

1. Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- √ 0.3
- 0.2
- 0.25
- 0.32
- 0.28

2. Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

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

3. Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

- √ Çörək bişirmədə
- Makaron istehsalında
- Siriniyyat istehsalında
- Kulinaryada
- Aşpazlıqda

4. 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, ekstraktın, pestisidlər miqdarı
- mikotoksinlər, turşular, yağlar, toksiki elementlərin miqdarı

5. Unun xam yapışqanlılığı hansı cihaz təyin edir

- √ İDK-1
- Purka
- Kalorimetr
- saxorometr
- İDK-3

6. 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 %

7. 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

8. 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 %

9. Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

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

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

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

11. Standarta 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 %

12. Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin.

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

13. 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
- valorigrafda 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

14. 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 xırçılıtnın olması, iyi, rəngi, nəmliyi, külü

- turşuluğu, küllü, iriliyi, rəngi

15. 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
- küllü, iriliyi, iyi, dadı, şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq
- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama iyi, dadı, turşuluğu

16. 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

17. Əla sort unun turşuluğu nə qədərdir?

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

18. Unun keyfiyyətinin ekspertizasında ilk nümunə anlayışı nə deməkdir?

- √ bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- 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

19. 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
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı

20. 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

21. Yaz-yay mövsümündə buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

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

22. İlin soyuq fəsilərində buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

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

23. Dövlət standartına əsasən unun nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

24. Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- √ 0.3
- 0.2
- 0.25
- 0.32
- 0.28

25. Unun saxlanması zamanı nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

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

26. Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinə hansılar aiddir?

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

27. Un nədir?

- uşaq və pəhriz qidası üçün geniş istifadə olunan əsas qida məhsulu
- bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul
- taxıl cinsinə mənsub olan dənli bitki
- √ dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul

- dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan azad edilmiş bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu

28. Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin.

- √ Pekar
- Farinatom
- Ovaskop
- Lukyanov
- Purka

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

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

30. Unun keyfiyyətinin ekspertizası zamanı kislərdən ayrılmış ilkin orta nümunələrin miqdarını göstərin.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

35. Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- √ Qlütelin və qləadin
- Mioqləbin və aktin
- Miozin və aktin
- Qliadin və miozin
- Kozein və kallogen

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

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

37. Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır ?

- Sellülozanın
- Saxarozanın
- √ Nişastanın
- Qlükozinin
- Qlükozanın

38. Unun qaz əmələgətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir ?

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

39. Unun "gücü" dedikdə onun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

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

40. Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- √ Unun "gücü" və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
- Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Unun "gücü" və kündəyəgəlmə müddəti
- Qıcırma və kündəyə gəlmə müddəti
- Endosperm və zülalla zəngin olması

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

- əla, 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 85 %
- 1-ci və 3- cü sort un, çıxarı 28-30%
- əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%
- 1-ci və 2- ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58 %
- √ əla, dənəvər, 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 78%

42. 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 %

43. 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 %

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

- √ 4.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0

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

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

46. 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

47. 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

48. 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

49. Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gəlin kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ Mineral, üzvü qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılaflı 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

50. 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
51. Yarmaların orqonoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?
- √ Xarici görünüşü, dad, iyi,rəngi, diş altında xılçıldaması
 - dad, iyi,turşuluğu, diş altında xılçıldaması
 - rəngi, dad, iyi,tez bişməsi suyunun iyi
 - iyi, dad, xarici görünüşü, suyunun şəffaflığı
 - Xarici görünüşü, dad, iyi, turşuluğu
52. Yarmanın keyfiyyətini müəyən 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
53. Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?
- √ pudinq, qutab və piroqlar üçün içlik, 1-ci və 2-ci xörəklərin hazırlanmasında və s.
 - çörək-bulka istehsalında, qatılaşdırılmış süd, likör-araq məmulatının
 - aşxana şərbətlərinin, meyvə-giləmeyvə ekstraktlarının
 - karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və bulka məmulatı
 - jeleli konfet, pudinq unu, halva, mürəbbə
54. Düyüdən hansı növ yarma istehsal olunur?
- √ pardaqlanmış və cilalanmış
 - manrı və buğda yarması
 - perlova və xırdalanmış arpa
 - cilalanmış darı yarması
 - nüvə və yarma xırdası
55. İstehsal olunduğu vaxtdan təminatlı caxlanma müddəti darı, vələmir və qarğıdalı yarması üçün nə qədərdir?
- √ 3 ay
 - 12 ay
 - 15 gün
 - 3-4 ay
 - 6 ay
56. 1№-li perlova yarması neçə dəqiqə bişirilməlidir?
- √ 150-180 dəq.
 - 30-50 dəq.
 - 100-120 dəq.
 - 10-20 dəq.
 - 140-160 dəq.
57. Yarmaların istehlak məziyyətini hansı üsulla təyin edirlər?

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

58. Yarmanın sortu hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

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

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

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

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

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

61. Tolokno nədir?

- √ fermentləşdirilmiş vələmir unu
- qarabaşaq yarması
- buğda yarması
- darı yarması
- mannı yarması

62. 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

63. Qarabaşaq yarması nədən istehsal edilir?

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

64. Saqo yarması nədir?

- √ yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəcikləri
- adi qarabaşaq bitkisinin dənini
- çəltik

- adi darı
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalı

65. Düyü yarması nədən alınır?

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

66. Yarma və unda su neçə faizdir?

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

67. 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

68. 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

69. 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

70. 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

71. Hansı dənələr qabıqlı dənələr adlanır?

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

72. Hansı dənələr çıpaq dənələr adlanır?

- √ Dəndə çiçək qişası asanlıqla ayrılan
- Dəndə toxum qılaflı asanlıqla ayrılan
- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan
- Dəndə çiçək qişası ayrılmayan
- Dəndə meyvə qılaflı asanlıqla ayrılan

73. Taxıl dənəri kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

- √ 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

74. Dənin natura kütləsi nədir?

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

75. Dənin tərkibində olan azotlu maddələrin neçə faizini zülallar təşkil edir?

- √ 0.9
- 0.75
- 0.85
- 0.7
- 0.8

76. Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

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

77. Meyvə qılaflının 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

78. Çiçək qişasında azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

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

79. Reseptindən və təyinatından asılı olaraq suxari məmulatı neçə növə bölünür?

- 3.0
- √ 2
- 7.0

- 5.0
- 4.0

80. 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
- növ, tip və bəziləri əmtəə sortları, iriliyindən asılı olaraq nömrələr ilə
- çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılıfından, eləcə də aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvəsi ilə fərqləndirilməklə
- növünə, seleksiya sortlarına, becərildiyi torpaq-iqlim şəraitinə və aqrotexnikaya görə fərqləndirilməklə

81. Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı undan istifadə olunur?

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

82. Makaron istehsalı üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

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

83. 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

84. Makaron məmulatının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

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

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

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

- √ 9-12%
- 11-12%
- 22-27%
- 14-19%

- 10-11%

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

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

88. Kəkəlməyə meyilli insanlar gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

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

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

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

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

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

91. Çörək xəmiri neçə üsulla istehsalata hazırlanır?

- √ 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

92. Çörəkdə kiflənmə halı hansı hallarda baş verir?

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

93. Milli çörək məmulatına nə aiddir?

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

94. Çörək-kökə məmulatının istehsalında yardımçı xammallar hansılardır?

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

95. Çörək-kökə məmulatının istehsalında əsas xammallar hansılardır?

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

96. Çörək-bulka məmulatında su neçə faizdir?

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

97. Çörək içinin məsaməliyi nə ilə xarakterizə olunur?

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

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

- həcm
- xüsusi çəki
- √ forma
- özlülük
- sıxlıq

99. Çörəyin soyudulması zamanı nə baş verir?

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

100. 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 yöğrulması, nəmliyi
- çörək içinin məsaməliliyi, çörəyin qabığının rənginin və vəziyyətinin qiymətləndirilməsi

101. Çörək məmulatı hansı undan hazırlanır?

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

102. Kənd təsərrüfatı məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

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

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

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

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

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

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

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

106. Mikroorqanizmlərin məhvini əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

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

107. Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

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

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

- √ təyinatı, saxlanılmağa davamlılığı, ergonomik, estetik və təhlükəsizlik
- rəngi, ləkəli olması, laklanması, markalanması, deformasiya

- səthinin vəziyyəti, markalanması, etiket kağızının və ya litoqrafiyanın estetik tətibatı
- PH göstəicisi, konservantların kütlə payı, ağır metallar, pestisidlər
- hissələrin nisbəti, C vitamini, karotin, netto kütləsi, kənar hissəciklər

109. Konservləşdirilmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- √ saxlamaq
- qablaşdırmaq
- markalamaq
- soyutmaq
- bağlamaq

110. Meyvələrdə fizioloji xəstəliklərə hansılar aiddir?

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

111. Meyvələrin fitopatogen xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

112. Pomidorun xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

113. Bostan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

114. Kələm tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

115. Soğan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- √ boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- antrakenoz və xiyarın bakteriozu

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə

116. Kökümeyvələrin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

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

117. 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

118. Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə əsas konservləşdirici maddə nədir?

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

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

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

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

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

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

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

122. Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

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

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

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

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

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

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- 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

126. 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
- ağır metalların icazə verilən miqdarını
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü

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

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

128. Meyvə və tərəvəzlərdə şəkərin təyini hansı üsul ilə aparılır?

- √ Bertran
- elektrometriya
- polyarimetriya
- refraktometr
- reologiya

129. Pektin maddələrinin miqdarı tomatda nə qədərdir?

- √ 0.0013
- 0,82-1,19%
- 0,26-1,14%

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

130. Pektin maddələrinin miqdarı qara qarağatda nə qədərdir?

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

131. Pektin maddələrinin miqdarı gavalıda nə qədərdir?

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

132. Pektin maddələrinin miqdarı ərikdə nə qədərdir?

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

133. Pektin maddələrinin miqdarı almada nə qədərdir?

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

134. Pektin maddələri nədir?

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

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

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

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

- √ 3.0
- 10.0
- 2.0
- 5.0
- 8.0

137. Meyvə və tərəvəzlərdə su neçə faizdir?

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

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

- 8.0
- 5.0
- 10.0
- 2.0
- √ 7

139. Süfrə şərabları neçə dərəcəyə bölünür?

- √ 3
- 2.0
- 6.0
- 8.0
- 5.0

140. Tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq şərablar neçə qrupa bölünür?

- √ 5
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 8.0

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

- 0.02
- √ 0.08
- 0.05
- 0.01
- 0.1

142. Konyak nədir?

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

143. Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- √ 2.0
- 1.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

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

- istehsal texnologiyasına və sanitar-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə

- ✓ kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə baş verir
- şəraba fosfor və dəmir duzlarının düşməsi
- şərabda mis duzları olduqda
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində

145. Şəraba üzümdən keçən qüsurlar hansılardır?

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

146. Şərabda ağ kass qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

147. Şərabın oksidaz kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

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

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

149. Şərabın mis kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- şərabda 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

150. Şərabın qaralması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

151. Tərkibindəki şəkərin miqdarına görə hansı şərəblər istehsal edilir?

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

152. Bunlardan hansıları tünd şərəblərdir?

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

153. Qazlaşdırılmış şərəblər hansı variantda öz səciyyəsinə tapıb?

- ✓ tərkibində 10-12% spirt olur və ikinci dəfə qıvcırdılmır, hazır şərab butulkalara doldurulduq zaman karbon qazı ilə doyduqulur.
- bu şərəblərin 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 həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm³ şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yadırdılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir

154. Ətirləndirilmiş şərəblər hansı variantda səciyyələnilir?

- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab
- şərəbin tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- bu şərəblərin 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 həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm³ şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yadırdılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir

155. Köpüklənən şərəblər hansı variantda səciyyələnilir?

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

156. Şampan şərəbləri hansı variantda səciyyələnilir?

- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 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 İspan desert şərəbi
- ✓ şərəbin tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkaseteli üzümündən alınır, tərkibində həcmə 16% spirt, 18 q/100 sm³ şəkər və 5 q/dm³ titrlənən turşuluğu olan şərab

- tərkibində təbii qızcırmada əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab

157. Malaqa şərabları hansılardır?

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

158. Tokay şərabları hansılardır?

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

159. Turş ağ süfrə şərabları hansılardır?

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

160. Turş qırmızı süfrə şərabları hansılardır?

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

161. Yarımşirə süfrə şərabları hansılardır?

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

162. Yarımşirin süfrə şərabları hansılardır?

- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qızcırdılır
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- ✓ tərkibində təbii qızcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm³ şəkər olan şərab

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab

163. Kaxetin üsulu ilə hazırlanan süfrə şərabları hansılardır?

- √ bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıçqırdılır
- 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

164. Kolleksiya şərabları hansılardır?

- √ 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
- 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

165. Muskat şərabları hansılardır?

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

166. Likör şərablar hansılardır?

- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- 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 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

167. 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
- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- tərkibində təbii qıçqırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm³ şəkər olan şərab
- tərkibində 20 q/100 sm³ –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi

168. Hansı içkilər Kaqor adlanır?

- 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

- tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşu və 0,3 q/sm³-dən çox olmayaraq şəkər olan şərab
- rənginə görə ağ, çəhrayı və qırmızı, tərkibindəki şəkərin miqdarına görə turş, yarımturş və yarımsirin olan içki
- tərkibində təbii qızcıqırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8 q/cm³ şəkər olan süfrə şərabı

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

- √ 10-12.
- 5-7
- 1-3.
- 3-5.
- 7-10

170. Şərabın dequstasiyası zamanı turşuluq hansı cəhətlərə görə fərqləndirilir?

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

171. Şərabı tündlüyünə görə necə qiymətləndirirlər?

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

172. Aşı maddələrinə görə şərablar hansı xassələrlə fərqlənir?

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

173. 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 şərabə 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

174. Şərabların sensor göstəriciləri neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- √ 10.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0

175. Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

- √ dequstasiya etməklə

- titrləməklə
- quruducu şkafda saxlamaqla
- termiki emaldan keçirməklə
- iyləməklə

176. 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°

177. Pivənin davamlılığı dedikdə nə nəzərdə tutulur?

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

178. Qüvvədə olan standartlara əsasən açıq pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

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

- √ günlə
- saatla
- dəqiqə ilə
- aylə
- illə

180. Pivənin istehsalında hansı əlavə xammallardan istifadə olunur?

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

181. Pivənin keyfiyyətinə təsir edən fiziki-kimyəvi göstəricilər hansıdır?

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

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

- √ 100.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0
- 80.0

183. Pivənin enerji dəyəri nə qədərdir?

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

184. Pivənin keyfiyyəti nədən asılıdır?

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

185. 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 səməni, buğda unu, mayaotu, su

186. Pivə nədir?

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

187. 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

188. Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

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

189. Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır?

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

190. Çay dəminin bulanıq olmasına səbəb nədir?

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

191. Çayın tərkibindəki aşı maddələrinin əsasını nə təşkil edir?

- √ tanın
- karatinoidlər
- flavon
- xromoproteidlər
- katexin

192. 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

193. 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

194. Xörək duzunun formulu hansıdır?

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

- √ NaCl

195. Yeyinti qatmalarına nə aiddir?

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

196. Yeyinti qatmalarının ərzaq məhsullarının istehsalında istifadəsi nəyə əsaslanır?

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

197. Duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar hansılardır?

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

198. Ətirli-ədviiyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar hansılardır?

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

199. Souslar və pastalar hansılardır?

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

200. Yeyinti turşuları hansılardır?

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

201. Lavaşana nədən hazırlanır?

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

202. Ədviiyələrin və tamlı qatmaların istehlak dəyəri nə ilə müəyyən olunur?

- bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə

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

203. Daş duzun bütün sortlarında nəmlik faizlə aşağıdakı kimidir?

- 4,00 və 5,00
- 0.1
- 3.2
- 0.7
- √ 0.25

204. Əla və I sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- √ 0.7
- 4,00 və 5,00
- 0.1
- 3.2
- 0.25

205. Buxarlandırılmış “Ekstra” sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- √ 0.1
- 0.7
- 4,00 və 5,00
- 3.2
- 0.25

206. Buxarlandırılmış duz necə əldə edilir?

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

207. Şoran və ya göl duzu necə hazırlanır?

- √ duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla
- 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 buxarlandıraraq çökdürməklə

208. Çökdürülmüş və ya hövzə duzu necə istehsal olunur?

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

209. 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 və çökdürməklə
- duzlu göllərin dibindən çıxarılmaqla

210. Yodlaşdırılmış duz necə hazırlanır?

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

211. Duzun reaksiyasını təyin etmək üçün nədən istifadə edilir?

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

212. Yodlaşdırılmış duzun saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

213. 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

214. 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

215. 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

216. Yağlar mənimsənilməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- √ 3

- 2.0
- 8.0

217. Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- ✓ 2
- 4.0
- 5.0
- 1.0

218. Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən xolesterin hansı vitaminə çevrilir?

- K
- ...
- ✓ D₂

✓ .
D₃

- ..
- ✓ B₁₂

- H

219. Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən erqosterin hansı vitaminə çevrilir?

- PP
- A
- ...
- ✓ D₃

- ..
- ✓ B₁

✓ .
D₂

220. Yağ turşularınının qalıqları necə ifadə olunur?

-
- ✓ F_{1,2,3}

•
S_{1, 2, 3}

• ..
M_{1, 2, 3}

√ .
R_{1, 2, 3}

• ...
K_{1, 2, 3}

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

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

222. Bərk bitki yağlarından olan kakao yağı necə alınır?

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

223. Xüsusi stabiləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

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

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

225. Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- dəniz heyvanlarının yağı
 - heyvanat yağı
- √ bitki yağı

- donuz yağı
- sümük yağı

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

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

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

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

228. Aşağıdakı yağlardan hansı kombinləşdirilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

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

229. Yağlarda vinterezasiya üsulu ilə təmizləmə nə deməkdir?

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

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

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

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

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

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

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

233. Aşağıdakı yağlardan hansıları quruyan yağlara aiddir?

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

234. Aşağıdakı yağlardan hansıları yarımquruyan yağlara aiddir?

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

235. Aşağıdakı yağlardan hansıları qurumayan yağlara aiddir?

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

236. Yağları müşayiət edən maddələr hansılardır?

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

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

- ✓ dezodarasıya
- deaerasıya
- vinterezasiya
- hidratasiya
- saflaşdırma

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

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

239. Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır?

- ✓ xolesterinlər
- lesitin
- steroidlər
- kefalin
- erqosterin

240. Fitosterinlərin ən geniş rast gəlinən nümunəsi hansıdır?

- √ erqosterin
- kefalin
- xolin
- kolamin
- lesitin

241. Göbələklərdə rast gələn sterinlər hansılardır?

- xolesterinlər
- zoosterinlər
- √ minosterinlər
- erqosterinlər
- fitosterinlər

242. Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

- √ fitosterinlər
- zoosterinlər
- erqosterinlər
- steroidlər
- minosterinlər

243. Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır?

- √ zoosterinlər
- fitosterinlər
- steridlər
- sterinlər
- minosterinlər

244. Lesitin hansı xassəyə malikdir?

- birləşdirici
- parçalayıcı
- √ emulsiyaedici
- absorbsiya
- adsorbsiya

245. Yağabənzər birləşmələrdən olan kefalin tərkibcə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- √ kolamin
- amin
- xolin
- karbonil
- hidroksil

246. Fosfoliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir?

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

247. Yağabənzər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz?

- √ fosfoliseridlər
- steroidlər
- triqliseridlər
- diqliseridlər

- sterinlər

248. Yağların hidrolizi prosesinə hansı ferment təsir göstərir?

- diastaza
- katalaza
- dehidrogenaza
- fosfotaza
- ✓ lipaza

249. Yağların peroksid göstəricisi yağda baş verən hansı proseslə izah olunur?

- ✓ oksidləşmə
- birləşmə
- ərimə
- donma
- hidroliz

250. Yağların keyfiyyətinin yüksək olması ilə turşuluq ədədinin asılılığı necədir?

- ✓ tərs mütənasib
- eyni
- neytral
- əvəz olunma
- düz mütənasib

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

- ✓ az
- çox
- yüksək
- orta
- aşağı

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

- ✓ piknometrik
- çəki
- ekstraksiya
- modifikasiya
- hidrostatik

253. Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

- ✓ təzəlik
- xarabəolma
- nöqsanlı
- texniki məqsədlər
- köhnəlik

254. Ərimə temperaturu 37-50°C olan yağlar orqanizmdən neçə faiz mənimsənilir?

- ✓ 90.0
- 78.0
- 93.0
- 50.0
- 80.0

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

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

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

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

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

- √ bərk
- yumşaq
- elastiki
- piyəbənzər
- duru

258. Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yağ turşusu hansıdır?

- √ linolen
- yağ
- eruk
- qlupanadon
- miristin

259. Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

- √ linol
- palmitin
- kapron
- kapril
- stearin

260. Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur?

- √ 170.0
- 190.0
- 175.0
- 188.0
- 270.0

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

- √ 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

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

- qliseridlər
- √ diqliseridlər
- triqliseridlər
- xolesterin

- sterinlər

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

- √ monoqliseridlər
- diqliseridlər
- poliqliseridlər
- fosfotidlər
- triqliseridlər

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

- √ 3.0
- 10.0
- 2.0
- 8.0
- 5.0

265. Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

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

266. Süni yağlara hansı yağlar aiddir?

- palma
- balıq
- √ marqarin
- pambıq
- kakao

267. Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir?

- bitki
- maye
- √ süni
- mal
- balıq

268. Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir?

- bulanıq
- piyəbənzər
- √ maye
- bərk
- yumşaq

269. Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

- √ maye
- piyəbənzər
- elastiki
- yarımbərk
- bərk

271. Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

- kənəf
- kətan
- √ kokos
- pambıq
- zeytun

272. Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 6.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

273. Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- √ 3.0
- 6.0
- 2.0
- 8.0
- 5.0

274. Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

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

275. Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

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

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

- √ 5 qr
- 4 qr
- 8 qr
- 2 qr
- 3 qr

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

- √ 0,3- 0,6 qr
- 0.1
- 0.8
- 1.0

- 0.2

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

- √ 2-6 qr
- 7- 8 qr
- 10 qr
- 1,0 qr
- 13,0 qr

279. 1 qram yağ orqanizm tərəfindən tam mənimsəniləndə nə qədər enerji verir?

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

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

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

281. Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- √ lipoidlər
- steridlər
- fosfatidlər
- sterinlər
- steroidlər

282. Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir?

- √ tsiklik
- monoqliseridlər
- mürəkkəb
- sadə
- diqliseridlər

283. Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

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

284. Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- √ lipoproteidlər
- monoqliseridlər
- triqliseridlər
- diqliseridlər
- steridlər

285. Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- √ mürəkkəb
- mumlara
- tsiklik
- sadə
- süni

286. Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- √ mürəkkəb
- tsiklik
- hidroyağlara
- steriellərə
- sadə

287. Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

- √ 5- 2
- 3, 4
- 2, 8
- 2, 6
- 3- 4

288. Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir?

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

289. Yağların şəffaflığı necə təyin edilir?

- √ sınaq şüşəsinə toküb gün işığında baxılır
- şüşə çubuqla qarışdırılıb kənar dad və iyini 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

290. Yağı uzun müddət saxladıqda hansı proses baş verir?

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

291. Yod ədədi nəyə deyilir?

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

292. Turşuluq ədədi nəyə deyilir?

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

293. Polenske ədədi nəyə deyilir?

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

294. Reyxert-Meyssel ədədi nəyə deyilir?

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

295. Sabunlaşma ədədi nəyə deyilir?

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

296. 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

297. Bərk bitki yağlarından ən çox istifadə olunanlar hansıdır?

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

298. 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

299. Hansı yağların yod ədədi çoxdur?

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

300. Hansı yağların yod ədədi 100-dən çox olmur?

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

301. Marqarinin istehsalı hansı texnoloji üsulla aparılır?

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

302. 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

303. 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

304. 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

305. Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

306. İnsan orqanizmi tərəfindən mətbəx yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

307. İnsan orqanizmi tərəfindən qoyun yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

308. İnsan orqanizmi tərəfindən mal yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

309. İnsan orqanizmi tərəfindən donuz yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

310. Yığıma yağ nədən istehsal olunur?

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

311. Yağın turşuluq ədədi nədir?

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

312. Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

313. Ştaf nədir?

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

314. 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

315. 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

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

- √ qossipol
- karotin
- ksantofil
- antosian
- xlorofil

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

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

318. 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

319. Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

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

320. Hansı göstərici marqarının 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

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

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

322. Aşağıdakı yağlardan hansı kombinəşdirilmiş mətbəx yağlarına aid deyil?

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

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

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

324. Ovxalanan kərə yağı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- ✓ texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
- 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
- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- zülalların parçalanaraq pepton əmələ gəlməsi

325. Kərə yağının acılaşmasına səbəb nədir?

- ✓ yağın hidrolitik parçalanıb oksidləşərək aldehidlər, ketonlar və müxtəlif xırda molekullu 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

326. 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

327. 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

328. Aşağıdakılardan hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

329. Bütün turs qaymaq kərəsində turşuluq nə qədərdir?

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

330. Kərə yağının əsas fiziki-kimyəvi göstəriciləri hansıdır?

- ✓ nəmlik və yağın faizlə miqdarı
- turşuluq və yağsız quru qalıq
- şəkər əlavə edilmiş yağda şəkərin miqdarı
- bal əlavəlidə balın miqdarı
- şokoladlı kərə yağında kakaonun miqdarı

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

- ✓ 25.0
- 20.0
- 27.0
- 23.0
- 30.0

332. 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

333. 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

334. 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

335. Ərinmiş yağda su neçə faizdir?

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

336. Sütün tərkibində karotin su ilə birləşdikdə hansı vitamini çevrilir?

- D vitamini
- E vitamini
- .

B₁₂ vitamini

- C vitamini
- ✓ A vitamini

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

-
- ✓ **1,367-1,378 q/sm³**

- ..
- ✓ **1,002-1,005 q/sm³**

- ✓ .
- ✓ **1,027-1,032 q/sm³**

-
- ✓ **1,352-1,362 q/sm³**

-

338. Dondurmanın keyfiyyət ekspertizası aparılan zaman xırda bükülmüş dondurma partiyasındakı bükümlərin ümumi sayından neçə faiz miqdarında nümunə götürülür?
- √ 0,1-0,2%
 - 2-10%
 - 1-2%
 - 0.05
 - 2-5%
339. Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?
- √ kimyəvi tərkibindən, çeşidindən, saxlanma şəraitindən
 - orqanoleptiki göstəricilərin keyfiyyətindən
 - saxlanılma şəraitindən
 - müxtəlif dad və ətir verən maddələr qarışığının miqdarından
 - nəmliyi və quru maddənin miqdarından
340. Orqanoleptiki qaydada dondurmanın keyfiyyəti neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?
- √ 100.0
 - 25.0
 - 50.0
 - 10.0
 - 30.0
341. Tərkibindəki yağın miqdarına görə yüksək yağlı kəsmik məmulatının yağ faizi nə qədərdir?
- √ 20-26%
 - 8,0%
 - 1,0%
 - 30-40%
 - 15-17%
342. Kəsmik necə hazırlanır?
- √ zülallı turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterezə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsinin kənar edilməsi ilə hazırlanır
 - zərdabın bişirilib çökdürülməsindən alınan albumin südə qatılır, asidofil çöpləri ilə mayalanır
 - yağsızlaşdırılmış süd mayalanır və nəmliyi 85% qalana qədər zərdabı kənar edilir
 - ev şəraitində inək və ya camış qatığını süzməklə, süd kombinatında isə sənaye üsulu ilə hazırlanır
 - süd 95°C-də pasterezə edilir, asidofil çöpləri ilə mayalanıb özbaşına preslənməklə zərdabı ayrılır
343. Dövlət standartlarının tələbinə görə yüksək yağlı qatığın yağlılığı nə qədər olmalıdır?
- √ 6%-dən az olmamalı
 - 1,5%-dən çox
 - 2,5%-dən çox
 - 3%-dən çox
 - 3,2%-dən çox
344. Süd məhsullarının konsentrasiyası suyun hansı formasından asılıdır?
- √ sisdirmə su
 - birləşmiş su

- kristal halında olan su
- dondurulmuş su
- sərbəst su

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

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

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

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

347. Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıcqırdan streptokoklardan istifadə olunur?

- √ mezofil çöpləri
- asidofil çöpləri
- termofil çöpləri
- spirtə qıcqırdan maya göbələkləri
- maya göbələkləri

348. Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- √ pastərizə edilmiş süddən
- sterilizə edilmiş süddən
- ərgin süddən
- zülali süddən
- dondurulmuş süddən

349. Kefir və asidofilinin yağlılığı neçə %-dən az olmamalıdır?

- √ 3,2%
- 2,5%
- 4,6%
- 3,9%
- 1,8%

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

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

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

- √ reduktaza
- katalaza
- lipaza
- peroksidaza
- fosfotaza

352. Sütün pasterizə olunmasının yoxlanılması hansı fermentlərin təyini ilə aparılır?

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

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

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

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

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

355. Hansı heyvan südündə süd şəkəri çoxluq təşkil edir?

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

356. Südü hansı temperaturda qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

- √ 75°S
- 72°S
- 60°S
- 70°S
- 65°S

357. Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- √ at südü
- zəbu südü
- keçi südü
- inək südü
- camış südü

358. 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

359. Yoqurt istehsalında hansı bakterial mayadan istifadə olunur?

- √ termofil süd turşusuna qıvcırdan streptokokklardan və bolqar çöplərindən ibarət mayadan

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

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

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

361. Qatılaşdırılmış süd konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

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

362. Quru süd konservlərinə nələr aiddir?

- quru “Malyutka”, “Malış”
- tez həll olan quru süd
- şəkərli və şəkərsiz quru qaymaq
- südəmər uşaqlar üçün quru süd
- ✓ 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

363. 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

364. 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 soyulması

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

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

366. Yalnız süd turşusuna qıvcırma 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

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

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

368. Sütün hemogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- ✓ sütün 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 yağlı olan qaymaqdan nümunə götürülməsi
- inək sütünün keyfiyyətinin təsdiq olunmuş göstəricilərinin tədqiqi üsullarının öyrənilməsi
- inək sütünün pasterizə edilib yağlılığının normalaşdırılması
- sütün sıxlığının temperatura və sıxlığa görə tənzimlənməsi

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

- ✓ sütün quru qalığını
- zərdabın sıxlığını
- sütün sıxlığını
- yağın kütlə payını
- sütün turşuluğunu

370. Süd 10°C-də neçə saat bakterisid xassəsini saxlayır?

- ✓ 24.0
- 36.0
- 3.0
- 6.0
- 48.0

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

- ✓ orlean
- antosian
- flavon
- xlorofil
- karotin

372. 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 lazımi 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

373. Hansı süd ağız sütü 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

374. Süd zülallarının yüksək qidalılıq dəyəri nəyə əsasən qiymətləndirilir?

- ✓ onda əvəzəilməz 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

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

- ✓ 15.0
- 8.0
- 7.0
- 5.0
- 10.0

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

- 8.0
- ✓ 10.0
- 5.0
- 14.0
- 7.0

377. Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

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

378. Dondurma nədir?

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

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

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

380. Neçə baldan az toplayan pendir satışı buraxılmır?

- 100.0

- 45.0
- √ 75.0
- 86.0
- 87.0

381. Müxtəlif pendirlərdə quru maddəyə görə yağın miqdarı nə qədərdir?

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

382. Müxtəlif pendirlərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

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

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

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

384. Pendirin orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

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

385. Yüksək yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

386. Aşağıda sadalanan qruplardan hansı qursağ mayalı yumşaq pendirlərin yetişməsinə aid deyil?

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

387. Gözcükləri həddindən çox olan (süngərşəkilli) pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- 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
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması

✓ yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı

388. Tez ovulan pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- ✓ 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
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- onda olan yağın və süd turşusunun az olması

389. Pendirdə ammiak qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- ✓ pendirin turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığının təmiz saxlanmaması
- 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

390. Pendirdə kif qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

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

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

- ✓ 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
- süd turşusunun və duzun artıq olmasından
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması

392. Tam yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

393. Aşağı yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

394. Hansı pendirə süd turşulu pendir deyilir?

- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- ✓ süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula

- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula

395. Hansı pendirə qursaq mayalı pendir deyilir?

- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- süd turşusuna qıvcıqdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
- ✓ südün qursaq mayası ilə 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

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

- ✓ areometrə
- refraktometrə
- piknometrə
- spektrofotometrə
- polyarimetrə

397. Pendirin qabığının qalın olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

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

398. Yağsız pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

399. Yarımyağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

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

400. Quş ətinin kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

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

401. Əzələ toxumasının miofibrilyar zülalları əzələ liflərinin neçə faizini təşkil edir?

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

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

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

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

- √ xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°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 temperatara qədər soyumuş ət
- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət

404. Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- √ temperaturu mənfi 8°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 temperatara qədər soyumuş ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1- 4°C-yə çatdırılmış ət

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

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

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

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

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

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

408. Ən aşağı qidalılıq dəyərində malik toxuma hansıdır?

- √ birləşdirici
- sümük
- yağ
- qığırdaq

- əzələ

409. Ən yüksək qidalılıq dəyərinə malik toxuma hansıdır?

- ✓ əzələ
- yağ
- sümük
- qığırdaq
- birləşdirici

410. 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

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

- ✓ əzələ
- sümük
- limfa
- qan
- yağ

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

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

413. Ətli-sümüklü subməhsullarına heyvanın hansı üzvləri aiddir?

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

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

- ✓ təzəliyi, onun yetişmə dərəcəsi, daşınmağa və uzun müddət saxlanılmağa yararlı olması
- 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
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi

415. 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

416. 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
417. 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
418. Termiki vəziyyətinə görə cəmdəklər necə qiymətləndirilir?
- √ buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, çox soyudulmuş, defrostasiya edilmiş, donu açılmış
 - dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu, defrostasiya edilmiş, köhnə
 - təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə, donu açılmış, buğlu
 - təzə, soyumuş, donu açılmış, buğlu, çox soyudulmuş
 - defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş, köhnə
419. Keyfiyyətlilik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?
- √ təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
 - soyumuş, donu açılmış, buğlu
 - buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş
 - dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
 - defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
420. Ət cəmdəklərinin müxtəlif anatomik nahiyyələrinin qidalılıq dəyəri nədən asılıdır?
- ətin təzəliyindən, termiki vəziyyətindən
 - köklük dərəcəsindən, cinsindən
 - yaşından, cinsindən
 - kimyəvi tərkibindən
 - √ əzələ, birləşdirici, yağ və sümük toxumalarının miqdarından və nisbətindən, kimyəvi tərkibindən
421. Pərakəndə ticarətə mal cəmdəyi hansı halda daxil olur?
- √ yarım cəmdək və yaxud cəmdəyin $\frac{1}{4}$ hissəsi halında
 - bütöv cəmdək halında
 - hər yarım cəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda
 - hər yarım cəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
 - ön və arxa hissələr sxem üzrə 6 hissəyə doğranmış halda
422. 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

423. 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

424. Ət məhsullarının kaloriliyinin müəyyənəşdirilməsi nəyə əsaslanır?

- √ zülalların, karbohidratların və yağların tərkibinin müəyyənəşdirilməsi nəticələrinin hesablanmasına
- sınaq üçün nəzərdə tutulmuş nümunələrin yandırılmasına və mineral qalıqın mufel sobasında 60-80°C qızdırılmasına
- piy tərkibli ümumi azota görə nümunənin mineralaşdırılması yolu ilə müəyyənəşdirilməsinə
- qida nümunələrindən həlledici vasitəsi ilə və ekstraktda 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

425. 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

426. 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

427. Ətin təzəlik və yararlılıq dərəcəsi hansı metodlarla öyrənilir?

- √ histoloji
- kimyəvi
- mikroskopik
- bakterioloji
- orqanoleptiki

428. 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

429. Sıx birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- √ sıx kollagen, sıx elastin, qıgırdaq 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
- 430.** Maye birləşdirici toxumaya nə aiddir?
- √ qan, limfa, retikulyar toxuma
 - sıx kollagen, sıx elastin, qıgırdaq toxumaları
 - sümük toxuması
 - yağ, piqment toxumaları
 - retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma
- 431.** 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, qıgırdaq toxumaları
 - yağ, piqment toxumaları
 - qan, limfa, retikulyar toxuma
- 432.** Ət heyvanın hansı göstəricilərinə görə təsnifləşdirilir?
- √ növünə, yaşına, cinsinə, köklüyünə
 - morfoloji əlamətlərinə görə
 - müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyərinə
 - dad keyfiyyəti, enerjiliyi və kulinariya təyinatına
 - əzələ və yağ toxumalarının inkişafına
- 433.** Kabablıq ət cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?
- √ malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40 q kütlədə kəsilmiş ət tikələri
 - qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
 - malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş 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
- 434.** Can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?
- √ arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınan malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
 - cəmdəyin 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
- 435.** Langet cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
 - cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
 - √ yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabər ölçülü və bərabərkütləli can əti 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
- 436.** Eskalop cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?
- √ qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərölçülü və kütləli 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
- 437.** 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
- 438.** Döş əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
 - qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
 - √ cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan yarımfabrikat
 - kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri
 - malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- 439.** Konservlər nədir?
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
 - qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
 - √ xüsusi emal prosesindən keçmiş və qapalı hermetik bankalarda uzun müddət saxlanan məhsullar
 - eyni kütlədə və adda, eyni növə ərzində emal olunmuş, keyfiyyət haqqında eyni sənədlə rəsmiləşdirilmiş ət yarımfabrikatları
 - malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- 440.** Kolbasa məmulatları bir qayda olaraq hansı şəraitdə saxlanılır?
- -3°C-də 80-90% nisbi rütubətdə
 - 0-dan -2°C-də 85-88% nisbi rütubətdə
 - √ 8°C-də havanın 75-80% nisbi rütubətliyi şəraitində
 - -2÷ -6°C-də 80-85% nisbi rütubətdə
 - -12÷ -15°C-də 85-90% nisbi rütubətdə
- 441.** Hislənmiş kolbasalar hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?
- √ 3.0
 - 4.0
 - 1.0
 - 2.0
 - 5.0

442. Kolbasaların saxlanılması, 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
443. Kolbasalarda ətin bitki əlavələri ilə əvəz olunması (bir çox hallarda soya), əlavə qidaların həddən artıq çoxluğu kimi fraqmentləri hansı tədqiqat üsulu ilə təyin etmək olar?
- √ histoloji
 - fiziki-kimyəvi
 - mikrobioloji
 - bakterioloji
 - orqanoleptiki
444. Təzə kolbasanın üst səthi necə olmalıdır?
- √ quru, bərk, elastik, kif atmamış, qiyməyə möhkəm yapışmış
 - qiymənin rəngi həm kəsiyin qabığına yaxın hissəsində, həm də orta hissədə boz ləkələrsiz olmalıdır
 - qiyməsi yumşaq və dağılan, üzərində boz ləkələr olan
 - qabığı çirkləndirilmiş, kif atmış və seliyə bulaşmış
 - solğun boz rəngli, böyük boşluqlu, yapışqanlı
445. “Halal” devizi altında istehsal olunan kolbasa məmulatlarının tərkibinə donuz əti və piyi
- 50%-ə qədər qatılır
 - 2-3%-ə qədər qatılır
 - 25%-ə qədər qatılır
 - qatılır
 - √ qatılmır
446. Kolbasa və hissə verilmiş məmulatların keyfiyyətinin ekspertizası zamanı partiyadan olan bütün məhsulların neçə faizi zahiri baxışdan keçirilir?
- √ 10%-i
 - 0.07
 - 0.03
 - 0.05
 - 10-15%
447. Aşağıda sadalananlardan hansı bişirilmiş kolbasa məmulatına aid deyil?
- √ hissə verilmiş
 - buğda bişirilmiş
 - sosislər və sardellər
 - qan kolbasaları
 - qiymələnmiş, içalat
448. Kolbasa məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal nədir?
- istənilən termik durumda olan hər cür sağlam heyvanların əti
 - az piyli heyvanların əti
 - √ mal əti, donuz əti, donuz piyi
 - ərzaq qanı, qoyun əti
 - quş əti, dovşan əti

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

- √ 5.0
- 1.0
- 4.0
- 3-4
- 2-3

450. ət konservlərinin istehsalı üçün əsas xammal nədir?

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

451. ət konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

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

452. Emal olunmasınə görə subməhsullar hansı halda ticarət şəbəkələrinə verilə bilər?

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

453. Selikli subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

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

454. Tüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

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

455. 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

456. 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

457. 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

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

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

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

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

460. Təzə pəhriz yumurtasında sarı indeksinin qiyməti hansıdır?

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

461. Kütləyə görə toyuq yumurtasının faizlə miqdarını göstərin

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

462. Yumurtanın emalı məhsulları hansıdır?

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

463. Laboratoriya şəraitində yumurtanın təzəliyi necə müəyyən edilir?

- √ yumurta sarısının indeksi ilə
- yumurtanın keyfiyyəti ilə

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

464. Qanlı ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

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

465. 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

466. Qırmızı qüsurlu yumurtalar hansılardır?

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

467. Böyük ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ✓ qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin $1/8$ - dən çox ləkəsi olan 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
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır

468. Kiçik ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

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

469. 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

470. 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 qabığına yapışmış
- yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan

471. 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

472. 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

473. 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

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

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

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

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

476. Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- ✓ 3.0
- 6.0

477. Preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- ✓ kılkədən, salakadan, iri və xırda siyənəklədən, xəmsədən
- skumbriya, tunes, siyənək, kefal

- çəki, çapaq, külmə, suf, naqqa
- ilanbalığı, qızılbalıq, nərə, kambala
- akula, skat, xəşəm, ziyad

478. Preservlərin saxlanması üçün hansı temperatur tələb olunur?

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

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

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

480. 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

481. Balıq ətində olan mineral maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

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

482. Balıq ətində olan azotlu maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

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

483. Balıq ətində olan yağ hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

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

484. Balıq ətində olan su hansı miqdar daxilində dəyişə bilər:

- √ 46,1- 92,9%-dək
- 0,1-54%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 0,1-3%-dək

- 5,4-26,8%-dək

485. İnsan orqanizmi tərəfindən balıq yağı neçə faiz mənimsənilir?

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

486. 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”

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

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

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

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

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

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

490. Saxlama zamanı balıq kürüsünün dadının acılaşmasına səbəb nədir?

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

491. Əla keyfiyyətli kürülər hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

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

- rəngində alalıq olan, tünd və bərk konsistensiyası olan

492. Balıq kürüsü hansı şəraitdə saxlanılır?

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

493. Balığın yeyilən hissələrinə hansı orqanları aiddir?

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

494. Balığın yaşı nəyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- ✓ pulcuqlardakı həlqələrin illik sayına görə
- qığırdaq skeletinə görə
- kütləsinə görə
- iriliyinə görə
- yağlılığına görə

495. Aşağıdakılardan hansı balıq və balıq məhsullarının orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

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

496. Balıq konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

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

497. Balıq konservlərinin indeksi hansı hərfdir?

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

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

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

499. Balıq sənayesində balıqlar hansı göstəricilərə görə təsnifləşdirilir?

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

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

- nuklein turşularının
- √ ammonyakın
- zülalın
- mineral maddələrin
- yağda həll olan vitaminlərin