə boya maddələrinin əlavə olunması.
- tərkibinə suyun müxtəlif şəklərlərin, yad maddələrin qarışdırılması;
- tərkibinə nişastanın əlavə olunması ;
- tərkibinə sönmüş əhəngin əlavə olubması ;
- çiçək balına şirə balının qarışdırılması ;

463 Aşağıdakı sıraların hansında günəbaxan balının fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir?

- saxaroza 0,5 – 0,8 %, qlükoza 45,0 – 58,0 %, maltoza 5,0 – 8,0%.
- maltoza 0,8 – 2,9 %, fruktoza 37,6 – 44,1 %, qlükoza 52,0 – 56,5 %, saxaroza 0,3 – 0,8 % ;
- üzvi turşular 12 – 16 %, qlükoza 40 – 45 %, qlükoza 1,0 % ;
- qlükoza 60 – 65 %, fruktoza 20 – 25 %, saxaroza 0,5 – 0,9 %;
- fruktoza 39,0 – 44,0 %, maltoza 2,5 – 7,2 %, üzvi alfa qlükoza 2,0 %;

464 Bala nişasta və un əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur?

- spirtə reaksiya ;
- lüqol məhluluna reaksiya ;
- sirkə turşusuna reaksiya.
- kükürd turşusuna reaksiya ;
- jelatinə reaksiya ;

465 Bala nişasta patkasının əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur?

- jelatinə reaksiyası.
- spirtə reaksiyası ;
- sirkə turşusuna reaksiya ;
- sulfat turşusuna reaksiya ;
- oksimetil-furfurol reaksiyası ;

466 Almada çeşid saxtalaşdırılmasının aşkar edilməsi zamanı nişasta hansı yolla təyin edilir?

- alma turşusu damcılamaqla.
- limon turşusunu damcılamaqla;
- en kəsiyinə yod damcılamaqla ;
- en kəsiyinə sirkə turşusu damcılamaqla ;
- en kəsiyinə qələvi damcılamaqla ;

467 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- keyfiyyətsiz məhsulun realizə olunması ;
- qida üçün olan sortların texniki-sortlarla əvəz olunması.
- yetişməni tezləşdirmək məqsədilə nitrat və etilenin əlavə olunması
- konservant və antibiotiklərdən istifadə olunması
- tam yetişmiş meyvənin satışı;

468 Süni saqonun identifikasiyası zamanı hansı fərqləndirici xüsusiyyət əsas götürülür?

- qabıq səthinin parçalanması zamanı qaracaların görünməsi
- mikroskop altında dənələrin çox iri və oval formada olması
- mikroskop altında dənələrin piramida şəklində görünməsi
- nəmliyin 11-13% olması
- külün miqdarı

469 I və ya II sort qurudulmuş kartof əla sort adı ilə satışa verilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- informasiya saxtalaşdırılması

- kompleks saxtalaşdırılma
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması

470 Rafinad şəkəri şəkər tozu ilə əvəz olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması

471 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şəkərdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, malı nemalı, çəkisi orqanoleptiki göstəriciləri
- malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı
- malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
- malın qablaşması, markalanması, ştrix kldu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikat, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü

472 Şəkərin çeşid saxtalaşması hansı üsulla həyata keçirilir?

- rafinad şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələrin və rütubətin artırmaqla
- rafinad şəkərin şəkər tozu və rafinad kirşanın şəkər kirşanı ilə əvəz etməklə
- şəkər tozunun tərkibinə ekstra sort nişasta, əla buğda unu əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla
- şəkəri tozunun tərkibinə təbaşir, gips, şəkər kirşanı əlavə etməklə və rütubəti azaltmaqla
- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu və mannı yarması əlavə etməklə

473 Rafinadlaşdırılmış şəkər tozunun əsas fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- daha ağ və şəffaf olması, tərkibində kəmiyyətin az olması və karbohidratların daha çox olması ilə
- daha ağ rəngdə, bəzən isə mavi çalarlı olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və saxarozanın kütlə payının çox olması ilə
- daha ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının yüksək və saxarozanın kütlə payının az olması ilə
- daha ağ və şəffaf olması, mineral maddələrin miqdarının çox olması və nişastanın kütlə payının çox olması ilə
- daha parlaq ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və karbohidratların kütlə payının az olması ilə

474 Şəkər və şəkərvəzedicilərin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- şəkər və şəkərvəzedicilərin kimyəvi tərkibinin, ştrix kodlaşma və kömrük sənədlərinin hər tərəfli öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin adının, istehsal olunduğu ölkənin və malın miqdarının öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin növ identifikasiyasının, saxtalaşdırma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin qidalılıq dəyərinin, saxlanma şəraitinin və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- şəkər və şəkərvəzedicilərin enerji dəyərliliyinin, saxlanma şəraitinin və müddətinin öyrənilməsi

475 Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması oval və yumurtavari olub, səthi qırıqıqlı, ölçüsü 15-105 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, səthi qırıqsız, ölçüsü 15-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması oval və dairəvi olub, səthi qırıqsız, ölçüsü 25-85 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 10-15% olmalıdır
- forması dairəvi olub, səthi qırıqıqlı, ölçüsü 10-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-25% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, səthi hamar, ölçüsü 15-75 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 20-25% olmalıdır

476 Nişasta və nişasta məhsullarının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələləri qeyd edin.

- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının rənginin, ölçüsünün, formasının, nişasta növlərinin və nişasta sortlarının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- nişasta növlərinin və nişasta məhsullarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi, nişasta sortlarının enerji dəyərliliyinin və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının istehsalında istifadə olunan xammalların tərkibinin və saxtalaşdırılmış nişasta məhsullarının təyini metodlarının öyrənilməsi
- nişasta növlərinin, nişasta məhsullarının və nişasta sortlarının identifikasiyasının öyrənilməsi
- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin və nişastanın saxtalaşması üsullarının öyrənilməsi

477 Çeşid yolla saxtalaşdırılmış şəkəri hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- fiziki-kimyəvi və tezt
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- kimyəvi və fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik və mikrobioloji
- tezt və orqanoleptiki

478 Hansı saxtalaşdırma şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- şəkər tozunun tərkibinə əla sort buğda unu, mannı yarması əlavə etməklə və rütubətin miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- rafinad şəkərin şəkər tozu ilə əvəz etməklə və şəkərin tərkibinə şəkər kirşanı, gips, təbaşir əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma

479 Hansı saxtalaşdırma şəkərin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif parametrlərdə (çəki və həcmdə) yol verilən əyintilər hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə, bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərvəzedicilərin keyfiyyət göstəriciləri haqqında istehlakçılara dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə gips, təbaşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

480 Hansı saxtalaşdırma şəkərin məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- şəkər tozunun tərkibinə təbaşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərvəzedicilər haqqında, mal-qoşma sənədlərində, markalanmada və reklamada təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort şəkər tozunun tərkibinə 1-ci sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

481 Nişastaya təbaşir, soda və gips qarışdırılmışdır. Bu saxtalaşdırmanı hansı metodla aşkara çıxarmaq olar?

- nişastaya soyuq su və turşu əlavə etməklə
- nişastanın turşuluğunu yoxlamaqla
- nişastanın netto çəkisini təyin etməklə
- nişastaya yod əlavə etməklə
- nişastaya isti su əlavə etməklə

482 Hansı metoddan istifadə etməklə balın əsil olması təyin edilir?

- standart
- ekspert
- arbitraj
- ekspres
- biokimyəvi

483 Nişasta və nişasta məhsullarının saxtalaşdırılması hansı növ saxtalaşma vasitəsilə həyata keçirilir?

- identifikasiya, sertifikatasiya, çeşid və sort
- keyfiyyət, kəmiyyət, texnoloji və növ
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət və məlumat
- kəmiyyət, məlumat, identifikasiya və sort
- məlumat, sertifikatasiya, sort və identifikasiya

484 Qarğıdalı nişastasının əla sortunda turşuluq neçə dərəcə olur?

- 10 dərəcə
- 25 dərəcə
- 30 dərəcə
- 20 dərəcə
- 14 dərəcə

485 Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə).

- 20 dərəcə
- 10 dərəcə
- 15 dərəcə
- 25 dərəcə
- 35 dərəcə

486 Bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunmasını hansı fiziki-kimyəvi göstəriciyə görə müəyyən etmək olmaz?

- ətirli maddələrin tərkibinə görə
- amin turşularının tərkibinə görə
- rənginə görə
- çiçək tozcuqlarının tərkibinə görə
- şəkərin tərkibinə görə

487 Nişastanın tərkibinə təbaşir, soda və gips əlavə etməklə həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- qaynanmış su və müxtəlif üzvü turşular əlavə etməklə
- soyuq su və müxtəlif turşular əlavə etməklə
- tibbi spirt və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
- distillə edilmiş su və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
- isti su və müxtəlif qələvilər əlavə etməklə

488 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış nişastada hansı göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və təhlükəsizlik göstəriciləri
- ştrix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
- malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı, sertifikatı

489 Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 250.0
- 500.0
- 400.0
- 300.0
- 700.0

490 Qarğıdalı nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 700.0
- 500.0
- 300.0
- 600.0
- 400.0

491 Kartof nişastasının əla sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə).

- 14 dərəcə
- 10 dərəcə
- 15 dərəcə
- 20 dərəcə
- 12 dərəcə

492 Hansı əlamətlər süni saqonun təbii saqodan fərqləndirir?

- tək hüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının çoxqatlı olmasına və hüceyrə qılafında qaracaların miqdarının daha çox olmasına
- hüceyrəvi quruluşa malik olmamasına, hüceyrə qılafının parçalanması zamanı qaracaların daha çox olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin görünməsi
- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının parçalanması zamanı qaracaların az olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin aydın görünməsi
- çoxhüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının məsaməli olmasına və hüceyrə qılafında nişasta dənələrinin gözlə görünməsinə görə
- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının daha möhkəm olmasına və hüceyrə qılafında qaracaların az olmasına

493 Aşağıdakı hansı sırada buğda nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 25-40 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması ellipsvari və dairəvi olub, ölçüsü 20-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı və dairəvi olub, ölçüsü 15-20 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, ölçüsü 30-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
- forması altıbucaqlı və ovalvari olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-18% olmalıdır

494 Aşağıdakı hansı sırada düyü nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması dördbucaqlı olub, ölçüsü 6-12 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 5-9% olmalıdır
- forması yumurtavari olub, ölçüsü 5-18 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-18% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, ölçüsü 6-13 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-17% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması ellipsvari olub, ölçüsü 5-10 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 12-15% olmalıdır

495 Aşağıdakı hansı sırada qağıdalı nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 3-8% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, unlu hissəsi ovalvari olub, ölçüsü 15-30 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 5-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır

- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub, ölçüsü 5-25 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, unlu hissəsi yumurtavari olub, ölçüsü 12-16 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-20% olmalıdır

496 Şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasında hansı yad komponentlərdən istifadə edilmir?

- duz
- təbaşir
- mannı yarması
- ksilit və sorbit
- gips

497 Aşağıda verilənlərdən hansıları balın çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir?

- bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunması
- balın tərkibinin dəyişdirilməsi
- yad maddələrin daxil edilməsi
- suyun əlavə olunması
- bala nişastanın əlavə olunması

498 Hansı saxtalaşdırma nişastanın məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- əla sort nişasta ilə 2-ci sort nişastanı qarışdırılıb istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın bir sortunun digər bir sortla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişasta və nişasta məhsulları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə yeyinti əlavələri və rəngləyici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

499 Hansı saxtalaşdırma nişastanın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta növlərini aşağı keyfiyyətli nişasta növləri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın keyfiyyəti haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif parametrlərdə yol verilən əyintilər hesabına istehlakçının aldadılması hesabına aparılan saxtalaşma
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

500 Hansı saxtalaşdırma nişastanın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- nişastanın tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar və həmçinin əla sort çovdar unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə rəngləyici maddələr və həmçinin təbaşir, buğda unu, turşular əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələri və həmçinin gips, soda, qələvi əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə bir sıra yabançı əlavələr və həmçinin əla sort buğda unu, təbaşir, soda, gips əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və həmçinin ekstra buğda unu, rəngli maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

501 Çeşid yolu saxtalaşdırılmış nişastanı təbii nişastadan hansı üsulla ayırd etmək olar?

- nişastanın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və nişastanın tərkibinə olan qaraçaların miqdar sayına görə
- nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə və nişasta dənələrinin formasına görə
- nişastanın üzərinə qələvi əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla nişasta dənəciklərinin ölçüsünə görə
- nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və mikroskopla baxmaqla qaraçaların miqdar sayına görə
- nişastanın üzərinə turşu əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla proteinlərin miqdarına görə

502 Hansı saxtalaşdırma nişastanın çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat həyata keçirilən saxtalaşmadı
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- nişastanın bir sortunun digər sortla əvəz etməklə və ya bir növdən alınmış nişasta dənələrini digər nişasta dənələri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta sortlarını aşağı keyfiyyətli nişasta sortları ilə əvəz edilməsi aparılan saxtalaşmadı

503 Nişasta növləri bir-birindən hansı əlamətlərə görə fərqlənirlər?

- nişasta dənələrinin rənginə və böyüklüyünə görə
- nişasta dənələrinin rənginə və formasına görə
- nişasta dənələrinin tərkibinə və böyüklüyünə görə
- nişasta dənələrinin ölçüsünə və formasına görə
- nişasta dənələrinin ölçüsünə və suda yaxşı həll olmasına görə

504 Kartof nişastasının ekstra sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 40.0
- 70.0
- 50.0
- 60.0
- 100.0

505 Kartof nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 200.0
- 280.0
- 800.0
- 700.0
- 60.0

506 Kartof nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- 180.0
- 500.0
- 250.0
- 280.0
- 700.0

507 Kartof nişastasının ekstra sortunda turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 8 dərəcə
- 12 dərəcə
- 15 dərəcə
- 6 dərəcə
- 10 dərəcə

508 Kartof nişastasının 1-ci sortunda turşuluq neçə dərəcədir?

- 12 dərəcə
- 8 dərəcə
- 6 dərəcə
- 14 dərəcə
- 10 dərəcə

509 Qağıdalı nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün hansı göstəricilərə əsasən müəyyən edilir?

- 1sm3 –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və karbohidratların ümumi kütlə payına görə
- 1dm3 –də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı, zülalların ümumi kütlə payına görə
- 1sm2 –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı, proteinin miqdarı, ümumi külün kütlə payına görə
- 1dm2 –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarına, proteinin miqdarı, ümumi külün kütlə payına görə
- 1dm2 –də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və mineral maddələrin miqdarına görə

510 Gilas və çiyələyin keyfiyyət saxtalaşdırmasının aşkar edilməsi zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür?

- meyvənin saplaqdan çətin ayrılması
- gilasa çəyirdəyinin yumşaq, çiyələk toxumlarının üzde olması
- meyvənin ölçülərinin standartda uyğun gəlməməsi
- şirin dadın olmaması
- tərkibində nitratın və nitritlərin olmaması

511 Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar edilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğun miqdarı
- meyvə - giləmeyvənin suyun miqdarı
- şokolad örtüyünün kütləsinin miqdarı
- azotlu maddələrin miqdarı
- saxarozanın miqdarı

512 Desert şokoladın identifikasiyası zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür?

- tərkibində sellüloza yoxdur ;
- tərkibində zülali maddələr yoxdur ;
- tərkibində teobromin yoxdur
- tərkibində kakao yağı yoxdur
- tərkibində kakao kütləsi yoxdur

513 Aşağıdakı hansı sıradakı parametrlər desert şokoladın fərqləndirici göstəricisi deyil?

- külün miqdarı 9% -dən az olmayaraq ;
- sellülozanın miqdarı 5% -dən az olmayaraq ;
- zülalın miqdarı 6%-dən az olmayaraq ;
- şəkərin miqdarı 50%-dən az olmayaraq ;
- yağın miqdarı 35%-dən az olmayaraq ;

514 Aşağıdakı hansı variant emal edilmiş meyvə-tərəvəzin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- gömrük sənədlərinin saxtalaşdırılması
- malın yetişdiyi ölkə
- çəkiddə əskiklik
- malın adı
- malın miqdarı

515 Aşağıdakı hansı göstərici nitratlı tərəvəzlərin təyininə istifadə olunmur?

- tərəvəzlərdə şirin dadın olmaması
- tərəvəzlərin qabıq hissəsinin yumşaq olması
- yaxşı hiss edilməyən dad və ətrin olması
- tərəvəzlərin mərkəz hissəsində damarlı toxumların aydın görünməsi
- qarpız və yemişdə yetişməmiş toxumların olması

516 Aşağıdakılardan hansı meyvələrin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- tam yetişməmiş meyvələrin satışı

- məhsulun adı
- məhsulun becərilədiyi ölkə
- məhsulun miqdarı
- meyvələrin emalı üsulu

517 Cemin sortunun identifikasiyası zamanı hansı orqanoleptiki göstəricilərdən istifadə edilir?

- jeleyəbənzər konsistensiyanın olması
- I sortda yüngül karamelləşmiş şəkər dadının olması
- çəyirdəkli meyvələrin miqdarı
- həll bişmiş giləmeyvələrin miqdarı
- qabığı çatlamış meyvələrin miqdarı

518 Göstərilənlərdən hansı meyvə-tərəvəzin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- dondurulmuş bağ çiyələyi meşə çiyələyi ilə əvəz olunur
- süni yolla meyvə-tərəvəzin tərkibindəki suyun artırılması
- I sort qurudulmuş kartof II sortla əvəz olunur
- əla sort dondurulmuş çiyələk I sortla əvəz olunur
- qurudulmuş şaftalı əvəzinə qurudulmuş əriyin verilməsi

519 Bunlardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- qablaşdırıcı taranın dəyişdirilməsi
- bir sort və ya sinif tərəvəzin digəri ilə əvəz olunması
- istehlak yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzin yığım yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzlə dəyişdirilməsi
- qida üçün olan sortların texniki sortlarla əvəz olunması
- bir növün digəri ilə əvəz olunması

520 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış meyvələrdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- malın adı, malı istehsal edən firmanın adı, müəssisənin yerləşdiyi yer, malın miqdarı və meyvələrin emalı üsulları
- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
- malın ştrix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri

521 Meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün hansı üsuldan istifadə etmək məqsədə uyğundur?

- meyvələrin kütəlsinə nitratlar vurub isti suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsinə antibiotik vurub soyuq suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsini kəsib yod vurmaqla
- meyvələrin kütəlsini ölçü tərəzisində çəkməklə
- meyvələrin kütəlsinə nitritlər vurub duzlu suda yumaqla

522 Nitrit və nitratlar vurmaqla vaxtından əvvəl istehlak rəngini almaqla saxtalaşdırılmış meyvələri hansı göstəricilərə görə müəyyən etmək olar?

- şirin dada malik olmaması, çəyirdəyin yetişməmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
- şirin dada malik olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan gec ayrılmasına görə
- turş dada malik olması, çəyirdəyin acı olması və meyvənin saplaqdan asan ayrılmasına görə
- şirin dada malik olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
- turş-şirin dada malik olması, çəyirdəyin şirin olması və meyvələrin saplaqdan ayrılmamasına görə

523 Meyvələri daha tez satmaq və istehlak rəngini daha tez formalaşdırmaq üçün hansı maddələr vurmaqla həyata keçirilir?

- nitrit və antibiotiklər
- ammoniyak və süd turşuları
- etilen və propilen
- nitrit və nitratlar
- etilen və yeyinti boyaları

524 Meyvələrin növündən və ölçüsündən asılı olaraq kütləsini artırmaq üçün hansı saxtalaşma üsulundan istifadə olunur və nəticədə meyvələrin kütləsinin neçə faiz artmasına səbəb olur?

- duzlu suda və yeyinti turşuları əlavə edib saxlamaqla, 15-20%
- buzlu suda və yeyinti əlavələri daxil edib saxlamaqla, 10-12%
- dondurulmuş suda və nitritlər əlavə edib saxlamaqla, 8-18%
- soyuq suda və antibiotiklər əlavə edib saxlamaqla, 10-15%
- isti suda və konservantlar əlavə edib saxlamaqla, 5-10%

525 Ananasın yetişməsinə əsas hansı göstəricilər ilə müəyyən etmək olar?

- yuxarı yarpaq dəstəsinin sarı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yuxarı yarpaq dəstəsinə qədər sarı saman rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərinin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə örtən olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq çəhrayı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə tünd qırmızı rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil tünd qəhvəyi olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə açıq qəhvəyi rəngdə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin yaşıl-göy rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil-sarı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthi isə tünd sarı rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsi tünd qırmızı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq qırmızı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə olması ilə

526 Həqiqi giləmeyvlərə xas olan əsas identifikasiya əlamətlər hansılardır?

- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülüdür, meyvəsinin daxilində 1-4 ədəd toxum yerləşir
- meyvəsi ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir neçə iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuşdur
- meyvəsi nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla əhatə olub, daxilində 1-6-ə qədər toxum vardır
- meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində 1-7 ədəd toxumdan ibarətdir
- meyvəsi şirəli ətli hissədən ibarət olub, içərisində 5-7 ədəd toxum yerləşən toxum kamerasından ibarətdir

527 Emal edilmiş meyvə-tərəvəzin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid olmayan variantı qeyd edin.

- resepturanın pozulması
- konservantların və antibiotiklərin qatılması
- suyun əlavə olunması
- bir növ emal edilmiş meyvə-tərəvəzin digəri ilə əvəz edilməsi
- keyfiyyətsiz xammaldan istifadə

528 Aşağıdakılardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- yeyinti sortlarının texniki sortla əvəz olunması
- istehlak mərhələsində olan tərəvəzlərin yığım mərhələsində olan tərəvəzlərlə əvəz olunması
- bir sort tərəvəzin başqa sortla əvəz olunması
- keyfiyyətsiz tərəvəzin satışı
- bir növ tərəvəzin başqa növlə əvəz olunması

529 Hansı saxtalaşma meyvələrin məlumat saxtalaşması adlanır?

- meyvələrin sort və növlərinin qidalılıq və enerji dəyəri və həmçinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvə həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya məhsul haqqında, həmçinin keyfiyyət sertifikatı, gömrük sənədlərində və ştrix kodlarının təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma

530 Hansı saxtalaşdırma meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun və növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya meyvələrin növü və sortu haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

531 Hansı saxtalaşdırma meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında dəqiq olmayan məlumatlar verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya meyvələrin sortu və növü haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli meyvələrin aşağı keyfiyyətli meyvələrlə əvəz etməklə, su, konservantlar, antibiotiklər nitratlar, etilen əlavə etməklə və yetişməmiş formada satmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun, növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə əvə həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

532 Yetişməmiş almaların saxta olmasını hansı yolla təyin etmək olar?

- kəsilmiş hissəsinə etilen vurmaqla
- kəsilmiş hissəsinə konservantlar vurmaqla
- kəsilmiş hissəsinə antibiotiklər vurmaqla
- kəsilmiş hissəsinə yod vurmaqla
- kəsilmiş hissəsinə spirt vurmaqla

533 Mürəkkəb giləmeyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləri göstərin.

- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum yerləşir, belə toxumların sayı 1-3-ə qədər olur
- meyvələri nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla örtülüdür və daxilində bir neçə xırda toxumlar vardır
- meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində yerləşən 1-8 ədəd toxumdan ibarətdir
- meyvələri ümumi özəyi üzərində yerləşib və hər birinin içərisində kiçik toxumu olan bir neçə xırda və xırda gilələrdən ibarətdir
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində çəyirdəkilər yerləşir və belə çəyirdəklərin sayı 6-8-ə qədər olur

534 Göstərilənlərdən hansı qərzəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləridir?

- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 1-3-ə qədər olur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülüdür, meyvəsinin daxilində 2-5 ədəd toxum yerləşir
- meyvəli ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olmuşdur
- meyvələri bir toxumlu, üzəri oduncaqlı və dərivari qabıqla örtülüdür
- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülüdür, daxilində isə 1-7 ədəd toxum yerləşir

535 Çəyirdəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülü olub, meyvəsinin daxilində 1-5 ədəd toxum yerləşir.
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində 1-7 ədəd toxum yerləşir və belə toxumlar xaricdən qalın meyvə qilafı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülü, daxilində çoxlu miqdarda toxum kamerası vardır
- meyvələri ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir
- meyvələri ətli hissədən ibarət olub, içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 1-5-ə qədər olur

536 Toxumlu meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvənin daxilində çəyirdəklər yerləşir
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və hər birinin üzərində kiçik toxumlar yerləşir və bu toxumların sayı 2-8-ə qədər olur
- meyvəsi yumru, şirəli olub, meyvələrin daxilində xırda çəyirdəklər yerləşir və üzəri qalın meyvə qilafı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri şirəli, ətli hissədən və içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 5-ə qədər olur
- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 5-ə qədər olur

537 Aşağıda qeyd olunan variantların hansında meyvələrin təzəliyini müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan əsas məsələlər göstərilir?

- meyvə növlərinin və sortlarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və meyvə sortlarının saxlanması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının homoloji tipliyyətinin, ölçünün və formasının öyrənilməsi və meyvə növlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının kimyəvi tərkibinin, nişasta sortlarının enerji dəyərliliyini və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin identifikasiyası, meyvə sortlarının identifikasiya, meyvələrin saxtalaşma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının qidalılıq və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi və meyvə növlərinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi

538 Şəkərli-qənnadı məmulatının informasiya saxtalaşdırılması hansı yolla həyata keçirilir ?

- bir sortun başqası ilə əvəz olunması
- bir növ məhsulun digəri ilə əvəz olunması ;
- qablaşdırıcının çəkisinin artırılması
- istehsalçının adının dəyişdirilməsi
- bir sortun başqası ilə əvəz olunması

539 Müşayiət edici sənədlərdə meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının tərkib göstəriciləri dəyişdirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- çeşid saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma

540 Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı göstəriciyə görə təyin edilə bilməz?

- azotlu maddələrin miqdarına görə
- meyvə-giləmeyvənin kütlə miqdarına görə
- saxarozanın miqdarına görə
- konsentratların miqdarına görə
- suyun miqdarına görə

541 Desert şokolad məmulatının fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- tərkibində şəkərin miqdarı-40%-az, yağın miqdarı-20%-dən az, zülalın miqdarı-5%-dən çox və sellülozanın miqdarının isə 12%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən çox, yağın miqdarı-38%-dən az, zülalın miqdarı-7%-dən çox və sellülozanın miqdarının 3%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-30%-dən az, yağın miqdarı-12%-çox, zülalı miqdarın-15%-dən az və sellülozanın miqdarı isə -8%-dən az olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən az, yağın miqdarı-35%-dən çox, zülalın miqdarı-6%-dən çox və sellülozanın miqdarının-5%-dən çox olması
- tərkibində şəkərin miqdarı-35%-dən az, yağın miqdarı-25%-dən az, zülalınq miqdarı 4%-dən çox və sellülozanın miqdarı isə 3%-çox olması

542 Adi şokolad hansı identifikasiya əlamətləri ilə fərqlənir?

- tərkibində şəkərin miqdarı-65%-dən yuxarı, yağın miqdarı-35%, zülalı maddələrin miqdarı-10% və sellülozanın miqdarı isə 4%-çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı -30%-dən az olması, yağın miqdarı-25%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-2%-çox, sellülozanın miqdarı isə-1%-dən çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı 50%-dən az olması, yağın miqdarı – 30%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı -5%- çox və sellülozanın miqdarı isə 6%-çox olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-55%-dən yuxarı, yağın miqdarı-33%, zülalı maddələrin miqdarı-5% və sellülozanın miqdarı isə 4%-dən az olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarı-40%-dən az olması, yağın miqdarı-15%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-3%-dən az və sellülozanın miqdarı isə 10%-dən çox olması ilə

543 Preparat halına salınmış kakao tozu əsasən hansı göstəricilərlə səciyyələndirilir?

- tərkibində yağın kütlə payı -20%-dən az, su ekstraktınınpH=6,8, külün kütlə payının 8% olması ilə
- tərkibində kakao yağının -15%, su ekstraktının pH=7,0 və külün kütlə payının 9%-ə qədər olması ilə
- tərkibində kakao yağının 10%-dən az, su ekstraktının pH=3,0 və külün kütlə payının 7% olması ilə
- tərkibində kakao yağının 20%-dən çox, su ekstraktının pH=5,5 və külün kütlə payının 10% olması ilə
- tərkibində kakao yağının çox, su ekstraktının pH=9 və külün kütlə payının 9% olması ilə

544 Plitka və baton şokoladlarının netto kütləsinin standartdan aşağı olması şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
- çeşid
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət

545 Şokoladın saxlanma müddətini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- informasiya
- qiymət
- kompleks
- keyfiyyət
- çeşid

546 Şokoladın kütləsini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- keyfiyyət
- qiymət

547 Reseptin pozulması ilə aparılan saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- kəmiyyət
- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks

548 Aşağıda verilmiş hansı göstərici şəkərli – qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- antioksidantların əlavə olunması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması
- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azalması
- məhsulun adının dəyişdirilməsi
- konservantların əlavə olunması

549 Şokolad məmulatının saxtalaşdırılması üsulları hansı sırada düzgün olaraq göstərilmişdir?

- keyfiyyət, məlumat, markalanma, ştrix kodlaşma
- kəmiyyət, keyfiyyət, növ, uyğunluq sertifikatı
- çeşid, məlumat, identifikasiya, ştrix kodlaşma
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- məlumat, çeşid, ştrix kodlaşma, markalanma

550 Şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı onun kütlədən artırmaq üçün hansı maddələr əlavə edilir?

- yağ və karbohidrat
- yağ və süd
- duz və məhlul
- şəkər və su
- zülal və karbohidrat

551 Şokolad məmulatının saxlanma müddətini artırmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir?

- antioksidləşdiricilər və şəkər
- desifin və fosfatidlər
- yağ və lipidlər
- konservantlar və antioksidləşdiricilər
- konservantlar və kimyəvi yumşaldıcılar

552 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şokolada hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın çeşidi və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
- malı istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və orqanoleptiki göstəriciləri
- məmulatın adı, məmulatın hazırlandığı firma, malın hansı ölkədə istehsalı, malın miqdarı və kimyəvi tərkibi
- malın qablaşması, markalanması, ştrix kodu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri

553 Preparat halına salınmamış kakao-tozu əsasən hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- tərkibində yağın kütlə payının -15%-dən az, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının 2% və kül əmsalının – 0,1 -dən az olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının 18%-dən çox, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının-7%-dən çox və kül əmsalının-0,3 -dən az olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarının-50%, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-8%, yağın kütlə payının-18%, kül əmsalının-0,2 olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının 17%, su ekstraktının pH=6,4, külün kütlə payının-6% və kül əmsalının -0,5 -dən yuxarı olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının -20% -dən çox, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-4% və kül əmsalının-0,4-dən çox olması ilə

554 Malın ştrix kodu haqqında təhrif olunmuş məlumat şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
- kəmiyyət
- çeşid
- məlumat
- keyfiyyət

555 Malın gömrük sənədlərində təhrif olunmuş məlumatlar verilməsi şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- informasiya
- kəmiyyət
- çeşid
- kompleks

556 Malın mal-qoşma və markalanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- informasiya
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid

557 Şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- kəmiyyət
- qiymət
- keyfiyyət
- kompleks

558 Aşağıdakılardan hansı şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması hesab edilmir?

- resepturanın pozulması
- tərkibinin dəyişdirilməsi
- yad komponentlərin əlavə olunması
- nəmliyin miqdarının çox olması
- boya maddələrinin və konservantların əlavə olunması

559 Şəkərli-qənnadı məmulatının hazırlanmasında şəkər tozu, patka, qoz, meyvə-giləmeyvə püresi, müxtəlif içliklər normadan az istifadə edilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- informasiya saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması

560 Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatında kəmiyyət saxtalaşdırılması nəyin hesabına aparılır?

- əsas xammalın əlavə xammal hesabına azaldılması
- yüksək keyfiyyətli məhsulun aşağı keyfiyyətli məhsulla əvəz olunması hesabına
- məhsulun əsl çəkisinin parametrlərindən kənarlaşmaq hesabına
- istehsal texnologiyasının pozulması hesabına
- əla sortun I sortla əvəz olunması hesabına

561 Şokoladın saxlanma müddətini uzatmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr qatılır?

- yağabənzər maddələr
- konservantlar
- qələvilər
- hidro yağlar
- turşular

562 Qeyd olunan hansı saxtalaşdırma şokoladın kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- malın (kütləsini) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın yüksək keyfiyyətli növünün aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin və rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələrin, karbohidratlar və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksiki maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

563 Hansı saxtalaşdırma şokoladın məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- istehlakçıya şokolad məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngverici maddələr və antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli şokolad növünün aşağı keyfiyyətli şokolad növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokolad məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

564 Şokoladın reseptinin pozulması yolu ilə aparılan saxtalaşma hansı yolla həyata keçirilir?

- şokoladın tərkibindəki dəyərli komponentləri daha aşağı keyfiyyətli komponentlərlə əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki aşağı keyfiyyətli antioksidləşdiricilərin yüksək keyfiyyətli antioksidləşdiricilərlə əvəz etməklə
- şokoladın yüksək keyfiyyətli növü ilə aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli zülali maddələrin aşağı keyfiyyətli zülali maddələrlə əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli karbohidratların aşağı keyfiyyətli karbohidratlarla əvəz etməklə

565 Hansı saxtalaşdırma şokoladın çeşid saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptinin pozulması zamanı həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

566 Hansı saxtalaşdırma şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngləndirici maddələr və həmçinin suyun miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin, konservantların, antioksidləşdiricilərin və rəngverici maddələr əlavə etməklə və həmçinin suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksin maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

567 Kütləsinin emalından asılı olaraq şokolad məmulatı neçə növə bölünür?

- 6.0

- 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

568 Şəkərli qənnadı məmulatına aid olan məmulatları göstərin.

- şokolad və kakao tozu, marmelad, zefir, karamel, tort
 meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı, şokolad və kakao tozu, karamel məmulatı, konfet məmulatı və halva
 sukat, mürəbbə, karamel, konfet, şərq şimiyatı və şəkərli şərq şimiyatı
 pavidlo, jele, pestila, karamel, konfet və şəkərli şərq şimiyatı
 csem, mürəbbə, sukat, karamel, konfet və vafli məmulatı

569 İstifadə zamanı xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 3.0
 2.0
 6.0
 5.0
 4.0

570 Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan əla sort unun xarakterik növ identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- külün miqdarı-0,55-0,70%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-150mq%, pentozanların miqdarı isə 2,5-3,0%
 külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%; fosforun miqdarı-70mq%, pentozanların miqdarı-1,4-1,7%
 külün miqdarı 0,55-0,75, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı isə 1,4-1,7%
 külün miqdarı-0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,2%
 külün miqdarı 0,75-1,25%, kalsiusun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,0%

571 Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan 2-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyanı göstərin.

- külün miqdarı 0,7-8,5%, kalsiumun miqdarı 65mq%, fosforun miqdarı-445mq%, pentozanların miqdarı-3,5-3,8%
 külün miqdarı 1,0-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%, pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
 külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-450mq%, pentozanların miqdarı-3,5-4,0%
 külün miqdarı 0,6-0,75%, kalsiumun miqdarı-35mq%, fosforun miqdarı-350mq%, pentozanların miqdarı isə -2,5-3,0%
 külün miqdarı 0,5-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%, fosforun miqdarı-70mq%, pentozanların miqdarı 1,4-1,7%

572 Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə edilən 1-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyasını göstərin.

- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı 450%, pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
 külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı 1,7-2,2%
 külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-250mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,5%
 külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-280mq%, pentozanların miqdarı isə-1,4-1,7%
 külün miqdarı 1,0-1,30%, kalsiumun miqdarı-50mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı-1,8-2,5%

573 Elastiki peçenyələr üçün xarakterik növ identifikasiyasını göstərin.

- tərkibində şəkər və yağın çox olması, nəmliyi-15% və əla sort çovdar unundan hazırlanması, səthində isə nöqtəşəkilli dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və yağın bir qədər az olması, nəmliyi-25, nisbətən bərk, açıq rəngli və səthində nöqtəşəkilli dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və yağın bir qədər çox olması, nəmliyi-30%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində dairəvi dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və karbohidratların çox olması, nəmliyi-18%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində ulduzşəkilli dəşiklərin olması
- istehsalında yapışqanlıqı yüksək olan əla sort buğda unundan istifadə olunması, xəmirin tərkibində şəkər və yağın çox olması

574 Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilmir?

- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azaldılması
- bir qablaşdırıcı taranın başqası ilə əvəz edilməsi
- konservantların əlavə edilməsi
- əlavə edilmiş suyun miqdarının artırılması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması

575 Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- qiymət
- çeşid
- kəmiyyət
- kompleks
- keyfiyyət

576 Müxtəlif komponentlərin əlavə edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kəmiyyət
- çeşid
- keyfiyyət
- kompleks
- qiymət

577 Reseptin pozulması ilə həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- çeşid
- keyfiyyət
- qiymət
- kompleks
- kəmiyyət

578 Qaletlər üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- quru, nəmliyin az və əsasən şəkərsiz, yağsız hazırlanması
- yumşaq, nəmliyi çox və əsasən şəkərli, yağlı hazırlanması
- tərkibində şəkərin çox, nəmliyin az və əsasən şəkərli hazırlanması
- tərkibində qərzəkli ləpələrinin çox, iki təbəqəli və yağlı olması
- quru, nəmliyin çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması

579 Quru peçenyələr üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- tərkibində qərzəkli meyvələrin ləpəsinin olması, qalın təbəqəli və şirin dada malik olması
- tərkibində yağın, şəkərin az olması, nazik təbəqəli və xırçılılı olması
- tərkibində meyvə-giləmeyvə püresinin çox olması, qalın təbəqəli və yağlı olması
- tərkibində şəkərin çox olması, iki təbəqəli və duzlu olması

- tərkibində yağın çox olması, nazik təbəqəli və xırçıltılı olması

580 Unlu qənnadı məmulatının növ identifikasiyası əsasən hansı göstərici üzrə aparılır?

- fiziki-kimyəvi
 təhlükəsizlik
 orqanoleptiki
 mikrobioloji
 histoloji

581 Unlu qənnadı məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- məmulatın çeşid və növünün kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi
 məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı un məmulatının növ identifikasiyası, saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
 məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı unun sort göstəricilərini və saxlanma şəraitinin öyrənilməsi
 məmulatın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
 məmulatın növ və çeşidlərinin fiziki-kimyəvi xassələrinin, məmulatın çeşid identifikasiya və orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi

582 Yağlı-şəkərli peçenyələr hansı növ identifikasiyası əlamətlərilə xarakterizə olunur?

- xüsusi dada və tama malik olması, tərkibindən şəkərin az və istehsalında marqarin yağında istifadə olunması ilə
 xüsusi dada, tama malik olması, tərkibində şəkərin, istehsalında kərə yağından istifadə olunması ilə
 tərkibində şəkərin az, nəmliyin çox və əsasən yağsız hazırlanması ilə
 tərkibində qərzəkli ləpələrin çox, iki təbəqəli və əsasən şəkərli hazırlanması ilə
 yumşaq, nəmliyi çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması ilə

583 Unlu qənnadı məmulatının bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
 çeşid
 kəmiyyət
 keyfiyyət
 qiymət

584 Unlu-qənnadı məmulatında unun sortunun identifikasiyasını hansı göstərici təyin etmir?

- külün miqdarı
 maqneziumun miqdarı
 pentozanların miqdarı
 fosforun miqdarı
 kalsiumun miqdarı

585 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unlu qənnadı məmulatlarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olmuş məlumat verilir?

- məmulatın hazırlanmasında istifadə olunan un sortu, malı nemalı, malın adı, kimyəvi tərkibi
 məmulatın adı, malın hansı ölkədə istehsalı, məmulatın miqdarı, tərkibi və saxlanma müddəti
 malın hansı ölkədə istehsalı, malın tərkibi, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
 məmulatı müşahidə edən sənədlər, malın adı, malın miqdarı, orqanoleptiki göstəriciləri
 məmulatın tərkibi, unun sortu, məmulatın çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı

586 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxtalaşdırılması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması və müxtəlif komponentlər, antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlakçıya unlu qənnadı məmulatları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- unlu qənnadı məmulatlarının qidalılıq dəyəri, kəmiyyət tərkibi və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

587 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- istehlakçıya məlumat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın (kütləsi) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxlanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar və yad maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, müxtəlif komponentlər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

588 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- unlu qənnadı məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya məlumat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, komponentlərin əlavə edilməsi və həmçinin tərkibinə müxtəlif konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin şəkərin miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli unlu məmulatın aşağı keyfiyyətli məmulatla əvəz etməklə və həmçinin tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

589 Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- məmulatın tərkibinə xüsusi yeyinti yağları, rəngvericilər və həmçinin müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın bir növünün digər bir növü ilə, yüksək keyfiyyətli çeşidinin aşağı qiymətli çeşidi və həmçinin emalında istifadə olunan əla sort unun aşağı sortlu unla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, tərkibinə müxtəlif komponentlər, konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif yeyinti boyaları, yad maddələr və həmçinin reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya unlu qənnadı məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

590 Unlu qənnadı məmulatlarının saxtalaşdırılması hansı üsullarla həyata keçirilir?

- çeşid, orqanoleptiki, kəmiyyət, məlumat
- çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- növ, fiziki-kimyəvi, çeşid, məlumat
- məlumat, təhlükəsizlik, çeşid, keyfiyyət
- keyfiyyət, mikrobioloji, çeşid, kəmiyyət

591 Aşağıdakı hansı sırada çayın sort identifikasiyasının təyini metoduna aid deyil?

- çayda nəmliyin quruducu şəkəldə təyini metodu
- tərkibindəki kofeinin spektrofotometrik təyini metodu
- tərkibində kobudlaşmış çay yarpaqlarının olmasının təyini metodu
- tərkibində "qızıl tipsanın" olmasının təyini metodu
- tərkibindəki ekstraktlı maddələrin refraktometrlə təyini metodu

592 Aşağıdakılardan hansı keyfiyyətli preslənmiş çayın fərqləndirici xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- karton taraya qablaşdırılır
- tabletkə çayı müstəvi üzərinə töküldükdə düzgün səthli təcicik əmələ gətirir
- yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması
- müəyyən kütlədə plitka şəklində preslənmiş burulmamış yaşıl çay yarpaqları
- briket şəklində preslənmiş qara məxməri çay

593 İçkinin hazırlanmasında müxtəlif bitkilərin ekstraktlarından istifadə edilib. İdentifikasiya zamanı bu hansı içki kimi qiymətləndirilir?

- viski
- təbii çaxırlar
- qazlaşdırılmış çaxırlar
- aromatlaşdırılmış çaxırlar
- kolleksion çaxırlar

594 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı qrup marka konyaklarına aid deyil?

- on ildən az olmayaraq saxlanılmış çox köhnə konyak
- səkkiz ildən az olmayaraq saxlanılmış əla sort konyak
- altı ildən az olmayaraq saxlanılmış konyak
- üç ildən az olmayaraq saxlanılmış “üç ulduzlu” konyak
- on ildən az olmayaraq saxlanılmış köhnə konyak

595 Qəhvənin informasiya saxtalaşdırılması zamanı aşağıdakı hansı göstərici dəyişdirilmir?

- məhsulun miqdarı
- məhsulun becərilədiyi ölkənin adı
- məhsulun adı
- məhsulun daşındığı nəqliyyat növü
- məhsulun firma istehsalçısı

596 Çəşid saxtalaşdırılması zamanı təbii qəhvə hansı komponentlə əvəz oluna bilməz?

- paxlalı bitkilərin toxumları ilə
- şəkərlə zəngin olan maddələrlə
- müxtəlif tipli bitki kökləri ilə
- zülalla zəngin olan maddələrlə
- nişasta ilə zəngin olan maddələrlə

597 Qovrulub-üydülmüş qəhvənin sortunun identifikasiyası aşağıda göstərilən hansı kriteriya ilə təyin edilə bilməz?

- tərkibindəki külün miqdarı ilə
- tərkibində inulinin olması ilə
- spektrometrik metodla təyin edilən xlorogen turşusunun miqdarı ilə
- refraktometr metodu ilə təyin edilən şəkərin miqdarı ilə
- spektrometrik metodla təyin edilən kofeinin miqdarı ilə

598 Yaşıl məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 10,5%-dən çox olmalıdır
- 5,0%-dən az olmalıdır
- 3,0%-dən çox olmamalıdır
- 8,5%-dən çox olmamalıdır
- 6,0%-dən çox olmalıdır

599 Qara məxməri çayın sortundan asılı olaraq ekstraktlı maddələrin miqdarını göstərin.

- 5-8%-dən çox olmamalıdır

- 40-45%-dən çox olmalıdır
- 35-40%-dən çox olmalıdır
- 28-35%-dən az olmamalıdır
- 10-15%-dən az olmalıdır

600 Qara məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 3%-dən az olmamalıdır
- 12%-dən az olmamalıdır
- 10%-dən çox olmalıdır
- 8%-dən çox olmamalıdır
- 5%-dən çox olmamalıdır

601 Yapon çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.

- 106.0
- 83.0
- 222.0
- 136.0
- 156.0

602 Hind çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.

- 140.0
- 222.0
- 123.0
- 83.0
- 136.0

603 Çin çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını qeyd edin.

- 75.0
- 83.0
- 136.0
- 222.0
- 58.0

604 Aşağıdakı variantlardan hansı içkilərin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- markalanmada və müşayiətedici sənədlərdə düzəlişlərin edilməsi
- sənədlərdə düzəlişlərin aparılması
- möhürlü sənədlərin dəyişdirilməsi
- istehlakçının məhsulun çəkisində aldadılması
- məhsula saxta ştrix kodunun vurulması

605 Çay kisələrinin həcmi kisə hazırlanan materialın qalınlığı hesabına azaldılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması

606 Spirtli içkilərin əsilliyinin ekspertizası zamanı hansı məqsəd qarşıya qoyulur?

- spirtli içkinin ştrix kodunun identifikasiyası
- spirtli içkinin tərkibinin identifikasiyası
- spirtli içkinin sortunun identifikasiyası

- spirtli içkinin növünün identifikasiyası
- spirtli içkinin rənginin identifikasiyası

607 Meyvə nektarlarının identifikasiyası hansı göstərici ilə müəyyənləşdirilir?

- limon turşusunun və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə
- qlükoza və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
- fruktoza və saxarozanın miqdarının çox olması ilə
- saxarozanın və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
- qlükoza və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə

608 İçməli suyun identifikasiyası praktiki olaraq hansı yolla müəyyənləşdirilir?

- tərkibindəki mineral duzların miqdarı ilə
- tərkibindəki xlorun miqdarı ilə
- həll olmayan duzların miqdarı ilə
- həll olan duzların miqdarı ilə
- tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə

609 Duzun sortunun təyini və aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı hansı kriteriya əsas götürülür?

- suda həll olan maddələrin miqdarı ilə
- tərkibindəki turşuların miqdarı ilə
- tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə
- suda həll olmayan maddələrin miqdarı ilə
- tərkibindəki yodun miqdarı ilə

610 Aşağıdakı sıralardan hansı qəhvənin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- süni qəhvə paxlalarının hazırlanması
- içilmiş qəhvə qalığının əlavə edilməsi
- resepturada nəzərdə tutulmayan komponentlərin əlavə edilməsi
- qəhvənin bir sortunun digər sortla əvəz olunması
- yad maddələrin və komponentlərin əlavə edilməsi

611 Qəhvənin əsilliyinin ekspertizası zamanı aşağıdakı qarşıya qoyulan məqsədlərdən hansı düzgün deyil?

- qəhvənin sortunun identifikasiyası
- qəhvənin saxtalaşdırılması üsulları və onların aşkar edilməsi metodları
- qəhvənin rənginin identifikasiyası
- qəhvənin növünün identifikasiyası
- qəhvənin yetişdirildiyi yerin identifikasiyası

612 Hansı tamlı mallar orqanizmdə fizioloji proseslərə dolayı yolla təsir göstərir?

- spirtsiz içkilər, spirtli içkilər, sirkə, duz və tamlı qatmalar
- ədviyyələr, sirkə, duz, qəhvə, çay və tamlı qatmalar
- tamlı qatmalar, duz, sirkə, tütün və ədviyyələr
- sirkə, duz, ədviyyələr, tamlı qatmalar və spirtsiz içkilər
- tütün, çay, duz, sirkə, ədviyyələr və spirtli içkilər

613 Fiziki kimyəvi üsulla çayın tərkibində olan hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- şəkərin, karbohidratların və zülalların miqdarı
- nəmliyin, kofenin və ekstraktlı maddələrin miqdarı
- tanın, zülal və şəkərin miqdarı
- kofenin, tanının və kənar qarışıqların miqdarı
- ekstraktlı maddələrin, yağların və katexinin miqdarı

614 Qara məxməri çayda kofeinin miqdarını qeyd edin.

- 3,0-5,0%-dən az olmamalıdır
- 3,0-4,0%-dən çox olmalıdır
- 2,8-3,0%-dən çox olmamalıdır
- 1,8-2,8%-dən az olmamalıdır
- 5,0-6,5%-dən çox olmamalıdır

615 Qara məxməri çayda taninin miqdarını göstərin.

- 10-12%-dən çox olmalıdır
- 3-5%-dən az olmalıdır
- 10,0-2,10%-dən çox olmamalıdır
- 8,0-11,0%-dən az olmamalıdır
- 12,0-15,0%-dən çox olmalıdır

616 Yaşıl məxməri çayda ekstraktlı maddələrin miqdarını qeyd edin.

- 20-25%-dən çox olmamalıdır
- 5-10%-dən az olmalıdır
- 3-8%-ə qədər olmalıdır
- 30-35%-dən az olmamalıdır
- 10-12%-dən az olmalıdır

617 Yaşıl məxməri çayda taninin və kofeinin miqdarını göstərin.

- 15-20,0%-dən çox olmalıdır
- 2-4%-ə qədər olmalıdır
- 3-8%-ə qədər olmalıdır
- 10-15-ə qədər olmalıdır
- 12-17,0%-dən az olmamalıdır

618 Çayın becərdiyi yerin identifikasiyası hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir?

- yarpaqlarının rənginə, tərkibində olan katexin və taninin miqdarına görə
- yarpaqlarının səthinin hamarlığına, tərkibində tanin və katexinin miqdarına görə
- yarpaqlarının böyüklüyünə, tərkibində ətrili, maddələrin və katexinin miqdarına görə
- yarpağının alt səthində yerləşən ağızcıqların miqdarına görə, katexinin və şəkərin miqdarına görə
- yarpaqlarının xırda olmasına, tərkibində katexin və şəkərin miqdarına görə

619 Preslənmiş çaylar üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- köhnə və kobud çay yarpaqlarından ibarət olub, kolların budalanması zamanı əldə edilən çay yarpaqlarından və zərif zoğlardan hazırlanı
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları dairəvi formada olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqları açılmır
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır və dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılır
- yarpaqları qara rəngdə olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmır

620 Məxməri çay üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- yarpaqlara qara rəngli olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılmır və yarpağın ümumi səthi artmır
- yarpaqları dairəvi formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqlı dağılır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları uzunsov olub, bir-birindən ayrılmır, tərkibində kobud çay zoğları vardır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmır
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılır və yarpağın ümumi səthi artır

- yarpaqları zərif zoğlardan ibarət olub, tərkibində ekstraktlı maddələr olur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar asanlıqla açılır

621 İdentifikasiya zamanı keyfiyyətli preslənmiş çayın hansı fərqləndirici xüsusiyyəti əsas götürülür?

- tabletkə çayı düz səthin üzərinə tökdükdə tərəcik əmələ gətirməsi
 plitka formasında preslənmiş burulmamış çay yarpaqlarının olması
 briket formasında qara məxməri çayın olması
 çayın tərkibində kobud zoğların olmaması
 yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması

622 Aşağıdakılardan hansı zəif spirtsiz içki növü deyil?

- buza
 kvas
 pivə
 konyak
 braqa

623 Məhsulun miqdarı düzgün göstərilməyib. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- çeşid saxtalaşdırılması
 kompleks saxtalaşdırılma
 keyfiyyət saxtalaşdırılması
 informasiya saxtalaşdırılması
 kəmiyyət saxtalaşdırılması

624 Pivəyə sabitləşdirici və su qatışdırılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- kompleks saxtalaşdırılma
 kəmiyyət saxtalaşdırılması
 çeşid saxtalaşdırılması
 keyfiyyət saxtalaşdırılması
 informasiya saxtalaşdırılması

625 Spirtsiz içkilərin çeşid saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilir?

- resepturada nəzərə alınmayan komponentlərin əlavə olunması
 spirtsiz içkinin su ilə qarışdırılması
 bir sort spirtsiz içkinin başqa sort içki ilə əvəz olunması
 bir növ spirtsiz içkinin digər növ içki ilə əvəz olunması
 yad maddələrin əlavə olunması

626 Sirkə turşusuna su əlavə edilməklə saxtalaşdırılma hansı üsulla aşkarlına bilər?

- məhlulda limon turşusunun miqdarı ilə
 məhlulda etil spirtinin miqdarı ilə
 məhlulda kəhraba turşusunun miqdarı ilə
 məhlulda sirkə turşusunun miqdarı ilə
 məhlulda qələvinin miqdarı ilə

627 Aşağıdakı hansı sırada “Arabika” qəhvəsini “Robusta” qəhvəsindən fərqləndirən göstərici düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərkibində kofeinin miqdarının az olması
 qəhvə paxlasının ölçüləri
 qəhvə paxlasının növü (uzunluğu)
 qəhvə paxlasının sortu
 tərkibində zülali maddələrin miqdarının az olması

628 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çayda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın saxlanması və daşınması haqqında
- malın çeşid və növlərinin enerji dəyərliliyi haqqında
- malın qidalılıq və kimyəvi tərkibi haqqında
- malın adı, miqdarı və hansı ölkədə istehsalı haqqında
- malın xammalı və istehsal texnologiyası haqqında

629 Çayın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsulla aşkar etmək olar?

- dequstasiya etməklə
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- sadəcə ölçü tərzisində çəkməklə
- biokimyəvi

630 Hansı saxtalaşdırma çayın məlumat saxtalaşdırılmasıdır?

- istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat etməklə
- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

631 Hansı saxtalaşdırma çayın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif rəngvericilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif bitki əvəzediciləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

632 Hansı saxtalaşdırma çayın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə
- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə
- çaya müxtəlif bitki əvəzediciləri əlavə etməklə
- çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə

633 Çayın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını neçə üsulla təyin etmək olar?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

634 Çayın çeşid saxtalaşdırılmasını hansı üsullarla təyin edilir?

- kimyəvi və təhlükəsizlik
- fiziki-kimyəvi və kimyəvi
- orqanoleptiki və identifikasiya
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki və mikrobioloji

635 Hansı saxtalaşdırma çayın çeşid saxtalaşdırılmasıdır?

- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşma

- istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması ilə əvvəl həmçinin tərkibinə konservantlar, antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli çay sortunun aşağı keyfiyyətli çay sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif çay sortlarına yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

636 Çayın orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çay sortunun identifikasiyasının öyrənilməsi
- çayın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çayın orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
- çayın çeşid və növlərinin kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi
- çayın növ və çeşid identifikasiyasının, çayın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi

637 Spirtli içkiləri göstərin.

- üzüm şərabları, pivə, kvas, konyak və ballı içkilər
- likör-araq, konyak, buza, kvas və ballı içkilər
- araq, spirt, pivə, kvas, konyak və üzüm şərabları
- spirt, araq, likör-araq, konyak və üzüm şərabları
- konyak, likör-araq, braqa, pivə və üzüm şərabları

638 Hansı sırada zəif spirtli içkilər düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- kvas, konyak, pivə, çaxır və üzüm şərabları
- buza, üzüm şərabları, konyak, pivə, ballı içkilər
- ballı içkilər, şərablar, konyak, pivə, buza
- pivə, kvas, braqa, buza və ballı içkilər
- braqa, araq, konyak, pivə, buza və üzüm şərabları

639 Hansı sırada spirtsiz içkilər qeyd edilmişdir?

- şirələr, xörək duzu, yeyinti turşuları, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
- souslar, şirələr, tütün və tamlı qatmalar
- təbii sular, mineral sular, xörək duzu və çay
- təbii və süni mineral sular, şirələr, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
- yeyinti turşuları, şirələr, xörək duzu və qəhvə içkiləri

640 Tamlı qatmaları qeyd edin.

- Yeyinti turşuları, souslar, qazlı və qazsız içkilər
- souslar, yeyinti boyaları, spirtli və spirtiz içkilər
- yeyinti turşuları, xörək duzu, meyvə-giləmeyvə içkiləri
- xörək duzu, yeyinti turşuları və souslar
- təbii və mineral sular, yeyinti turşuları və qəhvə içkiləri

641 Aşağıdakı variantların hansında orqanizmin fizioloji proseslərinə birbaşa təsir edən tamlı mallar göstərilmişdir?

- çay, qəhvə, ədviyyələr və tamlı qatmalar
- spirtsiz içkilər, sirkə, duz və çay
- ədviyyələr, tamlı qatmalar, çay və qəhvə
- spirtli içkilər, çay, qəhvə və tütün məmulatları
- sirkə, duz, çay, qəhvə və spirtsiz içkilər

642 Tamlı mallar insan orqanizminin fəaliyyətinə təsir etmə xarakterinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

643 Həvəskar kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qaymağı yüksək temperaturda pasteurizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-75%-çox, nəmliyi isə 25%-dən çox olmalıdır
 turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmamalıdır
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -26%-dən az olmalıdır
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmalıdır
 təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmamalıdır

644 Kəndli kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən az olmalı
 təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-70-75%-dən çox, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmamalı
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmalı
 turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%-dən az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmalı
 qaymağı yüksək temperaturda pasteurizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmalı

645 Pəhriz kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- təzə pasteurizə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
 qaymağı yüksək temperaturda pasteurizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-52,5%-az, nəmliyi isə -20%-dən çox olmamalıdır
 təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%-dən az, nəmliyi-20%-dən çox olmamalıdır
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağ, o cümlədən 25%-bitki yağı, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
 turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-77-78%, nəmliyi isə 20%-dən az olmamalıdır

646 Turş kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%, az olmamalı
 təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-77-78,0%, nəmliyi isə-16%-dən çox olmamalı
 qaymağı yüksək temperaturda pasteurizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%, nəmliyi-20%-dən çox olmalı
 təzə pasteurizə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%, nəmliyi 16,0%-dən çox olmamalı
 turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%, nəmliyi -25%-dən çox olmalı

647 Ekspertlər tərəfindən müxtəlif çeşid kəsmik məmulatlarının identifikasiyası həyata keçirilmişdir. Bu çeşidlərdən hansının yüksək yağlılığa malik kəsmik məmulatı olmasını necə müəyyən etmək olar?

- tərkibində 17-21% yağın olması ilə
 tərkibində 12-22% yağın olması ilə
 tərkibində 15-20% yağın olması ilə
 tərkibində 20-26% yağın olması ilə
 tərkibində 14-18% yağın olması ilə

648 İdentifikasiya ekspertizası zamanı südün tərkibində miqdarca daha çox şəkər müəyyən edilmişdir. Bu hansı süddür?

- dəvə südü
- camış südü
- inək südü
- at südü
- keçi südü

649 Pendir və süd məhsulları ilə saxtalaşdırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar?

- üzərinə qatı sulfat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə xlorid turşusu əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə qatılaşdırılmış sulfat turşusu əlavə etməklə

650 Meçnikov qatığının identifikasiyası üçün aşağıdakı verilən rəqəmlərdən hansı düzdür?

- südün 30-38 dərəcə C-də turşudulması
- südün 20-25 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-35 dərəcə C-də turşudulması
- südün 40-45 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-40 dərəcə C-də turşudulması

651 Südün tərkibindəki su tamamilə kənar edilmişdir. İdentifikasiya zamanı bu hansı növ süd məhsuluna aid edilir?

- sterilizə edilmiş qatılaşdırılmış qaymaq
- dondurma
- sterilizə edilmiş qatılaşdırılmış süd
- quru süd
- qatılaşdırılmış şəkərli süd

652 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı xamanın identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür?

- xamaya nişasta, kokos yağı əlavə edilmir
- qaymaq xüsusi bakteriyalarla mayalanıb
- xama yalnız qaymaqdan hazırlanıb
- qaymaq kefir ilə mayalanıb
- hazır məhsulda bakteriyaların miqdarı çox olmalıdır

653 Yağ mayalanmış və mayalanmamış südlü qaymaqdan istehsal edilir. Tərkibində 61,5%-dən az olmayaraq süd yağı, 35%-dən az olmayaraq su vardır. İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertiza zamanı bu göstəricilər hansı yağa aid edilir?

- Pəhriz yağı
- Kəndli yağı
- Həvəskar yağı
- Buterbrod yağı
- Voloqda yağı

654 Aşağıdakı hansı göstərici identifikasiyası zamanı kərə yağına marqarinin qarışdırılmasını təyin etmir?

- tərkibində hidrogenləşdirilmiş yağın çox olması
- yağ turşusunun miqdarının az olması
- antioksidləşdiricilərin olması
- boya maddələrinin çox olması
- laurin turşusunun miqdarının çox olması

655 Voloqda kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətləri hansılardır?

- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71,5%-az, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5%-çox, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
- təzə pasterizə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-82,5%-dən az, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır

656 Bitki yağları ilə saxtalaşdırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar?

- üzərinə natrium hidroksid qələvi əlavə etməklə
- üzərinə antioksidləşdiricilər əlavə etməklə
- üzərinə laurin turşusu əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə

657 Aşağıdakı hansı göstərici pendirlərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- tərkibindəki suyun çox olması
- süd zülalının soya zülalı ilə əvəz olunması
- tərkibindəki yağın azaldılması
- saxlanma rejiminin pozulması
- yetişmənin texnoloji rejiminin pozulması

658 Aşağıdakı hansı göstərici kərə yağının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- aromatizatorların əlavə olunması
- kimyəvi boyaların əlavə edilməsi
- yağın miqdarının azaldılması
- yeyinti əlavələrinin daxil edilməsi
- resepturada nəzərə alınmayan əlavələrin daxil edilməsi

659 Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- bir növ qatılaşdırılmış südün digəri ilə əvəz edilməsi
- təbii südün yağsız südlə əvəz edilməsi
- südün bir növünün digəri ilə əvəz edilməsi
- südün normallaşdırılması
- bir növ südlü dondurmanın digəri ilə əvəz edilməsi

660 Südü saxtalaşdırmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr əlavə olunmur?

- bor və salisil turşusu
- əhəng və gips
- nişasta və soda
- limon turşusu və qələvi
- sabun və təbaşir

661 Şirin kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı – 78-77%, nəmliyi isə 25%-dən az olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 72,5-81,5%, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda realizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 71-72,5%, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5% və ya 82,5%-dir, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır

- təzə pasterezə edilmiŐ qaymaqdan hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır

662 Müxtəlif bitki yağılarının identifikasiya göstəriciləri hansılardır?

-  k nt , turŐuluq, q l vilik, nəmlik v  z lul təbiətli maddələr
- q l vilik, turŐuluq, nəmlik, Ő ffaflıq v  azot tərkibli maddələr
- dadı, iy, q l vilik, Ő ffaflıq v  karbohidrat tərkibli birl Őm l r
- rəng, turŐuluq, nəmlik,  k nt  v  fosfor tərkibli maddələr
- Ő ffaflıq, rəng, dad, iy, nəmlik və karbon tərkibli maddələr

663 Zeytun yağıının (provans) xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- zeytun ağıacının meyvə l tinindən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq ancaq dezodorasiya edilmiŐ növdə istehsal edilir
- zeytun meyvəsi l tinindən yalnız soyuq presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq saflaŐdırılmamıŐ növdə istehsal edilir
- zeytun ağıacının qabığından ekstraksiya v  presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiŐ növdə istehsal edilir
- zeytun ağıacının kökündən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq hidratasiya edilmiŐ növdə istehsal edilir
- zeytun ağıacının toxumundan isti presləmə yolu ilə alınır və hidratasiya edilmiŐ növdə istehsal edilir

664 Qarğıdalı yağıının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qarğıdalı dəninin toxum qılafından yalnız presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq saflaŐdırılmıŐ növdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin endospermindən yalnız presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq ancaq saflaŐdırılmıŐ növdə istehsal olunur
- qarğıdalı dəninin r Őeymind n yalnız ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq ancaq saflaŐdırılmıŐ növdə istehsal edilir
- qarğıdalı kütləsindən presləmə v  ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq saflaŐdırılmıŐ, saflaŐdırılmamıŐ v  dezodorasiya edilmiŐ növlərdə istehsal edilir
- qarğıdalı dəninin qabığından ekstraksiya v  presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiŐ növdə istehsal edilir

665 İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağıların hansı göstəricisi piknometr cihazının kom kliyi ilə təyin edilir?

- yağılığı
- yod ədədi
- turŐuluğı
- sıxlığı
- Ő asındırma  msalı

666 İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağıların dadı və iyi hansı temperaturda müəyyən edilir?

- 27-29 d r.Selsi
- 10-12d r.Selsi
- 30-38 d r.Selsi
- 15-20 d r.Selsi
- 8-10 d r.Selsi

667  eŐid identifikasiyası zamanı südün sıxlığı hansı cihaz vasitəsilə təyin edilir?

- fotometr
- refraktometr
- spirtometr
- laktodensimetr
- kalorimetr

668 Yağların sıxlığı təyin edən cihazın adını qeyd edin.

- spirtometr
- laktodensimetr
- refraktometr
- piknometr
- kalorimetr

669 İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların hansı göstəricisi refraktometr vasitəsilə təyin edilir?

- şüasındırma əmsalı
- turşuluq ədədi
- sabunlaşma ədədi
- yod ədədi
- efir ədədi

670 Mənşə etibarilə yağların növ sayını göstərin.

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

671 Qaymağın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı maddələrdən istifadə olunmur?

- reseptur tərkibinin pozulması
- yağlılıq faizini aşağı salmaq
- su ilə qarışdırmaq
- əlavə şəkərin qatılması
- turş südün turşudulması

672 Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- tərkibindəki yağın miqdarının azaldılması
- yad komponentlərin əlavə edilməsi
- suyun əlavə edilməsi
- boya maddələrinin əlavə edilməsi
- turşumuş südün turşuluğunun azaldılması

673 Aşağıdakı hansı komponentdən xamanın saxtalaşdırılmasında istifadə edilmir?

- su və pəhriz kəsmiyi
- bitki yağı
- su və nişasta
- su və süd
- kefir

674 Aparılan ekspertiza zamanı kərə yağının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- kərə yağının çeşid identifikasiyasının və kərə yağının istehsalı zamanı yaranan qüsurların öyrənilməsi
- kərə yağının qablaşdırılmasının və markalanmasının standarta uyğunluğunu müəyyən edilməsi
- kərə yağının kimyəvi tərkibinin və hansı üsulla saxtalaşdırılmasının öyrənilməsi
- kərə yağının identifikasiyasının yağın saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- kərə yağının qidalılıq dəyərliyini və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi

675 Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış bitki yağında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın çəkisi, ölçüsü, sertifikatı və orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
- malın sertifikatı, ştrix kodu, qablaşdırılması və saxlanma müddəti haqqında
- malın ştrix kodu, kimyəvi tərkibi, sertifikatı və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında
- məhsulun adı, məhsulun istehsalçı şirkətin adı, malın miqdarı və daxil edilmiş qida əlavələri haqqında
- malın qablaşdırılması, markalanması və fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında

676 Hansı saxtalaşdırılma bitki yağının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- saflaşdırma və hazırlanma texnologiyası haqqında düzgün olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- alıcının məhsul haqqında qeyri dəqiq və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın markalanması və saxlanma şəraiti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

677 Göstərilən hansı saxtalaşdırma bitki yağının kəmiyyət saxtalaşdırılması hesab edilir?

- hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın parametrlərinin icazə verilmiş normadan artıq kənarlaşması nəticəsində alıcıların aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma

678 Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının, hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- saflaşdırma texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

679 Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlakçıya bitki yağı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir yağ növünün digər bir növə dəyişdirilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

680 Göstərilən hansı identifikasiya əlamətləri günəbaxan yağı üçün xarakterikdir?

- günəbaxan bitkisinin qabığından ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq iki növdə istehsal olunur
- günəbaxan bitkisinin toxumlarında yalnız soyuq presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış formada istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin kökündən presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq 3 növdə istehsal olunur
- günəbaxan bitkisinin toxumlarında ekstraksiya və presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və hidrafasiya edilmiş istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin yarpaqlarından qurutma üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsi asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş istehsal edilir

681 Bitki yağlarının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- bitki yağlarının saxlanma müddətinin, bitki yağlarının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının sortunun identifikasiyası, bitki yağlarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi

- bitki yağlarının növünün identifikasiyası bitki yağlarının qidalılıq dəyərliyinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının növünün identifikasiyası, sortunun identifikasiyası, saxtalaşmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- bitki yağlarının saxtalaşma üsullarının bitki yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi

682 Ətin identifikasiyası heyvanlarda hansı göstəricilər üzrə aparılır?

- heyvanın yaşı, növü, köklük dərəcəsi, çox yeməsi və çox süd verməsi
- heyvanın cinsi, yaşı, südlü olması, ətinin rəngi və ətinin kök olması
- ətin növü, yaşı, ətinin rəngi və yağlı olması
- heyvanın köklük dərəcəsi, növü, yaşı, ətin rəngi və yağlı olması
- heyvanın növü, cinsi, yaşı, köklük dərəcəsi və termik vəziyyəti

683 İnək və öküz ətinin identifikasiya əlamətləri ətin hansı göstəricilərinə görə xarakterizə olunur?

- ətin yumşaq, dadlı, mineral və vitaminlərlə zəngin olmasına görə
- ətin zərif, elastik və orqanizm tərəfindən daha yaxşı həzm olmasına görə
- ətin rəngi və yağlılığı ilə
- ətin yüksək qidalılıq enerji dəyərliyinə malik olmasına görə
- ətin iyi, dadı və zülallarda zəngin olması ilə

684 Aşağıdakı hansı göstərici yumurtanın informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- daxil edilmiş yeyinti əlavələri (antibiotiklər)
- saxlanma şəraitinin pozulması
- yumurtanın kateqoriyası
- məhsulun firma istehsalçısı
- məhsulun miqdarı

685 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı aşxana toyuq yumurtasının identifikasiya göstəricisi deyil?

- yumurtanın qabığına markalanma yoxdur və ya yumurtlama tarixi göy rəngdə göstərilir
- yumurtanın qabığında tək-tək nöqtələrin və ya çirkli zolaqların olmasına yol verilir
- yumurtanın ağı sıxdır, ayrı-ayrı hissələrdən ibarət ola bilər
- yumurta qabığının və ümumi səthinin 8/1-i qədər ləkələrin, nöqtələrin və ya zolaqların olmasına yol verilir
- yumurta sarısı mərkəzdə yerləşib, sarının pərdəsi zəifdir və tez partlayır

686 İdentifikasiya zamanı diri balığın orqanoleptiki göstəricilərindən hansı əsas götürülmür?

- xəstəlikləri
- ölçüləri
- konsistensiyası
- iyi və dadı
- xarici görünüşü

687 Bunlardan hansı identifikasiya zamanı nərə balığının fərqləndirici əlaməti kimi qiymətləndirilmir?

- döş üzgəcləri baş tərəfdə, qarın üzgəcləri anal dəliyinin yanında
- başı balacadır
- bədəni uzunsovdur
- başı uzunsov, böyük və qalxanabənzər sümüklə örtülüdür
- bel üzgəci bir dənədir və quyruq hissəsində yerləşir

688 Ət yarımfabrikatlarının istehsalında ət cəmdəyinin aşağı qiymətli hissələrindən istifadə olunub. Resepturanın tərkibi pozulub. Konservant və antibiotiklər əlavə olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması

- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması

689 İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı təzə ətin hansı fiziki-kimyəvi göstəriciləri əsas götürülmür?

- ətin mikrobioloji tədqiqat əsasında təzəliyinin təyini
- ətdə uçucu yağ turşularının miqdarının təyini
- Nesler reaktivi ilə ammonyaka reaksiyası
- bulyonda mis 2-sulfat reaksiyası
- ətdə turşuluğun təyini

690 Kolbasanın identifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı hansı orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə diqqət yetirilmir?

- iyi və dadı
- xarici görünüşü
- kimyəvi tərkibi
- konsistensiyası
- en kəsiyinin görünüşü

691 Ətin saxtalaşdırılması zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri hiss üzvlərinin köməkliyi ilə təyin edilmir?

- ətin xarici görünüşü
- ətin tərkibindəki yağın kütlə payı
- bulyonun şəffaflığı və iyi
- ətin konsistensiyası
- ətin rəngi, iyi

692 Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması onların tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- tam dəyərli zülalların, doymuş və doymamış yağ turşuların miqdarından
- tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- zülalların, karbohidrogenlərin və vitaminlərin miqdarından
- karbohidratların, yağların və ekstraktiv maddələrin miqdarından
- üzvü turşuların, yağların və mineral maddələrin miqdarından

693 Ətin tərkibində neçə amin turşusu olur?

- 10.0
- 8.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

694 Orqanoleptiki metodla saxtalaşdırılmış ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- iyi, dadı, şəffaflığı, suda həll olan yağ turşularının miqdarı və xarici görünüşü
- ətin xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası. İyi, yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
- konsistensiyası, xarici görünüşü, yağın kütlə payı və ətin rəngi
- ətin rəngi, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və yağ turşularının miqdarı
- ətin rəngi, bulyonun şəffaflığı, yağın kütlə payı və ətin xarici görünüşü

695 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı ətin identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür?

- heyvanın növü
- heyvanın yaşı
- heyvanın ölçüləri

- heyvanın köklüyü
- heyvanın cinsi

696 Fiziki-kimyəvi metodla saxtalaşdırılmış ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və amin-ammonyak miqdarı
- nester reaktiv ilə ammonyak reaksiyası, ətin rəngi, bulyonun şəffaflığı və yağın kütlə payı
- yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və turşuluq ədəddinin miqdarı
- uçucu yağ turşularının miqdarı, amin-ammonyak azotunun miqdarı və Nesler reaktivini ilə ammonyaka reaksiyası
- amin-ammonyak azotunun miqdarı, bulyonun şəffaflığı, ətin konsistensiyası və turşuluğun miqdarı

697 Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması anbarın tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- zülalların, karbohidratların və vitaminlər
- tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- ətin saxlanması və daşınması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
- ətin kimyəvi tərkibinin və qidalılıq dəyərliyini öyrənilməsi
- ətin orqanooptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi

698 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı I sort marqarinin identifikasiya göstəricisi deyil?

- konsistensiya və rəng
- dad və rəng
- tərkibindəki süd fazası
- iyi və dadı
- dad və konsistensiyası

699 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı bitki yağlarının identifikasiya göstəricisi deyil?

- fosfor tərkibli və sabunlaşmayan maddələr
- yod ədədi
- turşuluq ədədi
- peroksid ədədi
- suyun miqdarı

700 Hansı kolbasa növünü daha asan saxtalaşdırmaq olur?

- savelat kolbasaları
- ovçü kolbasaları
- yarım hissə verilmiş kolbasalar
- bişirilib hissə verilmiş kolbasalar
- bişmiş kolbasalar