

2990_az_qiyabiQ2017_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2990 Şərabın kimyası**

1 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı sellülozanın hidroliz məhsulu hansıdır?

- ☐ β -D-mannoza
- ☒ β -D-qlükoza
- ☐ α -D-fruktoza
- ☐ α -D-qlükoza
- ☐ α -D-qalaktoza

2 Şərabın tərkibində olan hansı maddə heteropolisaxarid adlanır?

- ☐ Laktoza
- ☒ Pektin maddələri
- ☐ Arabanlar
- ☐ Nişasta
- ☐ Sellüloza

3 Üzümün və şərabın tərkibində olan fruktoza birləşmiş şəkildə hansı maddənin tərkibində olur?

- ☐ Sellüloza
- ☒ Saxaroza
- ☐ Laktoza
- ☐ Maltoza
- ☐ Nişasta

4 Hansı şərabların istehsalından saxarozadan likör kimi istifadə olunur?

- ☐ Tünd
- ☒ Şampan
- ☐ Kəməşirin
- ☐ Süfrə
- ☐ Desert

5 Şərabda saxarozanın hidroliz məhsulu hansıdır?

- ☐ iki mol α -D-mannoza
- ☒ α -D-qlükoza və β -D-fruktoza
- ☐ α -D-qlükoza və α -D-fruktoza
- ☐ iki mol α -D-qlükoza
- ☐ α -D-qlükoza və α -D-mannoza

6 Yetişməmiş üzümdə hansı pektin maddələri daha çox olur?

- ☐ Dekstranlar
- ☒ Protopektin
- ☐ Pentozanlar
- ☐ Pektin
- ☐ Pektin turşusu

7 Pektin maddələrinin tərkibində 5-dən 100-ə qədər olan α -D-qalakturen turşusundan əmələ gələn biopolimer necə adlanır?

- ☐ Oksiyag turşusu
- ☒ Pektin turşusu
- ☐ Protopektin

Pektin
Qlikol turşusu

8 Qıçqırma prosesində iştirak edən qlikogenaza fermenti hansı polisaxaridi hidroliz edir?

- Ksilanlar
- Qlikogen
- İnulin
- Nişasta
- Arabanlar

9 Üzümə və şərabda fruktanların ən geniş yayılmış nümayəndəsi hansılardır?

- Maltoza
- İnulin
- Sellüloza
- Fruktoza
- Saxaroza

10 Üzüm şirəsində və şərabda pektin maddələrinin hidrolizindən hansı alifatik spirt əmələ gəlir?

- Dulsit spirti
- Metil spirti
- İzoamil spirti
- Etil spirti
- Sorbit spirti

11 Qıçqırma prosesində iştirak edən bu maddə necə adlanır?

- α -D-qalaktoza-6-fosfat
- α -D-qlükoza-6-fosfat
- α -D-fruktoza-6-fosfat
- α -D-fruktoza-1-fosfat
- α -D-qlükoza-1-fosfat

12 Şərabda ən çox bulanlıqlıq əmələ gətirən polisaxarid necə adlanır?

- İnulin
- Pektin maddələri
- Sellüloza
- Nişasta
- Hemisellüloza

13 Üzüm şirəsində və şərabda nişastanın hidrolizindən hansı sadə şəkər əmələ gəlir?

- Sorboza
- Qlükoza
- Qalaktoza
- Fruktoza
- Mannoza

14 Üzüm şirəsinin qıçqırmasının metabolizmində iştirak edən bu maddə necə adlanır?

- α -D-qlükoza-1-fosfat
- α -D-qalaktoza-6-fosfat
- α -D-fruktoza-6-fosfat
- α -D-fruktoza-1-fosfat
- α -D-mannoza-6-fosfat

15 Üzümde oligosaxaridlərdən hansına daha çox təsadüf olunur?

- Staxioza
- Saxaroza
- Maltoza
- Laktoza
- Rafinoza

16 Qıcırma prosesində iştirak edən bu maddə necə adlanır?

- α -D-mannoza-1-fosfat
- α -D-qlükoza-1-fosfat
- α -D-qlükoza-6-fosfat
- α -D-fruktoza-6-fosfat
- α -D-fruktoza-1-fosfat

17 Üzüm şirəsinin qıcırmasında saxarozanı hidroliz edən ferment hansıdır?

- Protopektinaza
- β -D-fruktofuranozidaza
- α -qlükozidaza
- Qliserofosfatdehidrogenaza
- Alkoldehidrogenaza

18 Şərabda qlükozadan əmələ gələn bu turşu necə adlanır?

- Limon turşusu
- Şəkər turşusu
- Qlükon turşusu
- Qalakturon turşusu
- Ribon turşusu

19 Hansı tutumlarda saxlanan şərablarda pentozalar daha çox olur?

- Paslanmayan tutumlarda
- Palıd çəlləklərdə
- İri dəmir tutumlarda
- Şüşə qablarda
- Emallaşdırılmış tutumlarda

20 Spirtləşdirilmiş şərabların tərkibində 2-dən 10-a qədər monosaxarid olan karbohidratlar necə adlanır?

- Tetroza
- Oligosaxarid
- Rafinoza
- Polisaxarid
- Pentoz

21 Qıcırma zamanı əmələ gəlmiş metilpentozaların nümayəndəsi olan bu maddəni adlandırın:

- D-qlükoza
- D-Fukoza
- D-Fruktoza
- D-Riboza
- L-Arabinoza

22 Üzümde və şərabda birləşmiş şəkildə təsadüf olunan bu şəkər necə adlanır?

- D-qlükoza

- D-Fruktoza
- D-Qalaktoza
- D-Ramnoza
- D-Mannoza

23 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı ribozanın oksidləşməsindən alınan maddə necə adlanır?

- Ksilon turşusu
- Ribon turşusu
- Qalakturon turşusu
- Selik turşusu
- Qlükon turşusu

24 Şərabı isti üsulla emal etdikdə pentozalar nəyə çevrilirlər?

- Aromatik aldehidlərə
- Furfurola
- Metilfurfurola
- Oksimetilfurfurola
- Alifatik spirtlərə

25 Üzümdə və şərabda C vitamininin sintezində iştirak edən sadə şəkər necə adlanır?

- L-Ramnoza
- L-Sorboza
- L-Arabinoza
- D-Fukoza
- D-Qalaktoza

26 Tərkibində 9 karbon atomu saxlayan monosaxaridlər necə adlanır?

- Oktozalar
- Monozalar
- Pentozalar
- Tetrozalar
- Triozalar

27 Üzümün və şərabın tərkibindəki bu monosaxarid necə adlanır?

- β -D-Fruktopiranoza
- α -D-Qlükopiranoza
- β -D-Qlükopiranoza
- α -D-Fruktopiranoza
- β -D-Fruktofuranoza

28 Üzümdə və şərabda olan bu monosaxarid necə adlanır?

- β -D-Fruktopiranoza
- β -D-Fruktofuranoza
- β -D-Qalaktopiranoza
- α -D-Qlükopiranoza
- α -D-Qlükofuranoza

29 Qıvcırma zamanı əmələ gəlmiş metilpentozaların nümayəndəsi olan bu maddə necə adlanır?

- D-Dezoksiriboza
- L-Ramnoza
- D-Riboza
- D-Fukoza

L-Arabinoza

30 Qıcqırma zamanı əmələ gəlmiş bu maddə necə adlanır?

- Ksilon turşusu
- Ribon turşusu
- Dulsit spirti
- Ribit spirti
- Sorboza

31 Şərabda ribon turşusu hansı monosaxariddən əmələ gəlir?

- Fukoza
- Riboza
- Arabinoza
- Qlükoza
- Qalaktoza

32 Hansı şərabların tərkibində fruktozanın çox olması daha məqsədəuyğundur?

- Kəməşirin
- Desert
- Tünd
- Ağ süfrə
- Qırmızı süfrə

33 Şərabda olan bu şəkər necə adlanır?

- D-Ribuloza
- D-Mannoza
- D-Ksiluloza
- D-Qalaktoza
- D-Sorboza

34 Süfrə şərablarının tərkibindəki qalıq şəkərlər əsasən hansılardan ibarətdir?

- Heptoza
- Pentoza
- Saxaroza
- Qlükoza
- Tetroza

35 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı triozaların sintezi hansı fermentin iştirakı ilə gedir?

- Alkoldehidrogenaza
- Aldolaza
- Katalaza
- Askorbatoksidaza
- Peroksidaza

36 Üzümə ən çox şirin dadı malik karbohidrat necə adlanır?

- Laktoza
- Fruktoza
- Saxaroza
- Qlükoza
- Rafinoza

37 Şərabda olan bu pentoza necə adlanır?

- D-Ksilolaza
- D-Ribuloza
- D-Ksiloza
- D-Riboza
- D-Dezoksiriboza

38 Üzümün toxumunda, şərab mayasının tərkibində miqdarca nisbətən çox olan sadə şəkər necə adlanır?

- D-Riboza
- D-Dezoksiriboza
- D-Mannoza
- D-Ribuloza
- D-Ksiloza

39 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı triozaların sintezində iştirak edən şəkər necə adlanır?

- Qlükozadifosfat
- Fruktozadifosfat
- Ribulozamonofosfat
- Ribulozadifosfat
- Fruktozomonofosfat

40 Pektin maddələrinin əmələ gəlməsində iştirak edən bu monosaxarid necə adlanır?

- D-Riboza
- D-Qalaktoza
- D-Fukoza
- D-Qlükoza
- D-Sorboza

41 Üzüm və şərabda olan bu pentoza necə adlanır?

- D-Fruktaza
- D-Riboza
- D-Dezoksiriboza
- D-Qlükoza
- D-Qalaktoza

42 Üzüm və şərabda olan bu sadə şəkərlərin hansı aldoheksozadır?

- Eritroza
- Qalaktoza
- Ksiluloza
- Riboza
- Fruktaza

43 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı qliserinin dehidratasiya məhsullarını göstərin:

- dioksiaseton
- qliserin aldehidi
- ribit
- eritroza
- dulsit

44 Üzümün tərkibində olan bu monosaxarid necə adlanır?

- D-qlükoza
- D-fruktoza
- D-arabinoza

D-ksiloza
D-qalaktoza

45 Üzümün və şərabın tərkibindəki bu şəkər necə adlanır?

- ☐ D-ksiloza
- ☒ D-qlükoza
- ☐ D-qalaktoza
- ☐ D-fruktoza
- ☐ D-mannoza

46 Desert şərabların və konyakın keyfiyyətinə müsbət təsir göstərən spirt necə adlanır?

- ☐ rezorsil
- ☒ vanilin
- ☐ siren
- ☐ pirokatexin
- ☐ hentizin

47 Üzümün və şərabın tərkibində birləşmiş şəkildə olan C6–C1 sıra bu sadə fenol maddəsi necə adlanır?

- ☐ hallol turşusu
- ☒ p-oksibenzoy turşusu
- ☐ pirokatexin turşusu
- ☐ salisil turşusu
- ☐ rezorsil turşusu

48 Üzümün və şərabın tərkibində birləşmiş şəkildə olan C6 sıra bu sadə fenol maddəsi necə adlanır?

- ☐ oksihidroksinon
- ☒ pirokatexin
- ☐ rezorsin
- ☐ hidroksinon
- ☐ pirohallol

49 Hansı süfrə şərabları fenol maddələri ilə daha zəngindir?

- ☒ Kaxet şərabları
- ☐ Ağ süfrə
- ☐ Qırmızı süfrə
- ☐ Zəif kəmsirinsüfrə
- ☐ Çəhrayı süfrə

50 Şərab turşusunun kalium, natrium duzu necə adlanır?

- ☐ kalsium tartarat
- ☒ seqment duzu
- ☐ şərab daşı
- ☐ kalium tartarat
- ☐ xörək duzu

51 Şərabda fəal turşuluq (pH) neçə olduqda oksidləşmə prosesi ləngiyir?

- ☐ pH – 4,2÷6,5
- ☒ pH – 2,9÷3,2
- ☐ pH – 4,5÷5,5
- ☐ pH – 3,5÷4,5
- ☐ pH – 4,0÷6,0

52 Şərabda hansı turşuluq normadan çox olduqda ona yaşıl turşuluq deyilir?

- fumar
- alma
- şərab
- kəhrəba
- quzuqulaq

53 Yetişməmiş üzümdə hansı turşu çox olur?

- limon
- alma
- kəhrəba
- şərab
- quzuqulaq

54 Desert şərabın metabolizmi nəticəsində qlükozadan hansı turşu sintez olunur? $\text{HOOC}-(\text{CHOH})_3-\text{CO}-\text{CH}_2\text{OH}$

- piroüzüm turşusu
- keto 5-qlükon turşusu
- α -ketoqlütar turşusu
- şərab turşusu
- alma turşusu

55 Şərabın keyfiyyətinə müsbət təsir göstərən aromatik turşu necə adlanır?

- hallol
- vanilin
- konfiril
- sinap
- siren

56 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- benzoy turşusu
- ftal anhidridi
- benzoy amidi
- benzoy anhidridi
- benzoy aldehidi

57 Aromatik turşulardan hansı daha çox şirin dadı malikdir?

- fenoloksi
- saxarin (imido o-sulfobenzoy)
- aminobenzoy
- sulfobenzoy
- o-sulfoamidbenzoy

58 Şərabda nisbətən az miqdarda olan turşu necə adlanır?

- melloftal
- ftal
- paraftal
- metaftal
- hemiftal

59 Bəzi desert və likörlü şərabların tərkibində rast gəlinən aromatik turşu necə adlanır?

Toluolsulfoxlorid
☒ İmid o-sulfobenzoy
 O-sulfoamidbenzoy
 Toluolsulfobenzoy
 Sulfobenzoy

60 Şərabda spesifik dad əmələ gətirən bu turşu necə adlanır? $C_6H_4(CH=CH)COOH$

- nitrobenzoy
☒ darçın
 saxarin
 benzoy
 şəkər

61 Bəzi şərablarda cüzi miqdarda rast gəlinən imid o-sulfobenzoy turşusu başqa cür necə adlanır?

- sulfoaminobenzoy
☒ saxarin
 qalakturon
 şəkər
 inulin

62 Şərabda təsadüf olunan bu aromatik turşu necə adlanır?

- o-aminobenzoy
 o-sulfoamidbenzoy
 toluolsulfoamid
☒ sulfobenzoy
 p-aminobenzoy

63 Üzüm və şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- benzoy turşusunun natrium duzu
☒ benzoy turşusunun etil efiri
 benzoy turşusunun kalium duzu
 benzoy amidi
 benzoy turşusunun Cl duzu

64 Aromatik turşular üzüm giləsinin hansı orqanlarında çox olurlar?

- Üzümün toxumunda
☒ Üzümün qabığında
 Üzümün lətində
 Üzümün şirəsində
 Üzümün darağında

65 Şərabda olan bu turşu necə adlanır? O

- Qlütamin
 Kəhrəba
☒ α-ketoqlütär
 Asparagin
 Quzuqulaq-sirkə

66 Şərabda qlütamin turşusu hansı üzvi turşudan sintez olunur?

- Quzuqulaq
☒ α-ketoqlütär
 Limon

Asparagin
Kəhrəba

67 Şərabda asparagin turşusu hansı üzvi turşudan sintez olunur?

- Alma
- Quzuqulaq-sirkə
- α -ketoqlütər
- Qlütamin
- Şərab

68 Bu turşu necə adlanır? $\text{CH}_3\text{--CO--COOH}$

- Qlioksil
- Piroüzüm
- Quzuqulaq
- Alma
- Qalakturon

69 Şərabın tərkibində olan bu turşu necə adlanır? $\text{CH}_3\text{--COH--CH}_2\text{--COOH}$

- Qlioksil
- Metilalma
- Limon
- Kəhrəba
- Etilalma

70 Şərab turşusu qıcqırma zamanı hidrolitik yolla bu turşudan sintez olunur: $\text{COOH--CO--CH}_2\text{--COOH}$

- Limon
- Kəhrəba
- Alma
- Quzuqulaq-sirkə
- Fumar

71 Şərab turşusunun kalium-natrium duzu necə adlandırılır?

- şərab turşusunun kalium duzu
- seqnet duzu
- şərab turşusunun kalsium duzu
- xörək duzu
- şərab turşusunun turş kalium duzu

72 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı alma turşusunun hidrolitik yolla parçalanmasından hansı turşu əmələ gəlir?

- Quzuqulaq
- Fumar
- Kəhrəba
- Limon
- Şərab

73 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı kəhrəba turşusundan fumar turşusu hansı fermentin iştirakı ilə sintez olunur?

- Peroksidaza
- Suksinatdehidrogenaza
- Katalaza
- Malatdehidrogenaza

Askorbatoksidaza

74 Qıcırma prosesində alma turşusu hansı fermentin təsiri ilə quzuqulaq sirkə turşusuna çevrilir?

- Poliqalakturonaza
- Malatdehidrogenaza
- Suksinatdehidrogenaza
- Laktatdehidrogenaza
- Pektinesteraza

75 Şərabda miqdarca çox olan bu alifatik turşu necə adlanır? $\text{HOOC-CHOH-CHOH-COOH}$

- Alma
- Kəhrəba
- Şərab
- Süd
- Quzuqulaq

76 Üzümə miqdarca çox olan bu turşu necə adlanır? $\text{COOH-CHOH-CH}_2\text{-COOH}$

- Şəkər
- Alma
- Kəhrəba
- Şərab
- Quzuqulaq

77 Şərabda qlükozanın oksidləşməsindən hansı turşu sintez olunur?

- Alma
- Qlükon
- Süd
- Kəhrəba
- Limon

78 Şərabda olan bu turşu necə adlanır? $\text{HOOC-CH}_2\text{-COH-CH}_2\text{-COOH}$

- Alma
- Limon
- Fumar
- Şərab
- Şəkər

79 Süd turşusunun fermentativ yolla çevrilməsindən hansı turşu əmələ gəlir?

- Propion
- Sirkə
- Qlükon
- Qlikol
- Qlioksil

80 Üzümə və şərabda olan bu turşu necə adlanır? $\text{HOOC-CH}_2\text{-CH}_2\text{-COOH}$

- Fumar
- Kəhrəba
- Alma
- Quzuqulaq
- Şərab

81 Hansı alifatik turşular şərabın tərkibində çox olduqda insan orqanizmi üçün təhlükəlidir?

Kəhrəba

- Sirkə
- Alma
- Limon
- Şərab

82 Şərabda sirkə turşusu hansı spirtin oksidləşməsindən əmələ gəlir?

- İzoamil
- Etil
- Propil
- Metil
- Butil

83 Üzümdə ən çox hansı birəsaslı alifatik turşu olur?

- İzovalerian
- Qarışqa
- Enat
- Sirkə
- Propion

84 Şərabda ən çox hansı birəsaslı alifatik turşu olur?

- Kapron
- Sirkə
- Propion
- Qarışqa
- İzovalerian

85 Pektin maddələrinin tərkibində 100-dən 200-ə qədər olan α -D-qalakturon turşularının bir biri ilə birləşməsindən hansı biopolimer maddə əmələ gəlir?

- Sellüloza
- Pektin
- Protopektin
- Pektin turşusu
- Niştasta

86 Üzümdə az miqdarda təsadüf olunan laktozanın hidroliz məhsulu hansıdır?

- 2 mol α -D-mannoza
- α -D-qlükoza və β -D-qalaktoza
- α -D-qlükoza və α -D-fruktoza
- 2 mol α -D-qlükoza
- α -D-qlükoza və α -D-mannoza

87 Şərabın tərkibində olan hansı maddə homopolisaxarid adlanır?

- Staxioza
- Niştasta
- Maltoza
- İnulin
- Saxaroza

88 Qıcqırma zamanı hidrolitik yolla aminsizləşmədən alınan maddə necə adlanır?

- ketoturşu
- doymamış turşu

- iminturşu
- doymuş turşu
- oksiturşu

89 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı ikinci dərəcəli məhsul kimi alınan maddə necə adlanır?

- tirazol
- 5-hidroksilizin
- prolin
- 4-hidroksiprolin
- histidin

90 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı zülalların sintezinə şərait yaradılmasına köməklik göstərən funksional qrup hansıdır?

- hidroksil
- sulfidril
- metil
- disulfid
- karboksil

91 Şərabın tərkibində olan əvəzolunan aminturşularını göstərin:

- valin
- arginin
- qlütamin
- alanin

92 Şərabın tərkibində olan yarım əvəzoluna bilən aminturşularını göstərin:

- arginin
- asparagin
- histidin
- sistin
- tirozin

93 Şərabdakı zülalların qidalılıq dəyəri nə ilə izah olunur?

- zülalların molekulyar çəkisinin yüksək olması
- zülalların mühitdə çox olması
- əvəzolunmayan aminturşu
- zülalların mühitdə az olması
- əvəzolunan aminturşu

94 Şərabın tərkibində olan əvəzolunmayan aminturşularını göstərin:

- leysin
- qlisin
- alanin
- sistein
- valin

95 Şərabın tərkibində hansı oksi-aminturşusu olur?

- leysin
- alanin
- metionin
- serin
- treonin

96 Zülalların tərkibində hansı aminturşusu olmur?

- γ -aminoyağ turşusu
- β -alanin
- leysin
- qlütamin
- arginin

97 Şərabın tərkibində hansı kükürlü aminturşusu olur?

- treonin
- metionin
- alanin
- sistein
- tirozin

98 Şərabın tərkibində olan hansı aminturşusu optiki fəal deyildir?

- Metionin
- Triptofan
- Sistein
- Leysin
- Qlisin

99 Şərabın tərkibində olan bu aminturşusunu (alanin) təsnifatlaşdırın:

- Diamino
- Monoaminodikarbon
- Diaminomonokarbon
- Monoaminokarbon
- Diaminodikarbon

100 Şərabda olan iminturşusu necə adlanır?

- arginin
- serin
- qlisin
- sistein
- prolin

101 Şərabın tərkibində olan aminturşu hansıdır?

- serin
- metionin
- qlisin
- sistin
- sistein

102 Şərabda olan aminturşusu necə adlanır?

- triptofan
- treonin
- fənilalanin
- serin
- lizin

103 Şərabın tərkibində olan aminturşu necə adlanır?

- oksiprolin

fenilalanin
tirozin
● triptofan
prolin

104 Şərabın tərkibində olan aminturşu necə adlanır?

oksiprolin
triptofan
tirozin
● fenilalanin
prolin

105 Hansı şərablar aminturşularla daha zəngindir?

Şampan şərab materialı
Konyak şərab materialı
Ağ süfrə
Çəhrayı süfrə
● Qırmızı süfrə

106 Üzümün mineral azot formasının əhəmiyyəti nədir?

şərabda antimikrob xassəsinin yaranması
mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi
şərabda antioksidant xassəsinin yaranması
şərabda oksidləşmə prosesinin sürətlənməsi
● mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin sürətlənməsi

107 Şərabda olan aminturşular hansı biopolimerin hidroliz məhsulları hesab olunurlar?

● zülal
saxaroza
qlikogen
nişasta
liqnin

108 Şərabda açıq samanı rəngin olmasında hansı monomer fenol maddəsinin rolu böyükdür?

flavon
katexin
antosian
● leykoantosian
flavanon

109 Liqninin hidrolizi hansı şərab məhsullarında daha intensiv gedir?

desert
xeres
madera
● konyak spirti
kaxet

110 Şərabda olan melaninlərin hidrolizindən hansı fenollar əmələ gəlir?

antosianlar
katexinlər
siren
● pirokatexin

vanilin

111 Liqninin hidrolizindən şərabda əsas hansı sadə fenollar əmələ gəlir?

- hidroksinon
- pirokatexin
- hallol
- vanilin aldehidi
- rezorsin

112 Liqninin hidrolizi hansı mühitdə daha sürətlə gedir?

- spirtliyi orta olan mühitdə – 16-20 h%
- spirtliyi zəif olan mühitdə – 10-14 h%
- turşuluğu çox olan şərablarda
- turşuluğu az olan şərablarda
- spirtliyi yüksək olan mühitdə – 60-70 h%

113 Şərabda hidroliz olunmayan aşı maddələrinin və ya taninlərin ümumi quruluşu necədir?

- (C6–C3–C3–C6)
- (C6–C1–C6)
- (C6–C3–C6)_n
- (C6–C3)
- (C6–C1)_n

114 C6–C3–C3–C6 sıra monomer fenol maddəsinin nümayəndəsi olan liqnan C6–C3-nın dimerləri olmaqla birləşmiş şəkildə hansı maddənin tərkibində olur?

- sellülozanın
- pektin maddələrin
- melanin
- ası maddələrin
- liqnin

115 Dimerlər hansı fenol maddələrinə deyilir?

- monomer
- sadə fenollar
- polimer
- katexinlər
- oliqomer

116 Şərabda leykoantosianların və katexinlərin oliqomer birləşmələri necə adlanır?

- pionidinlər
- leykoantosianidinlər
- antosianidinlər
- proantosianidinlər
- leykopelarquanidinlər

117 Üzümün yetişmə müddəti ötdükdə onun tərkibindəki katexinlər, antosianlar miqdarca get-gedə azalmağa meyllənirlər. Bunun əsas səbəbi nədir?

- üzümün sortu
- fermentin aktivləşməsi
- soyuğun təsiri
- istin təsiri
- ekoloji durum

118 Şərabda olan pelarquanidin hansı C6–C3–C6 sıra monomer fenol maddələrinin aqlikonudur?

- leykoantosianlar
- ☒ antosianlar
- flavonol
- katexinlər
- flavon

119 Katexinlərlə zəngin olan şərablarda ən çox hansı vitamin olur?

- K
- ☒ P
- A
- E
- PP

120 Hansı tündləşdirilmiş şərablar katexinlərlə daha zəngin olurlar?

- xeres
- desert
- ☒ maderə
- portveyn
- marsala

121 Şərabda büzüşdürücülük xassəsinin olması hansı fenol maddələri ilə əlaqədardır?

- vanilin
- ☒ tanin
- liqnin
- leykoantosian
- melanin

122 Qırmızı şərablarda ən çox olan C6–C3–C6 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- flavon
- ☒ antosian
- leykoantosian
- katexin
- flavanon

123 Katexinlər şərabda ən çox hansı maddənin tərkibində birləşmiş şəkildə olur?

- melaninlər
- ☒ taninlər
- pektin maddələri
- liqninlər
- liqnanların

124 Üzümün qabığında və darağında geniş yayılmış C6–C3–C6 sıra monomer fenol maddəsi necə adlanır?

- flavon
- ☒ katexin
- leykoantosian
- antosian
- flavanon

125 Vermut şərablarının istehsalında istifadə olunan bitki cövhəri ilə zəngin olan maddə necə adlanır?

- berhaptol

- kumarin
- naftoxinon
- hidroksikumarin
- naftoamin

126 Şərabda birləşmiş şəkildə olan C6–C4 sıra fenol maddəsinin hansı nümayəndəsi K vitamininin sintezində iştirak edir?

- α -naftoy turşusu
- α -naftoxinon
- naftoamin
- β -naftoxinon
- β -naftoy turşusu

127 Şərabda təsadüf olunan turşu necə adlanır?

- siren
- kofein
- p-kumar
- fenilsirkə
- ferul

128 Şərabda daha çox təsadüf olunan C6–C3 sıra fenol turşusu necə adlanır?

- kofein
- sinap
- o-hidroksidarçın
- p-kumar
- ferul

129 Şərabda bal ətrinin yaranmasında iştirak edən C6–C2 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- salisil aldehidi
- fenil sirkə turşusu
- β -feniletil spirti
- α -feniletil spirti
- salisil turşusu

130 Muskat şərablarında qızılgül ətrinin yaranmasında iştirak edən C6–C2 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- ferul turşusu
- β -feniletil spirti
- fenolsirkə turşusu
- α -feniletil spirti
- p-kumar turşusu

131 Şərabların yetişməsinə və formalaşmasına yaxşı təsir göstərən fenol aldehidi necə adlanır?

- hallol
- siren
- salisil
- vanilin
- sinap

132 Üzümdə və şərabda hansı sıra fenol maddələrinə daha çox təsadüf olunur?

- C6–C3–C3–C6
- C6–C3–C6
- C6–C3

C6–C1

C6–C4

133 Gözün görmə qabiliyyətinə hansı vitamin təsir göstərir?

- Tiamin
- Retinol
- Kalsiferol
- Tokoferol
- Filloxinon

134 Şərabda və üzümdə bu vitaminlərdən hansı təbii antioksidant xassəyə malikdir?

- Filloxinon
- Tokoferol
- Retinol
- Riboflavin
- Kalsiferol

135 Üzümdə və şərabda olan sterinlər hansı vitaminin provitamini hesab olunur?

- E vitamini
- D vitamini
- K vitamini
- A vitamini
- B6 vitamini

136 Şərabda hansı maddənin katalitik təsiri zamanı iki molekul A vitamini sintez olunur?

- likopin
- β -karotin
- ksantofil
- α -karotin
- zeaskontin

137 Üzümün və şərabın tərkibində olan karotinlər hansı vitaminin provitaminidir?

- E vitamini
- A vitamini
- C vitamini
- D vitamini
- K vitamini

138 Şərabda olan C vitaminin azalmasına əsas səbəb nədir?

- Şərabda olan aldehidlər
- Fermentlərin fəallaşması
- Şərabda olan aromatik turşular
- Şərabda olan alifatik turşular
- Şərabda olan spirtlər

139 Askorbin turşusunun D-hidro L-askorbin turşusuna çevrilməsində hansı ferment iştirak edir?

- Dehidroaskorbinreduktaza
- Katalaza
- Polifenoloksidaza
- Alkoldehidrogenaza
- Peroksidaza

140 C vitamini ən çox hansı bitki mənşəli məhsulda daha çox olur?

- Üzüm
- İtburnu meyvəsi
- Qara qarağat
- Alma
- Şərab

141 PP vitamini aktiv qrup kimi hansı fermentlərin tərkibində olur?

- Hidrolazalar
- Metal tərkibli fermentlər
- NAD tərkibli fermentlər
- FAD tərkibli fermentlər
- LTPF tərkibli fermentlər

142 PP vitamininin əsas fiziki-kimyəvi xassəsi nədən ibarətdir?

- Şərabda miqdarca azalması və ya artması
- İsti üsula qarşı davamlılıığı
- Şərabda təbii quruluşunun dəyişməsi
- İsti üsula qarşı davamsızlığı
- Şərabda təbii quruluşunun dəyişməməsi

143 Şərabda B3 vitamininin mənbəyi nədir?

- Üzümün toxumu
- Qıvcırmada iştirak edən mayalar
- Üzümün şirəsi
- Üzümün darağı
- Üzümün qabığı

144 B1 vitamini hansı fermentin aktiv qrupu hesab olunur?

- Askorbatoksidaza
- Kokarboksilaza
- Pektinesteraza
- Proteaza
- Flavin fermentlərinin

145 Şərabçılıqda istifadə olunan mədəni mayalar ən çox hansı vitaminlə zəngindir?

- C
- B1
- B6
- B2
- B12

146 İnsan orqanizmində vitaminlərin qismən çatışmaması necə adlanır?

- Devitaminoz
- Hipovitaminoz
- Hipervitaminoz
- Avitaminoz
- Anemiya

147 Üzümün hansı orqanı vitaminlərlə daha zəngindir?

- Üzümün ləti

- Üzümün qabığı
- Üzümün toxumu
- Üzümün darağı
- Üzümün şirəsi

148 Üzümdə və şərabda olan pirimidin tərkibli vitamin necə adlanır?

- A
- B1
- B6
- PP
- B12

149 18 rəqəmdən ibarət sonsuz sayda izomer neçə aminturşusundan əmələ gəlir?

- 15.0
- 20.0
- 16.0
- 18.0
- 14.0

150 RNT-nin əmələ gəlməsində hansı azotlu əsas iştirak etmir?

- timin
- Urasil
- Quanin
- Adenin
- Sitozin

151 Nuklein turşuları (RNT və DNT) ən çox üzümün hansı orqanında olurlar?

- Üzümün lətli hissəsi
- Üzümün toxumu
- Üzümün darağı
- Üzümün qabığı
- Üzümün şirəsi

152 Üzümün və şərabın digər azotlu birləşmələrinə hansı üzvi maddələr aiddir?

- Rafinoza
- İnulin
- Nuklein turşuları
- Aminoşəkərlər
- Staxioza

153 Şərabda bulanlıqlıq əmələ gətirən zülalların təbii quruluşunu necə pozmaq olar?

- bentanitlə
- isti üsulla
- sarı qan duzu ilə
- taninlə
- balıq yapışqanı ilə

154 Şərabda bulanlıqlıq əmələ gətirən zülalları daha səmərəli necə çökdürmək olar?

- bentanitlə
- poliakrilamid geli
- soyuqla
- eqalizə etməklə

süzgəcdən keçirmə

155 Protenoidlər üzümün hansı orqanlarında daha çox olurlar?

- ☐ üzümün lətində
- ☒ üzümün darağında
- ☐ üzümün şirəsində
- ☐ üzümün qabığında
- ☐ üzümün toxumunda

156 Peptidlər haqqında nəzəriyyə kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- ☐ R.Edman
- ☒ E.Fişer
- ☐ D.Uotson və F.Krik
- ☐ L.Polinq
- ☐ F.Senger

157 Şərabda sadə zülallardan ən çox hansına rast gəlinir?

- ☐ Histonlar
- ☒ Albuminlər
- ☐ Qlütelinlər
- ☐ Qlobulinlər
- ☐ Prolaminlər

158 Zülalların ikinci quruluşu hansı alim tərəfindən kəşf olunmuşdur?

- ☐ R.Edman
- ☒ L.Polinq
- ☐ D.Uotson və F.Krik
- ☐ E.Fişer
- ☐ F.Senger

159 Zülalların tərkibində olan hansı kimyəvi elementin faiz nisbəti daha çoxdur?

- ☐ Kükürd
- ☒ Karbon
- ☐ Azot
- ☐ Oksigen
- ☐ Hidrogen

160 Zülal molekulunu əmələ gətirən dörd aminturşusunun bir-biri ilə birləşməsindən nə qədər izomer əmələ gəlir?

- ☐ 120 izomer
- ☒ 24 izomer
- ☐ 6 izomer
- ☐ 18 izomer
- ☐ 30 izomer

161 Şərabın tərkibində əmələ gələn dipeptid necə adlanır?

- ☐ qlisinseril
- ☒ qlisilalanin
- ☐ sisteilalanin
- ☐ alaniqlisil
- ☐ serinqlisil

162 Poliipeptidlərin əmələ gəlməsində əsas hansı rabitə iştirak edir?

- sulfid rabitəsi
- hidrogen rabitəsi
- sulfidril rabitəsi
- peptid rabitəsi
- disulfid rabitəsi

163 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- a-fenildiamin
- p-fenildiamin
- p-aminooksifenol
- o-fenildiamin
- xinondiimin

164 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- üçfenilamin
- üçmetilamin
- üçamilamin
- üçetilamin
- üçpropilamin

165 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- dimetilamin
- difenilamin
- o-fenilendiamin
- dietilamin
- p-fenilendiamin

166 Şərabda monoaminlərdən hansılara daha çox təsadüf olunur?

- izopropilamin
- etilamin
- propilamin
- metilamin
- izobutilamin

167 Şərabda əmələ gələn maddə necə adlanır?

- triptofol
- histamin
- tiramin
- tirazol
- feniletilamin

168 Şərabın formalaşmasında tirozinin karboksilsizləşməsindən əmələ gələn maddə necə adlanır?

- Feniletilamin
- Tiramin
- Triptofol
- Tirazol
- Triptofanamin

169 Şərabda aminlərin əmələ gəlməsində son məhsul kimi nə alınır?

- hidrogen

- karbon qazı
- ammonyak
- su
- oksigen

170 Şərabda amidlərin əmələ gəlməsində son məhsul kimi nə alınır?

- hidrogen
- su
- ammonyak
- karbon qazı
- oksigen

171 Şərabda aminlər ($R-CH_2NH_2$) necə əmələ gəlirlər?

- aminturşuların fermentativ katalizindən
- aminturşuların karboksilsizləşməsindən
- aminturşuların molekul daxili aminsizləşmədən
- aminturşuların aminsizləşməsindən
- aminturşuların təkrar aminsizləşməsindən

172 Şərabda amidlər necə əmələ gəlirlər?

- doymamış üzvi turşuların NH_3 -lə birləşməsindən
- aminturşuların karboksil qrupunun NH_3 -lə birləşməsindən
- aminturşuların reduksiya olunmasından
- aminturşuların karboksilsizləşməsindən
- aminturşuların oksidləşməsindən

173 Şərabda asetamid (CH_3-CONH_2) tonu necə əmələ gəlir?

- sirkə turşusunun karboksilsizləşməsindən
- sirkə turşusunun ammonyakla birləşməsindən
- propion turşusunun ammonyakla birləşməsindən
- etil spirtinin oksidləşməsindən
- propil spirtinin oksidləşməsindən

174 Qıcqırma prosesində ammonyakın zərərsizləşdirilməsi zamanı aminturşusundan alınan bu maddə necə adlanır? $H_2N-OC-CH_2-CH_2-CHNH_2-COOH$

- aminlər
- qlütaminamid
- karbamid
- asparaginamid
- sitrullin

175 Qıcqırma zamanı təkrar aminləşmə prosesində iştirak edən fermentlər necə adlanır?

- lipazalar
- aminotransferazalar
- peptidazalar
- proteazalar
- esterazalar

176 Qıcqırma prosesində ornitin dövrəni zamanı hansı aminturşuları əmələ gəlir?

- qlütamin
- sitrullin
- fenilalanin

sistein
arginin

177 Qıcırma zamanı aminturşularından aminlər hansı yolla əmələ gəlirlər?

- hidrooksidləşdirmə ilə
- karboksilsizləşməklə
- hidrolitik yolla
- reduksiya olunmaqla
- oksidləşməklə

178 Şərabın oksidləşməsinin qarşısını hansı ferment alır?

- aldolaza
- poliqlakturonaza
- qlükoooksidaza
- peptidaza
- peroksidaza

179 Şərabın tərkibində olan hansı ferment insan orqanizmində trombu (qanın laxtalanmasını) həll edir?

- tripsin
- ximotripsin
- pepsin
- streptokinaza
- ribonukleaza

180 Hansı fermentin köməyi ilə sənayedə nişastadan qlükoza sintez edirlər?

- aminoqlükosidaza
- qlükoooksidaza
- aldolaza
- α-amilaza
- streptokinaza

181 Üzüm şirəsinin qıcırması zamanı canlı hüceyrələri H₂O₂-nin zərərli təsirindən hansı ferment qoruyur?

- Aspartataminotransferaza
- Proteaza
- Aminotransferaza
- Katalaza
- Qliserofosfatdehidrogenaza

182 Peroksidaza fermenti nə üçün qlükoproteidlərə aiddir?

- Tərkibindəki vitaminlərə görə
- Tərkibindəki metallara görə
- Tərkibindəki yağlara görə
- Tərkibindəki karbohidrata görə
- Tərkibindəki fosfat turşusuna görə

183 Şərabda fermentlərin miqdarını necə artırmaq olar?

- eterifikasiya
- avtoliz
- aminsizləşmə
- karboksilsizləşmə
- oksidləşmə

184 Şampan və xeres şərablarının istehsalında baş verən eterifikasiya prosesi hansı fermentlərin iştirakı ilə gedir?

- asparaginaza
- proteazalar
- karbohidrolazalar
- esterazalar
- qlütaminaza

185 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı əmələ gələn maltozanı hidroliz edən ferment necə adlanır?

- β -qalaktozidaza
- α -amilaza
- β -amilaza
- saxaraza
- α -qlükozidaza

186 Şərabçılıqda istifadə olunan protolitik ferment preparatları hansı biopolimer birləşməni hidroliz edərək şərabın şəffaflaşmasına köməklik göstərir?

- arabanlar
- sellüloza
- zülallar
- hemisellüloza
- sellibioza

187 Şərabçılıqda istifadə olunan sitolitik ferment preparatları əsasən hansı biopolimeri sadə şəkərlərə hidroliz edir?

- ksilanlar
- sellüloza
- polipeptid
- nişasta
- zülallar

188 Şərabın şəffaflaşmasına hansı ferment preparatı təsir göstərir?

- peroksidazalar
- pektin fermentləri
- deamidazalar
- ureaza fermenti
- fenolazalar

189 Hər bir ferment neçə rəqəmli koda malikdir?

- 6 rəqəmli
- 4 rəqəmli
- 3 rəqəmli
- 5 rəqəmli
- 2 rəqəmli

190 Qıvcırma zamanı saxarozanı qlükozaya və fruktozaya inversiya edən ferment hansıdır?

- Qalaktozidaza
- İnvertaza
- Maltaza
- Qlükozidaza
- Amilaza

191 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı amidlərin hidrolizi hansı fermentlərin iştirakı ilə gedir?

- esterazalar
- dezamidazalar
- peptidazalar
- dezaminazalar
- proteazalar

192 Şərabda oksiturşuların əmələ gəlməsini hansı fermentlər kataliz edirlər?

- proteazalar
- dezaminazalar
- esterazalar
- dezamidazalar
- karbohidrolazalar

193 Üzümde pektin fermentlərinin aktivliyinin azalmasına hansı maddələr daha çox təsir göstərirlər?

- karbon qazı
- fenol maddələri
- lipidlər
- kükürd anhidridi
- esterazalar

194 Şərabda metil spirtinin əmələ gəlməsi hansı fermentlə əlaqədardır?

- protopektinaza
- pektinesteraza
- transeliminazapolimetilqalakturonaza
- poliqalakturonaza
- polimetilqalakturonaza

195 Üzümde və şərabda olan karbohidrolazalardan ən yüksək aktivliyə malik ferment hansıdır?

- α -amilaza
- β -fruktofuranozidaza
- α -qlükozidaza
- β -qalaktozidaza
- β -amilaza

196 Şərabın tərkibində olan mürəkkəb efirlərin parçalanmasında iştirak edən ferment hansı sinfə aiddir?

- İzomerazalar
- Hidrolazalar
- Transferazalar
- Oksidoreduktazalar
- Liaazalar

197 Fermentin aktivatorlarını göstərin:

- Kofermentlər
- Metal ionları
- Aminturşular
- Anionlar
- Polipeptidlər

198 Şərabda olan alkoldehidrogenaza fermentinin təsiri ilə hansı maddə sintez olunur?

- Sirkə turşusu

- Etil spirti
- Yağlar
- Metil spirti
- Üzvi turşular

199 Şərabın tərkibində olan apoferment nədən təşkil olunmuşdur?

- aminturşular və karbohidratlar
- aminturşular
- karbohidratlar
- lipidlər
- yağlar və karbohidratlar

200 Şərabda geniş yayılmış pektinesteraza fermenti təsnifatına görə hansı sinfə aiddir?

- liqazalar
- hidrolazalar
- transferazalar
- oksidoreduktazalar
- liazalar

201 Şərabda geniş yayılmış bu fermentlərdən hansı aerob dehidrogenazalara aiddir?

- Malatdehidrogenaza
- Askorbatoksidaza
- Suksinatdehidrogenaza
- Alkoldehidrogenaza
- Peroksidaza

202 Şərabda geniş yayılmış suksinatdehidrogenaza fermentinin aktiv qrupu necə adlanır?

- bir çox metallar
- NAD·H₂
- FAD
- NAD
- NADF

203 Şərabda o-xinonun əmələ gəlməsində iştirak edən ferment hansıdır?

- peroksidaza
- o-difenoloksidaza
- proteaza
- polialakturonaza
- qlütamatsintetaza

204 Şərabın uzun müddət keyfiyyətli saxlanması fermentlərin rolu nədən ibarətdir?

- şərabın oksidləşməsinə şərait yaratmaq
- şərabın fermentlərin aktivliyini azaltmaq
- şərabə ferment preparatları əlavə etmək
- şərabın fermentlərinin fəaliyyətini artırmaq
- şərabı yüksək temperaturda (25-300C) saxlamaq

205 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı mütləq spesifikliyə malik fermentlərin katalitik xüsusiyyətlərini izah edin:

- yalnız karbohidratların hidrolizində iştirak edirlər
- yalnız bir maddənin katalizində iştirak edirlər
- yalnız zülalların hidrolizində iştirak edirlər

bir neçə maddənin katalizində iştirak edirlər
bir maddənin optiki izomerindən birində iştirak edirlər

206 Şərabın formalaşması əsasən hansı üzvi maddələrin iştirakı ilə gedir?

- zülalların
- fermentlərin
- üzvi turşuların
- fenol maddələrinin
- karbohidratların

207 Hansı üzvi maddələrlə vitaminlərin azalmasının qarşısını almaq mümkündür?

- Azotlu maddələr
- Üzvi turşular
- Mürəkkəb efirlər
- Fenol maddələri
- Karbohidratlar

208 Hansı süfrə şərabları vitaminlərlə daha zəngin olur?

- Konyak şərab materialı
- Qırmızı süfrə
- Zəif kəməşirin
- Ağ süfrə
- Çəhrayı süfrə

209 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında karbohidrat mübadiləsinin tənzimlənməsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- nikotin turşusu
- tiamin
- retinol
- biotin
- riboflavin

210 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında karbohidrat–lipid mübadiləsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- tiamin
- riboflavin
- biotin
- retinol
- nikotin turşusu

211 Şərabda tiopiridlərin və ya merkaptanların hansı nümayəndəsi daha çox olur?

- izoamilmerkaptan
- etilmerkaptan
- propilmerkaptan
- metilmerkaptan
- fenilmerkaptan

212 Şərabda antivitamin kimi merkaptanların əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- şərabda oksidləşmə-reduksiya proseslərinin sürətlənməsi
- şərabda kükürd qazının normadan çox olması
- şərabda karbon qazının normadan çox olması
- şərabda kükürd qazının normadan az olması
- şərabda karbon qazının normadan az olması

213 Üzüm şirəsinin qıcqırmasında karbohidrat–aminturşu mübadiləsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- Askorbin turşusu
- Piridoksin
- Tiamin
- Biotin
- Fol turşusu

214 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı lipidlərin mübadiləsində hansı vitamin iştirak edir?

- Piridoksin
- Pantoten turşusu
- Tiamin
- Fol turşusu
- Riboflavin

215 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı karbohidrat mübadiləsində hansı vitamin iştirak edir?

- Riboflavin
- Tiamin
- Filloxinon
- Biotin
- Fol turşusu

216 Orqanizmdə E vitamini çatışmadıqda hansı patologiya əmələ gəlir?

- Raxit
- Cinsi hormonlar
- Sinqa
- Toyuq korluğu
- Beri-beri

217 Şərabda təsadüf olunan vitaminəbənzər maddə necə adlanır?

- şərab turşusu
- lip turşusu
- kəhrəba turşusu
- alma turşusu
- qlütamin turşusu

218 Şərabda fol turşusunun və ya B9 vitamininin az olması nə ilə əlaqədardır?

- Şərabda uçucu turşuların çox olması ilə
- p-aminobenzoy turşusunun az olması ilə
- Askorbin turşusunun çox olması ilə
- Asparagin turşusunun az olması ilə
- Şərabda uçucu olmayan üzvi turşuların çox olması ilə

219 Şərabda olan PP vitamininin antioksidantı necə adlanır?

- Riboflavin
- Piridin 3-sulfo turşusu
- Tiamin
- Askorbin turşusu
- Kalsiferol

220 Şərabda olan p-aminobenzoy turşusunun antivitamini necə adlanır?

- Askorbin turşusu

- Streptosid
Piridin 3-sulfo turşusu
Fol turşusu
Penisillin

221 E vitamininin üzümündə və şərabda miqdarı nə zaman çox olur?

- Süfrə şərablarında
Yetişməmiş üzümündə
Üzüm yetişmiş olduqda
Tündləşdirilmiş şərabda
Üzümün yetişmə müddəti ötdükdə

222 E vitamini üzümün hansı hansı orqanında daha çox olur?

- Üzümün qabığında
Üzümün toxumunda
Üzümün darağında
Üzümün yarpağında
Üzümün şirəsində

223 Bəzi şərablarda xoşagəlməyən iynə əmələ gəlməsi hansı alifatik ketonla əlaqədardır? $\text{CH}_3\text{--CO--CH}_3$

- Diasetil
Aseton
İonon
2-butanon
Asetoin

224 Ən çox Muskat desert və Madera şərablarında rast gəlinən keto-birləşmə necə adlanır?

- Metilfenilketon
 α -ionon
 γ -butilolakton
2-pentanon
Difenilketon

225 Şərabda təsadüf olunan üzvi maddə necə adlanır?

- Propilfenilketon
Difenilketon
Dimetilfenilketon
Etilfenilketon
Metilfenilketon

226 Qıcqırma zamanı aromatik ketonlar hansı üzvi maddələrin oksidləşməsindən sintez olunur?

- Aromatik aldehid
Aromatik spirt
Tirozin
Fenilalanin
Aromatik turşu

227 Şərabda spesifik yağ ətri əmələ gətirən maddə necə adlanır?

- Metilfenilketon
 γ -butirolakton
Oksiprolin
Prolin

Furfurol

228 Şərabın tərkibində təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- ☐ γ -butirolakton
- ☒ Metilfenilketon
- ☐ Difenilketon
- ☐ Etilfenilketon
- ☐ α -ionon

229 Şərabın tərkibində olan alifatik keton necə adlanır?

- ☒ Diasetil
- ☐ 2-pentanon
- ☐ 2-butanon
- ☐ Asetoin
- ☐ Aseton

230 Şərabda alifatik ketonlardan ən çox hansına rast gəlinir?

- ☐ Diasetil
- ☒ 2-butanon
- ☐ Aseton
- ☐ 2-pentanon
- ☐ Asetoin

231 Şərabda sərbəst halda aromatik aldehidlər əsasən nədən əmələ gəlirlər?

- ☐ Sellüloza
- ☒ Liqnin
- ☐ Tanin
- ☐ Melanin
- ☐ Nişasta

232 Muskat desert şərablarında fenilasetaldehid hansı maddədən sintez olunur?

- ☐ Fenilmetilamin
- ☒ Feniletanol
- ☐ Fenilpropilaldehid
- ☐ Fenilmetiletanol
- ☐ Feniletilamin

233 Şərabda olan bu maddə necə adlanır? $C_6H_5CH_2CHO$

- ☐ Vanilin
- ☒ Fenilasetaldehid
- ☐ Benzoy aldehidi
- ☐ Siren
- ☐ Feniletilaldehid

234 Hansı şərabların formalaşmasında furan sıra aldehidlərinin əhəmiyyəti böyükdür?

- ☐ Ağ süfrə şərabları
- ☒ Tokay şərabları
- ☐ Xeres şərabları
- ☐ Zəif kəməşirin süfrə şərabları
- ☐ Qırmızı süfrə şərabları

235 Şərabda L-ramnoza və d-fukozadan əmələ gələn maddə necə adlanır?

- ☐ Oksiprolin
- ☒ Metilfurfurol
- ☐ Furfurol
- ☐ Oksimetilfurfurol
- ☐ Prolin

236 Şərabda geniş yayılmış maddə necə adlanır?

- ☐ Konfiril
- ☒ Furfurol
- ☐ Prolin
- ☐ Histidin
- ☐ Tirozin

237 Şərabda furan sıra aldehidləri nə zaman çoxalırlar?

- ☒ yetişmə müddəti ötmüş üzümdən istifadə etdikdə
- ☐ şərabı isti üsulla emal etdikdə
- ☐ şərabı uzun müddət saxladıqda
- ☐ şərabı soyuq üsulla emal etdikdə
- ☐ yetişməmiş üzümdən şərab hazırladıqda

238 Şərabda heksozaların dehidratasiyası zamanı əmələ gəlmiş maddə necə adlanır?

- ☐ Sinap
- ☒ Oksimetilfurfurol
- ☐ Furfurol
- ☐ Prolin
- ☐ Metilfurfurol

239 Xeres şərablarında sirkə aldehidi normaya uyğun olaraq nə qədər olmalıdır?

- ☐ 20-50 mq/dm³
- ☒ 550-600 mq/dm³
- ☐ 300-350 mq/dm³
- ☐ 100-200 mq/dm³
- ☐ 50-80 mq/dm³

240 Alifatik aldehidlər, əsasən də sirkə aldehidi ən çox hansı şərabların tərkibində olur?

- ☐ Kaqor
- ☒ Xeres
- ☐ Marsala
- ☐ Malaqa
- ☐ Madera

241 Şərabda aldehidlərin spirtlərlə birləşməsindən hansı maddələr əmələ gəlir?

- ☐ Alkaloidlər
- ☒ Asetallar
- ☐ Üzvi turşular
- ☐ Mürəkkəb efirlər
- ☐ Melanoidlər

242 Şərabın tərkibində əsasən hansı alifatik aldehid olur?

- ☐ Propion
- ☐ İzopropion
- ☐ Amil

- Sirkə
- Qarışqa

243 Şərabın tərkibində ən çox hansı alifatik aldehid olur?

- Stearin aldehid
- Asetaldehid
- Polimetin aldehid
- Formaldehid
- Propion aldehid

244 Şərabda ən çox hansı alifatik çoxatomlu spirtlərə rast gəlinir?

- Sorbit
- Qliserin
- Mannit
- Etilenqlikol
- Dulsit

245 Şərabda təsadüf olunan bu spirt necə adlanır? $\text{CH}_3\text{CHOH}-\text{CHOH}-\text{CH}_3$

- Metilenqlikol
- 2-3 butilenqlikol
- Etilenqlikol
- Qliserin
- Propilenqlikol

246 Şərabda metil spirtinin mənbəyi nədir?

- Nişasta
- Pektin maddələri
- Hemisellüloza
- Mədəni mayalar
- Sellüloza

247 Şərabda bal ətrinin əmələ gəlməsi hansı aromatik spirtlə də əlaqədardır? $\text{C}_6\text{H}_5-\text{CH}_2-\text{CH}_2\text{OH}$

- Benzil
- Feniletıl
- Triptofol
- α -terpineol
- Tirazol

248 Şərabın ətrinin formalaşmasında iştirak edən spirt necə adlanır?

- Linalool
- α -terpineol
- Triptofol
- Tirazol
- Feniletıl

249 Madera şərablarında təsadüf olunan spirt necə adlanır?

- Tirazol
- Salisil
- Darçın
- Benzil
- Krezol

250 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı əmələ gələn aromatik spirt necə adlanır?

- Salisil
- Triptofol
- Darçın
- Tirazol
- Benzil

251 Şərabda etil spirtinin toksiki təsiri vahid olarsa, onda izoamil spirtininki neçə olar?

- 7.2
- 9.25
- 4.0
- 1.75
- 3.6

252 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında ikinci dərəcəli məhsul kimi əmələ gələn üçatomlu spirt necə adlanır?

- Ribit
- Mannit
- Sorbit
- Qliserin
- Dulsit

253 Şərabçılıqda ali spirlər başqa cür necə adlanır?

- asetallar
- sivuş yağları
- sadə efirlər
- efir yağları
- mürəkkəb efirlər

254 Şərabda təsadüf olunan terpenli spirt necə adlanır?

- Sitronellol
- Nerol
- Famezol
- Linalool
- Geraniol

255 Muskat desert şərablarında qızılgül ətri yaradan terpenli spirt hansıdır?

- p-heksil
- p-oktil
- geraniol
- propil
- p-heptil

256 Şərabda ali spirlər içərisində yüksək toksiki təsirə malik olanı hansıdır?

- p-amil
- izoamil
- p-propil
- butil
- izopropil

257 Üzüm şirəsinin qıvcırması prosesində ikinci dərəcəli məhsul kimi əmələ gələn ali spirt hansıdır?

- Etil

- İzəamil
Triptofol
İzəbutil
Metil

258 Qida sənayesində etil spirti əsasən hansı məhsullardan alınır?

- hemisellülozadan
nişasta ilə zəngin olan bitkilərdən
şəkər rafinadından
rafinoza ilə zəngin olan bitkilərdən
sellülozadan

259 Etil spirti texniki yolla nədən istehsal olunur?

- Arabanlar
Sellüloza
İnulin
Nişasta
Ksilanlar

260 Metil spirti hansı şərablarda daha çox olur?

- Kəməşirin şərablarda
Tam yetişmiş üzümdən hazırlanmış
Yetişmə müddəti ötmüş üzümdən hazırlanmış
Yetişməmiş üzümdən hazırlanmış
Desert şərablarda

261 Tərkibində neçə karbon atomu olduqda spirt bərk halında olur?

- C6 olduqda
C10 olduqda
C2 olduqda
C4 olduqda
C3 olduqda

262 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı əmələ gələn əsas spirt necə adlanır?

- İzəamil
Etil
Butil
Metil
Propil

263 Şərabın tərkibində əsas hansı alifatik spirt olur?

- $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_3\text{CH}_2\text{OH}$
 $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
 HCOOH
 CH_3OH
 $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_2\text{CH}_2\text{OH}$

264 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında ən yüksək aktivliyə malik olan ferment hansıdır?

- qliseroaldehidfosfatdehidrogenaza
alkoldehidrogenaza
peroksidaza
ribulozadifosfatkarboksila

malatdehidrogenaza

265 Şərabın tərkibində geniş yayılmış katalaza fermenti təsnifatına görə hansı sinfə aid edilir?

- transferazalar
- hidrolazalar
- liazalar
- liqazalat
- oksidoreduktazalar

266 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında zülalların hidrolizində iştirak edən fermentlər necə adlanır?

- esterazalar
- proteazalar
- lipazalar
- transferazalar
- sintetazalar

267 Üzüm şirəsinə və şərabə əlavə olunmuş SO₂ ən əsas hansı qrup fermentlərin fəaliyyətini ləngidir?

- Lipazaların
- Oksidoreduktazaların
- Liazaların
- Transferazaların
- Proteazaların

268 Şərabda SO₂ təbii yolla hansı maddələrdən sintez olunur?

- aromatik aminturşulardan
- kükürlü aminturşulardan
- uçucu turşulardan
- üzvi turşulardan
- oksiaminturşulardan

269 Şərabda SO₂ təbii yolla necə əmələ gəlir?

- şərab materialını maya qalığı ilə birlikdə saxladığıda
- üzüm şirəsinin qıvcırmasında
- üzüm şirəsinə dincə qoyduqda
- şərabı yapışqan maddələri ilə işlədikdə
- üzüm şirəsinə daraqla və cecə ilə birlikdə saxladığıda

270 Şərabda karbon qazı əsasən necə əmələ gəlir?

- Şirəni əzintidə saxladığıda
- Üzüm şirəsinin qıvcırmasında
- Şirəni dincə qoyduqda
- Şərabı maya qalığında saxladığıda
- Şirəyə yapışqan maddəsi əlavə olunduqda

271 Mineral maddələr üzümün hansı orqanında daha çox olurlar?

- Üzümün lətində
- Üzümün darağında
- Üzümün qabığında
- Üzümün yarpağında
- Üzümün toxumunda

272 Üzüm şirəsində və şərabda mikroelementlərdən ən çox hansına rast gəlinir?

- ☐ B
- ☒ S
- ☐ Co
- ☐ Zn
- ☐ J

273 Üzüm şirəsində və şərabda makroelementlərdən ən çox hansına rast gəlinir?

- ☐ Mg
- ☒ K
- ☐ P
- ☐ Fe
- ☐ Ca

274 Mineral maddələrin üzüm şirəsində çox, şərabda isə az olmasına əsas səbəb nədir?

- ☒ Mayalar tərəfindən mənimsənilirlər
- ☐ Mayalar tərəfindən mənimsənilmirlər
- ☐ Ekstraktiv maddələrin əsasını təşkil edirlər
- ☐ Başqa maddələrin sintezində iştirak edirlər
- ☐ Qabın dibinə çökürlər

275 Şərabda olan ekstraktiv maddələrin (şəkərsiz) neçə faizini mineral maddələr təşkil edir?

- ☐ 2,0-3,0
- ☒ 5-15
- ☐ 3-15
- ☐ 20-25
- ☐ 0,5-3,0

276 Markalı şərabların tərkibində geniş yayılmış qlikovanilin hansı növ qlikozidlər sinfinə aiddir?

- ☐ Metilqlikozid
- ☒ O-qlikozid
- ☐ N-qlikozid
- ☐ S-qlikozid
- ☐ C-qlikozid

277 Şərabda ən çox təsadüf olunan qlikozid necə adlanır?

- ☐ Metilmannozid
- ☒ Metilfruktozid
- ☐ Etilqlikozid
- ☐ Metilqalaktozid
- ☐ Metilqlükozid

278 Terpenli birləşmələr ən çox hansı şərabların tərkibində olur?

- ☐ Madera
- ☒ Muskat desert
- ☐ Portveyn
- ☐ Ağ süfrə
- ☐ Kəməşirin

279 Hansı şərablar sitralla daha zəngin olur?

- ☐ Konyak şərab materialı
- ☒ Şampan
- ☐ Muskat desert

Ağ süfrə
Tokay

280 Üzümə və şərabda doymamış alifatik terpenli aldehidlərdən hansına daha çox rast gəlinir?

- Sitranelol
- Sitronellal
- Osimen
- Geraniol
- Sitral

281 Üzümə və şərabda təsadüf olunan bu üzvi maddələrdən hansıları doymamış alifatik terpenli spirtlərin nümayəndəsidir?

- Linalool
- Sitranelol
- Geraniol
- Mirsen
- Osimen

282 Sitralın bioloji rolu nədən ibarətdir?

- Sitrallı məhsulların ekstraktından vermut şərablarının istehsalında istifadə olunmur
- Sitral qanı şəffaflaşdırır
- Sitral qanın qatılaşmasının qarşısını almır
- Sitral qanın qatılaşmasının qarşısını alır
- Sitrallı məhsulların ekstraktından vermut şərabların istehsalında istifadə olunur

283 Üzümə və şərabda təsadüf olunan bu maddələrdən hansıları alifatik terpenlərə aiddir?

- Valin
- Mirsen
- Qlisin
- Osimen
- Alanin

284 Muskat desert və vermut şərablarında daha geniş yayılmış alkaloidlər hansıdır?

- Anabozin
- Kofein
- Teobromin
- Qordianin
- Efedrin

285 Ətirli üzüm sortlarında geniş yayılmış alkaloid necə adlanır?

- Qordianin
- Efedrin
- Teobromin
- Kofein
- Triptofan

286 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı əmələ gələn “qordianin” alkaloidi hansı üzvi maddədən sintez olunur?

- Triptofan
- Tiramin
- Histidin
- Fenilalanin

Tirozin

287 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı əmələ gələn alkaloid necə adlanır?

- Kofein
- Teobromin
- Nikotin
- Qordianin
- Efedrin

288 Şərabda təsadüf olunan qarışıq yağ necə adlanır?

- 1-olein-2-linol-3-stearintriliserid
- 1-olein-2-linol-3-linolentriliserid
- 1-olein-2-polimetin-3-stearintriliserid
- 1-stearin-2-olein-3-polimetintriliserid
- 1-linolen-2-linol-3-polimetindiliserid

289 Şərabda təsadüf olunan fosfatidlərin və ya fosfolipidlərin tərkibində hansı maddələr olmur?

- Qliserin
- Metallar
- Azotlu maddələr
- Spirtlər
- Yağ turşuları

290 Şərabda təsadüf olunan fosfatidlərin tərkibində hansı komponentlər olur?

- Amidlər
- Qliserin
- Aminlər
- Yağ turşuları
- Fosfat turşusu

291 Üzümə və şərabda olan fosfatidi adlandırın:

- Fosfatidilinozitol
- Fosfatidilxolin
- Fosfatidilserin
- Fosfatidiletanolamin
- Fosfatidilqliserol

292 Üzümə və şərabda olan fosfolipidləri adlandırın:

- Fosfatidilinozitol
- Fosfatidiletanolamin
- Fosfatidilserin
- Fosfatidilxolin
- Fosfatidilqliserol

293 Fosfolipidlər ən çox hansı şərablarda olurlar?

- Süfrə
- Xeres
- Şampan
- Kəmpirin
- Portveyn

294 Lipidlər hansı məhlullarda həll olurlar?

Suda

- Benzolda
- Turş məhlulda
- Qələvi məhlulunda
- Xloroformda

295 Üzümdə və şərəbda rast gələn qlikolipid necə adlanır?

- Monoqalaktosidilmonoqliserid
- Monoqalaktosidildiqliserid
- Monoqlikozid
- Diqlikozid
- Triqlikozid

296 Üzüm yağının tərkibində ən çox hansı yağ turşusu olur?

- Linolen
- Polimetin
- Linol
- Stearin
- Olein

297 Mumların tərkibində hansı spirt daha çoxluq təşkil edir?

- Etil
- İzoamil
- Propil
- Mirisil
- Butil

298 Üzüm giləsinin qabıq hissəsində olan mumlar nədən təşkil olunmuşdur?

- yağ turşuları ilə ketonlardan
- yağ turşuları ilə biratomlu spirtlərdən
- yağ turşuları ilə biratomlu aldehidlərdən
- yağ turşuları ilə çoxatomlu spirtlərdən
- yağ turşuları ilə çoxatomlu aldehidlərdən

299 Üzümün və şərəbın tərkibində hansı qliserid daha çox olur?

- Monoqliserid
- Triqliserid
- 1-2-diqliserid
- 1-3-diqliserid
- Diqliserid

300 Üzümün və şərəbın tərkibində olan bu yağ necə adlanır? $\text{ROCOCH}_2\text{--CHOH--CH}_2\text{OH}$

- Diqliserid
- Qlikolipidlər
- Monoqliserid
- Triqliserid
- Fosfolipidlər

301 Hansı şərəblər neytral yağlarla (sadə lipidlər) daha zəngindir?

- Ağ süfrə
- Spirtləşdirilmiş
- Kəmşirin

Konyak şərab materialı
Çəhrayı süfrə

302 Üzümün hansı orqanında lipidlər daha çox olur?

- Üzümün şirəsində
- Üzümün toxumunda
- Üzümün lətində
- Üzümün darağında
- Üzümün qabığında

303 Şərabda təsadüf olunan etilpropionat efiri hansıdır?

- $C_4H_9COOC_2H_5$
- $CH_3CH_2COOC_2H_5$
- $HCOOC_2H_5$
- $CH_3COOC_2H_5$
- $C_3H_7COOC_2H_5$

304 Hansı şərablarda yağ sıra turşularının (C_2-C_{10}) efirləri daha çoxluq təşkil edir?

- Yarımquru
- Xeres
- Madera
- Marsala
- Süfrə

305 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında əmələ gələn bu mürəkkəb efir necə adlanır? $H_3COOC_2H_5$

- Etilkapronat
- Etilasetat
- Etilpropionat
- Etilformiat
- Etil-p-butirat

306 Markalı şərablarda üzvi turşuların hansı efiri daha çoxluq təşkil edir?

- alma turşusunun etil efiri
- şərab turşusunun etil efiri
- şərab turşusunun etil efiri
- şərab turşusunun metil efiri
- alma turşusunun metil efiri

307 Şərabda mürəkkəb efirlər necə əmələ gəlirlər?

- spirtlərlə aldehidlərin birləşməsindən
- turşularla spirtlərin birləşməsindən
- turşularla aldehidlərin birləşməsindən
- aldehidlərlə ketonların birləşməsindən
- spirtlərlə ketonların birləşməsindən

308 Asetalların şərabda əsas rolu nədən ibarətdir?

- şərabın şəffaflaşmasına təsir
- şərabın ətrinə təsir
- şərabın rənginə təsir
- şərabın dadına təsir
- şərabın bulanmasına təsir

309 Asetallar ən çox hansı şərablarda tərkibində olurlar?

- Şampan materialı
- Xeres
- Ağ süfrə
- Çəhrayı süfrə
- Kağır

310 Asetallar başqa sözlə necə adlanırlar?

- Ali aldehidlər
- Ətirli maddələr
- Sadə efirlər
- Mürəkkəb efirlər
- Ali ketonlar

311 Şərabda asetallar necə əmələ gəlirlər?

- Spirtlərlə ketonların birləşməsindən
- Aldehidlərlə spirtlərin birləşməsindən
- Aldehidlərlə ketonların birləşməsindən
- Aldehidlərlə turşuların birləşməsindən
- Spirtlərlə turşuların birləşməsindən

312 Üzüm şirəsinin qıcqırması zamanı əmələ gələn asetal necə adlanır?

- Etilasetal
- Dietilasetal
- Dimetilasetal
- Metilasetal
- Propionasetal

313 OB-potensialının şərabın əmələ gəlməsinin ilkin mərhələsində rolu nədən ibarətdir?

- Fermentlərin substratla qarşılıqlı əlaqəsinin tənzimlənməsi
- Fermentlərin aktivliyinə təsiri
- Üzümün əzilməsində hüceyrə quruluşunun pozulması
- Fermentlərin aktivliyinə təsirinin mümkünsüzlüyü
- Fermentlərin substratla (mühitlə) qarşılıqlı əlaqəsinin tənzimlənməməsi

314 OB-potensialının bioloji mexanizmi ilk dəfə kim tərəfindən öyrənilmişdir?

- V.Kretoviç
- A.Bax
- V.Palladin
- A.Oparin
- A.Rodopulo

315 Şərabda olan oksigenin mikroorqanizmlərin fəaliyyətinə təsiri necədir?

- şərabda oksigen həddindən artıq az olduqda mikroorqanizmlərin inkişafı çoxalır
- şərabda oksigen az olduqda mikroorqanizmlərin inkişafı azalır
- şərabda oksigen çox olduqda mikroorqanizmlərin inkişafı azalır
- şərabda oksigen az olduqda mikroorqanizmlərin inkişafı artır
- şərabda oksigen çox olduqda mikroorqanizmlərin inkişafı artır

316 Üzümün və şərabın fenol maddələri hansılardır?

- Melaninlər

- Antosianlar
- Katexinlər
- Polisaxaridlər
- Pektin maddələri

317 Şərabın keyfiyyətli saxlanması oksigenin rolu:

- Anaerob dehidrogenazaların fəaliyyətini artırmaq
- Oksigenin miqdarı azaltmaq
- Aerob dehidrogenazaların fəaliyyətini artırmaq
- Oksigenin miqdarı artırmaq
- Aerob dehidrogenazaların fəaliyyətini azaltmaq

318 Üzüm şirəsində və şərabda oksidləşdirici-bərpaedici proseslər necə baş verir?

- Qeyri-fermentativ
- Suyun iştirakı ilə
- Mineral maddələrin iştirakı ilə
- Fermentativ
- Üzvi maddələrin təsiri ilə

319 Şərabda II dərəcəli məhsulların normaya uyğun olaraq əmələ gəlməsi hansı parametrlərdən asılıdır?

- Mədəni mayaların irqindən
- Üzümün emal texnologiyasından
- Üzüm şirəsinin şəffaflaşmasından
- Optimal temperatur rejimindən
- Üzüm şirəsinin şəffaflaşmasından

320 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı mayalar tərəfindən çətin mənimsənilən aminturşular hansılardır?

- Asparagin turşusu
- Qlisin
- Valin
- Alanin
- Triptofan

321 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı mayalar tərəfindən hansı aminturşular yaxşı mənimsənilir?

- Triptofan
- Arginin
- Valin
- Leysin
- Qlisin

322 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında hansı üzvi birləşmələr qismən çatışmadıqda ikinci dərəcəli məhsulların sintezi azalır?

- Qlikozidlər
- Aminturşular
- Alkaloidlər
- Fenol maddələri
- Vitaminlər

323 Qıvcırma prosesində ikinci dərəcəli məhsul olan ali spirtlər Ə.Nəbiyevə görə hansı şərablarda daha çox əmələ gəlir?

- Qıvcırma prosesinə düzgün əməl edilmədikdə
- Üzvi turşularla zəngin olan üzüm sortlarından hazırlanmış şərablarda

Pektin maddələri ilə zəngin olan üzüm sortlarından hazırlanmış şərablarda

- Yetişməmiş üzümdən hazırlanmış şərablarda
- Yetişmiş üzümdən hazırlanmış şərablarda

324 Qıcırma prosesində ikinci dərəcəli məhsul olan ali spirlər İ.Veselova görə hansı maddələrdən sintez olunur?

- Şərab turşusu
- Piroüzüm turşusu
- Alma turşusu
- Aminturşu
- Şəkərlər

325 Qıcırma prosesində ali spirlər F.Erlixə görə hansı maddələrdən sintez olunur?

- Asetallardan
- Karbohidratlardan
- Aminturşulardan
- Fenol maddələrindən
- Aminlərdən

326 Şərabda “yaşıl turşuluğu” hansı yollarla azaltmaq mümkündür?

- limon turşusu qıcırması
- alma-süd turşusu qıcırması
- propion turşusu qıcırması
- spirt qıcırması
- yağ turşusu qıcırması

327 Üzüm şirəsinin qıcırmasında hansı ikinci dərəcəli məhsullar əmələ gəlir?

- Propil spirti
- Qliserin
- Sirkə turşusu
- Etil spirti
- Şərab turşusu

328 Alma-süd turşusu qıcırmasının son məhsulu nədən ibarətdir?

- Yağ turşusu
- Alma turşusu
- Propion turşusu
- Limon turşusu
- Piroüzüm turşusu

329 Üzüm şirəsi qıcırmasında nə zaman yağ turşusu əmələ gəlir?

- şirəyə SO₂ əlavə etmədikdə
- şirəyə SO₂ əlavə edildikdə
- şirə təbii olaraq qıcırıldıqda
- şirəyə bentanin əlavə edildikdə
- şirəni əzinti ilə birlikdə qıcırtdıqda

330 Asetoetil spirti qıcırmasında heksozalardan şərabda hansı üzvi birləşmələr əmələ gəlir?

- Piroüzüm turşusu
- Etil spirti
- Aseton
- Sirkə aldehidi

Sirkə turşusu

331 Üzüm şirəsinin qıçqırmasında əmələ gələn bu üzvi maddə necə adlanır? $\text{CH}_3\text{--CH}_2\text{--COOH}$

- propion aldehydi
- sirkə aldehydi
- propion turşusu
- sirkə turşusu
- yağ turşusu

332 Üzüm şirəsinin qıçqırması zamanı əmələ gələn bu üzvi birləşmə necə adlanır? $\text{CH}_3\text{--CH}_2\text{--CH}_2\text{--COOH}$

- Yağ turşusu
- Dezoksifumar turşusu
- Sirkə turşusu
- Limon turşusu
- Propion turşusu

333 Spirt qıçqırmasında piroüzüm turşusunun oksidləşməsindən əmələ gələn maddə necə adlanır?
 CH_3COOH

- Qliserin
- Sirkə turşusu
- Propion turşusu
- Sirkə aldehydi
- Qliserin aldehydi

334 Qıçqırma prosesində laktatdehidrogenaza fermentinin təsiri ilə piroüzüm turşusu hansı üzvi maddəyə çevrilir?

- Tetrozalara
- Süd turşusu
- Qliserin
- Alma turşusu
- Qlioksil turşusu

335 Üzüm şirəsinin qıçqırmasında Neyberqə görə etil spirti anaerob şəraitdə 3 karbonlu hansı üzvi maddədən sintez olunur?

- Yağ turşusu
- Qliserin
- Sirkə aldehydi
- Piroüzüm turşusu
- Propion aldehydi

336 Spirt qıçqırmasında piruvatdekarboksilaza fermentinin rolu nədən ibarətdir?

- alma turşusunun fumar turşusuna çevrilməsini kataliz edir
- kəhrəbə turşusunun çevrilməsini kataliz edir
- piroüzüm turşusunun sirkə aldehydinə çevrilməsini kataliz edir
- şərab turşusunun çevrilməsini kataliz edir
- sirkə aldehydinin etil spirtinə çevrilməsini kataliz edir

337 Üzüm şirəsinin qıçqırmasının ilkin mərhələsi necə başlayır?

- Fruktozanın triozalara çevrilməsi ilə
- Qlükozanın qlükoza-6-fosfata çevrilməsi ilə
- Fruktozanın fruktoza-1-6-fosfata çevrilməsi ilə
- Qlükozanın birbaşa etil spirtinə çevrilməsi ilə

Fruktozanın birbaşa etil spirtinə çevrilməsi ilə

338 Şərab istehsalının hansı mərhələsində spirt qıcqırması baş verir?

- şərabın puç və ya məhv olması
- şərabın əmələ gəlməsi
- şərabın yetişməsi
- şərabın formalaşması
- şərabın köhnəlməsi

339 Spirt qıcqırmasının sonu hansı üç karbonlu birləşmələrin etil spirtinə və karbon qazına çevrilməsi ilə nəticələnir?

- qlükoza
- piroüzüm turşusu
- qliserin aldehidi
- kəhrəba turşusu
- qliserin

340 Nə üçün süfrə şərablarına nisbətən tünd və desert şərablar daha uzun ömürlü olurlar?

- tünd və desert şərablarda konservasiya əmsalı azdır
- tünd və desert şərablarda konservasiya əmsalı yüksəkdir
- süfrə şərablarında konservasiya əmsalı azdır
- süfrə şərablarında konservasiya əmsalı yüksəkdir
- tünd və desert şərablarda spirt faizi çoxdur

341 Şərabın puç olması hansı dövrü əhatə edir?

- şərabın dadı dəyişmir
- şərabın rəngi dəyişir
- bu mərhələdə şərabın rəngi dəyişmir
- şərabın köhnəlməsinin sonundan əmtəə görünüşünün pozulması ilə səciyyələnilir
- şərabın dadı dəyişir

342 Nə üçün köhnəlmiş şərablar xəstəliyə daha həssasdırlar?

- şərabda qida maddələrinin azalması
- şərabda antioksidant xassəli maddələrin azalması
- şərabda SO₂-nin miqdarca azalması
- oksidləşmə-reduksiya prosesinin zəifləməsi
- şərabda antimikrob xassəli maddələrin azalması

343 Şərabın yetişməsi dövründə biopolimerlərin, o cümlədən zülalların hidrolizindən əsas hansı üzvi maddələr əmələ gəlir?

- Terpenli birləşmələr
- Aminturşular
- Monomer fenol maddələri
- Monosaxaridlər
- Sadə yağlar

344 Şərabın köhnəlməsinin qarşısını necə almaq olar?

- şərabı daim yapışqan maddələri ilə işləmək
- şərabı butulkalara doldurmaqla, onu hava oksigenindən izolə etmək
- şərabı oksidləşmədən qorumaq
- şərabı daim oksigenlə təmasda etmək
- şərabı daim süzgəcdən keçirmək

345 Şərabın köhnəlməsi hansı dövrü əhatə edir?

- şərabda daim qida maddələrinin parçalanması prosesi baş verir
- şərabda daim kolloid çöküntü əmələ gəlir
- şərabda baş verən oksidləşmə-reduksiya potensialı
- şərabın yetişməsinin sonundan püç olmasına qədər
- şərabın oksigenlə təmasda olması

346 Şərabın yetişməsində “oksidaz” kasını aradan götürmək üçün hansı fiziki-kimyəvi üsullardan istifadə olunur?

- şərab materialını eqalizasiya etmək
- şərab materialını isti üsulla emal etmək
- şərab materialını yapışqan maddələri ilə işləmək
- şərab materialını soyuq üsulla emal etmək
- şərab materialını süzgəcdən keçirmək

347 Şərabın yetişməsində oksigenin rolu:

- şərabın keyfiyyətinin yaxşılaşması
- şərabda yeni komponentlərin əmələ gəlməsi
- şərabda aminturşuların miqdarca azalması
- şərabda qida maddələrinin parçalanması
- şərabda melanoidlərin əmələ gəlməsi

348 Şərabın yetişməsinin kimyəvi əsasları nədən ibarətdir?

- Oksigensiz mühitdə
- Oksigenlə təmasda olduqda
- Yapışqan maddələri ilə işlədikdə
- Şərabı süzgəcdən keçirdikdə
- SO₂ əlavə etməklə

349 Şərabın yetişməsi hansı mərhələdən başlayır?

- şərabın yapışqan maddələri ilə işlənməsindən
- qıcırma prosesinin sonundan
- şərabın dincə qoyulduğu müddətdən
- şərabın formalaşmasının sonundan, yəni birinci köçürmədən köhnəlmə mərhələsinə qədər
- şərabın eqalizasiyasından

350 Şampanlaşmada “lizat” üsulu nə deməkdir?

- şərabı yapışqan maddələri ilə işləmək
- şərabı şəffaflaşdırmaq
- şərabı termiki üsulla emal etmək
- mayaların hesabına şərab materialını qida maddələri ilə zənginləşdirmək
- şərabı çöküntüdən ayırmaq

351 Şərabın formalaşmasında hansı biokimyəvi proseslər baş verir?

- şərabda efirlərin, aldehidlərin, spirtlərin, aminlərin, amidlərin və s. əmələ gəlməsi
- şərabın qismən şəffaflaşması
- şərabın termiki üsulla emalı
- şərab materialında alma-süd, propion və limon turşu qıcırması
- avtoliz prosesinin getməsi

352 Şərabın formalaşması hansı etaplardan keçir?

- şərab materialının isti üsulla işlənməsi
- şərab materialının yapışqan maddələri ilə işlənməsi
- şərab materialının soyuqla işlənməsi
- şərab materialının qismən şəffaflaşması
- şərab materialının ilkin maya qalığından ayrılması

353 Şərabın əmələ gəlməsi əsas hansı proseslərdən başlayır?

- şərabın yapışqan maddələri ilə işlənməsi
- şərabın şəffaflaşması
- üzüm şirəsinin qıcqırması
- xammalın emala hazırlanması
- şərabın maya çöküntüsündə ayrılması

354 Şərabda “qara kass” necə əmələ gəlir?

- Fe+3 alifatik üzvi turşularla birləşdikdə
- Fe+3 zülallarla birləşdikdə
- Fe+3 karbohidratlarla birləşdikdə
- Fe+3 aromatik üzvi turşularla birləşdikdə
- Fe+3 fenol maddələri ilə birləşdikdə

355 Şərabda mis kası necə əmələ gəlir?

- mis-aromatik turşularla birləşdikdə
- mis-zülallarla birləşdikdə
- mis-leykoantosianlarla birləşdikdə
- mis-üzvi turşularla birləşdikdə
- mis-sulfit turşusu ilə birləşdikdə

356 Şərabda təsadüf olunan turşu necə adlanır?

- alifatik ketoturşu
- aromatik sulfoturşu
- ketosulfoturşu
- aminturşu
- aldofototurşu

357 SO₂-nin şərabçılıqda əhəmiyyəti:

- fermentlərin fəaliyyətinin azaldılması
- təbii mayaların fəaliyyətini artırmaq
- şirənin şəffaflaşması
- fermentlərin fəaliyyətinin artırılması
- təbii mayaların fəaliyyətini azaltmaq

358 Muskat desert şərablarında bal, qızılgül ətrinin yaranması hansı maddələrlə əlaqədardır?

- Mürəkkəb efirlərlə
- Terpenoidlərlə
- Asetallarla
- Aminlərlə
- Üzvi turşularla

359 Şirin desert şərablarının tərkibində şəkər faizi neçə olmalıdır?

- 11–14
- 16–20
- 8–10

10–15

10–12

360 Yüksək keyfiyyətli “Muskat desert” şərabları hansı ölkədə istehsal olunur?

Gürcüstan

● Kırım vilayəti

Rusiya

Azərbaycan

Moldova

361 Şirin desert şərablarına hansı şərablar aid edilir?

Tokay

● Muskat

Marsala

Kaqor

Xeres

362 Kəmşirin desert şərablarında şəkər faizi nə qədər olmalıdır?

7–13

● 5–10

4–15

8–12

6–18

363 Desert şərabların istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır?

Fermentlər

● Şəkərlər

Fenol maddələri

Üzvi turşular

Zülallar

364 Desert şərablar təsnifatına görə hansı qruplara bölünür?

● Likör

Kəmşirin

Şirin

Kaxet

Yarımquru

365 Marsala şərablarının ətri, dadı hansı şərablara daha yaxındır?

Qırmızı süfrə

● Xeres

Portveyn

Kəmşirin süfrə

Madera

366 Marsala şərablarının vətəni hansı ölkədir?

Almaniya

● İtaliya

Fransa

İspaniya

Ukrayna

367 Xeres şarablarının yetişməsində əsas hansı komponentlər xüsusi əhəmiyyət kəsb edirlər?

- Asetallar
- Aldehidlər
- Aminturşular
- Ketoturşular
- Amidlər

368 Xeres şarabı istehsalında hansı texnologiyadan istifadə olunmur?

- Daxili pərdəli
- Günəşli meydançalarda
- Daxili xeresləşmə
- Pərdəli
- Pərdəsiz

369 Xeres şarabının vətəni hansı ölkə hesab olunur?

- Almaniya
- İspaniya
- İtaliya
- Portuqaliya
- Rusiya

370 Respublikamızda elektrokontakt üsulu ilə maderə şarabının istehsal texnologiyasının elmi əsaslarını hansı alim öyrənmişdir?

- İ.Həsənov
- H.Fətəliyev
- F.Məmmədov
- E.Yusifova
- U.Mehdiyev

371 Maderə şarablarının yetişməsində hansı komponentlər xüsusi əhəmiyyət kəsb edirlər?

- Azotlu birləşmələr
- Fenol maddələri
- Oksigen
- Şəkərlər
- Hidrogen

372 Maderə şarabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- İspaniya
- Portuqaliya
- Rusiya
- Fransa
- Almaniya

373 Respublikamızda hansı məşhur portveyn şarabları istehsal olunmuşdur?

- “Qara-Çanax”
- “777”
- “Ağdam”
- “Mil”
- “Qarabağ”

374 Portveyn şarabı ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur?

Fransa

● Portuqaliya

Rusiya

İtaliya

İspaniya

375 Tünd şərabların klassifikasiyasına hansı şərablar aid deyildir?

Portveyn

● Malaqa

Xeres

Madera

Marsala

376 Portveyn şərablarının özünəməxsus ətrinin, dadının formalaşmasında hansı komponentlər iştirak edirlər?

Furan sıra aldehidləri

● Üzvi turşular

Aromatik aldehidlər

Alifatik aldehidlər

Ali spirlər

377 Tünd şərablarda meyvə ətrinin olması şərabda hansı maddələrin əmələ gəlməsi ilə izah olunur?

Üzvi turşular

Mürəkkəb efirlər

Vitaminlər

● Asetallar

Aminturşular

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

Şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olmur

● Şərab materiallarında təbii şəkər qalığı olur

Qıcqırmaqda olan şirənin spirtləşdirilməsi

Şirənin spirtləşdirilməsi

Şirənin əzinti ilə birlikdə tam qıcqırması

379 Zəif kəməşirinvə kəməşirin süfrə şərabları istehsalında istifadə olunan üzüm sortlarında hansı üzvi maddələrin az olması məqsəduyğundur?

Vitaminlərin

● Azotlu maddələrin

Fenol maddələrinin

Karbohidratların

Üzvi turşuların

380 Kaxet şərabları ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur?

Azərbaycan

● Gürcüstan

Moldova

Ukrayna

Rusiya

381 Şərabda təsadüf olunan bu maddələr necə adlanır? R–S–Na; R–S–K

Kalsium merkaptan

● Kalium merkaptan

Natrium merkaptan
Maqnezium merkaptan
Alkilsulfid

382 Şərabda merkaptanidlər necə əmələ gəlirlər?

- Merkaptanların aminturşularla reaksiyasından
- Tiospirlərin metallarla reaksiyasından
- Merkaptanların üzvi turşularla reaksiyasından
- Merkaptanların metallarla reaksiyasından
- Tioefirlərin üzvi turşularla reaksiyasından

383 Süfrə şərablarında təsadüf olunan tiospirlər başqa cür necə adlanırlar?

- Mürəkkəb efirlər
- Merkaptanlar
- Amidlər
- Merkaptanidlər
- Aminlər

384 Şərabçılıqda istifadə olunan SO₂ üzümün hansı fermentlərinin inhibitoru hesab olunur?

- Aspartataminotransferaza (AATF)
- Askorbatoksidaza
- Saxaraza
- O-difenoloksidaza
- Poliqalakturonaza

385 Hansı şərabların hazırlanma texnologiyasında SO₂-dən istifadə etmək məsləhət görülmür?

- Zəif kəməşirinsüfrə şərabı
- Konyak şərab materialı
- Çəhrayı süfrə şərabı
- Şampan şərab materialı
- Ağ süfrə şərabı

386 Markalı şərablar neçə il müddətindən sonra satışa göndərilir?

- 4-5 ildən sonra
- 1,5 ildən sonra
- 3 ildən sonra
- 1 ildən sonra
- 1 ilə qədər

387 Ordinar şərablar neçə il saxlandıqdan sonra satışa göndərilir?

- İki ildən çox
- İki ilə qədər
- 1,5 ildən çox
- 1 ilə qədər
- 2-3 ilə qədər

388 Kəməşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur?

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

389 Zəif kəməşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur?

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

390 Antosianlarla daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

- Konyak şərab materialı
- Qırmızı süfrə
- Çəhrayı süfrə
- Ağ süfrə
- Şampan şərab materialı

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

- Şampan şərab materialı
- Kaxet şərabı
- Qırmızı süfrə
- Ağ süfrə
- Çəhrayı süfrə

392 Kondisiyaya görə süfrə şərablarında spirt faizi neçə olur?

- 7-9 h%
- 9-14 h%
- 8-16 h%
- 6-8 h%
- 8-10 h%

393 Şərabda etilasetatın ammoniyakla birləşməsindən alınan bu maddə necə adlanır? $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{NH}_2$

- İzoamilamid
- Asetamid
- Propilamid
- Asetaldehid
- Etilamid

394 Eterifikasiya prosesi zamanı şərabda “siçan tamı” əmələ gətirən maddə necə adlanır?

- Etilamid
- Asetamid
- Propil spirti
- Asetaldehid
- Metil spirti

395 Əgər şərabda ammoniyak miqdarca çox olarsa, onda onun efirlərlə birləşməsindən hansı maddələr əmələ gələr?

- Aldehidlər
- Amidlər
- Asetallar
- Aminlər
- Ketoturşular

396 Şərabda etilasetat hansı maddələrin eterifikasiyası zamanı əmələ gəlir?

Metil spirti + propion turşusu

- Etil spirti + asetat turşusu
- Metil spirti + asetaldehid
- Etil efiri + propion turşusu
- Etil spirti + asetaldehid

397 Eterifikasiya prosesi zamanı şərablarda ən çox hansı efir əmələ gəlir?

- Metilbutirat
- Etilasetat
- Metilasetat
- Propilasetat
- Etilbutirat

398 Eterifikasiya prosesinin sürəti hansı şərablarda daha intensiv gedir?

- Portveyn
- Xeres
- Ağ süfrə
- Madera
- Qırmızı süfrə

399 Şərabda melanoidlərin əmələ gəlməsi əsasən necə gedir?

- Sadə şəkərlərlə aldehidlər arasında
- Sadə şəkərlərlə aminturşular arasında
- Sadə şəkərlərlə doymuş turşular arasında
- Sadə şəkərlərlə ketoturşular arasında
- Sadə şəkərlərlə spirtlər arasında

400 Üzüm şirəsində və şərabda qeyri-fermentativ yolla reaksiyalar gedirmi?

- Qeyri-fermentativ proses zamanı mineral maddələrin, fenolların çevrilməsi prosesi baş verir
- Bu zaman qida maddələri əmələ gəlir
- Bu proses üzüm şirəsində və şərabda getmir
- Bu zaman qida maddələri əmələ gəlmir
- Bu proses üzüm şirəsində və şərabda gedir

401 Üzüm şirəsində və şərabda OB-potensialı başqa cür necə gedir?

- Şəraba SO₂ əlavə etməklə
- Qeyri-fermentativ
- İsti üsulun təsirindən
- Antioksidant əlavə etməklə
- Şərabı soyuq üsulla işlədikdə

402 OB-potensialının ağ süfrə və şampan şərab materiallarının keyfiyyətinə təsiri:

- Şərabda OB-potensialının artması qida maddələrinin parçalanmasına səbəb olmur
- OB-potensialının güclənməsi fermentlərin aktivliyini artırır
- OB-potensialının artması şərab materiallarının rənginin dəyişməsinə şərait yaradır
- OB-potensialının güclənməsi fermentlərin aktivliyini azaldır
- Şərabda OB-potensialının artması qida maddələrinin parçalanmasına səbəb olur

403 Neytral yağlarla zəngin olan şərablar bunlardan hansıdır?

- Konyak şərab materialı
- Spirtləşdirilmiş
- Çəhrayı süfrə

Kəməşirin
Ağ süfrə

404 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı lipidlərin mübadiləsində iştirak edən vitamin hansıdır?

- ☐ Piridoksin
- ☒ Pantoten turşusu
- ☐ Fol turşusu
- ☐ Tiamin
- ☐ Filloxinon

405 Şərabda təsadüf olunan vitaminəbənzər maddə necə adlanır?

- ☒ şərab turşusu
- ☐ lip turşusu
- ☐ Tiamin
- ☐ Askorbin turşusu
- ☐ qlütamin turşusu

406 Zülal molekulunu əmələ gətirən dörd aminturşusunun bir-biri ilə birləşməsindən nə qədər izomer əmələ gəlir?

- ☒ 12 izomer
- ☐ 24 izomer
- ☐ 18 izomer
- ☐ 120 izomer
- ☐ 44 izomer

407 Şərabda amidlər necə əmələ gəlirlər?

- ☒ doymamış üzvi turşuların NH_3 -lə birləşməsindən
- ☐ aminturşuların karboksil qrupunun NH_3 -lə birləşməsindən
- ☐ aminturşuların oksidləşməsindən
- ☐ aminturşuların karboksilsizləşməsindən
- ☐ aminturşuların reduksiya olunmasından

408 Sirkə aldehidi xeres şərablarında neçə mq/dm³ olmalıdır?

- ☐ 100-200 mq/dm³
- ☒ 550-600 mq/dm³
- ☐ 20-50 mq/dm³
- ☐ 300-350 mq/dm³
- ☐ 50-80 mq/dm³

409 Hansı alim tərəfindən zülalların ikinci quruluşu kəşf olunmuşdur?

- ☒ L.Polinq
- ☐ F.Senger
- ☐ R.Edman
- ☐ E.Fişer
- ☐ D.Uotson və F.Krik

410 Şampan və xeres şərablarının istehsalında baş verən eterifikasiya prosesi hansı fermentlərin vasitəsilə baş verir?

- ☒ qlütaminaza
- ☐ esterazalar
- ☐ β -amilaza
- ☐ β -qalaktozidaza

α -qlükozidaza

411 Şərabda metil spirtinin mənbəyi nədir?

- Nişasta
- Pektin maddələri
- Mannit
- Mədəni mayalar
- Darçın

412 Şərabda mürəkkəb efirlər necə əmələ gəlirlər?

- aldehydlərlə ketonların birləşməsindən
- turşularla spirtlərin birləşməsindən
- aldehydlərlə turşuların birləşməsindən
- spirtlərlə aldehydlərin birləşməsindən
- spirtlərlə ketonların birləşməsindən

413 Mumların tərkibində çoxluq təşkil edən spirt hansıdır?

- İzamil
- Mirisil
- Etil
- Butil
- Propil

414 Şərabın tərkibində olan aminturşu hansıdır?

- sistein
- sistin
- metionin
- serin
- qlisin

415 Hansı şərab məhsullarında liqنین hidrolizi daha intensivdir?

- xeres
- konyak spirti
- madera
- desert
- kaxet

416 Hansı səbəbdən üzümün yetişmə müddəti ötdükdə, tərkibindəki katexinlər, antosianlar miqdarca get-gedə azalmağa başlayır?

- üzümün sortu
- fermentin aktivləşməsi
- istinin təsiri
- ekoloji durum
- soyuğun təsiri

417 Katexinlərlə zəngin olan daha hansı tündləşdirilmiş şərablar var?

- marsala
- mader
- desert
- xeres
- portveyn

418 Qırmızı şərablarda ən çox olan C6–C3–C6 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- flavanon
- antosian
- flavon
- katexin
- leykoantosian

419 Frukthanların üzümdə və şərabda ən geniş yayılmış nümayəndəsi hansıdır?

- Saxaroza
- İnulin
- Maltoza
- Sellüloza
- Fruktoza

420 İsti üsulla şərabı emal edildikdə pentozalar nəyə çevrilir?

- Alifatik spirlərə
- Furfurola
- Oksimetilfurfurola
- Aromatik aldehidlərə
- Metilfurfurola

421 Aşağıdakılardan hansılar süfrə şərablarının tərkibindəki qalıq şəkərlərə aiddir?

- Qlükoza
- Pentoza
- Heptoza
- Saxaroza
- Tetroza

422 Saxarozadan likör kimi hansı şərabların istehsalında istifadə olunur?

- Süfrə
- Kəmşirin
- Desert
- Şampan
- Tünd

423 Ətirləşdirilmiş şərab istehsalında ümumi turşuluğu artırmaq üçün hansı turşudan istifadə olunur?

- süd turşusu
- limon turşusu
- quzuqulaq turşusu
- alma turşusu
- kəhrəba turşusu

424 Desert xeres şərablarının kondisiyası necədir?

- 15-17 h% spirtliyi, şəkəri 5-7 q/dm³
- 18-19 h% spirtliyi, şəkəri 5-9 q/dm³
- 14-16 h% spirtliyi, şəkəri 0,2-2 q/dm³
- 19-20 h% spirtliyi, şəkəri 3 q/dm³
- 14-16 h% spirtliyi, şəkəri 3-8 q/dm³

425 Tünd şərabların tərkibində hansı şəkərlər daha çox olurlar?

- riboza

- fruktoza
nişasta
saxaroza
qlükoza

426 Ağstafa ağ portveyninin kondisiyası necədir?

- 17 h% spirt, şəkəri 10 q/dm³
- 18 h% spirt, şəkəri 13 q/dm³
- 16 h% spirt, şəkəri 16 q/dm³
- 19 h% spirt, şəkəri 12 q/dm³
- 16 h% spirt, şəkəri 7 q/dm³

427 Ətirləşdirilmiş şərabların istehsalında hansı ədviyyəli göyərtilərdən daha çox istifadə olunur?

- Yarpız
- Nanə
- Şüyüd
- Tərxun
- Keşniş

428 Ətirləşdirilmiş şərablar ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur?

- Almaniya
- İtaliya
- İspaniya
- Fransa
- Portuqaliya

429 Ətirləşdirilmiş şərablar başqa cür necə adlanır?

- Madera
- Vermut
- Malaqa
- Kaqor
- Tokay

430 Ətirləşdirilmiş şərablar daha hansı maddələrlə zəngin olur?

- Alkoloidlərlə
- Qlikozidlərlə
- Efir yağları ilə
- Şəkərlərlə
- Şərab turşusu ilə

431 Malaqa şərablarının spirti ilə şəkərliyi nə qədər olur?

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

432 Ətirləşdirilmiş şərablar hansı terpenli birləşmələrlə daha zəngin olur?

- Doymamış alifatik terpenlərlə
- Monotsiklik
- Seskviterpenlərlə
- Bitsiklik

Politerpenlərlə

433 Ətirləşdirilmiş şərablarda istehsalında spirt və şəkərdən əlavə başqa hansı məhsullardan istifadə olunur?

- Koler
- Şərab turşusu
- Ferment preparatları
- Limon turşusu
- Bitki xammal ekstraktı

434 Malaqa şərablərinin vətəni hansı ölkədir?

- Macarıstan
- Portuqaliya
- İtaliya
- İspaniya
- Fransa

435 Likör desert şərblərində şəkərlik neçə faizdən artıq olur?

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

436 Likör desert şərbləri başqa cür necə adlanır?

- Kaqor
- Tokay
- Muskat
- Marsala
- Malaqa

437 Kaqor şərblərində acı-təhər dadın hiss olunması qıcqırma zamanı hansı maddələrin əmələ gəlməsi ilə əlaqədardır?

- Qlikozidlərlə
- Şəkərlərlə
- Alifatik aldehidlərlə
- Aromatik spirtlərlə
- Alkaloidlərlə

438 Kaqor şərblərinin tərkibində hansı fenol maddələri daha çox olurlar?

- Melaninlər
- Flavanollar
- Leykoantosianlar
- Antosianlar
- Katexinlər

439 Kaqor şərblərində antosianidlərin hansı nümayəndəsinə daha çox rast gəlinir?

- Delfinidinmonoqlükozid (DMQ)
- Pelarqonidin monoramnizid (PQR)
- Sianidindiglükozid (SDQ)
- Malvidin monoqlükozid (MMQ)
- Peonidinmonoqalaktozid (PDQ)

440 Kaqor şərablarının istehsalında hansı fiziki-kimyəvi üsul daha səmərəlidir?

- Üzüm şirəsini əzinti ilə birlikdə spirtləşdirmək
- Əzintini şirədən tez bir müddətdə ayırmaq
- Əzintini şirə ilə birlikdə bir neçə gün qıcqırtmaq
- Əzintini şirə ilə birlikdə əl əməyi ilə qarışdırmaq
- Əzintini şirə ilə birlikdə isti üsulla emal etmək

441 Respublikamızda Kaqor şərabı hansı üzüm sortlarından hazırlanır?

- Tavkveri
- Rislinq
- Rkasiteli
- Şirvanşahı
- Mədrəsə

442 Respublikamızda yüksək keyfiyyətli hansı kaqor şərabları istehsal olunur?

- Qarabağ
- Azərbaycan
- Ucar
- Kürdəmir
- Şamaxı

443 Kaqor şərabları istehsalı zamanı üzümün şəkərliyi neçə faizdən aşağı olmamalıdır?

- 15-16%
- 10-15%
- 16-19%
- 16-18%
- 20-22%

444 Kaqor şərabının vətəni hansı ölkədir?

- Rusiya
- İtaliya
- Gürcüstan
- Ukrayna
- Fransa

445 Tokay şərablarında bal və qarışıq gül ətrinin əmələ gəlməsi nə ilə əlaqədardır?

- Şəkərlərlə
- Üzvi turşularla
- Mürəkkəb efirlərlə
- Terpenli birləşmələrlə
- Vitaminlərlə

446 Ölkəmizdə yüksək keyfiyyətli hansı tokay şərabları istehsal olunur?

- Alabaşlı
- Kürdəmir
- Şamaxı
- Qara-Çanax
- Mil

447 Tokay şərabının vətəni hansı ölkədir?

- Almaniya

- Fransa
- İspaniya
- İtaliya
- Macarıstan

448 Məhsulun rəngi hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- orqanoleptiki
- fiziki
- optiki
- kimyəvi

449 Məhsulun konsistensiyası hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- orqanoleptiki
- fiziki
- optiki
- kimyəvi

450 Məhsulun görünüşü hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- orqanoleptiki
- fiziki
- optiki
- kimyəvi

451 Məhsulun qoxusu hansı göstəricilərə aiddir?

- reoloji
- orqanoleptiki
- fiziki
- optiki
- kimyəvi

452 Məhsulun dadı hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- orqanoleptiki
- fiziki
- optiki
- kimyəvi

453 Instrumental və orqanoleptiki metodlarla məhsulun hansı xarakteristikası təyin edilir ?

- optiki
- texnoloji
- molekulyar
- həndəsi
- kimyəvi

454 Desert şərabların istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır?

- Şəkərlər
- Yağlar
- Pektinlər
- Karbohidratlar

Fenol maddələri

455 Muskat desert şərabları hansı ölkədə istehsal olunur?

- Belçika
- Kırım vilayəti
- Gürcüstan
- Özbəkistan
- Rusiya

456 Tünd şərabların tərkibində hansı şəkərlər daha çoxdur?

- tetroza
- fruktoza
- nişasta
- qlükoza
- riboza

457 Ətirləşdirilmiş şərabların istehsalında hansı ədviyyəli göyərtilərdən daha çox istifadə olunur?

- Yarpız
- Nanə
- Keşniş
- İspanaq
- Kəcəvər

458 Kaqor şərablarının istehsalında hansı fiziki-kimyəvi üsul daha məqsədəuyğundur?

- aldehidlərlə ketonları birləşdirmək
- Əzintini şirə ilə birlikdə isti üsulla emal etmək
- Üzüm şirəsini əzinti ilə birlikdə spirtləşdirmək
- Əzintini şirə ilə birlikdə bir neçə gün qıcqırtmaq
- Əzintini şirə ilə birlikdə əl əməyi ilə qarışdırmaq

459 Tokay şərablarında bal, qarışıq gül ətrinin əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- Mürəkkəb efirlər
- Terpenli birləşmələri
- Vitaminlər
- Üzvi turşular
- Şəkərlər

460 Kəmşirin desert şərablarında şəkər faizi nə qədərdir?

- 15–20
- 5–10
- 20–30
- 10–15
- 0–10

461 Desert şərablar təsnifatına görə hansı qruplara bölünür?

- Yarımquru
- Likör
- Kəmşirin
- Şampan
- Ağ süfrə

462 Marsala şərablarının vətəni hansı ölkədir?

- ☐ Rusiya
- ☒ İtaliya
- ☐ Ukrayna
- ☐ Hindistan
- ☐ Yunanıstan

463 Hansı ölkə xeres şərabının vətənidir?

- ☐ Macarıstan
- ☒ İspaniya
- ☐ Türkiyə
- ☐ Almaniya
- ☐ Azərbaycan

464 Hansı şərablar tünd şərabların klassifikasiyasına aid deyildir?

- ☐ Marsala
- ☒ Malaqa
- ☐ Madera
- ☐ Xeres
- ☐ Portveyn

465 Hansı komponentlər portveyn şərablarının ətrinin, dadının formalaşmasında iştirak edirlər?

- ☐ Alifatik aldehidlər
- ☒ Üzvi turşular
- ☐ Asetallar
- ☐ Ali spirtlər
- ☐ Aromatik aldehidlər

466 Hansı fenol maddələrinə dimerlər deyilir?

- ☐ leykoantosianidinlər
- ☒ oliqomer
- ☐ polimer
- ☐ sadə fenollar
- ☐ antosianidinlər

467 Şərabda xüsusi dad əmələ gətirən bu turşu necə adlanır? $C_6H_4(CH=CH)COOH$

- ☐ paraftal
- ☐ nitrobenzoy
- ☐ şəkər
- ☒ dağın
- ☐ hemiftal

468 Şərabın tərkibindəki turşu necə adlanır?

- ☐ Piroüzüm
- ☒ Metilalma
- ☐ Qalakturon
- ☐ Quzuqulaq
- ☐ Qlioksil

469 Üzümdə çox olan bu turşu necə adlanır? $COOH-CHOH-CH_2-COOH$

- ☐ Süd turşusu
- ☒ Alma
- ☐ Limon turşusu

Şəkər
Şərab

470 Şərabın tərkibində çox olan hansı alifatik turşular insan orqanizmi üçün təhlükəlidir?

- Limon
- Sirkə
- Alma
- Propion
- Yağ

471 Fruktoza birləşmiş şəkildə hansı maddənin tərkibində olur?

- Laktoza
- Saxaroza
- Pektin maddələri
- Sellüloza
- Arabanlar

472 Üzümün və şərabın tərkibindəki monosaxarid necə adlanır?

- β -D-qlükopiranoza
- α -D-qlükopiranoza
- β -D-fruktopiranoza
- α -D-fruktopiranoza
- β -D-fruktofuranoza

473 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında hansı ikinci dərəcəli məhsullar əmələ gəlir?

- Limon turşusu
- Qliserin
- Sirkə turşusu
- Şərab turşusu
- yağ turşusu

474 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında əmələ gələn bu üzvi maddə necə adlanır? H_3-CH_2-COOH

- propion turşusu
- sirkə aldehidi
- yağ turşusu
- sirkə turşusu
- limon turşusu

475 Yetişməmiş üzümdə hansı pektin maddələri daha çox olur?

- Yağ turşusu
- Protopektin
- Limon turşusu
- Pektin turşusu
- Dekstranlar

476 Spirtləşdirilmiş şərabların tərkibində 2-dən 10-a qədər monosaxarid olan karbohidratlar necə adlanır?

- Furfurola
- Olikosaxarid
- Fukoza
- Mannoza
- Polisaxarid

477 Tərkibində 9 karbon atomu saxlayan monosaxaridlər necə adlanır?

- Sorboza
- Ramnoza
- Qalaktoza
- Monozalar
- Pentozalar

478 Şərabın yetişməsi dövründə biopolimerlərin, o cümlədən zülalların hidrolizindən əsas hansı üzvi maddələr əmələ gəlir?

- Sadə yağlar
- Aminturşular
- Aromatik sulfoturşusu
- Azotlu maddələr
- Monomer fenol maddələri

479 Şərabın əmələ gəlməsi əsas hansı proseslərdən başlayır?

- şərab materialının soyuqla işlənməsi
- xammalın emala hazırlanması
- üzüm şirəsinin qıcqırması
- şərab materialının isti üsulla işlənməsi
- şərabın maya çöküntüsündə ayrılması

480 Hansı şərablar sitralla daha zəngindir?

- Tokay
- Konyak şərab materialı
- Şampan
- Vermut şərabları
- Çəhrayı şərablar

481 Sitrallın bioloji rolunu izah edin:

- Sitrallı məhsulların ekstraktından kəməşirin şərablarının istehsalında istifadə olunmur
- Sitrallı qanı şəffaflaşdırır
- Sitrallı məhsulların ekstraktından vermut şərabların istehsalında istifadə olunur
- Sitrallı qanın qatılaşdırır
- Sitrallı qanın qatılaşmasının qarşısını almır

482 Ətirli üzüm sortlarında geniş yayılmış alkaloid necə adlanır?

- Histidin
- Efedrin
- Teobromin
- Tirozin
- Fenilalanin

483 Üzvi turşuların hansı efiri markalı şərablarda daha çoxluq təşkil edir?

- şərab turşusunun etil efiri
- şərab turşusunun etil efiri
- alma turşusunun metil efiri
- yağ turşusunun etil efiri
- şərab turşusunun metil efiri

484 Asetalların şərabda nəyə təsir edir?

- şərabın rənginə təsir
- şərabın ətrinə təsir
- şərabın şəffaflaşmasına təsir
- şərabın dadına təsir
- şərabın bulanmasına təsir

485 Qıcqırma prosesində ammonyakın zərərsizləşdirilməsi zamanı aminturşusundan alınan maddə necə adlanır? $\text{H}_2\text{N}-\text{OC}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CHNH}_2-\text{COOH}$

- karbamid
- qlütaminamid
- lipazalar
- sistein
- oksiturşu

486 Şərabın tərkibində hansı kükürlü aminturşusu olur?

- arginin
- sistein
- leysin
- qlütamin
- alanin

487 Hansı şərabların tərkibində fruktozanın çox olması daha məqsədəuyğundur?

- Qırmızı süfrə
- Desert
- Tünd
- Şampan şərab materialı
- Kəməşirin

488 Üzümə ən çox şirin dada malik karbohidrat necə adlanır?

- Pentoza
- Fruktoza
- Rafinoza
- Tetroza
- Laktoza

489 Bunlardan hansı şərabda təsadüf olunan etilpropionat efiridir?

- $\text{C}_4\text{H}_9\text{COOC}_2\text{H}_5$
- $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOC}_2\text{H}_5$
- $\text{C}_3\text{H}_7\text{COOC}_2\text{H}_5$
- HCOOC_2H_5
- $\text{CH}_3\text{COOC}_2\text{H}_5$

490 Üzümə və şərabda olan pektat-transeliminaza fermenti hansı sinfə aiddir?

- Liqazalar
- Liqazalar
- karbohidrolazalar
- İzomerazalar
- proteazalar

491 Şərabda olan bu maddə necə adlanır? $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{CHO}$

- Siren
- Fenilasetaldehyd

Feniletılaldehyd
Furfurol
Prolin

492 Şərabda olan alkoldehidrogenaza fermentinin təsiri ilə hansı maddə sintez olunur?

- Metil spirti
- Etil spirti
- Aminturşular
- Lipidlər
- Üzvi turşular

493 Yağların xarakterik xüsusiyyətlərinə aiddir

- müxtəlif qidalı maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək
- müxtəlif aromatik maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək
- vitaminlərin həll olması
- müxtəlif aromatik maddələrin buxarlanması
- müxtəlif kimyəvi maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək

494 Soyuma prosesində qliseridlərin müxtəlif kristal struktura qazanması nəyin hesabına baş verir

- sındırma şüalarının üç nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- ərimə temperaturunun üç nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- ərimə temperaturunun dörd nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- ərimə temperaturunun iki nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- sındırma şüalarının iki nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına

495 Qliserid molekulunda hidrosil qrupunun olması nəyə təsir edir

- yağın sıxlığı artır
- soyutma temperaturunun artmasına
- ərimə temperaturunun azalmasına
- soyutma temperaturunun azalmasına
- ərimə temperaturunun artmasına

496 Şokolad, yağlar və halva nə qədər enerjiyə malikdir ?

- 700-1000kkal
- 100-300kkal
- 200-500kkal
- 400-900kkal
- 300-500kkal

497 Şokolad, yağlar və halva hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ?

- enerjisi olmayan məhsullar
- yüksək enerji dəyərli məhsullara
- orta enerjili məhsullara
- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
- aşağı enerjili məhsullara

498 Enerji dəyərinə (kaloriliyinə) görə qida məhsullarını neçə qrupa bölürlər?

- 3.0
- 8.0
- 7.0
- 4.0
- 2.0

499 Əsas mikronutrientlərdən olan yağların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir?

- ☒ 0.956
- ☐ 0.845
- ☐ 0.26
- ☐ 0.94
- ☐ 0.69

500 Əsas mikronutrientlərdən olan yağların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir?

- ☐ 0.26
- ☐ 0.845
- ☐ 0.956
- ☒ 0.94
- ☐ 0.69

501 Əsas mikronutrientlərdən olan zülalların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir?

- ☐ 0.26
- ☐ 0.69
- ☐ 0.94
- ☐ 0.956
- ☒ 0.845

502 Aşağıdakılardan hansı maddə üçün kalorilik qəbul edilmi ?

- ☐ şəkər
- ☐ turşu
- ☐ zülal
- ☒ sellüloza
- ☐ yağ

503 1q limon turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir ?

- ☐ 3,8 kkal
- ☐ 3,5 kkal
- ☐ 3,6 kkal
- ☒ 2,5 kkal
- ☐ 4,1 kkal

504 1q süd turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir?

- ☐ 3,5 kkal
- ☐ 2,4 kkal
- ☒ 3,6 kkal
- ☐ 3,8 kkal
- ☐ 4,1 kkal

505 1q alma turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir?

- ☐ 4,1 kkal
- ☒ 2,4 kkal
- ☐ 8,8 kkal
- ☐ 3,8 kkal
- ☐ 3,5 kkal

506 1q sirkə turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir?

- ☐ 4,1 kkal

- 3,8 kkal
- 13,8 kkal
- 8,8 kkal
- 3,5 kkal

507 1q nişastanın enerji dəyəri nə qədərdir?

- 8,8 kkal
- 3,8 kkal
- 9,8 kkal
- 13,8 kkal
- 4,1 kkal

508 1q mono- və dişəkərin enerji dəyəri nə qədərdir ?

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

509 Orqanizmdə fizioloji oksidləşmə zamanı 1q yağdan nə qədər enerji ayrılır?

- 50 kkal
- 40 kkal
- 9 kkal
- 38 kkal
- 10 kkal

510 Orqanizmdə fizioloji oksidləşmə zamanı 1q zülaldan nə qədər enerji ayrılır?

- 40 kkal
- 10 kkal
- 14 kkal
- 4 kkal
- 8 kkal

511 Qidanın bioloji oksidləşməsi zamanı yaranan enerji nəyi əks etdirir?

- qidalıq dəyəri
- bioloji dəyər
- kimyəvi xassəsi
- reoloji xassəsi
- enerji dəyərliliyi

512 Məhsulun zülal komponentlərinin, aminturşusu tərkibinin mənimsənilməsini və tarazlaşmasını nə əks etdirir?

- reoloji xassəsi
- enerji dəyərliliyi
- qidalıq dəyəri
- bioloji dəyər
- kimyəvi xassəsi

513 Məhsulun tam faydalı keyfiyyətini nə əks etdirir?

- reoloji xassəsi
- bioloji dəyər
- enerji dəyərliliyi

- qidalıq dəyəri
kimyəvi xassəsi

514 Məhsulun yağ tərkibi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
reoloji
fiziki
- kimyəvi
optiki

515 Məhsulun ferment tərkibi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
reoloji
fiziki
- kimyəvi
optiki

516 Məhsulun küllüyü hansı göstəricilərə aiddir?

- fiziki
reoloji
orqanoleptiki
optiki
- kimyəvi

517 Məhsulun vineral tərkibi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
fiziki
- kimyəvi
optiki
reoloji

518 Məhsulun şəkərliliyi hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
optiki
reoloji
fiziki
- kimyəvi

519 Məhsulun nəmliyi hansı göstəricilərə aiddir ?

- fiziki
reoloji
orqanoleptiki
optiki
- kimyəvi

520 Məhsulun turşuluğu hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
reoloji
fiziki
- kimyəvi
optiki

521 Məhsulun səthi gərilməsi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

522 Məhsulun axıcılığı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

523 Məhsulun özlülüyü hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

524 Məhsulun deformasiyası hansı göstəricilərə aiddir ?

- kimyəvi
- optiki
- reoloji
- fiziki
- orqanoleptiki

525 Məhsulun kövrəkliyi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

526 Məhsulun plastikliyi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

527 Məhsulun elastikliyi hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

528 Məhsulun yapışqanlığı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki

- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

529 Məhsulun xüsusi istilik tutumu hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- optiki

530 Məhsulun sıxlığı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

531 Məhsulun şüasındırma əmsalı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

532 Məhsulun aqrekat halı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

533 Məhsulun qaynama temperaturu hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

534 Məhsulun ərimə temperaturu hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

535 Məhsulun forması hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi

optiki

536 Məhsulun şəffaflığı hansı göstəricilərə aiddir?

- reoloji
- orqanoleptiki
- fiziki
- optiki
- kimyəvi

537 Şərabda olan C vitaminin azalmasına əsas səbəb nədir

- Şərabda olan aldehidlər
- Fermentlərin fəallaşması
- Şərabda olan aromatik turşular
- Şərabda olan alifatik turşular
- Şərabda olan spirtlər

538 Üzümün və şərabın tərkibində olan karotinlər hansı vitaminin provitaminidir

- E vitamini
- A vitamini
- D vitamini
- C vitamini
- K vitamini

539 Askorbin turşusunun D-hidro L-askorbin turşusuna çevril- məsində hansı ferment iştirak edir

- Katalaza
- Dehidroaskorbinreduktaza
- Alkoldehidrogenaza
- Polifenoloksidaza
- Peroksidaza

540 Üzümün tərkibində nisbətən çox, şərabda isə az olan bu vitamin necə adlanır?

- PP vitamini
- C vitamini
- B6 vitamini
- B2 vitamini
- B1 vitamini

541 PP vitamininin əsas fiziki-kimyəvi xassəsi nədən ibarətdir

- Şərabda miqdarca azalması və ya artması
- İsti üsula qarşı davamlılıığı
- Şərabda təbii quruluşunun dəyişməsi
- İsti üsula qarşı davamsızlığı
- Şərabda təbii quruluşunun dəyişməməsi

542 B1 vitamini hansı fermentin aktiv qrupu hesab olunur

- Askorbatoksidaza
- Kokarboksilaza
- Pektinesteraza
- Proteaza
- Flavin fermentlərinin

543 Avidin hansı vitamini birləşdirir

- Vitamin H
vitamin C
vitamin K
vitamin E
vitamin A

544 Radiasiya fonunun ləğv olunması üçün insan orqanizmi hər gün neçə qram pektin qəbul etməlidir

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

545 Aqar hansı polişəkərlərə aiddir

- arabinoza əsasında yaradılan
qalaktoza əsasında yaradılan
fruktoza əsasında yaradılan
ksiloza əsasında yaradılan
mannoza əsasında yaradılan

546 Bunlar həlməşikyaradıcılara aiddir

- aqar, quru süd və şəkər
aqar, pectin, aqaroid
süd, pektin və limon turşusu
aqar, süd, şəkər və s.
quru süd, təbii süd və alma

547 Kəsildikdən sonra mal ətindəki rubonukleoidlər fermentativ hidrolizə məruz qalır. Nəticədə hansı maddə əmələ gəlir

- dezoksiribuloza-5-fosfat
riboza-5-fosfat
ribuloza-5-fosfat
riboza-3-fosfat
dezoksiriboza-5-fosfat

548 Amilopektin kristallarının və amilaza yağ kompleksinin ərimə temperaturu hansı halda azalır

- kristallararası su miqdarı artdıqda
sərbəst suyun miqdarı artdıqda
əlaqəli suyun miqdarı artdıqda
əlaqəli suyun miqdarı artdıqda
molekulyar su miqdarı artdıqda

549 Kollagen molekulunun strukturunun stabilliyi və onların aqreqatları nəyin hesabına həyata keçirilir

- daxili və molekullararası uzadılmış
daxili və molekullararası eninə rabitə hesabına
daxili yan molekullararası eninə rabitə hesabına
xarici və molekullararası eninə rabitə hesabına
xarici yan molekullararası eninə rabitə hesabına

550 Kollagen molekulunun strukturunun stabilliyi və onların aqreqatları nəyin hesabına həyata keçirilir

- daxili və molekullararası uzadılmış
daxili və molekullararası eninə rabitə hesabına

daxili yan molekullararası eninə rabitə hesabına
xarici və molekullararası eninə rabitə hesabına
xarici yan molekullararası eninə rabitə hesabına

551 Yunan dilindən tərcümədə kollagen hansı mənanı verir

- balıq əmələgətirici
- yapışqan əmələgətirici
- gel əmələ gətirici
- həlməşik əmələgətirici
- ət əmələgətirici

552 Əzələ liflərində nələr fibliyar struktura malik olur

- mioqlobin
- miofibrillər
- elastin
- kollagen
- ekstensin

553 Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir

- pektinmetilesteraza
- proteolitik
- peroksidaza
- pektolitik
- katalaza

554 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolişəkərlərə aiddir

- ksiloza və fruktoza
- arabinoqalaktan, arabinoksilan
- nişasta və ramnoza
- qalaktan və mannan
- poliqalakturon turşusu və qalaktoza

555 İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır

- leysin
- tirozin
- lizin
- qlyutamat turşusu
- triptofan

556 Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir

- pektinmetilesteraza
- katalaza
- papain fermenti
- pektolitik fermentlərin
- pektolitik fermentlərin

557 Meyvə tərəvəz məhsullarının isti emalı prosesində hüceyrə divarının protopektininin parçalanması ilə hansı əsas polişəkər yaranır

- protopektin
- pektin

sellüloza
nişasta
hemisellüloza

558 Kollagenə kovalent rabitənin əmələ gəlməsində hansı qruplar iştirak edir

- mannozalar
- heksozalar
- oksozalar
- pentozalar
- tetrozalar

559 Struktur komponentlərinə görə hansı liflər fibliyar zülallar adlanır

- dayaq lifləri
- əzələ lifləri
- cinsi liflər
- əsəb lifləri
- sümük lifləri

560 Qeyd olunan zülallardan hansı suda həll olur

- pankreatin
- albumin
- laktoalbumin
- kazein
- tripsin

561 Kollagenin yan zəncirlərinin karboksil və hidroksil qrupları arasında hansı əlaqə yaranır

- ion əlaqəsi
- efir əlaqəsi
- peptid əlaqəsi
- kovalent əlaqəsi
- hidrogen əlaqəsi

562 Tropoelastinin molekul kütləsini göstərin

- 85000
- 72000.0
- 7800.0
- 7500.0
- 80000.0

563 Pambıq yağını qabıqdan təmizlənmiş pambıq çiyidindən aşağıdakı üsullarla alırlar

- toxumların kimyəvi emalı, yaxud qızdırılması ilə
- toxumların kimyəvi emalı ilə yaxud həll etmə ilə
- toxumların preslənməsi yaxud ekstraksiya ilə
- toxumların termiki emalı ilə yaxud dekantasiya ilə
- toxumların soyudulması, yaxud qızdırılması ilə

564 Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar

- meymə tullantıları olan toxumlardan
- tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
- ətirli bitkilərin meyvə və toxumlarından
- meyvələrin çəyirdəklərindən
- dərman bitkilərinin meyvə və toxumlarından

565 Bu maddə krem üzvü birləşməyə aid edilir və xətti struktura malik polimer kimi özünü təqdim edir. Bu hansı maddədir

- polimetilqiloksan məhlulu
- polimetilsiloksan məhlulu
- politrimetiloksan məhlulu
- polidimetiloksan məhlulu
- politetrametiloksi məhlulu

566 Maksimum 7 ikiqat rabitə hansı məhsulun yağlarında tapılmışdır

- toyuq yağında
- qoyun yağında
- inək yağında
- balıq yağlarında
- donuz yağında

567 Hidrolitik acımada yağlar hansı yağ turşularının ayrılması ilə parçalanırlar

- fəallaşmış yağ turşuları
- sərbəst yağ turşularının ayrılması ilə
- doymamış yağ turşuları
- triqliseridlərin parçalanması
- doymuş yağ turşuları

568 Linol turşusunun bioloji aktivliyi neçə qəbul edilir

- 30.0
- 100.0
- 80.0
- 96.0
- 75.0

569 1 q yağın orqanizmdə oksidləşməsi zamanı neçə kkal enerji ayrılır

- 9,9 kkal
- 9,7 kkal
- 9,3 kkal
- 9,5 kkal
- 9,8 kkal

570 Hər bir adam gün ərzində neçə qram kərə yağı qəbul etməlidir

- ən azı 45 q
- ən azı 20 q
- ən azı 15 q
- ən azı 10 q
- ən azı 30 q

571 Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar

- toxumlu bitkilərin meyvə və toxumlarından
- tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
- ətirli bitkilərin meyvə və toxumlarından
- meyvələrdən və çəyirdəklilərin toxumundan
- dərman bitkilərin meyvə və toxumlarından

572 Ümumi təsnifata görə yağları aşağıdakı qruplara bölürlər

- marqarınlərə və sümük yağlarına
bitki və heyvanat yağlarına
kərəli və sümük yağlara
sümük yağlarına və ərinmiş yağlara
marqarınlərə və ərinmiş yağlara

573 Yeyinti yağlarının əsasını hansı birləşmələr təşkil edir

- ketonlar
qliseridlər
aminturşular
spirtlər
şəkərlər

574 Sənayedə müxtəlif xammalın toxumalarından yağların alınma üsullarına aiddir

- ekstraksiya, hidroliz və qlikoliz
presləmə, əritmə və ekstraksiya
presləmə, qlikoliz və hidroliz
qlikoliz, ekstraksiya və hidroliz
əritmə, hidroliz və qlikoliz

575 Əvəzedilməz yağ turşularının əsas mənbəyi hansı yağlardır

- donuz yağları
bitki yağları
quyruq yağları
piy yağları
qaz yağları

576 İstilik təsirindən yağlarda hansı əsas proseslər baş verir

- hidratasiya, oksidləşmə, destruksiya, hidroliz
hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə,destruksiya
hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə, denaturasiya
hidratasiya, oksidləşmə, polimerləşmə, melanoidəmələgəlmə
hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə, denaturasiya, hidratasiya

577 Ərzaq yağlarının isti emala davamlılığı hansı göstəriciyə əsasən müəyyənləşdirilir

- aşağı ərimə temperaturuna
tüstü əmələgətirmə temperaturuna əsasən
bərkimə temperaturuna
ərimə temperaturuna
sabit ərimə temperaturuna

578 Qeyd olunanlardan hansılar süni antioksidləşdiricidir

- butilqidroksitolual və butilhidroksienzol
butilhidroksitoluol, butilhidroksianizol
butilqidroksitolual və butilhidroksibenzoy
butilhidroksibenzoy və butilqidroksiamzol
butilhidroksibenzol və butilqidroksianizol

579 Yağların sınıma əmsalı nəyin hesabına yüksəlir

- Yağ turşularının müəyyən olunmuş həddinin hidroksil qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına
Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına

Yağ turşularının müəyyən olunmuş həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına

Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin azalması hesabına

Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin hidroksil qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına

580 Müxtəlif növ təbii və emal edilmiş yağların praktiki susuz qarışıqlarına hansı məhsullarda rast gəlinir

emal olunmuş piy kütləsində, şimiyyatlarda

emal olunmuş kulinar məhsullarında, piy kütləsində

rafinə edilmiş kulinar məhsullarında və şimiyyatlarda

kulinar, qənnadı, piy kütləsində

- emal olunmuş kulinar məhsullarında, şimiyyatlarda

581 Yağların öz-özünə oksidləşməyə dayanıqlığı hansı amillərdən aslı deyildir

saxlanma rejimi və saxlanması

- İşığın və havanın əlverişli olmasından
alınan yağların rejimi və üsulları
istifadə olunan xammalın keyfiyyətindən
təmizlik dərəcəsindən

582 Sümük və qığırdağın neçə faizini kollagen təşkil edir

65-70%-ni

- 10-20%-ni
- 45-50%-ni
- 55-60%-ni
- 25-40%-ni

583 Yeyinti zülallarının mənbəyi kimi nişasta istehsalında istifadə olunan bir sıra bitki dənələri yaşıl yarpaqları hansı emala məruz qalır

mexaniki

istilik

quru

termiki

- sulu emala

584 Standartlara görə ən yaxşı funksional xassələrə malik olan zülal məhsulları necə adlanır

həlməşik

emulqator

alginat

jelatin

- izolyatorlar

585 Zülal molekulunda yeni polipeptid zəncirinin əmələ gəlməsi nə ilə nəticələnir

hidrofob mərkəzlərin artması ilə

hidrofob mərkəzlərin azalması ilə

hidrofil mərkəzlərin artması ilə

- hidrofil mərkəzlərin azalması ilə
- hidrofil mərkəzlərin ləğvi ilə

586 Kollagen liflərinin qısalması və sıxlaşması nə ilə izah olunur

yarımfabrikatların deformasiyası

zülalların deformasiyası

- ət tikələrinin deformasiyası ilə hazır məhsulların deformasiyası zülalların destruksiyası

587 Ətin uzunmüddətli qızdırılması nəyin azalması ilə nəticələnir

- zülalların hidratasiyası
- zülalların hidrolizi
- zülalların denaturasiyası
- zülalların destruksiyası
- zülalların həzm olunmasını

588 Albumin zülalı hansı temperaturda tam denaturasiyaya uğrayır

- 65-70C
- 70-75C
- 75-80C
- 80-85C
- 60-65C

589 Sümük zülallarının tərkibində hansı zülal mövcuddur

- kollagen
- aktin
- ekstensin
- miozin
- elastin

590 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir

- köpükləndirici
- reoloji
- orqanoleptiki
- emulsiyaedici
- kimyəvi

591 Fiziki konservləşdirmə üsullarına aiddi

- sulfitləşdirmənin tətbiqi ilə konservləşdirmə
- duz və şəkərlə konservləşdirmə
- marinadlaşma ilə konservləşdirmə
- yüksək və aşağı temperaturanın təsiri ilə konservləşdirmə
- etil spirtinin tətbiqi ilə konservləşdirmə

592 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır

- yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
- şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə

593 Unun nəmliyinin kritik miqdardan (15,0 %) aşağı olması zamanı onda nə baş verir

- melanoidin əmələgəlmə reaksiyaları
- biokimyəvi proseslərin sürətlənməsi
- karamelləşmə və dekstrinləşmə
- biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- fermentlərin aktivləşməsi

594 Hidrogen və ion rabitəsi hansı qruplar tərəfindən yaradılır

- kovalent qruplar tərəfindən
- qonşu qruplar tərəfindən
- radikal qruplar tərəfindən
- qütb qrupları tərəfindən
- qeyri-polyar qruplar tərəfindən

595 Qeyri-polyar qruplar arasında hansı rabitələr yaranır

- hidrogen
- hidrofil
- peptid
- hidrofob
- oksigen

596 Kollagendə heksozanın miqdarı neçə faizdir

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

597 Müxtəlif yağların 100 q suda emulsiya olunan miqdarını göstərin

- donuz yağı-60 mq, mal yağı -100 mq
- donuz yağı-40 mq, mal yağı -50 mq
- donuz yağı-20 mq, mal yağı -20 mq
- donuz yağı-50 mq, mal yağı -10 mq
- donuz yağı-20 mq, mal yağı -20 mq

598 Peptid rabitəsi hansı qruplar arasında yaranır

- karboksil və aldehid qruplarının yan zəncirində
- karboksil və hidroksil qruplarının yan zəncirində
- karboksil və keton qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və efir qruplarının yan zəncirlərində
- turşu və əsasi qrupların yan zəncirində

599 Hidrogen sulfid (H₂S) hansı dəyişikliklər hesabına yaranır

- zülalların dehidratlaşmasından
- yağların oksidləşməsindən
- vitaminlərin parçalanmasından
- zülalların denaturatlaşmasından
- mineralların dəyişməsindən

600 Bu və ya digər emal üsulundan keçmiş yarımhazır və hazır məhsulların texnoloji xassələrini ilkin xammaldan necə fərqləndirmək olar

- Kütləsini müəyyənləşdirməklə
- Enerji vermə qabiliyyəti ilə
- Xırdalanma dərəcəsi ilə
- Keyfiyyətin təyini metodlarının köməyi ilə
- Xörəyin çıxar normasını müəyyənləşdirməklə

601 Doymamış yağ turşularının oksidləşməsi hansı metalların iştirakı ilə sürətlənir

alüminium, kobalt, dəmir
manqan, kobalt, alüminium
manqan, kobalt, mis
● manqan, kobalt, dəmir
manqan, alüminium, dəmir

602 Omeqa-3 və omeqa-6 yağ turşuları hansı yağ turşusuna aiddir

didoymamış
doymamış
doymuş
● yarımdoymamış yağ turşusuna
monodoymamış

603 Omeqa-9 yağ turşusu hansı yağ turşusuna aiddir

didoymuş
doymamış
doymuş
● monodoymamış yağ turşusuna
yarımdoymuş

604 Amilaza hansı polisəkarin tərkib hissəsi hesab edilir

amilolitik fermentlərin
pektin
protopektin
● nişasta
dekstrinlər

605 α və β amilazanın iştirakı ilə məhsulların emalı prosesində nişastanın fermentativ dəyişməsi zamanı hansı proses baş verir

hidrotasiya
denaturasiya
dehidratasiya
destruksiya
● dərinlən parçalanma (deqradasiya)

606 Nişastalı ərzaq məhsullarını quru şəraitdə qızdırdıqda hansı maddə alınar

amilopektin
 β -amilaza fermenti
● dekstrinlər
maltoza
 α -amilaza fermenti

607 Kamed nədir

nişasta və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
fruktoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
pentoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
qlükoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
● mannoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid

608 Qida məhsulları istehsalında istifadə edilən fermentlərə aiddir

askorbatoksidaza
oksireduktaza

pektinaza, askorbatoksidaza
amilaza, oksireduktaza

- amilaza, pektinaza, poliqaloktronaza, polifenoloksidaza və s

609 Balıq həlimində hansı sərbəst aminturşular üstünlük edir

histidin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
qlisin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
qlütin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin

- histidin, triptofan, fenilalanin, histidin, histein, metionin, taurin
albumin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin

610 . Əvəzolunmaz aminturşulara aiddir

leysin və arginin
metionin və leysin
histidin və arginin
histidin və prolin
serin və prolin

611 Suda həll olan hemisellozalara aiddir

ramnoza
qalaktoza
poliqalaktron
araban, qalaktan
arabinoza

612 Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur

- nişasta polişəkərlərinin dəyişməsi ilə
protopektinin parçalanması ilə
yağların oksidləşməsi ilə
zülal birləşmələrinin denaturasiyası
şəkərlərin karamelləşməsi ilə

613 Şəkər istehsalında diffuziya proseslərinin məhsullarına aid edilirlər

- koaqulyasiya olunmuş zülal və diffuziya şirəsi
diffuziya şirəsi və cecə
çuğundur yonqarı və diffuziya şirəsi
çuğundur yonqarı və cecə
çuğundur yonqarı və pektin maddələri

614 Aşağıda göstərilən maddələrdə biri tərəvəz qurutma və konservləşdirmədə istehsal olunan məhsulun uzun müddət saxlanması və keyfiyyətli olmasında rolu var

- mineral maddələr
pektin
yağ
zülal
sellüloza

615 Dənli bitkilərdə olan zülalların laxtalanması prosesi hansı qızdırılma temperaturlarında baş verir

- 800 C-dən 850 C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
500 C-dən 700 C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
800 C-dən 900 C-yə qədər qızdırılma temperaturasında
300 C-dən 400 C-yə qədər qızdırılma temperaturasında

750 C-dən 800 C-yə qədər qızdırılma temperaturasında

616 Qarğıdalı nişastasası istehsalında ilkin mərhələ nədən ibarətdir

- nişasta və qlütenin ayrılmasından
- qarğıdalı dəninin isladılmasından
- rüşeymin ayrılmasından
- qarğıdalı dəninin kobud xırdalanmasından
- nişastanın endospermdən ayrılmasından

617 Ərzaq yağlarının antioksidantlarla emalında məqsəd nədən ibarətdir

- triqliseridlərin prosesini ləngitmək
- oksidləşmə prosesini ləngitmək
- avtokatalitik prosesini ləngitmək
- avtooksidləşmə prosesini ləngitmək
- karbonillərin prosesini ləngitmək

618 Buğda unu nişastasası hansı temperaturda klesterləşir

- 70-75C
- 60-67C
- 50-55C
- 25-45C
- 68-70C

619 Hədən artıq suda uzunmüddətli nişasta dispersiyasının qızdırılmasında qeyd olunan proseslərdən hansı baş verir

- nişasta dənələrinin dağılması
- duru kolloid məhlul əmələ gəlir
- nişasta dənəciklərinin şişməsi
- şüasındırmanın ikili itkisi
- nişastanın həll olması

620 β -amilaza qida maddələrinə necə təsir edir

- nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda amilaza əmələ gətirir
- nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda maltoza əmələ gətirir
- nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda dekstrinlər əmələ gətirir
- nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda qlükoza əmələ gətirir
- nişastaya və ya dekstrinə təsir edərək çoxlu miqdarda qlükoamilaza əmələ gətirir

621 Qlükoza qalıqları hansı əlaqə ilə nişasta molekuluna birləşir

- izosaxaroza
- α -qlükozid
- qlükoza
- aldoheksoza
- fruktoza

622 Nişasta istehsalında texnoloji əməliyyatların ardıcılığı ümumi şəkildə aşağıdakı kimidir

- kartofdan nişasta suspenziyasının ayrılması ☐ suspenziyanın rafinasiya olunması ☐ nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)
- kartofun səthinin yuyulması və zibildən təmizlənməsi ☐ təmiz kartofun mexaniki xırdalanması ☐ hüceyrə şirəsinin ayrılması ☐ iri hissəciklərin ayrılması ☐ nişasta suspenziyasının ayrılması ☐ suspenziyanın rafinasiya olunması ☐ nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)
- kartofun mexaniki xırdalanması ☐ hüceyrə şirəsinin ayrılması ☐ iri hissəciklərin ayrılması ☐ nişasta suspenziyasının ayrılması ☐ suspenziyanın rafinasiya olunması ☐ nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)

kartofun səthinin yuyulması ☐ hüceyrə şirəsinin ayrılması ☐ nişasta suspenziyasının təmizlənməsi ☐ nişastanın yuyulması (son təmizlənməsi)

kartofdan hüceyrə şirəsinin ayrılması ☐ kartofun səthinin yuyulması

623 Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, disəşəkləri monoşəşəklərə qədər hidroliz edir

- kompleks spirtlər
- kompleks fermentlər
- kompleks qələvilər
- kompleks üzvi turşular
- kompleks həll olan duzlar

624 α -amilaza qida maddələrinə necə təsir edir

- nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda qlükoza əmələ gətirir
- nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda amilaza əmələ gətirir
- nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda maltoza əmələ gətirir
- nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda fruktoza əmələ gətirir
- nişastanı dektrinlərə dək parçalayır, az miqdarda heksoza əmələ gətirir

625 Nişastanın kimyəvi modifikasiyası zamanı nə baş verir

- reoloji quruluşu dəyişir
- kimyəvi quruluşu dəyişir yeni xüsusiyyətə malik məhsula çevrilir
- biokimyəvi quruluşu dəyişir
- fiziki quruluşu dəyişir
- mikrobioloji quruluşu dəyişir

626 Bitki mənşəli məhsulların tərkibində şəkərlərin hansı üç sinfinə rast gəlinir

- saxaroza, maltoza, polişəkərlər
- monoşəkərlərə (sadə şəkərlər), oliqoşəkərlərə, polişəkərlərə
- tetrasaxaridlər, polişəkərlər, qalaktoza
- polişəkərlər, pektin, nişasta
- qlükoza, laktoza, maltoza

627 Nişastanın kleysterizə olunması nədir

- 45-500C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- 60-800C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- 30-350C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- 20-250C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi
- 40-450C temperaturda yapışqanlı kütlə əmələ gətirməsi

628 Qıçırma hansı proses nəticəsində baş verir

- hidromexaniki
- biokimyəvi proses
- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki

629 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər

- tomat istehsalının tullantısı olan pomidor toxumları
- şəkər istehsalının tullantısı olan patka (melassa)
- şəkər istehsalının tullantısı olan cecə
- şirə istehsalının tullantısı olan üzüm toxumları

şrab istehsalının tullantısı sayılan filtirləmə çöküntüsü

630 Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır

- 45C
- 300 C
- 40 C
- 60C
- 50 C

631 Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir

- fermentlərə
- polişəkərlərə
- monoşəkərlərə
- zülallara
- dişəkərlərə

632 Ekstrudiv nişastanın alınması üçün hansı nişastadan istifadə olunur

- oksidləşmiş
- calaq (şşıtım)
- parçalanmış
- şişkinləşmiş
- stabilləşdirilmiş

633 Nişastanın hansı xüsusiyyəti onun hidrofily xüsusiyyətinə görə yüksəkpolimerli birləşmə olduğunu müəyyənləşdirir

- yapışqanlılığı
- şişmə
- sıxlığı
- özlülüyü
- nəmliyi

634 Hansı maddələr nişastanın şişməsinə əngəl törədir

- qələvi
- yağlar
- şəkər
- vitaminlər
- turşu

635 Profibrillər nədir

- saxta forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- Hipotetik forma olub kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- ideal forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- real forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- nəzəri forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur

636 Tropokollagen fibrilləri molekulada necə yerləşir

- baş başa tərəf
- baş quyruğa tərəf
- baş çanağa tərəf
- baş yana tərəf
- baş qara ciyəre tərəf

637 Saxlanma zamanı onun davamlığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir

- nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
- nəmliyin taraz vəziyyətdə olması

638 Ossein nəyin tərkibində olur və necə adlana bilər

- ətin tərkibində, kollagen
- subməhsullarının tərkibində, kollagen
- sümüyün tərkibində, kollagen
- quş ətinin tərkibində, kollagen
- donuz ətinin tərkibində, kollagen

639 Məhsulun energetik dəyəri dedikdə nə başa düşülür

- orqanizmdə protopektinin mənimsənilməsindən ayrılan enerji
- orqanizmdə nişastanın mənimsənilməsindən ayrılan enerji
- orqanizmdə yağların, zülalların və karbohidratların mənimsənilməsindən ayrılan enerji
- orqanizmdə zülalların mənimsənilməsindən ayrılan enerji
- orqanizmdə pektinlərin mənimsənilməsindən ayrılan enerji

640 Məhsulun elastikliyi dedikdə nə başa düşülür

- möhkəmliyi
- elastikliyi
- quruluş mexaniki xassələri
- deformasiyası
- hər hansı bir təsir nəticəsində ilkin formasını dəyişdirilmiş məhsulun təsir qüvvələri dayandırıldıqdan sonra yenidən ilkin formasına qayıtması

641 Efir, aldehid və peptid əlaqələri hansı rabitələrə aiddir

- hidrofil
- hidrofob
- oksigen
- peptid
- kobalent

642 Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər

- bərpaedici təsirə malik göstəricilərə
- oksidləşdirici təsirə malik göstəricilərə
- unun xarab olma göstəricilərinə
- səthi aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- ferment preparatlarına

643 Qızdırılmanın davam etmə müddətindən və temperaturdan aslı olaraq zülalların istilik təsirindən denaturasiyasında nə baş verir

- zülalların ilkin komformasiyasının dövrü zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan oksigen əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan karbonil əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının peptid zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması

644 Fibliyar zülallar nəyin formalaşmasında iştirak edir

- heyvanların bədən elementlərinin əzələlərindən
- heyvanların bədən elementlərinin plastikliyində
- heyvanların bədən elementlərinin həzm sistemindən
- heyvanların bədən elementlərinin həzm etməsindən
- Heyvanların bədən elementlərinin formalaşmasında

645 Qida məhsulları tərkibindəki zülalların miqdarından başqa daha nə ilə xarakterizə olunur

- keyfiyyət tərkibi və kimyəvi-texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- keyfiyyət tərkibi və fiziki-texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- zülalların funksional bioloji xüsusiyyətləri ilə
- zülalların funksional texnoloji xüsusiyyətləri ilə
- keyfiyyət tərkibi və funksional texnoloji xüsusiyyətləri ilə

646 Zülallar haqqında qeyd olunanlardan hansı doğru deyildir

- 60C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- 55C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- 40 C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- 45C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir
- 70C temperaturdan yuxarı qızdırıldıqda ilkin quruluşunu bərpa edir

647 Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir

- katalaza
- pektolitik fermentlərin
- pektinmetilesteraza
- pektolitik fermentlərin
- papain fermenti

648 Zülalların hidratlaşmasında hansı proses baş verir

- emal zamanı zülalların destruksiyası
- emal zamanı zülalların parçalanması
- emal zamanı zülallardan suyun itirilməsi
- emal zamanı zülalların şişməsi
- Zülallar ətraf mühətdən daxil olan suyu özlərinə birləşdirir

649 Qlobulyar zülallar hansı məhsulların tərkibində toplanır

- bitkilərdə və sümüklərdə
- ətdə, subməhsullarında
- quş, qığırdaq, sümükdə
- qida məhsullarında
- ətdə və bitkilərdə

650 Qlobulyar zülalların strukturunun modifikasiya prosesi onun ilkin xüsusiyyətlərinin köklü dəyişməsi ilə nəticələnir. Bu dəyişiklik necə adlanır

- zülalların həzm olunması
- limfatik liflərin denaturasiyası
- əzələ liflərinin denaturasiyası
- sarkoplazmatik liflərin denaturasiyası
- fibrillyar liflərin denaturasiyası