

1. Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?
 - vələmirdə
 - buğdada
 - ✓ düyüdə
 - arpada
 - qarğıdalıda
2. Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
 - nəmlik, kül, turşuluq, sulfid anhidridinin miqdarı və azotlu maddələrin miqdarı
 - nəmlik, kül, turşuluq, zülalların miqdarı və sulfid anhidridinin miqdarı
 - ✓ nəmlik, kül, turşuluq, sulfid anhidridinin miqdarı və qaracaların miqdarı
 - nəmlik, kül, turşuluq, karbohidratların miqdarı və qaracaların miqdarı
 - nəmlik, kül, turşuluq, yağın və karbohidratların miqdarı
3. Hansı sırada qarğıdalı nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?
 - ovalvari, 3-10 mkm
 - ✓ çoxbucaqlı, 5-25 mkm
 - ellipsvari, 20-35 mkm
 - yumurtavari, 15-20 mkm
 - dairəvi, 10-15 mkm
4. Aşağıdakı hansı variantda kartof nişastası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?
 - ✓ ovalvari, 15-100 mkm
 - ellipsvari, 3-8 mkm
 - silindrşəkilli, 30-150 mkm
 - dairəvi, 3-10 mkm
 - çoxbucaqlı, 5-25 mkm
5. Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasında nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?
 - 14%-dən çox olmamalıdır
 - ✓ 20%-dən çox olmamalıdır
 - 10%-dən çox olmamalıdır
 - 13%-dən çox olmamalıdır
 - 12%-dən çox olmamalıdır
6. Hansı sırada kartof nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?
 - dairəvi, 3-10 mkm
 - silindrşəkilli, 30-150 mkm
 - çoxbucaqlı, 5-25 mkm
 - ellipsvari, 3-8 mkm
 - ✓ ovalvari, 15-100 mkm
7. Kartof nişastasında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.
 - 13%-dən çox olmamalıdır
 - ✓ 20%-dən çox olmamalıdır
 - 14%-dən çox olmamalıdır
 - 10%-dən çox olmamalıdır
 - 12%-dən çox olmamalıdır
8. Modifikasiya edilmiş nişasta məhsullarını göstərin.

- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası
- puding, fosfatlı, qaynayan və qarğıdalı nişastası
- duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastası
- fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastası
- ✓ palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və puding

9. Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- puding, fosfatlı, qaynayan və qarğıdalı nişastası
- fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası
- ✓ palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və puding
- duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastası

10. Aparılan fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı nişastada hansı göstəricilər təyin edilir?

- ✓ nəmlik, kül, turşuluq, sulfid anhidridinin və qaracaların miqdarı
- turşuluq, kül, nəmlik, karbohidratların və qaracaların miqdarı
- kül, nəmlik, turşuluq, zülalların və sulfid anhidridinin miqdarı
- nəmlik, turşuluq, kül, yağın və karbohidratların miqdarı
- kül, sulfid anhidridinin, turşuluq, nəmlik və azotlu maddələrin miqdarı

11. Hansı sırada nişastanın sortuna təsir edən fiziki- kimyəvi göstəricilər düzgün göstərilmişdir?

- ✓ külün, turşuluğun və qaracaların miqdarı
- sulfid anhidridlərinin, ağır metal duzlarının və qaracaların miqdarı
- turşuluğun, nəmliyin və sərbəst turşuların miqdarı
- turşuluğun, qaracaların və ağır metal duzlarının miqdarı
- qaracaların, doymuş yağların və külün miqdarı

12. Aşağıdakı hansı sırada qarğıdalı nişastası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

13. Hansı sırada nişasta ilə daha zəngin olan dənli bitkilər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- arpada
- buğdada
- qarğıdalıda
- ✓ düyüdə
- vələmirdə

14. Hansı sırada düyü nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ çoxbucaqlı, 3-8 mkm
- dairəvi, 4-10 mkm
- ellepisvari, 2-12 mkm
- silindrəkilli, 10-20 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm

15. Hansı sırada buğda nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ellepisvari, 20-35 mkm
- silindrəkilli, 10-15 mkm
- çoxbucaqlı, 15-30 mkm
- yumurtavari, 50-100 mkm

✓ dairəvi, 20-35 mkm

16. Hansı sırada kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq dərəcəsi düzgün göstərilmişdir?

- 7- 11
- ✓ 6- 10
- 8- 12
- 4- 6
- 5- 15

17. Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 600
- 500
- ✓ 280
- 350
- 700

18. Hansı sırada quru maddəyə görə külün faizlə miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında düzgün göstərilmişdir?

- 0,2- 0,4%
- 0,4- 0,5%
- 0,1- 0,45%
- 0,2- 0,5%
- ✓ 0,3- 0,35%

19. Aşağıdakı hansı sırada buğda nişastasası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- ✓ dairəvi, 20-35 mkm
- yumurtavari, 50-100 mkm
- çoxbucaqlı, 15-30 mkm
- silindrşəkilli, 10-15 mkm
- ellepisvari, 20-35 mkm

20. Aşağıdakı hansı sırada düyü nişastasası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- ✓ çoxbucaqlı, 3-8 mkm
- ellepisvari, 2-12 mkm
- silindşəkilli, 10-20 mkm
- dairəvi, 4-10 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm

21. Hansı sırada quru maddəyə görə külün faizlə miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında düzgün göstərilmişdir?

- 0,3- 0,4 %
- 0,2- 0,30%
- 0,1- 0,3 %
- 0,4- 0,5 %
- ✓ 0,3- 0,35 %

22. Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

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

23. Nişastanın sortuna təsir edən əsas fiziki- kimyəvi göstəricilər hansılardır?

- ✓ külün, turşuluğun və qaracaların miqdarı
- turşuluğun, ağır metal duzlarının qaracaların miqdarı
- qaracaların, doymuş yağların və külün miqdarı
- turşuluğun, nəmliyin və sərbəst turşuların miqdarı
- sulfid anhidridinin, ağır metal duzlarının qaracaların miqdarı

24. Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

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

25. Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

26. Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastasası
- duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastasası
- ✓ palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastasası
- pudinq, fosfatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastasası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastasası

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

- 70 mq
- 60 mq
- 100 mq
- ✓ 80 mq
- 50 mq

28. Standartda əsasən kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 300
- 60
- 700
- 120
- ✓ 80

29. Standartda əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə ml olmalıdır?

- 7-11
- 5-15
- 4-6
- 8-12
- ✓ 6-10

30. Standartda əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1- ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,3- 0,4%
- 0,3- 0,35%
- 0,4- 0,5%
- 0,1- 0,3%

✓ 0,2- 0,30%

31. Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1- ci sortlarında turşuluq neçə ml olmalıdır?

- 15-20
- 25-30
- ✓ 20-25
- 10-15
- 5-10

32. Aşağıdakı hansı sırada nişastanın tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurğuşun, kadmium, xlor, mis, bor, arsen
- sink, dəmir, mis, arqon, arsen, brom
- ✓ qurğuşun, kadmium, arsen, civə, mis, sink
- mis, arsen, civə, yod, brom, kadmium
- arsen, civə, qalay, brom, mis, qurğuşun

33. Buğda nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- yumurtavari, 50-100 mkm
- ✓ dairəvi, 20-35 mkm
- çoxbucaqlı, 15-30 mkm
- ellipsvari, 25-30 mkm
- silindrşəkilli, 10-15 mkm

34. Gündəlik qəbul etdiyimiz qida məhsullarının neçə faizi nişasta tərkibli maddələr təşkil edir?

- 55 %
- 45 %
- 30 %
- ✓ 70 %
- 50 %

35. Aşağıdakı hansı sırada 100 q kartof nişastasının enerji vermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 150 kkal və ya 1150 kCoul
- 400 kkal və ya 1360 kCoul
- 200 kkal və ya 1500 kCoul
- ✓ 300 kkal və ya 1251 kCoul
- 250 kkal və ya 1300 kCoul

36. Düyü nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ✓ çoxbucaqlı, 3-8 mkm
- silindrşəkilli, 10-20 mkm
- dairəvi, 20-35 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm
- ellipsvari, 2-12 mkm

37. Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,2- 0,5%
- 0,4- 0,5%
- 0,2- 0,4%
- ✓ 0,3- 0,35%
- 0,1- 0,45 %

38. Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının 1- ci və 2- ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,4- 0,8%
- 0,3- 0,5%
- 0,5- 0,8%
- ✓ 0,5- 1,0%
- 0,7- 1,5%

39. Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə daha çoxluq təşkil edir?

- ✓ düyüdə
- buğdada
- arpada
- vələmirdə
- qarğıdalıda

40. Makaron məmulatının borusunun uzunluğunu göstərin.

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

41. V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 5,0-10%-dən çox
- ✓ 4,0-8,0%-dən çox
- 5-12%-dən çox
- 3-6%-dən çox
- 4-8%-dən çox

42. Sortundan asılı olaraq makaron məmulatında turşuluq dərəcəsini göstərin.

- ✓ əla sortda 3.5dərəcə, 1- ci sortda -4dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 10dərəcə
- əla sortda 5.0 dərəcə, 1- ci sortda -5.5dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 10dərəcə
- əla sortda 4.0dərəcə, 1- ci sortda -5dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 13dərəcə
- əla sortda 3.5dərəcə, 1- ci sortda -5dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 12dərəcə
- əla sortda 4.5dərəcə, 1- ci sortda -4dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 11dərəcə

43. Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin.

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

44. Aşağıdakı hansı sırada A qrupuna daxil olan çəkilib bükülmüş makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 3-5%
- 2-3%
- 1-2%
- 7-8 %
- ✓ 4-5%

45. Makaron məmulatında təşkil edən mineral maddələri göstərin.

- kalium (K), natrium (Na), Xrom (Cr), bor (B)
- ✓ fosfor (P), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)
- kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)

- Kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)
- fosfor (P), kalium (K), aliminium (Al), mis (Cu)

46. Makaron məmulatında hansı amin turşuları azlıq təşkil edir?

- metionin, lizin, serin
- lizin, triptofen, qlisin
- qlisin, serin, lizin
- ✓ lizin, metionin, treonin
- histidin, treonin, serin

47. 100 q makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

- 150 kkal və yaxud 1250 k/coul
- ✓ 341 kkal və yaxud 1427 k/coul
- 350 kkal və yaxud 1456 k/coul
- 250 kkal və yaxud 1327 k/coul
- 450 kkal və yaxud 1450 k/coul

48. Makaron məmulatının borusunun uzunluğunu göstərin.

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

49. V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımışların faizlə miqdarını göstərin.

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

50. Çəki ilə satılan A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin.

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

51. A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımışların faizlə miqdarını göstərin.

- 2-3%
- 1-2%
- 3-5%
- 7-8%
- ✓ 4-5%

52. Çəki ilə satılan V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin.

- 2-12%-dan çox
- 3,5-13%-dan çox
- ✓ 5-15%-dan çox
- 3-10%-dan çox
- 6-16%-dan çox

53. Hansı sırada diametrindən asılı olaraq istehsal olunan sapşəkilli makaron məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- ✓ 4
- 3
- 6
- 5
- 2

54. Hansı sırada çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

55. Hansı sırada satandarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 12 %-dən çox
- 16.5 %-dən çox
- ✓ 17.5%-dən çox
- 15%-dən çox
- 10 %-dən çox

56. A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 4,5-8%-dən çox
- 1,5-7%-dən çox
- ✓ 1,5-5%-dən çox
- 3,5-7%-dən çox
- 2,5-6%-dən çox

57. Hansı variantda makaron məmulatının tərkibində daha çoxluq təşkil edən mineral maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

58. Lələk makaron məmulatının neçə növdə istehsal olunan növlərinin sayını göstərin.

- 4
- 6
- 5
- 2
- ✓ 3

59. Balıqqulağı makaron məmulatının istehsal olunan növlərinin sayını göstərin.

- ✓ 4
- 6
- 2
- 3
- 5

60. Makaron məmulatının ekspertizası zamanı götürülən ilkin orta nümunənin faizlə miqdarını göstərin.

- 2,5%
- 2,5%

- 2,0%
- ✓ 1,5%
- 1,0%

61. Hansı sırada istehsal olunan makaron məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 6
- 2
- ✓ 4
- 5
- 3

62. Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının sortları bir- birindən fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

63. Hansı sırada makaron istehsalında istifadə olunan unun hansı buğda sortundan hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

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

64. Aşağıdakı hansı sırada B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

65. Hansı variantda unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatının qrup və sinflərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

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

66. Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyinin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

67. Hansı sırada makaron məmulatının qidalılıq dəyərini xarakterizə edən əsas maddələrin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

68. Makaron məmulatının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təhlili üçün ayrılan orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 4 kq-dan az olmayaraq
- 0,5 kq-dan az olmayaraq
- 3 kq-dan az olmayaraq
- 2 kq-dan az olmayaraq
- ✓ 1 kq-dan az olmayaraq

69. Standartlara əsasən makaron məmulatında nəmliyin faizi miqdarını göstərin.

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

70. B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımışların faizlə miqdarını göstərin.

- 4-6%
- ✓ 8-10%
- 3-5%
- 7-8%
- 2-4%

71. Çəki ilə satılan A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- ✓ 2-10%-dən çox
- 5-10%-dən çox
- 4-8%-dən çox
- 3-6%-dən çox
- 3,5-13%-dən çox

72. Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 6-9%-dən çox
- 3-6%-dən çox
- 4-8%-dən çox
- 2-5%-dən çox
- ✓ 2-10%-dən çox

73. Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 6-12%-dən çox
- 1,5-3%-dən çox
- ✓ 5,0-15%-dən çox
- 3-5%-dən çox
- 8-10%-dən çox

74. Makaron məmulatının sortlarının fərqi xüsusiyyətlərini göstərin.

- qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
- tərkibinə, vitamin və enerji dəyərliliyinə görə
- qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə
- ✓ tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyətliliyinə görə
- tərkibinə, zülallarına, fermentlərin və yağların çox olmasına görə

75. Makaron məmulatının növlərini göstərin.

- 6
- 2

- 5
- ✓ 4
- 3

76. Lələk makaron məmulatının növlərinin sayını göstərin.

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

77. Makaron məmulatının emalı zamanı hansı buğda sortundan istifadə olunur?

- ✓ bərk buğda sortundan
- karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılcıqlı buğdadan
- karbohidrata zəngin olan qılcıqsız buğdadan
- zülalla zəngin olan qılcıqlı buğdadan
- bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan

78. A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı undan hazırlanır?

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

79. B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı undan hazırlanır?

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

80. Boruşəkilli makaron məmulatının yarımтиplərinin sayını göstərin.

- 2
- ✓ 3
- 5
- 6
- 4

81. Hansı üsulla makaronun möhkəmliyi təyin olunur?

- Fəlc
- orqanoleptiki
- ✓ stroqanov
- fiziki-kimyəvi
- Juravlyov

82. Hansı sırada boruşəkilli makaron məmulatının yarımтиplərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- ✓ 3
- 4
- 2
- 5
- 6

83. Hansı sırada makaron məmulatının orqonoleptiki üsulla ekspertizası zamanı təyin edilmiş göstəricilər düzgün göstərilmişdir?

- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və nəmliyi
- iyi, dadı, nəmliyi, üst səthinin vəziyyəti
- rəngi, dadı, iyi, xarici görünüşü və metal qırıntılarının miqdarı
- ✓ xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və üst səthinin xarakteri
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu və konsistensiyası

84. Hansı sırada makaron məmulatının fiziki- kimyəvi ekspertizası zamanı təyin edilmiş göstəricilər düzgün göstərilmişdir?

- nəmliyi, turşuluğu, dadı, sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, turşuluğu, nəmliyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- turşuluğu, nəmliyi, iyi, sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, bişmə zamanı artması deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı
- √ nəmliyi, turşuluğu, sınmış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- deformasiya olunmuşların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, xarici görünüşü, sınmış və əzilmişlərin miqdarı, bişmə zamanı artması

85. Diametrindən asılı olaraq sapşəkilli makaron məmulatının növlərinin sayını göstərin.

- 6
- 3
- ✓ 4
- 5
- 2

86. Qüvvədə olan standart əsasən qargıdalı nişastasının əla və 1- ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

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

87. Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının tərkibində olan radionuklidlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ sezium, stronsium
- stronsium, uran
- berilium, radon
- uran, sezium
- radium, sezium

88. Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 5- 10%- dən çox
- 3,5- 13%- dən çox
- 3- 6%- dən çox
- ✓ 2- 10%- dən çox
- 4- 8%- dən çox

89. Makaron məmulatlarının bakteroloji ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq, aerob və anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı
- ✓ patogen mikroorqanizmlər, o cümlədən salmonel bakteriyaların miqdarı
- zülal və yağların miqdarı
- xərək duzu, xəstəliktörəddici bakteriyaların miqdarı
- nəmliyi, patogen mikroorqanizmlərin miqdarı

90. Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 6- 9%- dən çox

- 3- 6%- dən çox
- 2- 5%- dən çox
- ✓ 2- 10%- dən çox
- 4- 8%- dən çox

91. Standarta əsasən V qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- ✓ 4,0- 8,0%- dən çox
 - 5,0- 10%- dən çox
 - 4- 8%- dən çox
 - 5- 12%- dən çox
 - 3- 6%- dən çox
92. Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- ✓ 5,0- 15%- dən çox
 - 3- 5%- dən çox
 - 1,5- 3%- dən çox
 - 8- 10%- dən çox
 - 6- 12%- dən çox
93. Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələr hansıları daha çoxluq təşkil edir?
- kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br) , bor (B)
 - fosfor (F), kalium (K), alüminium (Al), mis (Cu)
 - ✓ fosfor (F), kalium (K), natrium (Na),maqnezium (Mq)
 - kalium (K), natrium (Na), xrom (Cr), bor (B)
 - kalium (K), natrium (Na),dəmir (Fe), brom (Br)
94. Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?
- 250 kkal və yaxud 1327 k Coul
 - 150 kkal və yaxud 1250 k Coul
 - 350 kkal və yaxud 1426 k Coul
 - 450 kkal və yaxud 1450 k Coul
 - ✓ 341 kkal və yaxud 1427 k Coul
95. Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının borusunun uzunluğu düzgün olaraq göstərilmişdir?
- 10,18,25 və 30 sm
 - 20,15,35 və 45 sm
 - 25,20,35 və 40 sm
 - 15,18,20 və 35 sm
 - ✓ 15,22,30 və 40 sm
96. Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?
- 6
 - 5
 - 2
 - ✓ 4
 - 3
97. Aşağıdakı hansı makaron məmulatı sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?
- əla sortda 4 dərəcə, 1-ci sortda 5 dərəcə, tamat pastası əlavə edilmiş sortda 13 dərəcə
 - əla sortda 5 dərəcə, 1-ci sortda 5,5 dərəcə, tamat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
 - ✓ əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda 4 dərəcə, tamat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
 - əla sortda 4,5 dərəcə, 1-ci sortda 4 dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda 11 dərəcə

- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda 5 dərəcə, tamat pastası əlavə edilmiş sortda 12 dərəcə

98. Standarta əsasən A qrupuna daxil olan çəkilib bükülmüş makaron məmulatında sınımların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 3-5%
- ✓ 4-5%
- 1-2%
- 2-3%
- 7-8 %

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

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

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

- 5,6-16 % dən çox
- 2,7- 8%- dən çox
- ✓ 3,5-13%- dən çox
- 4,1-14 % dən çox
- 6,4-17 % dən çox

101. Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır?

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

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

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

103. Makaron məmulatının sortları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

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

104. Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6
- 2
- 3
- ✓ 4
- 5

105. Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- ✓ 4
- 6
- 5
- 3
- 2

106. Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 5
- 4
- ✓ 3
- 6
- 2

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

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

108. Makaron məmulatının ekspertizası zamanı daxil olmuş mal partiyasından neçə faiz miqdarında orta nümunə götürülməlidir?

- 2.5%
- ✓ 1.5 %
- 1.0%
- 2.5%
- 2.0%

109. Makaron məmulatının orqonoleptiki və fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini yoxlamaq üçün neçə kiloqramdan az olmayaraq orta nümunələr ayrılmalıdır?

- ✓ 1 kq- dan az olmayaraq
- 4 kq- dan az olmayaraq
- 3 kq- dan az olmayaraq
- 2 kq- dan az olmayaraq
- 0.5 kq- dan az olmayaraq

110. Makaron məmulatının keyfiyyətini qiymətləndirərkən neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 2
- 6
- ✓ 4

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

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

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

- 2-4%
- ✓ 8-10%
- 3-5%

- 7-8 %
- 4-6%

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

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

114. Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 6
- ✓ 4
- 3
- 2
- 5

115. Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- 6
- 2
- ✓ 3
- 4
- 5

116. Makaron məmulatının orqanoleptiki üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, iyi, xarici görünüşü və metal qırıntılarının miqdarı
- ✓ xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və üst səthinin xarakteri
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu və konsistensiyası
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və nəmliyi
- iyi, dadı, nəmliyi, üst səthinin vəziyyəti

117. Makaron məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10
- 50
- 30
- 25
- ✓ 100

118. Makaron məmulatının fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğu, nəmliyi, iyi, sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, bişmə zamanı artması deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı
- nəmliyi, turşuluğu, dadı, sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- deformasiya olunmuşların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, xarici görünüşü, sınımış və əzilmişlərin miqdarı, bişmə zamanı artması
- Sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, turşuluğu, nəmliyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- ✓ nəmliyi, turşuluğu, sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması

119. Göstərilən variantların hansında 100 qram makaron məmulatının enerji vermə qabiliyyəti əks olunmuşdur?

- ✓ 341 kkal və yaxud 1427 kC
- 350 kkal və yaxud 1426 kC
- 150 kkal və yaxud 1250 kC
- 450 kkal və yaxud 1450 kC
- 250 kkal və yaxud 1327 kC

120. Aparılan orqanoleptiki üsulla ekspertiza zamanı nişastada hansı göstəricilər təyin edilir?
- rəngi, iyi, xarici görünüşü, sortu, çeşidi, xrustu
 - ✓ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, parlaqlığı, kulinar nümunəsində xrustu
 - parlaqlığı, dadı, rəngi, çeşidi, turşulugu
 - iyi, dadı, rəngi, külün miqdarı, xarici görünüşü
 - xarici görünüşü, dadı, iyi, turşuluğu, parlaqlığı
121. Aşağıdakı hansı variantda qarğıdalı nişastasında nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?
- 10%-dən çox olmamalıdır
 - 12%-dən çox olmamalıdır
 - 20%-dən çox olmamalıdır
 - 15%-dən çox olmamalıdır
 - ✓ 13%-dən çox olmamalıdır
122. Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq qeyd edilmişdir?
- modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması
 - buğda yarması, qlükoza
 - saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
 - ✓ patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta
 - patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza
123. Hansı sırada nişastanın tərkibi təşkil edən komponentlər düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ amitopektin, amiloza
 - amiloza, qalaktoza
 - zülallar, karbohidratlar
 - sellüloza, amilopektin
 - vitaminlər, azotlu maddələr
124. Qarğıdalı nişastasında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.
- 20%-dən çox olmamalıdır
 - 12%-dən çox olmamalıdır
 - 10%-dən çox olmamalıdır
 - ✓ 13%-dən çox olmamalıdır
 - 15%-dən çox olmamalıdır
125. Nişasta məhsullarını göstərin.
- saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
 - ✓ patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş
 - qlükoza, saqo yarması, pudinq
 - modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası
 - patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza
126. Makaron məmulatının orqanoleptiki və fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini yoxlamaq üçün neçə kiloqramdan az olmayaraq orta nümunələr ayrılmalıdır?
- 2 kq- dan az olmayaraq
 - 0.5 kq- dan az olmayaraq
 - ✓ 1 kq- dan az olmayaraq
 - 4 kq- dan az olmayaraq
 - 3 kq- dan az olmayaraq
127. Balıqqulağı formalı makaron məmulatının növlərinin sayını göstərin.
- 3

- 6
- ✓ 4
- 2
- 5

128. Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

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

129. Qüvvədə olan standart əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

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

- 0,1
- 0,3
- 0,6
- ✓ 0,8
- 0,5

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

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

132. Fiziki-kimyəvi üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- kənar qarışıqların olmaması, saxarozanın və ovuntunun miqdarı
- nəmliyi, dadı, iyi, saxarozanın miqdarı
- ✓ nəmliyi, saxarozanın miqdarı, ovuntunun miqdarı
- saxarozanın miqdarı, xarici görünüşü, iyi, dadı
- ovuntunun miqdarı, saxarozanın miqdarı, suda həllolması

133. Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 4
- 2
- ✓ 5
- 3
- 6

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

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

135. Qüvvədə olan standart əsasən toz-şəkərin nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0,24 %- dən çox
- 0,3 %- dən çox
- ✓ 0,14 %- dən çox
- 0,12 %- dən çox
- 0,1 %- dən çox

136. Quru maddəyə görə toz şəklində reduksiyaedici maddələrin faizlə miqdarını göstərin.

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

137. Hansı üsulla şəkərdə saxrozanın miqdarı müəyyən edilir?

- kalorimetriya
- ✓ polyarimetriya
- fotometriya
- orqanoleptiki
- fiziki-kimyəvi

138. Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkər neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5
- 6
- 4
- 3
- 2

139. Hansı variantda tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

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

140. Bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarını göstərin.

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

141. Hansı sırada bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

142. Hansı sırada şəkərdə saxarozanın təyini üsulu düzgün göstərilmişdir?

- fiziki- kimyəvi

- orqanoleptiki
- ✓ polyarimetriya
- fotometriya
- kalorimetriya

143. Orqanoleptiki üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- dadı, iyi, həll olması, nəmliyi və xarici görünüşü
- kənar qarışıqların olmaması, iyi, dadı, xarici görünüşü və zərərsizlik göstəricilərinin miqdarı
- iyi, dadı, xarici görünüşü, saxarozanın miqdarı və həll olması
- həll olması, xarici görünüşü, dadı, iyi və reduksiya edici maddələrin miqdarı
- ✓ xarici görünüşü, iyi, dadı, həll olması və kənar qarışıqların olmaması

144. Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkər neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- ✓ 5
- 2
- 6

145. Orqanoleptiki üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ✓ xarici görünüşü, iyi, dadı, həll olması və kənar qarışıqların olmaması
- həll olması, xarici görünüşü, dadı, iyi və reduksiya edici maddələrin miqdarı
- dadı, iyi, həll olması, nəmliyi və xarici görünüşü
- kənar qarışıqların olmaması, iyi, dadı, xarici görünüşü və zərərsizlik göstəricilərinin miqdarı
- iyi, dadı, xarici görünüşü, saxarozanın miqdarı və həll olması

146. Hansı sırada rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 0,2- 0,3 %
- 0,4- 0,7 %
- ✓ 0,1- 0,4 %
- 0,3- 0,5 %
- 0,1- 0,6 %

147. Hansı sırada qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 95,6
- 98,8
- 98,5
- 99,2
- ✓ 99,9

148. Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- tərkibində 55 % şəkər olan şəkər qamışı
- tərkibində 55 % qlükoza olan şəkərçuğunduru
- tərkibində 99,8 % fruktoza olan süni şəkər
- ✓ tərkibində 99,7 % saxaroza olan toz şəkər
- tərkibində 45 % qlükoza olan şəkərçuğunduru

149. Toz-şəkərin nəmliyini faizlə miqdarını göstərin.

- 0,24%-dən çox
- 0,12%-dən çox
- 0,3%-dən çox
- 0,1%-dən çox

✓ 0,14%-dən çox

150. Tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddətini göstərin.

- 20 dəq
- 10 dəq
- 5 dəq
- ✓ 8 dəq
- 15 dəq

151. Hansı cihazla toz-şəkərin rəngi müəyyən edilir?

- ✓ kalorimetr və ya ştamper
- farinaton və ya diafonoskop
- saxarimetr və ya refraktometr
- refraktometr və ya diafonoskop
- diafonoskop və ya kalorimetr

152. Rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın faizlə miqdarını göstərin.

- 99,2%
- 98,8%
- ✓ 99,9%
- 95,6%
- 98,5%

153. Rafinad şəkərinin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 0,1-0,6%
- 0,2-0,3%
- 0,3-0,5%
- ✓ 0,1-0,4%
- 0,4-0,7%

154. Quru maddəyə görə toz şəkərində saxarozanın faizlə miqdarını göstərin.

- 99,8%-dən az
- ✓ 99,75%-dən az
- 98,9%-dən az
- 98, %-dən çox
- 99,95%-çox

155. Balın tərkibində quru maddəyə görə neçə faiz fruktoza və qlükoza vardır?

- 80% fruktoza və 20% qlükoza
- 60% fruktoza və 15% qlükoza
- ✓ 40% fruktoza və 35% qlükoza
- 50% fruktoza və 25% qlükoza
- 70 % fruktoza və 10% qlükoza

156. Balın enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

- 300-350 kal və ya 1330-1391 kC
- 200-250 kal və ya 1250-1350 kC
- 150-200 kal və ya 1250-1285 kC
- 250-300 kal və ya 1300-1320 kC
- ✓ 315-335 kal və ya 1321-1381 kC

157. Balın tərkibində fruktoza və qlükozanın faizlə miqdarını göstərin.

- ✓ 40% fruktoza və 35% qlükoza
- 50% fruktoza və 25% qlükoza
- 60% fruktoza və 15% qlükoza
- 70% fruktoza və 10% qlükoza
- 80% fruktoza və 20% qlükoza

158. Qüvvədə olan standartda əsasən baton formalı şokolad məmulatında içliyin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- ✓ 35 %- dən
- 5 %- dən
- 20 %- dən
- 30 %- dən
- 10 %- dən

159. Qüvvədə olan standartda əsasən adi şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi neçə faiz olmalıdır?

- 60 %
- 82 %
- ✓ 92 %
- 80 %
- 75 %

160. Hansı sırada əlavəsiz şokaladın hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün göstərilmişdir?

- ✓ kakao kütləsindən, kakao yağından, şəkər və vanilindən
- vanilindən, sukatdan, patkadan, kakao yağından
- jeledən, vanilindən, sukatdan və şəkərdən
- vanilindən, qəhvədən, sukatdan və jeledən
- kakao yağından, püredən, patkadan və şəkərdən

161. Hansı sırada standartda əsasən əlavəli şokalad məmulatlarında nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 4,5- 6 %- ə qədər
- 5,5- 7, 5 %- ə qədər
- 3,5- 4,5 %- ə qədər
- 7,0- 8,0 %- ə qədər
- ✓ 1,2- 5 %- ə qədər

162. Əlavəsiz şokolad məmulatlarında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 3,0 %- az olmamalıdır
- 1,7 %- az olmamalıdır
- ✓ 1,2%- çox olmamalıdır
- 2,5 %- çox olmamalıdır
- 0,5 %- çox olmamalıdır

163. Hansı sırada emaldan asılı olaraq kakao tozunun növləri düzgün göstərilmişdir?

- dekstrinli və aşı maddə ilə emal edilmiş
- zülallı və turşu ilə emal edilmiş
- desert və soda ilə emal edilmiş
- yağlı və doymuş yağ turşuları ilə emal edilmiş
- ✓ adi və qələvi ilə emal edilmiş

164. Hansı sırada şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi düzgün göstərilmişdir?

- 70
- 96
- ✓ 92

- 60
- 82

165. Hansı sırada fiziki-kimyəvi üsulla şokolad məmulatının ekspertizası zamanı təyin edilən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- külün miqdarı, turşuluğu, narınlıq dərəcəsi, nəmliyin miqdarı
- şəkərin, mineral maddələrin, külün və nəmliyin miqdarı
- nəmliyin, şəkərin, yağlılığın və zülalların miqdarı
- ✓ nəmliyin, ümumi şəkərin miqdarı, 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı və narınlıq dərəcəsi
- forması, dadı, narınlıq dərəcəsi, ümumi şəkərin miqdarı, turşuluğu

166. Şokoladın tonusqaldırıcı xassəyə malik olması onun tərkibində hansı maddələrin olması ilə əlaqədardır?

- ✓ teobromin və kofein
- üzvü turşular və yağlar
- kofein və aldehidlər
- mineral maddələr və zülallar
- fermentlər və karbohidratlar

167. Hansı sırada orqonoleptiki üsulla şokolad məmulatının ekspertizası zamanı təyin edilən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- ✓ xarici görünüşü, rəngi, dadı, ətri, fədalıması, konsistensiyası və quruluşu
- rəngi, dadı, forması, turşuluğu, quru maddəsinin miqdarı, yağlılığı
- ətri, dadı, konsistensiyası, nəmliyi və turşuluğu
- turşuluğu, iyi, dadı, forması, içliyinin vəziyyəti
- ətri, forması, rəngi, yağlılığı, turşuluğu, nəmliyi və şəkərin miqdarı

168. Standarta əsasən adi suxarılərdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 12%
- 5%
- 6%
- ✓ 10%
- 8%

169. Qüvvədə olan standarta əsasən əlavəsiz şokolad məmulatlarında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

170. Şokolad məmulatının fizioloji dəyərliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- mineral maddələrin, fermentlərin və zülalların
- karbohidratların, mineral maddələrin və rütubətin
- turşuların, fermentlərin və yağların
- ✓ kofein, teobromin və aşı maddələri
- karbohidratların, yağların və zülalların

171. Şokolad məmulatının bioloji dəyərliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- karbohidratların və zülalların
- ✓ mineral maddələrin və yarımdoymamış yağ turşularının
- yağların və mineral maddələrin
- doymuş və doymamış yağ turşularının
- fermentlərin və yarımdoymuş yağ turşularının

172. Qüvvədə olan standarta əsasən əlavəli şokolad məmulatlarında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 5- 10 %
- 4- 6 %
- 3- 15 %
- ✓ 1,2- 5,0 %
- 1- 6 %

173. Aşağıdakı hansı sırada 100 q şokolad məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 455- 525 kkal və ya 2660- 2890 kCoul
- 560- 568 kkal və ya 2360- 2290 kCoul
- 575- 670 kkal və ya 2450- 2560 kCoul
- 350- 357 kkal və ya 2550- 2889 kCoul
- ✓ 540- 547 kkal və ya 2259- 2289 kCoul

174. Hansı sırada povidlonun tərkibində quru maddə və şəkərin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 50 % və 50 %
- 60 % və 70 %
- ✓ 66 % və 60 %
- 68 % və 62 %
- 60 % və 40 %

175. Hansı variantda jeleəmələgətirici xammalın növündən asılı olaraq marmeladın növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
- ✓ 2
- 5
- 4
- 1

176. Hansı sırada mürəbbənin xarlamasının qarşısını almaq üçün istifadə olunan patkanın faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 5- 10 %
- 6- 8 %
- 8- 10 %
- 15- 20 %
- ✓ 10- 15 %

177. Hansı variantda mürəbbənin povidlo və cemdən fərqli xüsusiyyətləri düzgün göstərilmişdir?

- tərkibində meyvə- giləmeyvənin və şəkərin çox olması
- ✓ öz əvvəlki formasının saxlanması, şərbətinin şəffaflığı və özlü olması
- tərkibində zülalların, yağların və şəkərin çox olması
- tərkibində karbohidratların və şərbətinin qeyri- şəffaf olması
- tərkibində mineral maddələrin və şərbətinin özlü olması

178. Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatlarını göstərin.

- zefir, sukat, marmelad, vafli, jele, keks, rulet
- ✓ marmelad, pastilla, pavidlo, mürəbbə, cem, sukat, jele
- marmelad, pastilla, pavidlo, pryanik, tort, keks, sukat
- pastilla, marmelad, sukat, meyvə qurusu, topt, pirojna
- povidla, sukat, jele, meyvəli konfet, tort, cem

179. Hansı sırada pastillanın hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün göstərilmişdir?

- ✓ meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən
- şəkərdən, yumurta sarısından, aqar, aqaroiddən
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukatdan, povidlodan

- yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən, zefirdən, sukatdan
- konservləşdirilmiş meyvə- giləmeyvədən, şəkərdən, patkadan, aqaroiddən

180. Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə və qənnadı məmulatının ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ✓ xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi və konsistensiyası
- dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və nəmliyinin miqdarı
- dadı, xarici görünüşü, yağın və zülalın miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, nəmliyin və külün miqdarı
- rəngi, dadı, turşuluğu, nəmliyin və içliyin miqdarı

181. Hansı variantda marmeladın alınma xüsusiyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə pürelərinin və köpükəmələgətiricilərinin şəkərlə birləşməsindən
- şirələrdən hazırlanan jelelər və meyvə tərəvəzlərin şəkərlə bişirilməsindən
- konservləşdirilmiş meyvə- giləmeyvələrin və doğranılmış meyvə- giləmeyvələrin şəkərlə bişirilməsindən
- ✓ meyvə- giləmeyvə pürelərinin və jeleəmələgətiricilərin şəkərlə bişirilməsindən
- jeleəmələgətiricilərin və jeleəmələgətiricilərinin şəkərlə birləşməsindən

182. Pasterizə edilmiş cəmdə neçə faiz quru maddə və şəkər vardır?

- 70% və 65%
- 75% və 68%
- 50% və 50%
- 60% və 70%
- ✓ 68% və 62%

183. Povidlonun tərkibində neçə faiz quru maddə və şəkər vardır?

- 50% və 50%
- 60% və 70%
- 60% və 40%
- ✓ 66% və 60%
- 68% və 62%

184. Qüvvədə olan standartda əsasən jeleli marmeladda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- ✓ 17- 33%
- 15-20%
- 20- 24%
- 16- 24%
- 18- 22%

185. Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddənin miqdarı təyin edilir?

- nitratlar, radionuklidlər, antibiotiklər, zülallar
- mikotoksinlər, pestisidlər, yağlar, polisaxaridlər
- mikotoksinlər, pestisidlər, antibiotiklər, mineral maddələr
- pestisidlər, radionuklidlər, antibiotiklər, karbohidratlar
- ✓ toksiki elementlər, nitratlar, mikotoksinlər, pestisidlər

186. Qüvvədə olan standartda əsasən formalı marmeladda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 15- 20%
- ✓ 20- 24%
- 10- 14 %
- 5- 10%
- 10- 15%

- 187.** Qüvvədə olan standartda əsasən sterilizə olunmamış mürəbbədə şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- ✓ 65%
 - 62%
 - 55%
 - 50%
 - 60%
- 188.** Qüvvədə olan standartda əsasən sterilizə olunmuş mürəbbədə şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- 72%
 - ✓ 62%
 - 48%
 - 55%
 - 52%
- 189.** Qüvvədə olan standartda əsasən mürəbbədə çeşidindən asılı olaraq meyvənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- 25- 35%
 - 40- 50%
 - 20- 35%
 - 10- 15%
 - ✓ 45- 55%
- 190.** Qüvvədə olan standartda əsasən povidloda quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- ✓ 66%
 - 56%
 - 60%
 - 70%
 - 68%
- 191.** Qüvvədə olan standartda əsasən pasteurizə edilməmiş mürəbbə və cəmdə quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- 30 %
 - ✓ 70%
 - 60%
 - 50%
 - 40%
- 192.** Qüvvədə olan standartda əsasən pasteurizə edilmiş mürəbbə və cəmdə quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- 78%
 - 50%
 - ✓ 68%
 - 58%
 - 60%
- 193.** Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatında quru maddənin miqdarı hansı üsulla təyin edilir?
- orqanoleptiki
 - mikrobioloji
 - histoloji
 - ✓ refraktometr
 - fiziki- kimyəvi
- 194.** Mürəbbənin xarlamasının qarşısını almaq üçün neçə faiz patkadan istifadə edilir?
- ✓ 10- 15%
 - 15- 20%

- 6- 8 %
- 5- 10%
- 8- 10%

195. Pastılanın növlərinin sayını göstərin.

- 2
- 6
- 5
- ✓ 3
- 4

196. Pastila hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- ✓ meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən
- şəkərdən, yumurta sarısından, aqar, aqaroiddən
- yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən, zefirdən, sukatdan
- konservləşmiş meyvə- giləmeyvədən, şəkərdən, patkadan, aqaroiddən
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukatdan, povidlodan

197. Aşağıdakı hansı sırada jeleli marmeladın istehsalında istifadə olunan maddələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aqar, yağ, zülal, aqaroid, üzvi turşu, şəkər
- ✓ aqar, aqaroid, şəkər, patka, yeyinti turşuları
- aqaroid, şəkər, cem, mürəbbə, üzvi turşu, aqar
- şəkər, patka, povidlo, sukat, cem, mürəbbə
- yeyinti turşuları, sukat, zefir, aqar, aqaroid

198. Jelemələgətirici xammalın növündən asılı olaraq marmelad neçə növə ayrılır?

- ✓ 2
- 1
- 5
- 4
- 3

199. Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatları göstərin.

- müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, unlu və qənnadı məmulatı
- vitaminləşdirilmiş, uşaq, karamel və konfet tipli qənnadı məmulatları
- ✓ pəhriz, müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, uşaq və idmançılar üçün qənnadı məmulatdır
- pəhriz, uşaq, karamel, konfet və idmançılar üçün qənnadı məmulatı
- müalicəvi, pəhriz, şəkərli və unlu qənnadı məmulatı

200. Hansı variantda fəşmək məmulatına xas olan xüsusiyyətlər düzgün göstərilmişdir?

- karamel içliyindən hazırlanmış, bir- birindən çətinliklə ayrılan və qalın uzun saplardan ibarət sarı rəngli məmulatdır
- karamel kütləsinin qoz ləpəsi ilə çalınmasından alınan məmulatdır
- karamel kütləsinin aqar və nişasta ilə bişirilməsindən alınan məmulatdır
- ✓ bərk bişirilmiş karamel kütləsindən hazırlanmış, bir- birindən asan ayrılan və nazik uzun saplardan ibarət ağ rəngli məmulatdır
- karamel kütləsinin yumurta sarısı ilə çalınmasından alınan məmulatdır

201. Tort istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- yağlar
- karbohidratlar
- süd məhsulları
- ✓ buğda unu
- zülallar

- 202.** Hansı variantda şokolad- krem içlikli biskivit tortunda nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?
- 26 %
 - 28 %
 - 25 %
 - ✓ 29 %
 - 23 %
- 203.** Hansı variantda meyvə içlikli biskivit tortunda nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?
- 23 %
 - 29 %
 - ✓ 25 %
 - 13 %
 - 9,3 %
- 204.** Aşağıdakı hansı sırada tortların növündən asılı olaraq tərkibində olan mineral maddələrin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?
- 0,4- 0,8 %
 - 0,1- 0,2 %
 - ✓ 0,3- 0,9 %
 - 0,2- 0,4 %
 - 0,5- 0,7 %
- 205.** Qüvvədə olan standart əsasən şokolad- krem içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- 25 %
 - ✓ 29 %
 - 23 %
 - 28 %
 - 26 %
- 206.** Qüvvədə olan standart əsasən qoz-yağ içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- 25 %
 - 26 %
 - ✓ 29 %
 - 23 %
 - 28 %
- 207.** Qüvvədə olan standart əsasən yağlı- içlikli vafllərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?
- 1,8-3,2%
 - 4,4-8,4%
 - 9,0-15,3%
 - 0,6-2,2%
 - ✓ 0,5-7,8%
- 208.** Aşağıdakı hansı sırada vafllərin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ 21-74%
 - 20-75 %
 - 21,8-41,8%
 - 50-54%
 - 33-45%
- 209.** Aşağıdakı hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1- ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərdə məsaməliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?
- 68-75%

- 63-65%
- ✓ 65-68%
- 65-70%
- 70-72%

210. Aşağıdakı hansı sırada qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyinin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

211. Hansı variantda yağlı-şəkərli çörək- bulka məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- Un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- Duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- Un, su, duz, şəkər, yağ, süd məhsullarından, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kışmışdan
- Süd, duz, buz maya, xama, kışmış, xaş- xaşdan, meyvə- tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
- ✓ Un, su, duz, maya, acıxəmərdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kışmış və xaş- xaşdan

212. Hansı sırada çörək-bulka məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı təyin edilən maddələr düzgün göstərilmişdir?

- mikotoksinlər, antitoksinlər, toksiki elementlər, mineral maddələr
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, zülallar, yağlar, antitoksinlər
- zülallar, yağlar, polisaxaridlər, toksiki elementlər
- ✓ toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər
- radionuklidlər, toksiki elementlər, üzvü turşular, mikotoksinlər,

213. Hansı sırada çörəyin bioloji dəyərliliyini aşağı salan amin turşuları düzgün göstərilmişdir?

- Histidin, treonin, arginin, serin
- Qlisin, sistin, lizin, triptofan
- ✓ Lizin, metionin, treonin, triptofan
- Arginin, serin, metionin, treonin
- Metioni, treonin, histidin, arginin

214. Milli çörək məmulatlarına aid olan çörək məmulatlarının sayını göstərin.

- 30
- 22
- ✓ 27
- 21
- 23

215. Standartlara əsasən kəpəkli buğda unundan bişirilmiş çörəkdə nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 46%
- 49%
- 51%
- 50%
- ✓ 48%

216. Standartlara əsasən kəpəkli buğda unundan hazırlanmış çörəyin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

- 50-55%
- 65-68%
- 63-65%

- 70-72%
 - ✓ 54-55%
217. Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?
- 46%
 - 49%
 - 50%
 - ✓ 48%
 - 51%
218. Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar- buğda çörəyində nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?
- 48%
 - 45%
 - ✓ 49%
 - 50%
 - 51%
219. Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?
- 43%
 - 48%
 - 47%
 - ✓ 51%
 - 49%
220. Hansı sırada unun növündən asılı olaraq çörək- bulka məmulatının növlərinin düzgün olaraq qeyd edilmişdir?
- 3
 - 6
 - 2
 - 5
 - ✓ 4
221. Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlılığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?
- Rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
 - Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
 - Yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
 - Dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə
 - ✓ Rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
222. Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?
- Metioni, treonin, histidin, arginin
 - ✓ Lizin, metionin, treonin, triptofan
 - Qlisin, sistin, lizin, triptofan
 - Histidin, treonin, arginin, serin
 - Arginin, serin, metionin, treonin
223. Çörək və çörək məmulatları orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının neçə faizini ödəyir?
- 30-35%
 - 35-40%
 - 30-38%
 - ✓ 33-38%
 - 35-37%

224. Aşağıdakı hansı sırada 100 qram çörək-bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ 190-397 kkal və 795-1661 kCoul
- 120-390 kkal və 760-1630 kCoul
 - 150-300 kkal və 750-1600 kCoul
 - 100-250 kkal və 730-1500 kCoul
 - 130-395 kkal və 790-1635 kCoul
225. Yüksək sortlu undan hazırlanmış çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması onun tərkibində hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?
- ✓ K, Cr, Co
- Cl, Br, Zn
 - Cr, Br, Cu
 - Fe, Al, Zn
 - Na, F, Cr
226. Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?
- Maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
- ✓ Un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- Su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
 - Un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından
 - Un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
227. Yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?
- Süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
 - Duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından
 - Un, su, duz, şəkər, yağ, süd məhsullarından, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kişmişdən
 - Un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- ✓ Un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xaş-xaşdan
228. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1- ci, 2- ci sort buğda unlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?
- ✓ 30
- 20
 - 60
 - 40
 - 50
229. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?
- ✓ 70
- 30
 - 40
 - 50
 - 60
230. Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda undan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?
- 70-75%
 - 65-68%
 - 75-80%
 - 68-65%
- ✓ 70-72%

- 231.** Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2- ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?
- 70-72%
 - 65-70%
 - 65-68%
 - ✓ 63-65%
 - 68-75%
- 232.** Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?
- 70-72%
 - 65-68%
 - ✓ 54-55%
 - 63-65%
 - 50-55%
- 233.** Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar-buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?
- 52-58%
 - 45-48%
 - 63-65%
 - 54-55%
 - ✓ 47-50%
- 234.** Çörək-bulka məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?
- radionuklidlər, toksiki elementlər, üzvi turşular, mikotoksinlər
 - ✓ toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər
 - zülallar, yağlar, polisaxaridlər, toksiki elementlər
 - toksiki elementlər, mikotoksinlər, zülallar, yağlar, antitoksinlər
 - mikotoksinlər, antitoksinlər, toksiki elementlər, mineral maddələr
- 235.** Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən mikotoksinlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?
- aflatoksin-B1, dezoksiniilvalenol, zeoaralenon, seziyum, DDT onun metobolitləri
 - ✓ aflatoksin-B1, dezoksiniilvalenol, zeoaralenon, T2- toksin
 - T2- toksin, zearalenon, toksiki elementlər,antibiotiklər
 - aflatoksin-B1, loksaxlorbenzol, dezoksiniilvalenol, pestisidlər
 - pestisidlər, zeoaralenon, dezoksiniilvalenol, radionuklidlər
- 236.** Hazırda respublikamızın çörəkbişirmə sənayesində neçə adda çörək bulka məmulatı istehsal edilir?
- 128
 - ✓ 138
 - 158
 - 148
 - 118
- 237.** Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar- buğda çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?
- ✓ 49%
 - 51%
 - 48%
 - 45%
 - 50%
- 238.** Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?
- 47%

- 43%
- 48%
- 49%
- ✓ 51%

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

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

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

- 49%
- 51%
- 50%
- 46%
- ✓ 48%

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

- 22
- 30
- 23
- ✓ 27
- 21

242. Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

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

243. Əgər daxil olmuş çörək- bulka məmulatının kütləsi 1-3 kq –dan ibarət olarsa, onda bütün mal partiyasından neçə ədəd və neçə faiz miqdarında orta nümunə götürülməlidir?

- 1 ədəd, 0.2%- miqdarında
- 8 ədəd, 0.4%- miqdarında
- ✓ 5 ədəd, 0.2%- miqdarında]
- 6 ədəd, 0.5%- miqdarında
- 4 ədəd, 0.3%- miqdarında

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

- 4
- 6
- ✓ 3
- 5
- 2

245. Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

- Duz, su, un, maya, şirinxəmərdən
- Su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- ✓ Un, su, duz, maya, acıxəmərdən
- Un, duz, su, acıxəmərdən, qaymaqdan

- Un, su, duz, şəkərdən

246. Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Dadı, iyi, konsistensiyası, turşuluğu və məsaməliyi
- ✓ Xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi, dadı və xəstəliyi
- İyi, dadı, konsistensiyası, rütubəti, məsaməliyi və yaxşı bişməsi
- Xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, xörək duzunun miqdarı
- Xarici görünüşü, xəstəliyi, içinin vəziyyəti, iyi, yağın və şəkərin miqdarı

247. Hazır çörəyin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 16
- 24
- 15
- 8
- ✓ 3

248. Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

- 2
- 6
- 4
- 5
- ✓ 3

249. Sortlu buğda unundan hazırlanmış çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 20 saatdan sonra
- 15 saatdan sonra
- ✓ 24 saatdan sonra
- 10 saatdan sonra
- 25 saatdan sonra

250. Kəpəkli undan hazırlanan çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- ✓ 36 saatdan sonra
- 26 saatdan sonra
- 50 saatdan sonra
- 40 saatdan sonra
- 16 saatdan sonra

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

- 400 q; 250 q buğda- 150 q çovdar
- 500 q; 200 q buğda- 300 q çovdar
- ✓ 450 q; 280 q buğda- 170 q çovdar
- 350 q; 150 q buğda- 200 q çovdar
- 300 q; 150 q buğda- 150 q çovdar

252. Xırda ədədi çörək- bulka məmulatının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 4 saatdan tez olmayaraq
- 2 saatdan tez olmayaraq
- 3 saatdan tez olmayaraq
- 5 saatdan tez olmayaraq
- ✓ 1 saatdan tez olmayaraq

253. Aşağıdakı hansı sırada çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək- bulka növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?
- 2
 - ✓ 3
 - 6
 - 4
 - 5
254. Hansı sırada sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?
- Un, su, duz, şəkərdən
 - Su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
 - Un, duz, su, acıxəməirdən, qaymaqdan
 - Duz, su, un, maya, şirin xəməirdən
 - ✓ Un, su, duz, maya, acıxəməirdən
255. Çörək-bulka məmulatının orqanoleptiki üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
- xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, xörək duzunun miqdarı
 - xarici görünüşü, xəstəliyi, içinin vəziyyəti, iyi, yağın və şəkərin miqdarı
 - iyi, dadı, konsistensiyası, rütubəti, məsaməliyi və yaxşı bişməsi
 - ✓ xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi, dadı və xəstəliyi
 - dadı, iyi, konsistensiyası, turşuluğu və məsaməliyi
256. Çörək- bulka məmulatının fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
- Məsaməlik, nəmlik, xəstəliyi
 - İçliyin turşuluğu, konsistensiyası, içinin vəziyyəti
 - Nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu, konsistensiyası və içinin vəziyyəti
 - Nəmlik, turşuluq, xəstəliyi, xörək duzunun miqdarı
 - ✓ Nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu
257. Hansı variantda adlarına görə çörək- bulka məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?
- ✓ 3
 - 1
 - 4
 - 2
 - 5
258. Hansı variantda sortlu buğda unundan hazırlanmış çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan sonra hansı saatda aparılması düzgün göstərilmişdir?
- 15 saatdan sonra
 - 10 saatdan sonra
 - 20 saatdan sonra
 - ✓ 24 saatdan sonra
 - 25 saatdan sonra
259. Hansı variantda xırda ədədi çörək- bulka məmulatının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan sonra hansı saatda aparılması düzgün göstərilmişdir?
- 2 saatdan tez olmayaraq
 - 5 saatdan tez olmayaraq
 - 3 saatdan tez olmayaraq
 - ✓ 1 saatdan tez olmayaraq
 - 4 saatdan tez olmayaraq
260. Balın orta hesabla neçə faizini quru maddə və su təşkil edir?

- 90 % və 10 %
- ✓ 80 % və 20 %
- 60 % və 40 %
- 70 % və 30 %
- 50 % və 50 %

261. Emal edilməsi üsuluna görə bal neçə qrupa bölünür?

- ✓ 6
- 3
- 2
- 4
- 5

262. Şirə balı mənşə etibarilə neçə qrupa bölünür?

- 6
- ✓ 2
- 3
- 4
- 5

263. Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 5
- ✓ 2
- 6

264. Yığılma mənbələrinə görə bal neçə qrupa bölünür?

- ✓ 2
- 3
- 6
- 5
- 4

265. Aşağıdakı hansı sırada tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15 dəq
- ✓ 8 dəq
- 10dəq
- 5 dəq
- 20 dəq

266. Toz- şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

- refraktometr və ya diafonoskop
- ✓ kalorimetr və ya ştamper
- farinatom və ya diafonoskop
- diafonoskop və ya kalorimetr
- saxarimetr və ya refraktometr

267. Qüvvədə olan standart əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

- 0,1- 0,6 %
- 0,4- 0,7 %

268. Qüvvədə olan standartda əsasən meyvə içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- ✓ 25 %
- 23 %
- 13 %
- 9,3 %
- 29 %

269. Fiziki- kimyəvi üsulla tortların hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən olunur?

- şəkərin, pestisidlərin, yağın və külün miqdarı
- nəmliyin, radionuklidlərin, külün, yağın və şəkərin miqdarı
- ✓ nəmliyin, yağın, külün və şəkərin miqdarı
- yağın, zülalların, karbohidratların və külün miqdarı
- külün, yağın, mikotoksinlərin və nəmliyin miqdarı

270. Orqanoleptiki üsulla tortların hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən olunur?

- konsistensiyası, forması, bişirilmiş yarımfabrikatın dadı, üz kreminin rəngi və səthinin quruluşu
- ✓ forması, səthinin quruluşu, dadı, ətri, konsistensiyası və rəngi
- səthinin quruluşu, bişirilmiş yarımfabrikatın rəngi, dadı, ətri və konsistensiyası
- dadı, konsistensiyası, üz kreminin rəngi, bəzək materiallarının vəziyyəti və səthinin quruluşu
- ətri, səthinin quruluşu, forması, dadı, bəzək materiallarının vəziyyəti və konsistensiyası

271. Sütül qarğıdalı dənindən təbii tərəvəz konservası hazırladıqda duzun miqdarı neçə faiz götürülür?

- -1,0
- -1,5
- ✓ -3,0
- -2,0
- -4,0

272. Bütöv pomidordan təbii konserv hazırlandıqda diametri neçə sm olan pomidorlardan istifadə olunur?

- 6-9
- 4,5-6,5
- ✓ 4-6,0
- 5-7
- 5,1-8

273. Yaşıl rəngli şirin bibərin tərkibində neçə mg% vitamin C vardır?

- ✓ 100-400
- 100-150
- 100-300
- 100-250
- 100-200

274. Soğanın ən böyük kütləsi neçə qram olmalıdır?

- ✓ 120-130
- 60-90
- 90-100
- 60-100
- 50-60

275. Pomidora qırmızı rəng verən hansı rəngləyici maddədir?

- ✓ Likopin
- Karotin
- Sitroksantin
- Kansantin
- Ksantofil

276. Tərəvəz lobyasının tərkibində zülalın miqdarı neçə faizdir?

- 2,5
- ✓ 4,0
- 5,0
- 6,0
- 3,5

277. Patisson neçə günlük dərilir?

- 4-5
- 6-7
- 5-6
- ✓ 3-5
- 8-10

278. Qara üzümə rəng verən antosian rəngləyici maddələrindən hansıdır?

- ✓ Enin
- Sianidin
- Betanin
- İdein
- Enidin

279. Qərzəkli meyvələr neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır?

- 20-25
- ✓ 8-12
- 12-15
- 12-18
- 18-20

280. Ananasın tərkibində neçə mq/faiz vitamin C vardır?

- 21-22
- 10-15
- 15-19
- 19-20
- ✓ 19-21

281. Üzümün tərkibində şəkərin miqdarı neçə faizə qədər olur?

- 40.0
- 20.0
- ✓ 30.0
- 25.0
- 35.0

282. Bu subtropik meyvələrdən hansında vitamin C-nin miqdarı çoxdur?

- ✓ innab
- xurma
- feyxo

- tut
- iydə

283. Yetişmə müddətindən asılı olaraq çiyələk neçə yerə bölünür?

- 4.0
- 5.0
- ✓ 3.0
- 1.0
- 2.0

284. Tərkibində 20% quru maddəsi olan tomat püresinin tərkibində neçə faiz üzvi turşu vardır?

- ✓ 1,8
- 2,0
- 1,0
- 1,5
- 1,9

285. Şirələrdə həcmə görə neçə faiz çöküntünün olmasına yol verilir?

- 0,05-0,1
- 0,1-0,5
- 0,1-0,4
- ✓ 0,1-0,3
- 0,1-0,2

286. Təbii şirələrin 1-ci sortunda spirtin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- ✓ 0,5
- 0,9
- 0,8
- 0,7
- 0,6

287. Təbii şirələrin əla sortunda spirtin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,4
- 0,5
- 0,1
- 0,2
- ✓ 0,3

288. Tomat məhsulları saxlanılarkən anbarlarda neçə faiz nisbi rütubət olmalıdır?

- 65-70
- 75-80
- 80-95
- ✓ 70-75
- 60-65

289. Tomat məhsulları anbarlarda neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır?

- ✓ 0-15
- 0-20
- 0-1,0
- 0-5,0
- 0-10

- 290.** Çəlləklərdə qablaşdırılmış, lakin duz vasitəsilə konservləşdirilmiş tomat püresi və tomat pastası üçün təminatlı saxlama müddəti neçə aydır?
- 0,5
 - ✓ 3,0
 - 2,0
 - 1,5
 - 1,0
- 291.** Qafqaz Konserv Zavodunun istehsal etdiyi “Tərəvəz yeməyi” konservinin 100 qramı neçə kkal enerji verir?
- 105-110
 - 115-140
 - 110-130
 - ✓ 108-126
 - 107-120
- 292.** Qırmızı bibər tərəvəz turşusu konservinin tərkibində neçə faiz karbohidrat vardır?
- 2,8-2,2
 - 2,9-2,3
 - 2,5-2,1
 - 1,9-2,0
 - ✓ 2,7-2,16
- 293.** Konservlərin qablaşdırılmasında istifadə olunan istehlak taraları neçə qrupa bölünür?
- 2
 - 6
 - 4
 - ✓ 5
 - 3
- 294.** Qidalıq əhəmiyyətinə görə hansı şirələr daha üstün sayılır?
- Təbii
 - ✓ Lətli
 - Lətsiz
 - Saturasiya edilmiş
 - Kupaj edilmiş
- 295.** Yaşıl noxuddan hazırlanmış təbii tərəvəz konservasının şəkərin miqdarı neçə faiz təşkil edir?
- 0,4
 - ✓ 0,2
 - 0,1
 - 0,3
 - 0,55
- 296.** Yaşıl noxuddan istehsal olunan təbii tərəvəz konservində noxudun xalis kütləsi neçə faiz təşkil edir?
- 50
 - 75
 - 70
 - ✓ 65
 - 60
- 297.** Sənayedə alma şirəsi istehsal olunduqda onun tullantılarından nə alınır?
- Fruktoza

- Sellüloza
- ✓ Pektin
- Qlukoza
- Saxaroza

298. Tomat sousunun tərkibində quru maddənin miqdarı neçə faiz olur?

- 20- 25
- 26- 27
- 27- 28
- ✓ 28- 29
- 25- 24

299. Meyvə-tərəvəzlərin konservləşdirilməsində pasterizasiya neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 60- 80
- 60- 70
- 50- 60
- 90- 100
- ✓ 63- 98

300. Qurudulmuş meyvələrin tərkibində neçə faiz rütubət olur?

- 10-15
- ✓ 18-25
- 18-20
- 16-17
- 15-16

301. Tərəvəzlər duza qoyulduqda duzun qatılığı neçə faiz götürülür?

- 5-6
- 8-10
- 8-9
- 6-7
- ✓ 6-8

302. Meyvə-tərəvəz konservləri neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 80
- 85
- 65
- 70
- ✓ 75

303. Meyvə-tərəvəzin soyudulmasında onların temperaturu neçə dərəcəyə qədər aşağı salınır?

- -2
- -3
- -4
- ✓ 0
- -1

304. Turşudulmuş kələmdən alınan şirənin tərkibində neçə faiz duz olur?

- ✓ 2.0
- 3.0
- 3.5
- 2.5
- 1.0

- 305.** Şəkərlə konservləşdirmədə şəkərin miqdarı neçə faiz götürülür?
- ✓ 62- 65
- 60- 62
 - 60- 64
 - 60- 70
 - 50- 60
- 306.** Tərkibindən, istehsal texnologiyasından və təyinatından asılı olaraq uşaq qidası üçün konservlər neçə qrupa bölünür?
- ✓ 3.0
- 2.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 1.0
- 307.** Konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəz şirələri hazırlanma üsuluna görə neçə qrupa bölünür?
- ✓ 4.0
- 3.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 2.0
- 308.** Meyvə-tərəvəz konservlərinin saxlanması zamanı əmələ gələn bombaj neçə növdə olur?
- ✓ 3.0
- 2.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 1.0
- 309.** Meyvə-tərəvəz konservləri neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır?
- ✓ 0-20
- 0-10
 - 0-15
 - 0-25
 - 0-5
- 310.** Xiyar turşusu hazırlayan zaman ölçüsü neçə millimetr olan xiyarlardan istifadə olunur?
- ✓ 90- 110
- 71- 90
 - 110- 120
 - 120- 140
 - 51- 70
- 311.** Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə sirkə turşusunun miqdarı neçə faiz götürülür?
- ✓ 0,5- 1,8
- 0,5- 1,2
 - 0,5- 1,6
 - 0,5- 1,9
 - 0,5- 1
- 312.** Aşağıdakı variantların hansında meyvə-tərəvəzləri konservləşdirərkən aparılan pasteurizasiyanın temperaturu qeyd edilmişdir?
- ✓ 63-98 dər.C

- 60-70 dər.C
- 60-80 dər.C
- 90-100 dər.C
- 50-60 dər.C

313. Meyvə toxuması hissəciklərinin olmasına və şəffaflıq dərəcəsinə görə şirələr neçə yerə bölünür?

- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

314. Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

315. Yaşıl noxuddan tərəvəz konservi hazırladıqda duzun qatılığı neçə faiz götürülür?

- ✓ 2.0
- 0.6
- 0.8
- 1.0
- 0.5

316. İstehsal üsulundan asılı olaraq meyvə-tərəvəzlərin emalı məhsulları neçə qrupa bölünür?

- ✓ 7.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

317. Qurutma üsulu ilə konservləşdirmədə tərəvəzlərin tərkibində rütubət neçə faiz olur?

- 10-11%
- ✓ 11-14%
- 11-15%
- 11-13%
- 11-12%

318. Üçyarpaqlı çay fleşində quru maddəyə görə neçə faiz aşı maddəsi vardır?

- 31-35
- 36-40
- 40-46
- ✓ 11,5-30
- 10-11

319. İlk çay sovxozu Lənkəranda neçənci ildə təşkil edilmişdir?

- 1930
- ✓ 1932
- 1977
- 1920
- 1923

320. Qara məxməri çayı neçə dəqiqə dəmləmək lazımdır?

- 8-10
- 9-12
- ✓ 5-8
- 6-7
- 7-8

321. Satışa verilən çayda ümumi külün miqdarı nə qədərdir?

- ✓ 5-6
- 7-8
- 0,5-1,0
- 1,5-2,0
- 3-4

322. Qəhvəyə ətir və aromat verən neçə maddə xromatoqrafiya üsulu ilə müəyyən edilib?

- 150.0
- 300.0
- ✓ 400.0
- 100.0
- 200.0

323. Qəhvə neçə müddətə qovrulur?

- 10- 15 dəq.
- 14- 40 dəq
- 16- 50 dəq.
- 15- 20 dəq.
- ✓ 14- 60 dəq

324. Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir?

- qəhvə aldehidi
- kofein
- qəhvə turşusu
- ✓ kafeol
- qəhvə efir yağı

325. Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Afrika qəhvə qrupuna aid edilmir?

- Cima
- Xarari
- Liberiya
- ✓ Mokko
- Kamerun

326. Qəhvə sortları neçə qrupa bölünür?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

327. Çay dəminin soyuduqdan sonra bulanıqlaşmasına səbəb nədir?

- ✓ çay tanininin doymuş məhlulunun kristallaşması

- çay dəmlənən suyun çox cod olması
- çaya boyaq maddələrinin qatılması
- çay dəminə soda qatılması
- çayın düzgün dəmlənməməsi

328. Qara məxməri çayda taninin miqdarı ən azı nə qədər olmalıdır?

- ✓ 8 faizdən az olmamalıdır
- 6 faizdən az olmamalıdır
- 7 faizdən az olmamalıdır
- 9 faizdən az olmamalıdır
- 5 faizdən az olmamalıdır

329. Qırmızı məxməri çayın istehsalı başqa çaylardan hansı texnoloji əməliyyata görə fərqlənir?

- ✓ eşilmiş yarpaqlar qovrulur
- yarpaqlar fermentləşdirilir
- yarpaqlar eşilir
- yarpaqlar qurudulur
- yarpaqlar soldurulur

330. Sarı məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır?

- ✓ 6.0
- 4.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0

331. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı aşağı keyfiyyətli hesab olunur?

- ✓ Common
- Good Medium
- Medium
- Low Medium
- High

332. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı orta keyfiyyətli hesab olunur?

- ✓ Medium
- Good Medium
- Low Medium
- Common
- High

333. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı yüksək keyfiyyətli hesab olunur?

- ✓ High
- Medium
- Low Medium
- Common
- Good Medium

334. Aşağıdakılardan hansı xırda yarpaqlı çaya aid deyil?

- ✓ Famings Dust
- Broken Pekoe
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe Dust
- Broken Orange Pekoe

335. Aşağıdakılardan hansı iri yarpaqlı çaya aid deyil?

- ✓ Pekoe Dust
- Orange Pekoe
- Pekoe
- Pekoe Souchong
- Flowery Pekoe

336. Məxməri çay neçə qrupa bölünür?

- ✓ 4.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

337. Çay fəsiləsinə aid olan bitkilər neçə cinsə bölünür?

- ✓ 23.0
- 12.0
- 20.0
- 28.0
- 8.0

338. Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Hindistan çayı qrupuna aid deyil?

- ✓ Yapon
- Nahahill
- Manipur
- Şan
- Luçay

339. Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Çin çayı qrupuna aiddir?

- ✓ Assam
- Sinqbo
- Seylon
- Birma
- Yapon

340. Çay bitkisinin 380 növündən neçəsi əsas çay istehsalı üçün istifadə olunur?

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 5.0

341. Aşağıda adları çəkilən qəhvə sortlarından hansı Amerika qəhvə qrupuna aid deyil?

- ✓ Planteyşen
- Santos
- Rio
- Kosta-Rika
- Morjinka

342. Birdəfəlik dəmlənən çayların istehsalında hansı çaylardan istifadə olunur?

- ✓ Fanings Dust

- Broken Pekoe
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe

343. Qırmızı məxməri çayın istehsal texnologiyası neçə əməliyyatla başa çatır?

- ✓ 11.0
- 7.0
 - 9.0
 - 10.0
 - 6.0

344. Yeni texnologiya üzrə yaşıl məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır?

- ✓ 9.0
- 6.0
 - 8.0
 - 7.0
 - 5.0

345. Yaşıl məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır?

- ✓ 6.0
- 5.0
 - 7.0
 - 8.0
 - 4.0

346. Qara məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

- ✓ çay yarpağının fiksasiyası
- çay yarpağının eşilməsi
 - fermentasiya
 - çayın qurudulması
 - çay yarpağının soldurulması

347. Eşilmiş çay yarpaqları birinci mərhələdə neçə dərəcə istilikdə qurudulur?

- ✓ 90- 95
- 85- 90
 - 95- 100
 - 100- 102
 - 80- 85

348. Eşilmiş çay yarpaqları neçə faiz nisbi rütubətdə fermentasiya olunur?

- ✓ 95- 98
- 75- 80
 - 80- 85
 - 90- 98
 - 70- 75

349. Qara məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatda başa çatır?

- ✓ 7.0
- 5.0
 - 8.0
 - 6.0
 - 4.0

350. Çayın hansı maddəsi orqanizmə daha çox fizioloji təsir edir?

- ✓ kofein
- teobromin
- teofilin
- C vitamini
- tanin

351. Əmtəlik çayın tərkibində neçə faiz quru maddəyə görə ekstraktlı maddə vardır?

- ✓ 31- 46
- 21- 26
- 27- 30
- 47- 50
- 15- 20

352. Çayın tərkibində neçə kimyəvi birləşmə və maddə vardır?

- ✓ 300.0
- 100.0
- 150.0
- 350.0
- 50.0

353. İstehsal olunan çayın neçə faizi qara məxməri çayın payına düşür?

- 60.0
- 80.0
- ✓ 90.0
- 50.0
- 70.0

354. Əmtəlik çay əsas təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

355. Çay bitkisinin neçə növü məlumdur?

- ✓ 380.0
- 180.0
- 260.0
- 420.0
- 96.0

356. “Azərbaycan çay” trestini neçənci ildə təşkil olunmuşdur?

- 1950.0
- 1940.0
- 1932.0
- ✓ 1937.0
- 1960.0

357. Azərbaycanda çay ilk dəfə neçənci ildə əkilməmişdir?

- ✓ 1896.0

- 1912.0
- 1918.0
- 1928.0
- 1890.0

358. Çay bitkisinin vətəni haradır?

- ✓ Çin
- Şri-Lanka
- Azərbaycan
- Gürcüstan
- Hindistan

359. Orqanizmə fizioloji təsirinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

360. Çayın sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- ✓ dəmlənmiş çay yarpağının konsistensiyası
- quru çayın ətri
- dəmlənmiş çayın dadı
- quru çayın xarici görünüşü
- dəmlənmiş çayın rəngi və rənginin intensivliyi

361. Qəhvənin vətəni haradır?

- ✓ Efiopiya
- Hindistan
- Kolumbiya
- Qvatemala
- Braziliya

362. Dünyada istehsal olunan qəhvənin 40%-dən çoxunu hansı ölkə verir?

- ✓ Braziliya
- Qvatemala
- Nikaraqua
- Hindistan
- Salvador

363. Meyvəli və ətirli çay içkilərini hazırlamaq üçün neçə üsuldən istifadə olunur?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

364. Ətirli və müalicəvi çay içkiləri neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0

365. Çəkilib germetik holiqramlı paketləşdirilmiş çayların təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,5 il
- 8 ay
- 1 il
- 1,5 il
- ✓ 2,0 il

366. Çayın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən laboratoriyada aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- kofein
- ✓ kül
- nəmlik
- tanin
- ekstraktlı maddələr

367. Satışa verilən qara məxməri çayın keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- ✓ 10.0
- 25.0
- 50.0
- 100.0
- 5.0

368. Çayların ətirləndirilməsində ən çox hansı bitkilərin efir yağından istifadə olunur?

- ✓ berqamot
- jəsmın
- limon
- portağal
- ətirşah

369. “Final” markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- ✓ Şri-Lanka
- Türkiyə
- Gürcüstan
- Keniya
- Hindistan

370. Ətirləndirilmiş çayların hazırlanmasında aşağıdakı ətirli-ədvıyyəli bitkilərdən hansı istifadə olunmur?

- ✓ qantəpər çiçəyi
- nanə yarpağı
- reyhan yarpağı
- jəsmın çiçəyi
- ətirşah yarpağı

371. Yaşıl məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

- ✓ fermentləşdirilməsi
- eşilməsi
- yaşıl sortlaşdırma və qurudulma
- qurudulmuş çayın sortlaşdırılması
- çay yarpağının buxara verilməsi

372. Çay bitkisi yarpağının yığımı ən az hansı ayda olur?

- sentyabr

- avqust
- ✓ oktyabr
- iyun
- iyul

373. Çay bitkisi yarpağının yığılması ən çox hansı ayda olur?

- iyun
- ✓ may
- iyul
- avqust
- sentyabr

374. Azərbaycanda çay ən çox hansı rayonda becərilir?

- Masallı
- Zakatala
- ✓ Lənkəran
- Astara
- Yardımlı

375. Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir?

- qəhvə turşusu
- ✓ kafeol
- kofein
- qəhvə aldehid
- qəhvə efir yağı

376. Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır?

- ✓ 30-50%
- 15-20%
- 35-60%
- 20-30%
- 10-15%

377. Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır?

- 5-10%
- 30%
- 20-25%
- ✓ 13-21%
- 13-15%

378. Qəhvəyə ətir və aromat verən neçə maddə xromatoqrafiya üsulu ilə müəyyən edilib?

- 100
- ✓ 400
- 300
- 200
- 150

379. Qovrulmuş qəhvədə ətirli maddələrin miqdarı ən çoxu nə qədərdir?

- ✓ 1,5%
- 1,8%
- 0,055%
- 0,15%
- 0,55%

380. Təbii qəhvə ticarətə hansı halda daxil olmur?

- təbii çiy qəhvə dənə
- qovrulub üyüdülmüş qəhvə
- ✓ çiy üyüdülmüş qəhvə
- təbii qovrulmuş qəhvə dənə
- kasnı kökü əlavəli üyüdülmüş qəhvə

381. Keyfiyyətindən asılı olaraq qəhvə hansı əmtəə sortlarına bölünür?

- yalnız əla
- yalnız 1-ci
- əla, 1-ci və 2-ci
- 1-ci və 2-ci
- ✓ əla və 1-ci

382. Əlavəli qəhvəyə neçə faiz qovrulub üyüdülmüş kasnı kökü əlavə edilir?

- ✓ 20%
- 25%
- 5%
- 10%
- 15%

383. Qovrulmuş qəhvənin keyfiyyəti hansı standarta görə müəyyən edilir?

- QOST 6420-90
- ✓ QOST 6805-90
- QOST 1938-90
- QOST 1939-90
- QOST 7247-90

384. Satışa verilən qəhvənin nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 4%-dən çox olmamalıdır
- 6%-dən çox olmamalıdır
- 8%-dən çox olmamalıdır
- 5%-dən çox olmamalıdır
- ✓ 7%-dən çox olmamalıdır

385. Təbii qəhvədə ümumi külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- ✓ 5%
- 7%
- 6%
- 4%
- 3%

386. Təbii qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 0,8%-dən az olmamalıdır
- 0,9%-dən az olmamalıdır
- 0,5%-dən az olmamalıdır
- 0,6%-dən az olmamalıdır
- ✓ 0,7%-dən az olmamalıdır

387. Təbii qəhvədə ekstraktlı maddənin miqdarı nə qədər ola bilər?

- ✓ 20-30%

- 30-35%
- 5-10%
- 10-15%
- 15-20%

388. Üyüdülmüş qəhvənin saxlanılma müddəti qablaşdırılması üsulundan asılı olaraq neçə aydır?

- 1-5 ay
- 4-7 ay
- 2-6 ay
- ✓ 3-6 ay
- 2-5 ay

389. Həll olan qəhvənin nəmliyi nə qədərdir?

- 3%
- 7%
- 6%
- 5%
- ✓ 4%

390. Həll olan qəhvədə kofeinin miqdarı nə qədərdir?

- 1,5%
- 3,2%
- ✓ 2,8%
- 2,5%
- 2,0%

391. Qəhvə içkiləri reseptindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- ✓ 3
- 5
- 7

392. Qəhvə içkilərində kofeinin miqdarı nə qədərdir?

- ✓ 0,3%-dən 0,8%-ə qədər
- 0,4%-dən 0,8%-ə qədər
- 0,4%-dən 0,9%-ə qədər
- 0,1%-dən 0,5%-ə qədər
- 0,2%-dən 0,6%-ə qədər

393. Qəhvə içkilərində metal qatışıqlarının miqdarı nə qədərdən çox olmamalıdır?

- 2 mq/kq- dan çox olmamalıdır
- ✓ 5 mq/kq- dan çox olmamalıdır
- 4 mq/kq- dan çox olmamalıdır
- 3 mq/kq- dan çox olmamalıdır
- 1mq/kq- dan çox olmamalıdır

394. Zəfəranda nəmliyin və külün miqdarı nə qədər olur?

- ✓ 12% nəmlik – 7% kül
- 13% nəmlik – 6% kül
- 8% nəmlik – 3% kül
- 10% nəmlik – 4% kül
- 12% nəmlik – 5% kül

395. Keşniş toxumunda neçə faiz nəmlik və kül var?

- ✓ 13% nəmlik – 7% kül
- 10% nəmlik – 5% kül
- 8% nəmlik – 4% kül
- 12% nəmlik – 6% kül
- 14% nəmlik – 8% kül

396. Hilin vətəni hansı ölkə hesab olunur?

- İndoneziya
- ✓ Hindistan
- Şri-Lanka (Seylon)
- Braziliya
- İran

397. Ədviyyələri hansı temperaturda və nisbi rütubətdə saxlayırlar?

- 15-18 dərəcə C-də; 70-75% nisbi rütubətdə
- 18-20 dərəcə C-də; 75% nisbi rütubətdə
- 5-10 dərəcə C-də; 60-65% nisbi rütubətdə
- 8-10 dərəcə C-də; 60-70% nisbi rütubətdə
- ✓ 10-15 dərəcə C-də; 65-70% nisbi rütubətdə

398. Mixəyin vətəni haradır?

- ✓ Molukk adaları
- Madaqaskar
- Seylon adası
- zənzibar adaları
- Braziliya

399. Muskat cövüzünün efir yağının 80%-ni hansı maddələr təşkil edir?

- ✓ pinen, kamfen
- dipenten, geraniol
- terpineol, seraniol
- pinen, siniol
- linalol, kamfen

400. Azərbaycan kulinariyasında müxtəlif xörəklərin və şirniyyatların hazırlanması üçün neçə ədviyyə qarışığı hazırlanıb?

- 5.0
- 7.0
- ✓ 8.0
- 2.0
- 4.0

401. Ətirli istiotun vətəni hansı ölkələr sayılır?

- ✓ Cənubi Amerika, Hindistan, Venesuela
- Braziliya, Argentina, Hindistan
- Amerika, Venesuela, Tanzaniya
- Hindistan, İndoneziya
- Amerika, Braziliya

402. Zəfəran efir yağının 40%-ə qədərini hansı maddə təşkil edir?

- ✓ safranal

- nonil spirti
- sineol
- pinen
- nitropinenol

403. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin toxumundan alınır?

- keşniş toxumu
- cirə
- ✓ muskat cövüzü
- hil
- qara istiot

404. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır?

- darçın
- mixək
- ✓ badyan
- xardal
- muskat cövüzü

405. Dünyada neçə növ ətirli-ədviyyə bitkisindən efir yağı alınır?

- 50.0
- 70.0
- ✓ 120.0
- 90.0
- 30.0

406. Ədviyyələr hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

- ✓ 65-70% nisbi rütubətdə
- 75-80% nisbi rütubətdə
- 70-75% nisbi rütubətdə
- 60-65% nisbi rütubətdə
- 55-60% nisbi rütubətdə

407. Becərilədiyi yerdən asılı olaraq zəncəfil neçə növə ayrılır?

- ✓ 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

408. Darçın bitkisinin botaniki növündən, becərilədiyi rayondan və hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə növü var?

- ✓ 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

409. Mixəkdə efir yağının miqdarı nə qədər olur?

- ✓ 16- 20%
- 8- 10%
- 3- 4%
- 5- 6%
- 1- 2%

410. Muskat cövüzünün tərkibində neçə faiz efir yağı olur?

- 3- 6%
- ✓ 7- 15%
- 6- 12%
- 5- 10%
- 4- 8%

411. Muskat cövüzünün vətəni haradır?

- Hindistan
- Sumatra adaları
- Yeni Qvineya
- Yeni Qvineya
- ✓ Molukk adaları

412. Xardala acılıq verən hansı qlikoziddir?

- krosin
- kapsaitsin
- piperin
- ✓ siniqrin
- krosetin

413. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

- ✓ zəncəfil
- cəfəri
- vanil
- kərəviz
- darçın

414. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin qabığından alınır?

- qırmızı istiot
- ✓ darçın
- muskat çiçəyi
- xardal
- qıtıqotu

415. Zəfəranın boya maddələri hansı qrup boya maddələrinə aiddir?

- antosianlar
- flavanoidlər
- xlorofil
- ✓ karotinoidlər
- tartrazin

416. Zəfəran bitkisinin vətəni haradır?

- ✓ Kiçik Asiya
- Hindistan
- İspaniya
- Fransa
- Azərbaycanın Abşeron yarmadası

417. Dəfnə yarpağının vətəni haradır?

- Azərbaycan

- Hindistan
- Gürcüstan
- Braziliya
- ✓ Kiçik Asiya

418. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin yarpağından alınır?

- qıtıqotu
- qırmızı istiot
- ✓ dəfnə yarpağı
- muskat çiçəyi
- darçın

419. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin çiçəyindən alınır?

- ✓ mixək
- razyana
- kaluriya
- dağ keşnişi
- kəklikotu

420. Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- ✓ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

421. Əmtəəşünaslıq təsnifatına görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- ✓ 6.0
- 2.0
- 3.0

422. Aşağıdakı turşulardan hansı ərzağın konservləşdirilməsində istifadə olunmur?

- adipin turşusu
- ✓ alma turşusu
- sirkə turşusu
- süd turşusu
- sorbin turşusu

423. Yodlaşdırılmış duzun nəmliyi nə qədərdir?

- 1,5
- 5,0
- 4,0
- ✓ 3,5
- 2,5

424. Hansı qatılıqda sirkə turşusu aşxana sirkəsi adlanır?

- 23%
- 10-15%
- ✓ 3-10%
- 1-2%
- 20%

425. Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında 1000 kq duza nə qədər KJ əlavə olunur?

- 15 qram
- 40 qram
- 30 qram
- ✓ 25 qram
- 19 qram

426. Xörək duzu hansı əmtəə sortlarında buraxılır?

- I, II və III sort
- ✓ ekstra, əla, I və II sort
- ekstra və əla sort
- əla və I sort
- əla, I və II sort

427. Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında son illər 1000 kq duza nə qədər kalium-yodat əlavə olunur?

- ✓ 40 qram
- 50 qram
- 25 qram
- 35 qram
- 30 qram

428. Daş duzun nəmliyi nə qədərdir?

- ✓ 0.8
- 3.5
- 1.5
- 1.2
- 0.6

429. Spirtsiz içkilərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

- ✓ 88- 92%
- 88- 90%
- 86- 88%
- 89- 86%
- 80- 84%

430. Azərbaycanda mineral sular ən çox hansı bölgədə çıxır?

- ✓ Naxçıvanda
- Kəlbəcərdə
- Lənkəran – Astara bölgəsində
- Qafqaz dağlarının ətəklərində
- Qarabağda

431. Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır?

- Balakəndə
- Qafqaz dağlarından
- ✓ Naxçıvanda
- Daşkəsəndə
- Abşeronda

432. Xörək duzlarından hansı maddələrdən çıxarılır?

- ✓ daş duz

- hövzə duzu
- buxarlandırılmış duz
- şoran duzu
- yodlaşdırılmış duz

433. Sirkə turşusu neçə üsulla alınır?

- ✓ 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

434. Tamlı qatmalar oxşar əlamətlərinə, xammalına və istifadəsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 7.0
- 3.0
- 3.0

435. Pivədə spirtin miqdarı ən az neçə faiz olur?

- 3,6-3,8
- ✓ 1,8
- 2,2-2,8
- 2,8-3,2
- 3,2-3,4

436. Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur?

- 5%
- ✓ 7%
- 9%
- 12%
- 14%

437. Şirin nastoykaları və desert içkiləri neçə ay saxlamaq olar?

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

438. Rom və viskinin tərkibində neçə faiz spirt olur?

- 40%
- 60%
- 55%
- 50%
- ✓ 45%

439. Arağın tərkibində etil spirtinin miqdarı aşağıdakı faiz göstəricilərindən hansı olmur?

- 56%
- 40%
- 45%
- 50%
- ✓ 55%

440. Pasterizə edilmiş çörək kvasının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 4 ay
- 1 ay
- 6 ay
- 2 ay
- ✓ 3 ay

441. Çörək kvasının saxlanılma müddəti çeşidindən asılı olaraq neçə gündür?

- 4-8 gün
- 2-3 gün
- 3-4 gün
- 4-5 gün
- ✓ 2-7 gün

442. Mayaotu ilə qaynadılıb hazırlanan xam pivə suslosu neçə dərəcə temperatura qədər soyudulub qıcqırdılır?

- 20-28 dərəcə C-yə qədər soyudulur
- 10-12 dərəcə C-yə qədər soyudulur
- ✓ 6-8 dərəcə C-yə qədər soyudulur
- 14-16 dərəcə C-yə qədər soyudulur
- 16-20 dərəcə C-yə qədər soyudulur

443. Pivə və spirtsiz içkilərin istehsalında istifadə olunan suyun codluğu nə qədərdən çox olmamalıdır?

- 2,6 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
- 1,8 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
- 2,2 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
- ✓ 3,5 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
- 3,0 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır

444. Pivə istehsalı üçün arpa neçə gün cücərdilir?

- 7 gün
- 3 gün
- ✓ 5 gün
- 4 gün
- 6 gün

445. Pivəlik arpanın tərkibində zülalın və nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ✓ 61-69% nişasta, 12% zülali maddə
- 50-60% nişasta, 12-14% zülali maddə
- 40-50% nişasta, 14-15% zülali maddə
- 65-70% nişasta, 11-14% zülali maddə
- 70-72% nişasta, 10-11% zülali maddə

446. Likör-araq məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansılar standartlarda normalaşdırılır?

- etil spirtinin və turşuluğun miqdarı
- etil spirtinin və ekstraktlı maddələrin miqdarı
- etil spirtinin və şəkərin miqdarı
- etil spirtinin miqdarı
- ✓ etil spirtinin, şəkərin və üzvi turşuların miqdarı

447. Spirt istehsalı üçün dənli bitkiləri və kartofu hansı temperaturda və təzyiq altında bişirirlər?

- ✓ 145-155 dərəcə C-də, 4 atmda

- 130-140 dərəcə C-də 5 atmda
- 120 dərəcə C-də 5 atmda
- 100 dərəcə C-də 7 atmda
- 160-170 dərəcə C-də, 3 atmda

448. Pivədəki ekstraktlı maddələrin miqdarına səbəb olan maddə hansıdır?

- ✓ arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
- arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
- pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı
- pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
- pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı

449. Pivənin köpüyünün əmələ gəlməsinə səbəb olan maddə hansıdır?

- pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
- pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı
- ✓ arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
- arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
- pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı

450. Xaricdən gətirilən pivənin üzərində 8%-dən 21%-ə qədər rəqəm (çox vaxt 14-19%) göstərilir. Bu pivənin tərkibində olan hansı maddələri göstərir?

- ✓ ilk suslodə quru maddələrin həcm faizini
- pivədə şəkərin və spirtin miqdarını
- ekstraktlı maddələrin miqdarını
- spirtin miqdarını
- şəkərin miqdarını

451. İnfuzion üsulda su ilə qarışdırılmış arpa səmənisi hansı temperaturda və nə müddətdə qızdırılır?

- ✓ 70 dərəcə C-də, 1 saat
- 50 dərəcə C-də, 1,5 saat
- 75 dərəcə C-də, 1 saat
- 65 dərəcə C-də, 1,5 saat
- 60 dərəcə C-də, 1 saat

452. Xam pivə suslosunun hazırlanması neçə mərhələdə başa çatır?

- 6 mərhələdə
- 7 mərhələdə
- ✓ 4 mərhələdə
- 3 mərhələdə
- 5 mərhələdə

453. Pivə suslosunun qıcqırdılması neçə gün davam edir?

- 21-30 gün
- ✓ 7-9 gün
- 3-5 gün
- 10-14 gün
- 14-21 gün

454. Pivənin pasteurizasiyası neçə dərəcə temperaturda və müddətdə aparılır?

- 65-68 dərəcə C-də, 25-20 dəqiqə müddətinə
- 65- 70 dərəcə C-də, 20-25 dəqiqə müddətinə
- ✓ 65-75 dərəcə C-də, 15-20 dəqiqə müddətinə
- 75-80 dərəcə C-də, 10-15 dəqiqə müddətinə

- 62-65 dərəcə C-də, 30-25 dəqiqə müddətinə

455. Likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- ✓ 12.0
- 15.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0

456. Spirtə qıcqırdılmış kütlədə sonda neçə faiz spirt olur?

- ✓ 13%- ə qədər
- 9- 12%- ə qədər
- 30%- ə qədər
- 20%- ə qədər
- 15%- ə qədər

457. Araq, likör-araq və şərab istehsalında təmizlənmə dərəcəsinə görə hansı sort etil spirtindən istifadə olunur?

- ✓ ekstra və əla
- yalnız əla
- 1-ci və 2-ci
- əla və 1-ci
- ekstra

458. Punş hazırlamaq üçün neçə komponent (xammal) kupaj edilir?

- ✓ 5 komponent
- 10 komponent
- 8 komponent
- 7 komponent
- 3 komponent

459. Likör məmulatını ən çox neçə ay saxlamaq olar?

- ✓ 8.0
- 4.0
- 6.0
- 10.0
- 12.0

460. Romun əsas xammalı nədir?

- kartofdan alınan etil spirti
- şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
- dənli bitkilərdən alınan etil spirti
- ✓ şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti
- rektifikat etil spirti

461. Viskinin əsas xammalı nədir?

- şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti
- ✓ dənli bitkilərdən alınan etil spirti
- rektifikat etil spirti
- şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
- kartofdan alınan etil spirti

462. Standarta əsasən likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 10.0
- 14.0
- 8.0
- ✓ 12.0
- 4.0

463. Spirt istehsalı üçün bişirilmiş nişastalı kütləni neçə dərəcə temperatura qədər soyudurlar?

- 30- 32 dərəcə C-yə qədər
- ✓ 14- 28 dərəcə C-yə qədər
- 16- 18 dərəcə C-yə qədər
- 20- 24 dərəcə C-yə qədər
- 18- 20 dərəcə C-yə qədər

464. Likör-araq məmulatının orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 4.0
- 30.0
- 50.0
- ✓ 10.0
- 2.0

465. Pivənin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı normativ sənədlərdə normallaşdırılır?

- turşuluğu
- karbon qazının miqdarı
- rəngi
- etil spirtinin miqdarı
- ✓ şəkərin miqdarı

466. Çörək kvasında etil spirtinin miqdarı neçə faiz ola bilər?

- 0,5- 0,8
- ✓ 0,4- 0,6
- 0,2- 0,3
- 0,3- 0,4
- 0,4- 0,5

467. Xaricdən gətirilən və xüsusi stabilləşdirici əlavəli pivələrin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- ✓ 12 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 8 ay

468. Pivənin dad və ətrinə ən çox nə qədər ball qiyməti verilir?

- 30- 40
- ✓ 45- 50
- 28- 30
- 28- 40
- 42278.0

469. Pivənin keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- 75.0
- ✓ 100.0
- 10.0
- 30.0

- 50.0

470. Pivənin əsas xammalı nədir?

- arpa və mayaotu
- ✓ arpa, maya otu, su, pivə mayası
- dənli bitkilər və su
- arpa, qarğıdalı, düyü xırdası
- pivə mayası və şəkər melassası

471. Pivə ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- İtaliya
- Hindistan
- Çin
- Yunanıstan
- ✓ Misir

472. Spirtsiz içkilərdə şəkərin faizlə miqdarı minimum hansı həddə olur?

- ✓ 7%
- 15%
- 13%
- 12%
- 10%

473. Şərabların dequstasiyası zamanı bir gündə ən çoxu neçə çeşid şərab dequstasiya oluna bilər?

- 8-10
- ✓ 26-30
- 16-20
- 12-16
- 10-12

474. Şərabın dequstasiyasının nə məqsədlə və harada aparılmasına görə neçə qrupa ayrılır?

- ✓ 7 müxtəliflikdə
- 8 müxtəliflikdə
- 4 müxtəliflikdə
- 5 müxtəliflikdə
- 6 müxtəliflikdə

475. Şəraba kəskin turş dad verən şərab turşusu necə adlanır?

- sol şərab turşusu
- neytral şərab turşusu
- mezoşərab
- ✓ şərab daşı
- sağ şərab turşusu

476. Üzüm şərablarının istehsal texnologiyası neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır?

- 4.0
- 6.0
- 8.0
- 12.0
- ✓ 10.0

477. Şərabın kupaj edilməsi istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir?

- şərablara qatılşdırılmış üzüm şirəsi əlavə edilir
- ✓ müxtəlif üzümlərdən alınan şərab materialları qarışdırılır
- şərablara etil spirti əlavə edilir
- eyni üzümdən alınan müxtəlif şərab materialları qarışdırılır
- şərab materialı bir neçə dəfə çökdürülüb, şəffaflaşdırılır

478. Aşağıdakılardan hansı şərabın yetişməsi mərhələlərinə aid deyil?

- şərabın köhnəlməsi və yararsızlaşması
- şərabın yetişməsi
- ✓ şərbların orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin stabilləşməsi
- şərabın əmələ gəlməsi
- şərabın tam şərab halına düşməsi

479. Aşağıdakı şərab qruplarından hansı desert şərblar qrupuna aid deyil?

- Muskat şərblar
- ✓ Madera
- Tokay şərbları
- Malaqa
- Kaqor

480. Şampan şərbları neçə üsulla istehsal olunur?

- fasiləsiz rezervuar üsulu ilə
- ✓ 3 üsulla
- 2 üsulla
- 4 üsulla
- fasiləli rezervuar üsulu ilə

481. Aşağıdakı tütünlərdən hansı siqar istehsalında istifadə olunur?

- trabzon
- ✓ sumatra
- merileno
- amerikan
- samsun

482. Qazlaşdırılmış şərblar şampan şərblarından nə ilə fərqlənir?

- şərblara əlavələrin qatılmasına görə
- ✓ hazır şərab materialı butulkalara doldurulduqda qazla doydurulmasına görə
- şərabın pastərizasiyasına görə
- tərkibindəki qazının miqdarına görə
- şərabın ikinci dəfə qıcqırdılmasına görə

483. Aşağıdakı şərab qruplarından hansı tünd şərblar qrupuna aid deyil?

- Xeres
- ✓ Malaqa
- Portveyn
- Madera
- Marşala

484. Desert şərbların tərkibində neçə faiz spirt olur?

- 12- 13%
- 12- 14%
- ✓ 12- 17%
- 12- 15%

- 10- 15%

485. Tünd şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur?

- 16- 17%
- ✓ 17- 20%
- 14- 16%
- 20- 25%
- 18- 20%

486. Süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

- 8- 12%
- ✓ 9- 14%
- 9- 11%
- 7- 9%
- 7- 12%

487. Şərabın fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı standart göstərici hesab edilmir?

- turşuluğu
- etil spirti
- ✓ ekstraktlı maddələr
- uçucu turşuluğu
- şəkər

488. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı şərabların orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

- ✓ konsistensiyası
- tipikliyi
- dadı və buketi
- ətri və iyi
- şəffaflığı və rəngi

489. Adi konyaklar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

490. Konyak ilk dəfə harada istehsal olunub?

- Portuqaliya
- ✓ Fransa
- İspaniya
- Macarıstan
- İtaliya

491. Şərabların orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- ✓ 10.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0

492. Şampan şərablarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 4.0
- ✓ 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0

493. Şampan şərabları tərkibindəki şəkərin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- ✓ 6.0
- 7.0
- 4.0

494. Markalı şərab adı şərabdan nə ilə fərqlənir?

- ✓ şərab materialının uzun müddətdə yetişdirilməsinə görə
- spirtin miqdarının çox olmasına görə
- şərabın pasteurizə edilib saxlanması görə
- istehsalatda bir neçə dəfə çökdürülüb şəffaflaşdırılmasına
- şəkərin miqdarının çox olmasına görə

495. Kolleksiya şərabları şərab hazır olduqdan sonra əlavə ən azı neçə il çəlləklərdə və ya butulkalarda saxlanılır?

- 8 il
- 10 il
- ✓ 3 il
- 4 il
- 5 il

496. Süfrə şərabları rənginə görə neçə qrupa bölünür?

- ✓ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

497. Şampan şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

- ✓ 10,5- 12,5%
- 12,5- 14,5%
- 9,5- 11,5%
- 9,5- 12,0%
- 10,5- 11,5%

498. Şərablar tərkibindəki şəkərin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5.0
- 3.0
- 10.0
- 8.0
- 7.0

499. Aşağıdakı üzüm sortlarından hansı texniki üzüm sortudur?

- Ağ Təbrizi
- Hüseyni (gəlin barmağı)
- ✓ Həməşərə
- Ağ şasla

- Ağadayı

500. Üzüm şərablarının istehsalında ən çox hansı üzüm sortlarından istifadə olunur?

- üzümün gecyetişən süfrə sortlarından
- üzümün tezyetişən texniki sortlarından
- ✓ üzümün texniki sortlarından
- üzümün tumsuz sortlarından
- üzümün süfrə, texniki və kişmiş sortlarından