

1. Əmtəəşünaslığın predmeti haqqında ilk dəfə olaraq dəqiq tərif neçənci ildə kim tərəfindən verilmişdir?

- 1847-ci ildə V.Vavilov tərəfindən
- 1867-ci ildə L.Paster tərəfindən
- ✓ 1867-ci ildə K.Marks tərəfindən
- 1897-ci ildə V.Vernandski tərəfindən
- 1857-ci ildə K.Marks tərəfindən

2. Yeyinti konsentratları nədir?

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

3. Müxtəlif xəstəliklər törədən qida infeksiyalarına səbəb nədir?

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

4. Termofil mikroorqanizmləri hansı temperatur şəraitində artır:

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

5. Soyutma zamanı mikroorqanizmlər:

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

6. Ultrayüksək və yüksək tezlikli cərəyanla konservləşdirmədə

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

7. Ev şəraitində hansı məhsulların konservləşdirilməsi məsləhət görülmür?

- ✓ ətin, balığın, südün və göbələyin
- meyvə-giləmeyvələrin
- yabanı bitkilərin

- meyvə-giləmeyvə şirələrinin
- meyvənin, tərəvəzin

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

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

9. Kombinləşdirilmiş konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

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

10. Biokimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

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

11. Fiziki-kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

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

12. Fiziki konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

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

13. Yüksək temperaturda konservləşdirmədə hansı üsullar tətbiq olunur?

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

14. Pasterizasiyanın uzun müddətli forması hansıdır?

- ✓ təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə
- -18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə

- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə

15. Pasterizasiyanın qısa müddətli forması hansıdır?

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

16. Pasterizasiyanın neçə forması var?

- ✓ 2.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

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

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

18. Kimyəvi bombaj nədir?

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

19. Fiziki bombajın əmələ gəlməsində səbəb nədir?

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

20. Mikrobioloji bombaj nədir?

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

21. Qida zəhərlənmələrinə səbəb nədir?

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

22. Hermetik bağlanan taralar hansılardır?

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

23. Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

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

24. Temperaturun təsirinə görə mikroorqanizmlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- √ 3.0
- 4.0
- qrupa bölünmür
- 2.0

25. Məhsulun dondurulması zamanı hansı proses gedir?

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

26. Pasterizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

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

27. Məhsulun səthinə udulan maddələr necə adlanır?

- √ adsorbsiya
- desorbsiya
- xemosorbsiya
- absorbsiya
- kapilyar kondensasiya

28. Məhsulun səthindən maddələrin ətraf mühitə keçməsi necə adlanır?

- √ desorbsiya
- adsorbsiya
- absorbsiya
- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya

29. Kimyəvi birləşmə əmələ gətirməklə məhsulun udduğu maddələr necə adlanır?

- kapilyar kondensasiya
- absorbsiya
- desorbsiya
- adsorbsiya
- ✓ xemosorbsiya

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

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

31. Təbii itki nədir?

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

32. Əmələ gəlməsinin səbəbinə görə vitamin çatışmazlığı necə adlanır?

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

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

- ✓ hipervitaminoz
- monoavitaminoz
- hipovitaminoz
- avitaminoz
- poliavitaminoz

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

- ✓ avitaminoz
- poliavitaminoz
- hipervitaminoz
- hipovitaminoz
- monoavitaminoz

35. Qara qarağatda C vitamininin miqdarı nə qədərdir?

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

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

- ✓ C

- D
- A
- K
- E

37. Orqanizmdə bir vitaminin çatışmazlığı necə adlanır?

- √ monoavitaminoz
- hipovitaminoz
 - avitaminoz
 - poliavitaminoz
 - hipervitaminoz

38. İnsan üçün xeyirli ən əlverişli qida hansıdır?

- √ “canlı”, enerjili və təbii meyvə, tətəvəz, göyərti, qoz-fındıq, günəbxan, yeyilən köklərdir
- bişirilmiş, qızardılmış, portülmüş qidadır
 - çətin mənimsənilən, insan fiziologiyasına uyğun olmayan qidadır
 - heyvanat zülalları ilə zəngin qidadır
 - bişirilmiş, süni, yağlı və ətli qidadır

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

- √ saxlanma
- qablaşdırma
 - boşaldılma
 - daşınma
 - yığılma

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

- √ denaturatlaşma
- deduksiya
 - dezaminləşmə
 - karboksilləşmə
 - induksiya

41. Zülalların suçəkmə qabiliyyəti necə adlanır?

- √ hidrofil
- absorbiya
 - desorbsiya
 - sorbsiya
 - hidrofob

42. Bərk zülallara hansılar aiddir?

- √ dırnaq
- süd
 - yumurta
 - soya
 - qan

43. Zülalların tərkibində kükürd elementi neçə faiz təşkil edir?

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

- 0 – 2 %

44. Ərzaq məhsullarının tərkibində olan zülallar neçə elementdən ibarətdir?

- ✓ 5.0
- 10.0
- 7.0
- 3.0
- 2.0

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

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

46. İxracatda mallar mənsəyinə görə necə qruplaşdırılır?

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

47. Ərzaq mallarının orqanizm tərəfindən mənimsənilməsi necə xarakterizə olunur?

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

48. Ərzaq mallarının zərərsizliyi necə xarakterizə olunur?

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

49. Partiya mal nədir?

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

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

- ✓ karbohidratların, yağ və zülalların
- yağların, üzvi turşuların, zülalların, fermentlərin

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

51. Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

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

52. Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

- ✓ Markalanma qaydası
- Saxlanma şəraiti
- Daşınma
- Saxlanılma müddəti
- Qablaşdırma

53. Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

- ✓ Çörək bişirmədə
- Makaron istehsalında
- Siriniyyat istehsalında
- Kulinariyada
- Aşpazlıqda

54. Unun təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

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

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

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

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

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

- ✓ əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 6 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 5 %, 2- ci sort unda 7 %
- əla sort unda- 1%, 1- ci sort unda 2 %, 2- ci sort unda 3 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 2.5 %, 2- ci sort unda 4 %

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

58. Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

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

59. Satandarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında külün miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

60. Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin.

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

61. Unun keyfiyyətinin ekspertizasında məqsəd nədən ibarətdir?

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

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

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

63. Unun hansı əsas biokimyəvi xassələri təyin edilir?

- ✓ şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama
- xırçıldamanın olması, iyi, rəngi, unun yapışqanlılığı
- qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, turşuluğu, dadı
- külü, iriliyi, iyi, dadı, şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq
- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama iyi, dadı, turşuluğu

64. Unun keyfiyyətinin ekspertizasında çəki nümunəsi anlayışı nə deməkdir?

- ✓ unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi məqsədi ilə orta nümunənin analizi üçün lazım olan miqdarı
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir

- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

65. Un partiyası nədir?

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

66. Əla sort onun turşuluğu nə qədərdir?

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

67. Unun keyfiyyətinin ekspertizasında nümunə ayırma anlayışı nə deməkdir?

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

68. Unun keyfiyyətinin ekspertizasında orta nümunə anlayışı nə deməkdir?

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

69. İlin soyuq fəsilərində buğda ununun neçə ay saxlanılması məsləhətdir?

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

70. Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- √ 0.3

- 0.2
- 0.25
- 0.32
- 0.28

71. Unun saxlanılması zamanı nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

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

72. Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin.

- √ Pekar
- Farinatom
- Ovaskop
- Lukyanov
- Purka

73. Unun orqonoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

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

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

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

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

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

- Xəmirin bişməsində və yoğrulmasında
- √ Xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmasında
- Xəmirin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində
- Xəmirin qıçqırmasında və yetişməsində
- Xəmirin oksidləşməsində və kündələnməsində

77. Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- Qlükoooksidaza və lipoksigenaza
- Proteaza və pektinestreaza
- Lipaza və amilaza
- Lipaza və esteraza
- √ amilaza və proteaza

78. Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?
- Mioqləbin və aktin
 - Miozin və aktin
 - Qliadin və miozin
 - Kozein və kallogen
 - ✓ Qlütelin və qləadin
79. Aşağıda hansı sırada unun sort və növündən asılı olaraq onların tərkibində zülalın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?
- 10-15%
 - ✓ 9-16%
 - 13-17%
 - 15-20%
 - 9-21%
80. Unun qaz əmələgətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir ?
- Çörəyin konsistensiyasını və iyini
 - Çörəyin məsaməliyi və yaxşı bişməsinə
 - Çörəyin həcmi və rəngini
 - Çörəyin dadını və rəngini
 - ✓ Çörəyin həcmi və məsaməliyini
81. Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?
- ✓ Unun "gücü" və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
 - Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
 - Unun "gücü" və kündəyəgəlmə müddəti
 - Qıçqırma və kündəyə gəlmə müddəti
 - Endosperm və zülalla zəngin olması
82. Birsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?
- ✓ 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 72-85%
 - Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10 %
 - Kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxarı 0-25 %
 - 2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 28-30%
 - Kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45 %
83. Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?
- ✓ Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95 %
 - 1-ci və dənəvər un, çıxarı 40-45 %
 - 2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 72-85 %
 - Kəpəli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10 %
 - 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 0-25 %
84. Yarma və yarma məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri üzrə gigiyenik normativləri neçə qrup mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin yoxlanılmasına əsaslanır?
- ✓ 4.0
 - 6.0
 - 2.0
 - 5.0
 - 3.0
85. Yarma və yarma məhsullarının təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ✓ Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı
- Radionuklidlər, pestisidlər, miktoksinlər və antitoksinlərin miqdarı
- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin və hormonların miqdarı
- radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizmlərin və toksik elementlərin miqdarı
- Miktoksinlər, pestisidlər, ammoniyak və hidrogen sulfid miqdarı

86. Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

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

88. Yarmaların sortu və nömrəsi dənələrin hansı göstəricilərinə görə təyin edilir?

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

89. Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gəlinən kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

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

91. Yarmaların orqonoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?

- ✓ Xarici görünüşü, dad, rəngi, diş altında xıçıldaması
- dad, rəngi, turşuluğu, diş altında xıçıldaması
- rəngi, dad, rəngi, tez bişməsi suyunun rəngi
- rəngi, dad, xarici görünüşü, suyunun şəffaflığı
- Xarici görünüşü, dad, rəngi, turşuluğu

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

- ✓ 21.0
- 19.0
- 22.0

- 17.0
- 18.0

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

- √ 17.0
- 18.0
- 20.0
- 13.0
- 15.0

94. Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

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

95. Düyüdən hansı növ yarma istehsal olunur?

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

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

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

97. 1№-li perlova yarması neçə dəqiqə bişirilməlidir?

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

98. Yarmaların istehlak məziyyətini hansı üsulla təyin edirlər?

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

99. Yarmanın nömrəsi hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- qarışıqına görə
- dadına görə
- nəmliyinə görə
- rənginə görə
- √ iriliyinə görə

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

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

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

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

102. Hansı sırada yarma konsentratları verilmişdir?

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

103. Yarma konsentratlarına hansılar daxildir?

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

104. Qarabaşaq yarması nədən istehsal edilir?

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

105. Qarğıdalı yarması nədən istehsal olunur?

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

106. Düyü yarması nədən alınır?

- √ çəltikdən
- adi darıdan
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan
- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

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

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

108. Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

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

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

110. Dənin şüşəvariliyi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

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

111. Dənin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

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

112. Dənin xüsusi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

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

113. Taxıl dənli kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

- √ 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

114. Dənin natura kütləsi nədir?

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

- 20 l-lik həcmdə dənin analitik tərəzi ilə kütləsinin təyini
- ✓ 1 l-lik həcmdə dənin purka cihazı ilə kütləsinin təyini

115. Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədəd dəninin kütləsi götürülür?

- ✓ 1000 ədəd dəninin
- 500 ədəd dəninin
- 50 ədəd dəninin
- 10 ədəd dəninin
- 100 ədəd dəninin

116. Dənli bitkilərin tərkibində su neçə faiz olur?

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

117. Dəninin tərkibində olan azotlu maddələrin neçə faizini zülallar təşkil edir?

- ✓ 0.9
- 0.75
- 0.85
- 0.7
- 0.8

118. Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

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

119. Aleyron təbəqəsi müxtəlif dənli bitkilərin endosperminin neçə faizini təşkil edir?

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

120. Meyvə qılafının tərkibində azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

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

121. Meyvə qılafının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

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

122. Paxlalı dənli bitkilərə nə aiddir?

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

123. Çiçək qişasının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

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

124. Darıabənzər tipli taxıl bitkilərinə nə aiddir?

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

125. Əsas taxıl tipli bitkilərə nə aiddir?

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

126. Taxılın kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

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

127. Makaron məmulatının təsnifatı necə aparılır?

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

128. Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı undan istifadə olunur?

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

129. Makaron istehsalı üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

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

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

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

131. Makaron məmulatının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

132. Bublik məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

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

133. Suşki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

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

134. Baranki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

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

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

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

136. Çörəkdə kiflənmə halı hansı hallarda baş verir?

- ✓ çörəyi ticarət müəssisələrində düzgün saxlamadıqda və kif sporları ilə zədələndikdə

- ağır metal duzlarının miqdarının çox olması nəticəsində
- əlavə xammalların artıq istifadəsi nəticəsində
- mayanın artıq istifadə edilməsi nəticəsində
- bişirilmə zamanı temperaturun düzgün tənzimlənməməsi nəticəsində

137. Milli çörək məmulatına nə aiddir?

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

138. Çörək-kökə məmulatının istehsalında əsas xammallar hansılardır?

- un, maya, yağ, buğda və covdar səmənisi
- un, maya, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
- ✓ un, maya, su, duz
- un, maya, su, duz, yumurta
- un, maya, şəkər, yumurta, yağ

139. Çörək-bulka məmulatında su neçə faizdir?

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

140. Çörək içinin məsaməliyi nə ilə xarakterizə olunur?

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

141. Çörəyin soyudulması zamanı nə baş verir?

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

142. Orqanoleptiki ekspertiza zamanı çörəyin hansı göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

143. Yeyinti sənayesi məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

- ✓ H hərfi ilə
- S hərfi ilə

- Y hərfi ilə
- R hərfi ilə
- M hərfi ilə

144. Kənd təsərrüfatı məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

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

145. Süni balda hansı maddələr olmur?

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

146. Xarlanmış balda kristalların böyüklüyündən asılı olaraq onlar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0

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

- çiçək tozcuğu
- melistoza
- rafinoza
- ✓ dekstrin
- diastaza

148. Bitki mənşəli şirə balı və ya şeh balı nədən hasil edilir?

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

149. Heyvan mənşəli şirə balı nədən hasil edilir?

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

150. Balda süni bal qarışığını təyin etmək üçün hansı reaksiya aparılır?

- 30 dəq. 62°C, yaxud 10 dəq. müddətində 75°C-də qızdırılması
- saxarozanın invertləşdirilməsi
- nişasta dekstrinlərini spirtlə çökdürmə
- ✓ oksimetilfurfurol

- bal məhluluna gümüş-nitratın əlavə olunması

151. Şirə balındakı dekstrinlər:

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

152. Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

153. Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

154. Balın nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- ✓ 0.22
- 0.18
- 0.25
- 0.16
- 0.14

155. Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur?

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

156. Təbii balı necə saxtalaşdırırlar?

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

157. Aşağıdakılardan hansı şəkərvəzedicilərdir?

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

158. Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- √ xarici görünüşü, iyi, dadı, məhlulun təmizliyi
- reduksiyaedici maddələrin miqdarı
- nəmlik, saxarozanın miqdarı
- xarici görünüşü, nəmlik
- zərərsizlik göstəriciləri

159. Şəkərin rəng keçirməsi hansı cihazla təyin edilir?

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

160. Şəkər tozunda su neçə faizdir?

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

161. Şəkərdən harada istifadə olunur?

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

162. Patka nədir?

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

163. Çörəkdə nişasta neçə faiz olur?

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

164. Unda nişasta neçə faiz olur?

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

165. Paxlalı-dənli bitkilərdə nişasta neçə faiz olur?

- √ 50-60
- 70-78
- 82.0

- 60-75
- 12-26.

166. Kartofda nişasta neçə faiz olur?

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

167. Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

168. Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

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

169. Düyüdə nişasta neçə faiz olur?

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

170. Ən xırda nişasta dənəsi hansıdır?

- √ düyü
- qarğıdalı
 - buğda
 - kartof
 - vələmir

171. Ən iri nişasta dənəsi hansıdır?

- √ kartof
- düyü
 - vələmir
 - buğda
 - qarğıdalı

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

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

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

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

174. Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

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

175. Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

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

176. Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyəti hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

- √ təyinatı, saxlanılmağa davamlılığı, ergonomik, estetik və təhlükəsizlik
- PH göstəicisi, konservantların kütlə payı, ağır metallar, pestisidlər
- səthinin vəziyyəti, markalanması, etiket kağızının və ya litoqrafiyanın estetik tətibatı
- rəngi, ləkəli olması, laklanması, markalanması, deformasiya
- hissələrin nisbəti, C vitamini, karotin, netto kütləsi, kənar hissəciklər

177. Konservləşdirilmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- markalamaq
- soyutmaq
- √ saxlamaq
- bağlamaq
- qablaşdırmaq

178. Meyvələrin fitopatogen xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

179. Pomidorun xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- boz və ağ çürük, bakterioz
- √ fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə
- ağ, qara və boz çürümə, yerökü və çuğundurun fomez xəstəliyi

180. Kələm tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- √ boz və ağ çürük, bakterioz

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə

181. Soğan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

182. Kökümeyvələrin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

183. Duzla konservləşdirmə zamanı məhsulda duzun qatılığı nə qədər olmalıdır?

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

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

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

185. Meyvə-tərəvəzin saxlanması üçün hansı anbarlardan istifadə olunur?

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

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

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

187. Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

- 188.** Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?
- √ bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
 - konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
 - ağır metalların icazə verilən miqdarını
 - konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
 - istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- 189.** Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən erqonomik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?
- √ konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
 - konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
 - bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
 - ağır metalların icazə verilən miqdarını
 - istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- 190.** Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təyinat göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
 - konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəriciləri
 - √ konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
 - ağır metalların icazə verilən miqdarını
 - istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- 191.** Meyvə və tərəvəzlərdə şəkərin təyini hansı üsul ilə aparılır?
- polyarimetriya
 - refraktometr
 - √ Bertran
 - reologiya
 - elektrometriya
- 192.** Pektin maddələrinin miqdarı gavalıda nə qədərdir?
- 0,50-1,03%
 - 0.0013
 - √ 0,26-1,14%
 - 0,92-1,52%
 - 0,82-1,19%
- 193.** Pektin maddələrinin miqdarı ərikdə nə qədərdir?
- √ 0,50-1,03%
 - 0.0013
 - 0,92-1,52%
 - 0,82-1,19%
 - 0,26-1,14%
- 194.** Pektin maddələrinin miqdarı almada nə qədərdir?
- √ 0,82-1,19%
 - 0,50-1,03%
 - 0.0013
 - 0,92-1,52%

- 0,26-1,14%

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

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

196. Meyvə və tərəvəzlərdə su neçə faizdir?

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

197. Fiziki üsulla yumşaldılma necə aparılır?

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

198. Kimyəvi üsulla yumşaldılma necə aparılır?

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

199. Unlu qənnadı məmulatı hansı üsullarla yumşaldılır?

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

200. Unlu-qənnadı məmulatı istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

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

201. Zefir nədir?

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

202. Şokolad nədir?

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

203. Konfetin fiziki-kimyəvi göstəricilərinə nə aiddir?

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

204. Konfetin orqanoleptiki göstəricilərinə nə aiddir?

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

205. Karameldə quru maddələrin miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- ✓ refraktometr
- termometr
- laktodensimetr
- piknometr
- areometr

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

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

207. Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatına hansılar aiddir?

- ✓ uşaqlar üçün, pəhrizi, müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, idmançılar üçün
- idmançılar üçün, uşaqlar üçün, şərq şirniyyatı
- halva məmulatı, şərq şirniyyatı, vitaminləşdirilmiş
- müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, şərq şirniyyatı
- şərq şirniyyatı, pəhrizi, halva məmulatı

208. Konfet məmulatı nədir?

- ✓ müxtəlif yeyinti xammalı qatılmaqla şəkər-patka şərbəti əsasında hazırlanmış yüksək qidalı yeyinti məhsulu
- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsəməli, səthi şəkəkəli məmulat

- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert məmulat
- kapamel kütləsindən ibarət içlikli və içliksiz məmulat
- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat

209. Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır?

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

210. Aşağıdakılardan hansılar içlikli karamelin çeşididir?

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

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

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

212. Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır?

- konfet, kakao tozu, şokolad
- povidla, jele, şokolad
- √ marmelad, pastila, povidla, mürəbbə, cem, sukat, jele
- marmelad, povidla, mürəbbə, karamel
- cem, sukat, jele, pastila, şokolad

213. Vafli nədir?

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

214. Şokolad hansı şəraitdə saxlanılmalıdır?

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

215. Marmelad nədir?

- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə

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

216. Konyak nədir?

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

217. Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0
- √ 2.0

218. Şərabdan hidrogen-sulfit iyinin gəlməsi qüsuru hansı səbəbdən irəli gəlir?

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

219. Şərabda üzümün keçən qüsurlar hansılardır?

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

220. Şərabın oksidaz kassı qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

221. Şərabın zəif ətirli olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

222. Şərabın mis kassı qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

223. Şərabın qaralması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

224. Tərkibindəki şəkərin miqdarına görə hansı şərablar istehsal edilir?

- ✓ turş, yarım turş, yarım şirin, şirin, desert
- “Yeddi gözəl”, “Koroğlu”, “Ağsu”, “Muğam”
- “Ağdam”, “Qızıl şərbət”, “Dəllər”
- “İpək yolu”, “Qafqaz”, “Kəmşirin”
- “Qara Çanax”, “Azərbaycan”, “Mil”, “Qarabağ”

225. Bunlardan hansıları tünd şərablardır?

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

226. Qazlaşdırılmış şərablar hansı variantda öz səciyyəsinə tapıb?

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

227. Ətirləndirilmiş şərablar hansı variantda səciyyəyə malikdir?

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

228. Köpüklənən şərablar hansı variantda səciyyəyə malikdir?

- ✓ bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıvcırdılır

- şarabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkaseteli üzümündən alınır, tərkibində həcmcə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab
- tərkibində təbii qıvcırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

229. Şampan şarabları hansı variantda səciyyələnir?

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

230. Malaqa şarabları hansılardır?

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

231. Turş ağ süfrə şarabları hansılardır?

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

232. Turş qırmızı süfrə şarabları hansılardır?

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

233. Yarımşirə süfrə şarabları hansılardır?

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

234. Yarımşirin süfrə şarabları hansılardır?

- √ tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıçqırılır
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab

235. Kaxetin üsulu ilə hazırlanan süfrə şərabları hansılardır?

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

236. Kolleksiya şərabları hansılardır?

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

237. Muskat şərabları hansılardır?

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

238. Likör şərablar hansılardır?

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

239. Markalı desert şərablar hansılardır?

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

240. Hansı içkilər Kaqor adlanır?

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

241. Şərabın dequstasiyası zamanı bir dəfəyə neçə nümunə dequstasiya olunur?

- √ 10-12.
- 5-7
- 1-3.
- 3-5.
- 7-10

242. Şərabın dequstasiyası zamanı turşuluq hansı cəhətlərə görə fərqləndirilir?

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

243. Şərabı tündlüyünə görə necə qiymətləndirirlər?

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

244. Şərab buketi nədir?

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

245. Şərabların sensor göstəriciləri neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- √ 10.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0

246. Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

- √ dequstasiya etməklə
- titrləməklə
- quruducu şkafda saxlamaqla
- termiki emaldan keçirməklə
- iyləməklə

247. Qüvvədə olan standartlara əsasən tünd pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

248. Pivənin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan davamlılığı nə ilə təyin olunur?

- √ günlə
- saatla
- dəqiqə ilə
- ayla
- illə

249. Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballıq sistem ilə qiymətləndirilir?

- √ 100.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0
- 80.0

250. Pivə istehsalında işlədilən əsas xammallar hansılardır?

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

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

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

252. Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

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

253. Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

254. Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- √ xarici görünüşü, rəngi, dad və ətri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması

- xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi
- rəngi, dad və ətri, kofeinin miqdarı
- ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı
- rəngi, ekstraktlı maddələrin, taninin miqdarı

255. Xörək duzunun formulu hansıdır?

- ...
 $C_{32}H_{36}O_{19}$
-
 $C_{16}H_{18}O_8$
- .
 $CaCl_2$
- ..
 CH_3COOH

✓ NaCl

256. Yeyinti qatmalarına nə aiddir?

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

257. Yeyinti qatmalarının ərzaq məhsullarının istehsalında istifadəsi nəyə əsaslanır?

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

258. Duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar hansılardır?

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

259. Ətirli-ədviiyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar hansılardır?

- ✓ aşxana xardalı və qıtıqotu
- sirkə, limon, süd, şərab və alma
- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər

- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acıca
- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz

260. Souslar və pastalar hansılardır?

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

261. Ədviyyələrin və tamlı qatmaların istehlak dəyəri nə ilə müəyyən olunur?

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

262. Buxarlandırılmış duz necə əldə edilir?

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

263. Şoran və ya göl duzu necə hazırlanır?

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

264. Çökdürülmüş və ya hövzə duzu necə istehsal olunur?

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

265. Daş duz necə hazırlanır?

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

266. Duzun reaksiyasını təyin etmək üçün nədən istifadə edilir?

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

- areometrden

267. Yodlaşdırılmış duzun saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

268. Fiziki-kimyəvi üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

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

269. Orqanoleptiki üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

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

270. Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir?

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

271. Marqarin yağı orqanizmdə neçə %-ə qədər mənimsənilir?

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

272. Bərk bitki yağlarından olan kakao yağı necə alınır?

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

273. Xüsusi stabilləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

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

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

275. Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

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

276. Mayonez nədir?

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

277. Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

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

278. Sənaye emalı və kütləvi işə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

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

279. Aşağıdakı yağlardan hansı kombinləşdirilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

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

280. Yağlarda vinterezasiya üsulu ilə təmizləmə nə deməkdir?

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

281. Bitki yağlarının ağardılması üçün onları nə ilə emal edirlər?

- √ adsorbentlərlə
- qələvi ilə saflaşdırmaqla
- yüngül fraksiyalı benzinlə
- su ilə qızdırılmaqla
- kəskin su buxarı ilə

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

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

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

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

284. Aşağıdakı yağlardan hansıları ritsinol turşulu yağlara aiddir?

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

285. Aşağıdakı yağlardan hansıları quruyan yağlara aiddir?

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

286. Aşağıdakı yağlardan hansıları yarımquruyan yağlara aiddir?

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

287. Aşağıdakı yağlardan hansıları qurumayan yağlara aiddir?

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

288. Aşağıdakı hansı yağlı toxumdan texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- √ kətan
- soya
- qarğıdalı

- zeytun
- günəbaxan

289. Yağları müşayiət edən maddələr hansılardır?

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

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

- ✓ dezodarasıya
- hidrasiya
- vintirizasiya
- deaerasiya
- saflaşdırma

291. Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan heyvanat yağına hansı misalı göstərmək olar?

- ✓ inək yağını
- donuz yağını
- mal yağını
- qoyun yağını
- delfin yağını

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

- ✓ konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi
- ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
- suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
- peroksid ədədi, turşuluq ədədi
- tərkibində olan suyun miqdarı

293. Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır?

- ✓ xolesterinlər
- kefalin
- steroidlər
- lesitin
- erqosterin

294. Fitosterinlərin ən geniş rast gəlinən nümunəsi hansıdır?

- ✓ erqosterin
- kolamin
- xolin
- kefalin
- lesitin

295. Göbələklərdə rast gəlinən sterinlər hansılardır?

- ✓ minosterinlər
- fitosterinlər
- xolesterinlər
- zoosterinlər
- erqosterinlər

296. Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

- √ fitosterinlər
- erqosterinlər
- zoosterinlər
- minosterinlər
- steroidlər

297. Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır?

- √ zoosterinlər
- minosterinlər
- sterinlər
- steridlər
- fitosterinlər

298. Lesitin hansı xassəyə malikdir?

- √ emulsiyaedici
- adsorbsiya
- birləşdirici
- parçalayıcı
- absorbsiya

299. Fosfoqliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir?

- √ xolin
- kolamin
- yağ turşu
- karbonil
- amin

300. Yağabənzər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz?

- √ fosfoqliseridlər
- steroidlər
- triqliseridlər
- diqliseridlər
- sterinlər

301. Yağların hidrolizi prosesinə hansı ferment təsir göstərir?

- √ lipaza
- dehidrogenaza
- fosfotaza
- diastaza
- katalaza

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

- √ az
- çox
- yüksək
- orta
- aşağı

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

- hidrostatik
- ekstraksiya

- modifikasiya
- √ piknometrik
- çəki

304. Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

- √ təzəlik
- texniki məqsədlər
- nöqsanlı
- xarabolma
- köhnəlik

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

- √ 90.0
- 78.0
- 93.0
- 50.0
- 80.0

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

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

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

- √ çox pis
- orta
- pis
- orta
- yaxşı

308. Tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən yağlar necə olur?

- √ bərk
- yumşaq
- elastiki
- piyəbənzər
- duru

309. Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yağ turşusu hansıdır?

- √ linolen
- yağ
- eruk
- qlupanadon
- miristin

310. Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

- √ linol
- palmitin
- kapron
- kapril
- stearin

311. Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur?

- √ 170.0
- 190.0
- 175.0
- 188.0
- 270.0

312. Triqliseridlərin tərkibində neçə hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunur?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0

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

- qliseridlər
- triqliseridlər
- xolesterin
- √ diqliseridlər
- sterinlər

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

- √ monoqliseridlər
- fosfotidlər
- poliqliseridlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər

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

- √ 3.0
- 5.0
- 8.0
- 2.0
- 10.0

316. Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

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

317. Süni yağlara hansı yağlar aiddir?

- √ marqarin
- kakao
- palma
- balıq
- pambıq

318. Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir?

- √ süni
- balıq

- bitki
- maye
- mal

319. Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir?

- √ maye
- yumşaq
- bulanıq
- piyəbənzər
- bərk

320. Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0

321. Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir?

- √ maye
- yarımbərk
- elastiki
- piyəbənzər
- bərk

322. Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

- √ kokos
- zeytun
- kəməf
- kətan
- pambıq

323. Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- 5.0
- √ 2.0
- 3.0
- 6.0

324. Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 8.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0

325. Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

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

326. Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

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

327. Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı necə olmalıdır?

- √ 5 qr
- 4 qr
- 8 qr
- 2 qr
- 3 qr

328. İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda xolesterin neçə qram olmalıdır?

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

329. Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir?

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

330. Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- √ lipoidlər
- steridlər
- fosfatidlər
- sterinlər
- steroidlər

331. Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir?

- √ tsiklik
- monoqliseridlər
- mürəkkəb
- sadə
- diqliseridlər

332. Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

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

333. Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- √ lipoproteidlər
- monoqliseridlər

- triqliseridlər
- diqliseridlər
- steridlər

334. Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- ✓ mürəkkəb
- mumlara
- tsiklik
- sadə
- süni

335. Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- ✓ mürəkkəb
- tsiklik
- hidroyağlara
- steriellərə
- sadə

336. Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

- ✓ 5- 2
- 3, 4
- 2, 8
- 2, 6
- 3- 4

337. Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir?

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

338. Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir?

- tsiklik
- monotsiklik
- ✓ sadə
- mürəkkəb
- heferotsiklik

339. Yağların şəffaflığı necə təyin edilir?

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

340. Yağı uzun müddət saxladıqda hansı proses baş verir?

- ✓ hidroliz nəticəsində sərbəst yağ turşularının miqdarı artır
- dadı kəskin dəyişir
- xırda molekullu yağ turşularının miqdarı artdıqca sabunlaşma ədədi də artır

- sərbəst qliserin və yağ turşularının duzları olan sabun əmələ gəlir
- kəskin qoxulu olur

341. Yağların əmtəə keyfiyyəti ekspertiza edilən zaman hansı göstəricilər təyin olunur?

- √ şəffaflığı və çöküntünün miqdarı
- sabunlaşma və yod ədədi
- şüasındırma əmsalı və turşuluq ədədi
- rəngi və turşuluq ədədi
- iy və dadı

342. Bərk bitki yağlarından ən çox istifadə olunanlar hansıdır?

- √ kakao, palma
- günəbaxan, zeytun
- kətan, çətənə
- dırnaq, kakao
- qarğıdalı, soya

343. Ən çox istifadə olunan bitki yağlarına hansılar aiddir?

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

344. Hansı yağların yod ədədi çoxdur?

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

345. Marqarinin istehsalı hansı texnoloji üsulla aparılır?

- √ fasiləli və fasiləsiz üsullarla
- ekspubsiya üsulu ilə
- ekstraksiya üsulu ilə
- çökdürmə üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə

346. Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

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

347. Marqarinin bioloji dəyərliliyinə aşağıdakı sıralardan hansı uyğun gəlir?

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

348. Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

349. Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

350. İnsan orqanizmi tərəfindən mətbəx yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

351. İnsan orqanizmi tərəfindən qoyun yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

352. İnsan orqanizmi tərəfindən mal yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

353. İnsan orqanizmi tərəfindən donuz yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

354. Yığma yağ nədən istehsal olunur?

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

355. Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

- √ 30-70%
- 20-40%
- 10-60%

- 30-80%
- 10-50%

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

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

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

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

358. Yağların tərkibində olan boya maddələrindən hansı pambıq yağının spesifik piqmentidir və zəhərlidir?

- √ qossipol
- karotin
- ksantofil
- antosian
- xlorofil

359. Xüsusi stabilləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

360. Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

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

361. Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

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

362. Aşağıdakı yağlardan hansı kombinə edilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

- √ hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
- xüsusi kombinə edilmiş mətbəx yağı
- donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı
- marqaquzelin
- heyvanat yağı mənşəli kombinə edilmiş mətbəx yağı

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

- √ konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi
- ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
- suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
- peroksid ədədi, turşuluq ədədi
- tərkibində olan suyun miqdarı

364. Ovxalanan kərə yağı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

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

365. Kərə yağının acılaşmasına səbəb nədir?

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

366. Kərə yağının ştaf adlanan qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

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

367. Kərə yağındakı piy dadı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

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

368. Bütün turs qaymaq kərəsində turşuluq nə qədərdir?

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

369. Kərə yağının əsas fiziki-kimyəvi göstəriciləri hansıdır?

- √ nəmlik və yağın faizlə miqdarı
- turşuluq və yağısız quru qalıq
- şəkər əlavə edilmiş yağda şəkərin miqdarı
- bal əlavəlidə balın miqdarı

- şokoladlı kərə yağında kakaonun miqdarı

370. Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə %-dir?

- √ 25.0
- 20.0
- 27.0
- 23.0
- 30.0

371. Kərə yağının rənginin ağ və solğun olmasına səbəb nədir?

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

372. Kərə yağının en kəsiyində su damcılarının olmasına səbəb nədir?

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

373. Kərə yağının ovxalanması nöqsanına səbəb nədir?

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

374. Yeyinti yağları kimyəvi tərkibinə görə nədir?

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

375. Turşuluq ədədinin miqdarına görə yağın hansı göstəricisi təyin edilir?

- √ təzə və köhnəliyi
- mikrobioloji
- konsistensiyası
- dadı və iyi
- zərərsizlik

376. Ərinmiş yağda su neçə faizdir?

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

377. Sütün sıxlığı 20°C-də orta hesabla nə qədərdir?

1,027-1,032 q/sm³

1,352-1,362 q/sm³

1,333-1,335 q/sm³

1,367-1,378 q/sm³

1,002-1,005 q/sm³

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

0,1-0,2%

0.05

2-10%

1-2%

2-5%

379. Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

kimyəvi tərkibindən, çeşidindən, saxlanma şəraitindən

müxtəlif dad və ətir verən maddələr qarışığının miqdarından

saxlanılma şəraitindən

orqanoleptiki göstəricilərin keyfiyyətindən

nəmliyi və quru maddənin miqdarından

380. Orqanoleptiki qaydada dondurmanın keyfiyyəti neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

30.0

50.0

10.0

25.0

100.0

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

20-26%

30-40%

1,0%

- 8,0%
- 15-17%

382. Kəsmik necə hazırlanır?

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

383. Süd məhsullarının konsentrasiyası suyun hansı formasından asılıdır?

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

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

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

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

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

386. Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokoklardan istifadə olunur?

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

387. Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

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

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

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

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

- ✓ reduktaza
- lipaza
- katalaza
- fosfotaza
- peroksidaza

390. Südün pasterizə olunmasının yoxlanılması hansı fermentlərin təyini ilə aparılır?

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

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

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

392. Hansı heyvan südündə süd şəkəri çoxluq təşkil edir?

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

393. Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

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

394. Qımız istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

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

395. Yoqurt istehsalında hansı bakterial mayadan istifadə olunur?

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

396. Soyudulmuş südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikroblarının çoxalması hansı qüsurlara səbəb olur?

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

397. Qatılaşdırılmış süd konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

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

398. Quru süd konservlərinə nələr aiddir?

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

399. Süd konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

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

400. Kəsmik məmulatının səthinin seliklənməsi qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

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

401. Yalnız süd turşusuna qıçqırma gedən pəhrizi turşudulmuş süd məhsullarına hansılar aiddir?

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

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

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

403. Südün hemogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- √ südün 67-70°C-də 150-200 m/san sürətli təzyiq altında emal olunaraq süddəki yağ kürəciklərinin xırdalanıb hər tərəfə bərabər miqdarda yayılması
- donmuş və çalxalanmış yağı olan qaymaqdan nümunə götürülməsi
- inək südünün keyfiyyətinin təsdiq olunmuş göstəricilərinin tədqiqi üsullarının öyrənilməsi
- inək südünün pasterezə edilib yağılılığının normalaşdırılması
- südün sıxlığının temperatura və sıxlığa görə tənzimlənməsi

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

- √ orlean
- antosian
- flavon
- xlorofil
- karotin

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

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

406. Hansı süd ağız südü adlanır?

- √ balavermədən sonra 7 gün ərzində sağılan süd
- sağılma dayandırılana 7-10 gün qalmış sağılan süd
- lipaza fermentinin təsiri ilə qaxsımış süd
- xoşa gəlməyən spesifik dad verən süd
- uzun müddət aşağı temperaturda saxlanılan süd

407. Süd zülallarının yüksək qidalılıq dəyəri nəyə əsasən qiymətləndirilir?

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

408. Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

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

409. Dondurma nədir?

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

- dondurulmuş yumurta məhsulu
- 410.** Dondurmanın fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı müəyyən edilir?
- jelatin, aqar-aqar dənələrinin
 - vitaminlərin
 - √ yağın, şəkərin, nəmliyin və quru maddənin miqdarı, turşuluğu, hava ilə çalınma dərəcəsi
 - toksiki elementlərin
 - yağ dənəcikləri, buz kristallarının
- 411.** Neçə baldan az toplayan pendir satışı buraxılmır?
- 86.0
 - 100.0
 - 45.0
 - 87.0
 - √ 75.0
- 412.** Müxtəlif pendirlərdə quru maddəyə görə yağın miqdarı nə qədərdir?
- √ 20%-dən 60%-ə qədər
 - 38-40%
 - 46-48%
 - 36-37%
 - 19%-dən 69%-ə qədər
- 413.** Müxtəlif pendirlərdə suyun miqdarı nə qədərdir?
- √ 19%-dən 69%-ə qədər
 - 20%-dən 60%-ə qədər
 - 46-48%
 - 36-37%
 - 38-40%
- 414.** Pendirlərin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı təyin edilir?
- aerob mikrofloranın
 - parafinin
 - toksiki elementlərin
 - √ yağın, xörək duzunun, turşuluğun və suyun
 - quru maddələrin
- 415.** Pendirin orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?
- pendirin daxili şəkli
 - pendirin dad və iyi
 - şupla çıxarılmış pendir sütününün konsistensiyası
 - pendir başlarının forması, örtüyünün vəziyyəti, parafinliyi, onun bütövlüyü
 - √ xarici görünüşü, konsistensiyası, dad və iyi, rəngi, pendirin daxili şəkli
- 416.** Yüksək yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?
- √ 60%-dən çox
 - 10-12%
 - 25-45%
 - 45-60%
 - 10%-dən az
- 417.** Aşağıda sadalanan qruplardan hansı qursağ mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə aid deyil?

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

418. Tez ovulan pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

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

419. Pendirdə ammiak qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

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

420. Pendirdə kif qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

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

421. Tam yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

422. Aşağı yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

423. Hansı pendirə süd turşulu pendir deyilir?

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

424. Hansı pendirə qursaq mayalı pendir deyilir?
- √ südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
 - qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
 - süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
 - mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
 - müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
425. Duzluğun xüsusi çəkisinə görə xörək duzunun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?
- √ areometrə
 - polyarimetrə
 - refraktometrə
 - piknometrə
 - spektrofotometrə
426. Pendirin qabığının qalın olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?
- √ pendirin tez-tez yuyulmasından, aşağı temperaturda yetişdirilməsindən, süd turşusunun və duzun pendirdə az olmasından
 - turşuluq dərəcəsinin yüksəkliyi və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
 - pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi
 - yağın və süd turşusunun az olması
 - işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
427. Yarımyağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?
- √ 25-45%
 - 10%-dən az
 - 10-12%
 - 60%-dən çox
 - 45-60%
428. Əzələ toxumasının miofibrilyar zülalları əzələ liflərinin neçə faizini təşkil edir?
- 40-45%-ni
 - √ 56%-ni
 - 32-37%
 - 85-90%
 - 35-70%
429. Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət
 - √ temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət
 - yenidən kəsilmiş heyvanın əti
 - soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C- yə çatdırılmış ət
 - heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatürə qədər soyumuş ət
430. Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?
- √ temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət
 - soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət
 - heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatürə qədər soyumuş ət
 - yenidən kəsilmiş heyvanın əti
 - xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət

431. Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyudulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

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

432. Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyumuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

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

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

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

434. Ən aşağı qidalılıq dəyərində malik toxuma hansıdır?

- yağ
- qığırdaq
- ✓ birləşdirici
- əzələ
- sümük

435. Ən yüksək qidalılıq dəyərində malik toxuma hansıdır?

- ✓ əzələ
- birləşdirici
- yağ
- sümük
- qığırdaq

436. Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

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

437. Ətin əsas və ən dəyərli toxuması hansı hesab edilir?

- ✓ əzələ
- yağ
- qan
- limfa
- sümük

438. Qoyun və keçi əti cəmdəyi ticarətə hansı halda daxil olur?

- cəmdəyin ¼ hissəsi halında
- hər yarımçəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- ✓ bütöv cəmdək halında
- yarımçəmdək halında
- hər yarımçəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

439. Ətli-sümüklü subməhsullarına heyvanın hansı üzvləri aiddir?

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

440. Histoloji təhlil üsulu ilə ətdə hansı göstəricilər müəyyən edilir?

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

441. Mikroskopik təhlildə ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

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

442. Kimyəvi təhlildə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- ✓ uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- bulyonun keyfiyyəti, rəngi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, yağın vəziyyəti
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi

443. Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

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

444. Termiki vəziyyətinə görə cəmdəklər necə qiymətləndirilir?

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

445. Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

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

446. Ət cəmdəklərinin müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyəri nədən asılıdır?

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

447. Pərakəndə ticarətə mal cəmdəyi hansı halda daxil olur?

- √ yarımcəmdək və yaxud cəmdəyin $\frac{1}{4}$ hissəsi halında
- bütöv cəmdək halında
- hər yarımcəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda
- hər yarımcəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- ön və arxa hissələr sxem üzrə 6 hissəyə doğranmış halda

448. Heyvanın diri kütləsinin neçə faizini qan təşkil edir?

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

449. Ətin yoxlanmasında əsas bakterioloji metodlar hansılardır?

- √ aerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma, mikroorqanizmlərin kəmiyyət uçuotu, mikrobların biokimyəvi xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi, anaerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma
- öyrənilən materialdakı mikrobların formalarının, ölçülərinin və rənginin öyrənilməsi
- ətin kəsilmiş yerlərində bakteriyaların miqdarı və yaxma-izlərin mikroskopik üsulla öyrənilməsi
- mikrobların morfoloji xüsusiyyətlərinin boyanmış vəziyyətdə öyrənilməsi və mikrobların hərəkətlərinin öyrənilməsi
- mikroorqanizmlərin materialdan sonradan identifikasiya olunmaqla kultivasiya vasitəsi ilə qida mühitində ayrılması

450. Ət məhsullarının kaloriliyinin müəyyənəşdirilməsi nəyə əsaslanır?

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

451. Yüksək keyfiyyətli ətin bakterioloji tədqiqatı əsasında nə müşahidə olunur?

- √ yaxmada mikroflora görünür və ya görmə dairəsində tək-tək kok və 2 çöp formalı mikroblar
- əzələ toxumasının parçalanması izi aydın aşkar edilir
- çoxlu çöpvari mikroblar

- parçalanmış əzələ toxuması qalıqları
- yaxmada görmə dairəsində 20-30 kokk və ya bir neçə çöp formalı mikrob

452. Antrekot əti cəmdəyin hansı hissəsindən alınır?

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

453. Ətin təzəlik və yararlılıq dərəcəsi hansı metodlarla öyrənilir?

- ✓ histoloji
- kimyəvi
- mikroskopik
- bakterioloji
- orqanoleptiki

454. Yumşaq birləşdirici toxumaya nə aiddir?

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

455. Sıx birləşdirici toxumaya nə aiddir?

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

456. Bərk birləşdirici toxumaya nə aiddir?

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

457. Kabablıq ət cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

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

458. Can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

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

459. Eskalop cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

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

460. Antrekot əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

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

461. Döş əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

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

462. Konservlər nədir?

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

463. Hislənmiş kolbasalar hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- √ 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

464. Kolbasaların saxlanması, daşınması və satışı hazırlanması zamanı verilən təbii itki norması müxtəlif amillərdən asılı olaraq nə qədərdir?

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

465. Təzə kolbasanın üst səthi necə olmalıdır?

- qiyməsi yumşaq və dağılan, üzərində boz ləkələr olan
- qiymənin rəngi həm kəsiyin qabığına yaxın hissəsində, həm də orta hissədə boz ləkələrsiz olmalıdır
- √ quru, bərk, elastik, kif atmamış, qiyməyə möhkəm yapışmış
- solğun boz rəngli, böyük boşluqlu, yapışqanlı
- qabığı çirkləndirilmiş, kif atmış və seliyə bulaşmış

466. Kolbasa və hisə verilmiş məmulatların keyfiyyətinin ekspertizası zamanı partiyadan olan bütün məhsulların neçə faizi zahiri baxışdan keçirilir?

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

467. Kolbasa məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

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

468. Ət konservlərinin istehsalı üçün əsas xammal nədir?

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

469. Ət konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

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

470. Emal olunmasına görə subməhsullar hansı halda ticarət şəbəkələrinə verilə bilər?

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

471. Selikli subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- √ qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq

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

472. Ətli-sümüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

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

473. Yumşaq subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

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

474. Hansı məhsullar subməhsullar adlanır?

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

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

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

476. Yumurta tozunun orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

477. Təzə pəhriz yumurtasında sarı indeksinin qiyməti hansıdır?

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

478. Kütləyə görə toyuq yumurtasının faizlə miqdarını göstərin

- ✓ 56% - ağı, 32% - sarısı, 12% - qabığı
- 55% - ağı, 30% - sarısı, 15% - qabığı

- 58% - ağ, 28% - sarısı, 14% - qabığı
- 57% - ağ, 33% - sarısı, 10% - qabığı
- 50% - ağ, 25% - sarısı, 25% - qabığı

479. Yumurtanın emalı məhsulları hansıdır?

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

480. Laboratoriya şəraitində yumurtanın təzəliyi necə müəyyən edilir?

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

481. Qanlı ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

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

482. Tək qüsurlu yumurtalar hansılardır?

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

483. Hansı səbəbdən yumurtada qüsurlar ola bilər?

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

484. Hansı yumurtalar aşxana yumurtaları adlanır?

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

485. Pəhriz yumurtaları hansı temperaturda saxlanılır?

- ✓ 0°C ilə 20°C arasında olan
- 25-30°C
- 0,5°C-dən çox

- 0-dan -2°C-dək
- 20°C-dək olan

486. Qeyri-standart yumurtalar hansılardır?

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

487. Hansı yumurtalar pəhriz yumurtaları adlanır?

- √ mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
- çəkisi 45 q-dan az və müxtəlif qüsurlara malik olan
- hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
- soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan
- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan

488. Nədən asılı olaraq toyuq yumurtaları pəhriz və aşxana yumurtalarına bölünür?

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

489. Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- √ 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

490. Preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

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

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

- 5,4-26,8%-dək
- 0,1-3%-dək
- √ 2,3-4,5%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 46,1- 92,9%-dək

492. İnsan orqanizmi tərəfindən balıq yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

493. Preserv nədir?
- √ ətirli, xüsusi dada malik, sirkədə duzlanıb bankalarda hermetik qablaşdırılmış balıq məhsulu
 - “Yağda tunes”
 - Treska balıqlarının qara ciyərindən təbii balıq məhsulu
 - “Yağda şprot”
 - “Yağda pörtülmüş sayra”
494. Duzlanma dərəcəsinə görə orta duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?
- 0.2
 - 14%-dən yuxarı
 - √ 10-14%
 - 7-9%
 - 6-10%
495. Duzlanma dərəcəsinə görə qatı duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?
- 6-10%
 - 0.2
 - √ 14%-dən yuxarı
 - 7-9%
 - 10-14%
496. Saxlama zamanı balıq kürüsünün dadının acılaşmasına səbəb nədir?
- çəllək kürüsü banka kürüsündən antiseptiklərin olmaması və duzun çoxluğu
 - bütün sort kürülərdə duzun miqdarı 3,5-dən 5%-ə qədər olmalıdır, buna riayət olunmaması
 - √ yağın turşulaşması və lipoprotein komplekslərin, fosfolipidlərin, nukleotidlərin avtolitik parçalanması və bu zaman acı dad verən lesitin, xolin, inozit və hipoksantinlərin əmələ gəlməsi
 - kürünün qismən rütubətli ola bilməsi
 - dənəvər banka kürüsünün duzlanması zəif olduğu üçün onun saxlama müddətində davamlılığını artırmaqdan ötrü istehal zamanı ona antiseptik əlavə olunması
497. Balıq kürüsü hansı şəraitdə saxlanılır?
- √ -2°C-dən - 6°C-yə qədər temperaturda, 80-85% nisbi rütubətdə
 - -6°C-dən -10°C-yə qədər temperaturda, 70-80% nisbi rütubətdə
 - 0°C temperaturda, 70-75% nisbi rütubətdə
 - 5°C temperaturda, 75% nisbi rütubətdə
 - -4°C temperaturda, 80% nisbi rütubətdə
498. Aşağıdakılardan hansı balıq və balıq məhsullarının orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?
- √ balığın və balıq məhsullarının tərkibində olan birləşmiş və sərbəst lipidin miqdarı
 - məhsulun rəngi, zahiri görkəmi və dəri örtüyünün vəziyyəti
 - balığın və balıq məhsullarının dadı
 - balığın və balıq məhsullarının qoxusu
 - balığın və balıq məhsullarının konsistensiyası
499. Balıq konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?
- √ 40-100
 - 30-60
 - 10-20.
 - 25-60
 - 60-120

500. Balıq konservlərinin indeksi hansı hərfdir?

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