

1. Əmtəəşünaslığın predmeti haqqında ilk dəfə olaraq dəqiq tərif neçənci ildə kim tərəfindən verilmişdir?
 - 1962-ci ildə Leypsiqdə keçirilən konfransda verilmişdir
 - 1856-cı ildə İ.Vavilov tərəfindən
 - 1867-ci ildə Paster tərəfindən
 - 1918-ci ildə Azərbaycanda demokratik dövlət qurulduğu vaxt
 - √ 1867-ci ildə K.Marks tərəfindən
2. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrü neçə mərhələyə bölünür?
 - 1
 - √ 2
 - 5
 - 4
 - 3
3. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin üçüncü mərhələsi neçə yarım mərhələyə bölünür ?
 - 1
 - 5
 - 4
 - 3
 - √ 2
4. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrünün birinci mərhələsi hansı əsrə aiddir?
 - XIX-XX əsr
 - XX əsrdən bu gün qədər olan dövr
 - √ XVIII əsrə qədər olan dövr
 - XVIII-XIX əsr
 - XIX əsr
5. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrü neçə mərhələyə bölünür?
 - 1
 - 5
 - 4
 - √ 3
 - 2
6. Azərbaycanda əmtəəşünaslığın inkişaf tarixini neçə əsas dövrə bölmək olar?
 - 1
 - 5
 - 4
 - √ 3
 - 2
7. Əmtəəşünaslığın məqsədi nədən ibarətdir?
 - √ Əmtəələrin istehlak dəyərini yaradan xassələrlə, habelə mal yeridilməsinin bütün mərhələlərində bu xassələrin dəyişməsinin öyrənilməsindən ibarətdir
 - Əmtəələrin düzgün saxlanması təmin etməkdən ibarətdir
 - Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəricilərini müəyyən etməkdən ibarətdir.
 - Yeni xammal növləri ilə xaricdə və ölkədə istehsal olunan ərzaq məhsullarının istehlak dəyərinin öyrənilməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsindən ibarətdir
 - Ərzaq mallarının saxlanması və daşınması üsullarını təkmilləşdirməkdən ibarətdir

8. Əmtəəşünaslığın predmeti nədir?
- ✓ Əmtəələrin isehlak dəyəri xüsusi fənnin əmtəəşünaslığın predmetidir
 - Ərzaq mallarının keyfiyyətinin və qüsurlarının tədqiqi əmtəəşünaslığın predmetidir
 - Ərzaq mallarının dadını, iyini, rəngini və konsistensiyasını xarakterizə edən göstəricilər xüsusi fənnin əmtəəşünaslığın predmetidir
 - Xammalın xassələri və istehsal prosesi əmtəəşünaslığın predmetidir
 - Malın keyfiyyətini formalaşdıran amillər əmtəəşünaslığın predmetidir
9. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin üçüncü dövrü neçənci ildən bu günə qədər olan dövrü əhatə edir?
- 1900-cü ildən bu günə qədər olan dövr
 - 1918-ci ildən bu günə qədər olan dövr
 - 1967-ci ildən bu günə qədər olan dövr
 - ✓ 1962-ci ildən bu günə qədər olan dövr
 - 1930-cu ildən bu günə qədər olan dövr
10. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrünün ikinci mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?
- 1900-1918
 - 1962-1990
 - ✓ 1930-1962
 - 1918-1962
 - 1918-1930
11. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrünün birinci mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?
- 1867-1918
 - 1930-1962
 - 1918-1962
 - ✓ 1918-1930
 - 1867-1900
12. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrü hansı illəri əhatə edir?
- 1918-1930
 - 1930-1962
 - 1962-1990
 - ✓ 1918-1962
 - 1900-1918
13. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixində biokimyəvi yarım mərhələ neçənci illəri əhatə edir?
- 1918-1930
 - 1900-1930
 - 1867-1900
 - 1930-1962
 - ✓ 1900-1918
14. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixində Paster yarım mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?
- 1800-1918
 - 1900-1918
 - 1867-1918
 - ✓ 1867-1900
 - 1800-1867
15. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrünün üçüncü mərhələsi hansı illəri əhatə edir?
- 1800-1867
 - ✓ 1867-1918

- 1930-1962
- 1918-1930
- 1900-1918

16. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrünün ikinci mərhələsi hansı illəri əhatə edir?

- √ 1800-1867
- 1930-1962
- 1918-1930
- 1900-1918
- 1867-1918

17. Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrü hansı illəri əhatə edir?

- √ 1918-ci ilə qədər olan dövrü
- 1962-1990- cı ilə qədər olan dövrü
- 1930-1962- ci ilə qədər olan dövrü
- 1918-1930- cu ilə qədər olan dövrü
- 1900-cü ilə qədər olan dövrü

18. Neçə əvəzedilməz amin turşusu vardır?

- 2
- 10
- √ 8
- 6
- 4

19. Orta yaşlı insan gündə neçə qram zülal qəbul etməlidir?

- 50-70
- 170-200
- 140- 160
- 110-130
- √ 80-100

20. Orta yaşlı insan gündə neçə qram yağ qəbul etməlidir?

- 120-150
- 150-170
- 50-80
- √ 80-100
- 100-120

21. Bunlardan hansı süni şirin maddələrdir?

- fruktoza, qlükoza
- √ altı atomlu spirt sorbit, ksilit
- Sellüloza, maltoza
- altı atomlu spirt sorbit, laktoza
- ksilit, maltoza

22. Fruktoza nədir?

- üzüm şəkəri
- səməni şəkəri
- çuğundur şəkəri
- √ meyvə şəkəri
- göbələk şəkəri

23. Qlükoza nədir?

- ✓ üzüm şəkəri
- səməni şəkəri
- çuğundur şəkəri
- meyvə şəkəri
- süd şəkəri

24. Birbaşa standart göstəricilərinin müqayisəsi ilə təhlil hansı üsula aiddir?

- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- ✓ orqanoleptiki
- biokimyəvi

25. Orta yaşlı insan gündə neçə qram karbohidrat qəbul etməlidir?

- ✓ 400-600
- 600-800
- 100-200
- 250-300
- 300-500

26. Ərzaq mallarının tərkibində olan su neçə formada olur?

- 1
- 5
- 4
- 3
- ✓ 2

27. Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 2
- 6
- ✓ 3

28. Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- ✓ açıq qəhvəyidən tünd qəhvəyi qədər
- bənövşəyi
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- sarı və ya narıncı

29. Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- bənövşəyi
- ✓ qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- sarı və ya narıncı

30. Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir?

- ✓ sarı və ya narıncı
- yaşıl

- bənövşəyi
- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- qırmızı

31. Boya maddəsi olan karatinoid nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- ✓ narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- yaşıl
- sarı
- qırmızı

32. Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- qırmızı
- narıncı-qırmızı sarı
- ✓ yaşıl
- sarı

33. Ərzaq mallarının tərkibində olan qeyri üzvi maddələr hansılardır?

- ✓ su, mineral maddələr
- su, karbohidratlar, vitaminlər
- fermentlər, , üzvü turşular, yağlar
- mineral maddələr, vitaminlər, zülallar
- karbohidratlar, yağlar, zülallar

34. Ərzaq malları kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 5
- 4
- 3
- ✓ 2

35. Anbarın nisbi rütubəti hansı cihazla ölçülür?

- termoqraf və Assman psixrometri ilə
- termometr və temoqraf ilə
- ✓ Avqust və Assman psixrometrləri ilə
- sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə
- termoqraf və Avqust psixrometri ilə

36. Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- A, B, B, PP, C
- ✓ B qrup vitaminlər, H, PP, C, P
- A, D, E, K
- E, D, C, P, B
- C, H, P, B, A

37. Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- D, E, K, A, B,U
- H, PP, C, P
- ✓ A, D, E, K
- E, D, B,B, PP, C, P
- A, D, E, K, C, P

38. Fermentlər neçə sinfə bölünür?
- 5
 - √ 6
 - 2
 - 3
 - 4
39. Fermentlər nədir?
- büzüşdürücü xüsusiyyətə malik olan maddədir
 - yeyinti məhsullarının istehsalında istifadə olunan üzvi turşulardır
 - √ zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır
 - yağda həll olan üzvü maddələrdir
 - ərzaq mallarında dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edən maddədir
40. Bunlardan hansıları mürəkkəb zülal qrupuna aiddir?
- √ fosfoproteidər, qlikoproteidər, lioproteidər
 - albuminlər, prolaminlər, qliyutelinlər
 - nukleoproteidlər, xromoproteidər, qliyutelinlər
 - albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər
 - qlikoproteidər, lioproteidər, albuminlər
41. Bunlardan hansıları sadə zülal qrupuna aiddir?
- nukleoproteidlər, prolaminlər, xromoproteidər
 - fosfoproteidər, xromoproteidər, qliyutelinlər
 - prolaminlər, qlikoproteidər, lioproteidər
 - albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər
 - √ albuminlər, prolaminlər, qliyutelinlər
42. Təbiətdə tapılan amin turşuların neçəsi zülalların tərkibinə daxildir?
- 8
 - 24
 - √ 20
 - 15
 - 10
43. Gündəlik qidanın tərkibində neçə qram sellülozanın olması fizioloji norma sayılır?
- 3-6
 - 6-7
 - 1-2
 - 0,5-1
 - √ 2-5
44. İnvert şəkəri nədir?
- saxaroza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
 - laktoza və maltozanın eyni miqdarda qarışığı
 - maltoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
 - √ qlükoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
 - qlükoza və saxarozanın eyni miqdarda qarışığı
45. Enerjivermə qabiliyyətinə malik olan komponentlərin mənimsənilməsi nəzərə alınmaqla hesablanan kalorilik necə adlanır?
- nəzəri kalorilik
 - fiziki kalorilik

- natamam kalorilik
- mütləq kalorilik
- ✓ real kalorilik

46. 1 q yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

- 8,7 kkal
- 9,3 kkal
- 8,0 kkal
- 9,8 kkal
- ✓ 9,0 kkal

47. 1 q karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

- 4,5 kkal
- 4,1 kkal
- 4,0 kkal
- ✓ 3,75 kkal
- 3,5 kkal

48. 1 q zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır?

- ✓ 4,0 kkal
- 3,6 kkal
- 3,9 kkal
- 4,1 kkal
- 3,5 kkal

49. 1 kkal neçə kC-a müvafiqdir?

- 5,1
- 3,84
- ✓ 4,184
- 4,0
- 4,3

50. Balanslaşdırılmış qidalanmada enerjivermə qabiliyyətinə malik olan maddələrin (yağ, zülal, karbohidrat) nisbəti necə olmalıdır?

- 1:1:6
- ✓ 1:1:4
- 1:2:5
- 1:1:3
- 1:1:2

51. Bu karbohidratlardan hansıları şirin deyildir?

- trisaxaridlər
- disaxaridlər
- monosaxaridlər
- oliqosaxaridlər
- ✓ polisaxaridlər

52. Mikroelementlərə hansılar aiddir?

- Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si və b.
- Ra, Au, Ti, uran, tarium və b.
- ✓ Co, Br, Ba, Y, Mn, Cr, F, Zn, Cu və b.
- Ca, Mg, K, Pb, Fe, Mo, Zn və b.
- Fe, Ca, Cl, S, Si, Cr, Co, B, Zn və b.

53. Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?
- natrium, xlor, silisium, kalsium, fosfor, maqnezium
 - radium, plumbum, sink, fosfor, kalium, kobalt
 - ✓ uran, torium, radium, airum, titanium, samrium
 - manqan, kuprum, flüor, barium, brom, yod
 - brom, yod, kobalt, barium, molibden, sink
54. Makroelementlərə hansılar aiddir?
- ✓ Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si
 - Ra, Au, Ti, uran, tarium
 - P, Fe, Cl, Ba, J, F, Cr, Zn
 - Zn, As, Hg, Pb, Cu, S
 - Ba, Br, B, J, Co, Mn, Cu, Mo
55. Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?
- 7
 - 5
 - 8
 - ✓ 2
 - 10
56. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri və enerjivermə qabiliyyəti nəyin miqdarı ilə müəyyən olunur?
- zülalların, boya maddələrinin, fermentlərin
 - ✓ karbohidratların, yağ və zülalların
 - yağların, üzvi turşuların, zülalların, fermentlərin
 - aşı və boya maddələrinin, karbohidratların
 - üzvi turşuların, yağ və zülalların
57. 2 №-li iri sarqonun ölçüsü neçə mm-dir?
- 3,1-3,6 mm
 - ✓ 2,1-3,1 mm
 - 2,1-2,5 mm
 - 1,5-2,1 mm
 - 1-1,5 mm
58. 1 №li xırda sarqonun ölçüsü neçə mm-dir?
- 1-1,5 mm
 - ✓ 1,5-2,1 mm
 - 3,1-3,6 mm
 - 2,1-3,1 mm
 - 2,1-2,5 mm
59. Anbarın temperaturu hansı cihazla ölçülür?
- termoqraf və Avqust psixrometri ilə
 - sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə
 - hiqrometr və hiqroqraf ilə
 - ✓ termometr, sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə
 - termoqraf və Assman psixrometri ilə
60. Nəmliyindən asılı olaraq ərzaq malları neçə qrupa bölünür?
- 1
 - 5

- 4
- √ 3
- 2

61. Dondurulmuş məhsullar üçün optimal temperatur neçə dərəcədir?

- 0 dərəcə S
- -25 dərəcə S
- -8 dərəcə S
- -5 dərəcə S
- √ -18 dərəcə S

62. Ərzaq mallarının növündən və tərkibindən asılı olaraq saxlanması üçün optimal temperatur hansı dərəcə arasında tərəddüd edir?

- 0...+25 dərəcə S
- +18...+25 dərəcə S
- √ -18...+25 dərəcə S
- 0...+5 dərəcə S
- -2...+5 dərəcə S

63. Saxlanılma qabiliyyətinə görə ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- √ 2
- 3
- 4

64. 5 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- 2-1
- 2-1,5
- √ 1,5-0,56
- 1,5-2,5
- 1,5-1

65. 4 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- 2,5-3,5
- √ 2-1,5
- 1,5-2,5
- 1-2
- 0,56-1

66. 3 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- √ 2,5-2
- 2-1,5
- 1,5-2,5
- 1-0,56
- 1,5-1

67. 2 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- √ 3-2,5
- 1-0,56
- 1,5-1
- 2-1,5
- 2,5-2

68. 1 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- √ 3,5
- 1,5-2
- 2-2,5
- 2,5-3
- 3-3,5

69. Taxta taradan hazırlanan yeşikləri tutumu neçə kq olur?

- √ 4-35 kq
- 25-75 kq
- 25-50 kq
- 5-25 kq
- 10-15 kq

70. Tənzimlənən qaz mühiti nədir?

- oksigenin miqdarının artırılması, karbon qazının miqdarının azaldılmasıdır
- √ oksigenin miqdarının azaldılması, karbon qazının miqdarının artırılmasıdır
- azotun miqdarının azaldılması, karbon qazının miqdarının artırılmasıdır
- oksigenin miqdarının artırılması, azotun miqdarının azaldılmasıdır
- oksigenin miqdarının azaldılması, azotun miqdarının artırılmasıdır

71. Anbarın normal qaz tərkibi necə olmalıdır?

- 21% azot, 78,0% oksigen, 0,03% karbon qazı
- 78% azot, 0,03 oksigen, 21% karbon qazı
- 78% karbon qazı, 21% oksigen, 0,03% azot
- 21% karbon qazı, 78,0% oksigen, 0,03% azot
- √ 21% oksigen, 78,0% azot, 0,03% karbon qazı

72. Az sulu məhsullar hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

- 55-60%
- 85-90%
- 70-85%
- √ 65-70%
- 60-65%

73. Tərkibində su çox olan məhsullar hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

- 65-70%
- 75-80%
- √ 85-95%
- 70-75%
- 60-65%

74. Orta nəmliyə malik məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

- 40%-dən çox
- 10%-ə qədər
- √ 10-40
- 10-30
- 10-20

75. Nəmliyi az olan məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

- √ 10%-ə qədər
- 20-25%-ə qədər

- 15-20%-ə qədər
- 10-15%-ə qədər
- 25-30%-ə qədər

76. Nəmliyi çox olan məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

- 10%-dən çox
- 20%-ə qədər
- 40%-ə qədər
- ✓ 40%-dən çox
- 30%-ə qədər

77. Konservləşdirilmiş ərzaq malları hansı temperaturda saxlamaq mümkündür?

- -5...+10 dərəcə S
- 0...-2 dərəcə S
- -2...+5 dərəcə S
- 0...-25 dərəcə S
- ✓ 0...+25 dərəcə S

78. Nəmliyi az olan ərzaq malları hansı temperaturda saxlanılır?

- -2...+18 dərəcə S
- 0...-25 dərəcə S
- 0...25 dərəcə S
- ✓ -2...+25 dərəcə S
- 2...-18 dərəcə S

79. ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən mikrobioloji dəyişikliklər hansılardır?

- məhsulun zərərvericilərlə zədələnməsi
- ✓ qıvcırma, kiflənmə və cürümə
- sorbsiya və desorbsiya
- hidrolitik və avtolitik proseslər
- məhsulun iyinin, dadının, rənginin dəyişməsi

80. Avtoliz nədir?

- zülalların və onların hidroliz məhsullarının dərin parçalanmasıdır
- müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafıdır
- fermentlərin təsiri altında azotsuz maddələrin parçalanmasıdır
- həll olan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olmayan hala keçməsidir
- ✓ həll olmayan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olan hala keçməsidir

81. ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı ən çox müşahidə olunan biokimyəvi proseslər hansılardır?

- ✓ hidrolitik, avtolitik və tənəffüs
- kimyəvi bombaj
- hidrolitik və avtolitik proseslər
- qıvcırma, kiflənmə və cürümə
- sorbsiya və desorbsiya

82. Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər hansılardır?

- məhsulda qıvcırma, kiflənmə və cürümə prosesləri gedir
- sorbsiya və desorbsiya prosesləri gedir
- məhsulda avtolitik və hidrolitik proseslər gedir
- məhsulun görünüşündə dəyişikliklər baş verir
- ✓ məhsulun qidalılıq dəyərini aşağı salan dadını, iyini, rəngini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir

83. Desorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?
- ✓ məhsulun kütləsində itki ilə yanaşı keyfiyyəti pisləşir
 - məhsulun tərkibindəki yağ əriyir
 - məhsul yapışqanlaşır və formasını itirir
 - məhsulun tərkibindəki su donur
 - məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir
84. Sorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?
- məhsul bulanlıqlaşır
 - məhsulun tərkibindəki yağ əriyir
 - məhsulun kütləsində itki baş verir
 - ✓ məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir
 - məhsulun tərkibindəki su donur
85. Hansı xarici mühit amillərinin təsirindən məhsulda fiziki və fiziki-kimyəvi dəyişikliklər baş verir?
- temperatur artması və ya azalması zamanı
 - məhsulun düzgün qablaşdırılmaması zamanı
 - məhsul daşınarkən mexaniki təsirlər zamanı
 - ✓ temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər zamanı
 - havanın nisbi rütubəti və qaz tərkibinin dəyişməsi zamanı
86. Saxlanılma zamanı ərzaq mallarında baş verən dəyişikliklər hansılardır?
- ✓ fiziki, kimyəvi, biokimyəvi və mikrobioloji
 - məhsulun xarici görünüşünün dəyişməsi
 - məhsulun dadının, iyinin, rənginin dəyişməsi
 - kiflənmə, cürümə, qıçırma
 - sorbsiya, desorbsiya, tənəffüs
87. Çörəyi 6-25 dərəcə S temperaturda saxladıqda neçə saatdan sonra boyatlaşma prosesi baş verir?
- 4-6 saatdan sonra
 - 6-8 saatdan sonra
 - ✓ 10-12 saatdan sonra
 - 1-3 saatdan sonra
 - 8-10 saatdan sonra
88. Süfrə çovdar çörəyi istesalında buğda-çovdar unu hansı nisbətdə qatılır?
- ✓ 50:50 nisbətində
 - 70:30 nisbətində
 - 40:60 nisbətində
 - 80:20 nisbətində
 - 60:40 nisbətində
89. Sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?
- 100-102 dərəcə S
 - 78-100 dərəcə S
 - 98-100 dərəcə S
 - 120-130 dərəcə S
 - ✓ 102-120 dərəcə S
90. Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperatura qədər qızdırılır?
- 40-68 dərəcə S
 - 78-100 dərəcə S

- 60-78 dərəcə S
- 50-98 dərəcə S
- ✓ 60-98 dərəcə S

91. Fiziki metodla dondurma üsulunda məhsulun sulu fazasında nə kimi dəyişiklik baş verir?

- ✓ məhsulun sulu fazası tam kristallaşır
- məhsulun sulu fazasındakı su tamamilə buxarlanır
- məhsulun sulu fazasında suyun bir hissəsi buxarlanır
- məhsulun sulu fazası kristallaşmır
- məhsulun sulu fazası qismən kristallaşır

92. Konservləşdirmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- bağlamaq
- soyutmaq
- markalamaq
- qablaşdırmaq
- ✓ saxlamaq

93. Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı antibiotiklərin istifadəsinə icazə verilir?

- tetrasiklin, nistatin, nizin
- tetrasiklin, xlorotetrasiklin, levomisetin
- levomisetin, tetrasiklin, nizin
- xlorotetrasiklin, tetrasiklin, nistatin
- ✓ nistatin, nizin, xlorotetrasiklin

94. Kombinəlanmış metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- sterilizasiya
- turşutma
- sublimasiya
- qurutma
- ✓ hisləmə

95. Biokimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- hisləmə
- ✓ turşutma
- dondurulma
- soyudulma
- qurutma

96. Bu üsullardan hansı kimyəvi metodla konservləşdirməyə aiddir?

- ✓ etil spirti, sirkə turşusu sorbin turşusu ilə konservləşdirmə
- hisləmə, qurutma, duza və şəkərlə konservləşdirmə
- turşutma, sublimasiya, hisləyici məhlul ilə konservləşdirmə
- sterilizasiya, pasterizasiya, soyudulma və dondurulma
- CO₂, hisləyici məhlul, duzla və şəkərlə konservləşdirmə

97. Süblimasiya üsulunun mahiyyəti nədən ibarətdir?

- ✓ tez dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə buz maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir və ayrılır
- soyudulmuş məhsul vakuum kamerasında yüksək təzyiqdə birbaşa buxar halına keçir, ayrılır
- soyudulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir, ayrılır
- dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında yüksək təzyiqdə maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir, ayrılır
- dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə maye, sonra buxar halına keçir, ayrılır

98. Fiziki-kimyəvi metod ilə şəkərlə konservləşdirmə zamanı şəkərin konsentrasiyası neçə % olmalıdır?

- ən azı 30%
- √ ən azı 65%
- ən azı 60%
- ən azı 55%
- ən azı 40%

99. Fiziki-kimyəvi metod ilə duzla konservləşdirmə zamanı duzun konsentrasiyası neçə % olmalıdır?

- 14-20%
- √ 8-14%
- 5-8%
- 2-5%
- 20-24%

100. Mikroorqanizmlərin məhvini əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

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

101. Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

- soyutma, dondurma
- sublimasiya, qurutma, hisləmə
- hisləmə, qurutma, turşutma
- sterilizasiya, pasterizasiya
- √ qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə

102. Fiziki metodla konservləşdirmədə nə zaman mexaniki sterilizasiya tətbiq olunur?

- ətin dondurulması zamanı
- balığın hissə verilməsi zamanı
- √ şirələrin zərərsizləşdirilməsi zamanı
- çayın qabaşdırılması zamanı
- südün pasterizasiyası zamanı

103. İonlaşdırıcı şüalarla konservləşdirmə nədir?

- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun temperaturunu artırmaqla sterilizə etməkdir
- √ ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun temperaturunu artırmadan sterilizəedici effektin əldə edilməsidir
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun qurudulmasıdır
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə soyudulmasıdır
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə dondurulmasıdır

104. Fiziki metodla soyudulma üsulunda məhsulun temperaturu neçə dərəcə S-yə qədər aşağı salınır?

- 0...-1 dərəcə S-yə qədər
- -1... -2 dərəcə S-yə qədər
- 0...-4 dərəcə S-yə qədər
- -2... -3 dərəcə S-yə qədər
- √ 0 – 1 dərəcə S-yə qədər

105. Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

- pasterizasiya, sterilizasiya, qurutma, turşutma, hisləmə
- pasterizasiya, sterilizasiya, müxtəlif şüalarla mexaniki sterilizasiya, ultrasəs, ultrabənövşəyi şüalarla sterilizasiya

- pasterlizasiya, sterilizasiya, soyudulma, dondurulma, turşutma, qurutma
- soyudulma, dondurulma, duzla konservləşdirmə, sublimasiya
- ✓ pasterlizasiya, sterilizasiya, soyudulma, dondurulma, müxtəlif şüalarla mexaniki sterilizasiya, ultrasəs, ultrabənövşəyi şüalarla sterilizasiya

106. Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir?

- ✓ fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış
- kimyəvi, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış
- kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış
- fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji
- fiziki, kimyəvi, mikrobioloji, kombinəlanmış

107. Göstərilən ərzaqlardan hansıları baqqaliyyə mallarına aiddir?

- çay, qəhvə, spirtli içkilər
- kolbasa, konservlər, süd məhsulları
- pendir, süd məhsulları, makaron
- karamel məmulatı, pendir, çay
- ✓ un, maya, makaron, peçenye

108. İxracatda mallar kimyəvi tərkibinə görə necə qruplaşdırılır?

- yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar
- su və mineral maddələr və vitaminlə zəngin olan mallar
- yağ, zülal karbohidrat və vitaminlə zəngin olan mallar
- ✓ karbohidratla, zülalla, yağla, mineral maddələrlə zəngin olan mallar
- su və mineral maddələrlə zəngin olan mallar

109. Bunlardan hansı polimer materialdan hazırlanan tara növlərinə aiddir?

- ✓ laklı sellofan, polietilen yeşik
- polipropilen yeşik, taxta yeşik
- polimer qutu, kağız qutu
- polimer stəkan, tub
- polietilen yeşik, metal çəllək

110. Bunlardan hansı şüşə tara növlərinə aiddir?

- balon, mehtərə, tub
- banka, balon, mehtərə
- butulka, lotok, tub
- tub, banka, balon
- ✓ banka, balon, butulka

111. Bunlardan hansı metal tara növlərinə aiddir?

- lotok, konteyner, çəllək
- mehtərə, lotok, tub
- banka, konteyner, avtosistem
- yeşik, banka, lotok
- ✓ tub, mehtərə, çəllək

112. Bunlardan hansı toxunma materialdan tara növlərinə aiddir?

- cut kisə, lotok, səbət
- ✓ kətan kisə, cut kisə, tor kisə
- tor kisə, kəndir kisə, səbət
- səbət, yeşik, kənaf kisə
- kətan kisə, kənaf kisə, tub

113. Bunlardan hansı taxta tara növlərinə aiddir?

- yeşik, mehtərə, tub
- yeşik, kisə, mehtərə
- √ yeşik, lotok, çəllək
- lotok, konteyner, tub
- çəllək, səbət, mehtərə

114. Hansı taralar istehlak tarası adlanır?

- taxta taralar
- xarici taralar
- √ daxili taralar
- metal taralar
- şüşə taralar

115. Taralar müxtəlif materialdan hazırlanmaqla neçə növə bölünürlər?

- 5
- 6
- 3
- √ 2
- 4

116. Saman çöpü makaronunun davamlılığı neçə qramdan az olmamalıdır?

- 50-100
- 200-250
- √ 150-200
- 100-150
- 250-300

117. Trubkaşəkilli həvəskar makaron məmulatının davamlılığı neçə qramdan az olmamalıdır?

- 200
- 300
- √ 800
- 600
- 400

118. Göstərilən ərzaqlardan hansıları qastronomiya mallarına aiddir?

- çay, qəhvə, az spirtli və spirtli içkilər
- kolbasa, pendir, süd məhsulları, makaron
- √ kolbasa, konservlər, süd məhsulları
- pendir, süd məhsulları, çay və qəhvə içkiləri
- un, maya, duz, makaron, peçenye

119. İxracatda mallar təyinatına görə necə qruplaşdırılır?

- √ yeyinti və tamlı mallar
- zülalla zəngin olan məhsullar
- yağla zəngin olan məhsullar
- bitki, heyvanat və mineral mənşəli məhsullar
- bitki və heyvanat mənşəli məhsullar

120. İxracatda mallar emalına görə necə qruplaşdırılır?

- √ xammal, yarımfabrikat və hazır məhsullar
- yarımfabrikat və hazır məhsullar

- su və mineral maddələrlə zəngin olan mallar
- yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar
- baqqaliyyə və qastronomiya malları

121. İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır?

- xammal, yarımfabrikat və hazır məhsullar
- ərzaq və qeyri ərzaq malları
- ✓ bitki, heyvanat və mineral məhsullar
- yeyinti və tamlı mallar
- yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar

122. İxracatda malların qruplaşdırılmasına necə aparılır?

- tərkibinə görə, istehsal üsuluna görə, kimyəvi tərkibinə görə, təyinatına görə
- quruluşuna görə, təyinatına görə, mənşəyinə görə
- emalına görə, quruluşuna görə, təyinatına görə
- ✓ mənşəyinə görə, emalına görə, kimyəvi tərkibinə görə, təyinatına görə
- mənşəyinə görə, istehsal üsuluna görə, kimyəvi tərkibinə görə

123. Tədris təsnifatında ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 7
- ✓ 9
- 3
- 12
- 5

124. Taxta taradan hazırlanan çəlləklərin tutumu neçə kq olur?

- 50-100 l
- ✓ 15-250 l
- 25-50 l
- 20- 200 l
- 100-200 l

125. Müxtəlif materialdan hazırlanan taraların növləri hansılardır?

- istehlak tarası və ilk tara
- taxta və metal taralar
- şüşə və metal taralar
- ilk və daxili tara
- ✓ daxili və xarici taralar

126. Şokolad, ərğın pendirlər, çayın ətrini saxlamaq üçün hansı tara növündən istifadə edilir?

- polimer qutu
- kağız qutu
- ✓ alüminium folqa
- kaşırovka edilmiş folqa
- laklı sellofan

127. Marqarinin, kərə yağının, yeyinti konsentratlarının bükülməsi üçün hansı bükücü materialdan istifadə edilir?

- laklı sellofan
- tor kisə
- alüminium folqa
- kağız qutu
- ✓ kaşırovka edilmiş folqa

128. T markalı mannı yarması hansı buğdadadan alınır?

- yumşaq yarımşüşəvari buğdadadan
- √ bərk buğdadadan
- bərk və yumşaq buğdaların qarışığından
- bərk buğda və kəpəkli buğdaların qarışığından
- yumşaq şüşəvari buğdadadan

129. MT markalı mannı yarması hansı buğdadadan alınır?

- yumşaq yarımşüşəvari və şüşəvari buğdadadan
- bərk buğda və kəpəkli buğdaların qarışığından
- kəpəkli buğdadadan
- dənəvər buğdadadan
- √ bərk və yumşaq buğdaların qarışığından

130. M markalı mannı yarması hansı buğdadadan alınır?

- dənəvər buğdadadan
- kəpəkli buğdadadan
- √ yumşaq yarımşüşəvari və şüşəvari buğdadadan
- bərk buğdadadan
- bərk və yumşaq buğdadadan

131. Düyü yarması hansı bitkinin emalından alınır?

- darı
- qarabaşaq
- vələmir
- arpa
- √ çəltik

132. Qarğıdalı yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- √ 5
- 4
- 3
- 2

133. Bunlardan hansıları vələmirdən alınan yarmalardır?

- mannı, yaçniy və artek
- herkules, poltava və artek
- vələmir lopası, mannı, herkules
- √ vələmir lopası, herkules, tolokno
- poltava, artek, tolokno

134. Poltava yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- √ 4
- 5
- 1
- 2
- 3

135. Buğda yarması hansı müxtəliflikdə istehsal olunur?

- poltava və perlova yarması
- buğda və artek yarması

- manni və artek yarması
- yaçniy və artek yarması
- ✓ manni və buğda yarması

136. Xırdalanmış arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 5
- 4
- ✓ 3
- 2

137. Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 2
- ✓ 5
- 4
- 3

138. Neçə növ arpa yarması istehsal edilir?

- ✓ 2
- 6
- 5
- 4
- 3

139. Yarma hansı bitkilərin emalından alınan yeyinti məhsuludur?

- darı, düyü, qarabaşaq
- buğda, qarğıdalı, düyü
- qarğıdalı, vələmir, arpa
- ✓ dənli, qarabaşaq, paxlalı
- buğda, arpa, vələmir

140. 100 q sorbit neçə kC enerji verir?

- 1280 kC
- 500 kC
- 650 kC
- 780 kC
- ✓ 1481 kC

141. 100 q ksilit neçə kC enerji verir?

- 1180 kC
- 1250 kC
- ✓ 1586 kC
- 1481 kC
- 1380 kC

142. Tolokno nədir?

- xırdalanmış vələmir
- pardaqlanmış vələmir
- cilalanmış vələmir
- ✓ fermentəşdirilmiş vələmir unu
- vitaminləşdirilmiş vələmir unu

143. Buğda yarması hansı çeşiddə buraxılır?

- perlova və poltava
- ✓ poltava və artek
- poltava və hercules
- manrı və artek
- yaçniy və artek

144. Mannı yarmasının çıxarı emal olunan dəninin neçə %-ni təşkil edir?

- 2,5
- 0,5
- 1
- 1,5
- ✓ 2

145. Bunlardan hansıları arpa yarmasının növləridir?

- manrı, artek
- perlova, poltava
- yaçniy artek
- artek, perlova
- ✓ perlova, yaçniy

146. Aşağıdakı hansı sırada 100 qr peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 350-450 kkal və ya 1560-1635 kC
- 480-520 kkal və ya 1720-1780 kC
- 348-422 kkal və ya 1517-1766 kC
- ✓ 376-473 kkal və ya 1573-1979 kC
- 420-475 kkal və ya 1615-1685 kC

147. Un saxlanılan anbarda 0-5 dərəcə S temperaturda nisbi rütubət neçə % olmalıdır?

- 50-65%
- 75-85%
- 55-65%
- 70-80%
- ✓ 65-70%

148. Un saxlanılan anbarda optimal temperatur neçə dərəcə S olmalıdır?

- 15-20 dərəcə S
- 20-25 dərəcə S
- 5-10 dərəcə S
- ✓ 0-5 dərəcə S
- 10-15 dərəcə S

149. Kəpəkli unda külün miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- ✓ 2%
- 3%
- 4%
- 5%
- 6%

150. 2-ci sort unda külün miqdarı neçə % -dən çox olmamalıdır?

- 0,55
- 2,25

- 2,15
- 0,75
- √ 1,25

151. 1-ci sort unda külün miqdarı neçə % -dən çox olmamalıdır?

- 0,25
- 0,55
- 1,25
- 1,0
- √ 0,75

152. Əla sort unda külün miqdarı neçə % -dən çox olmamalıdır?

- 1,75
- 2,0
- √ 0,55
- 0,75
- 1,25

153. Fiziki-kimyəvi üsulla onun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- √ nəmliyi, turşuluğu, külü, iriliyi, qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, onun yapışqanlılığı, qaz əmələgətirmə və qaz saxlama qabiliyyəti
- iriliyi, qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi
- iyi,dadı, rəngi, nəmliyi, turşuluğu, külü
- nəmliyi, turşuluğu, külü, xırçıldamanın olması
- zərərvericilərlə zədələnməsi, onun yapışqanlılığı, qaz əmələgətirmə və qaz saxlama qabiliyyəti

154. Orqanoleptiki üsulla onun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- xırçıldamanın olması, dadı, iyi, zərərvericilərlə zədələnməsi
- iyi,dadı, rəngi, turşuluğu
- iyi,dadı, rəngi,külü
- nəmliyi, turşuluğu, xırçıldamanın olması
- √ iyi,dadı, rəngi, xırçıldamanın olması

155. Sortlu üyütmə neçə sortlu olur?

- iki, üç və dörd
- üç və dörd
- bir və iki
- iki və üç
- √ bir, iki və üç

156. Kəpəkli onun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

- 4-4,5 dərəcə
- √ 4,5-5 dərəcə
- 2,5-3 dərəcə
- 3-3,5 dərəcə
- 3,5-4 dərəcə

157. 2-ci sort onun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

158. 1-ci sortunun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

- 2,5-3 dərəcə
- 4,5-5 dərəcə
- 4-4,5 dərəcə
- 3,5-4 dərəcə
- √ 3-3,5 dərəcə

159. Əla sortunun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

160. Unun nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- √ 14,5
- 11,5
- 12,5
- 10,5
- 15,5

161. Un nədir?

- √ dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- arpanın üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- qarabaşğın üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- dənli və paxlalı dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- paxlalı-dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur

162. Çəki nümunəsi nədir?

- un partiyasından eyni yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- un partiyasının müxtəlif yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- √ unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdardır
- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı-ayrı unların cəmidir

163. İlk nümunə nədir?

- √ bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı-ayrı unların cəmidir
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdardır
- eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- un partiyasından eyni yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

164. Orta nümunə nədir?

- √ keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- un partiyasından təhlil üçün götürülmüş undur
- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı-ayrı unların cəmidir
- eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

165. Nümunə ayırma nədir?

- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir
- un partiyasından təhlil üçün götürülmüş az miqdarda undur
- unun keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün un partiyasından ayrılmış az miqdarda undur
- ✓ bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

166. Un partiyası nədir?

- un nümunəsindən təhlil üçün götürülmüş az miqdarda undur
- [yeni cavab]
- ✓ eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

167. Bir sortlu üyütmədə neçə % 2-ci sort un əldə edilir?

- 65%
- 80%
- 75%
- 70%
- ✓ 85%

168. Bir sortlu üyütmədə neçə % 1-ci sort un əldə edilir?

- 50%
- 60%
- ✓ 72%
- 70%
- 62%

169. Təkrar üyütmənin müxtəliflikləri hansılardır?

- sortlu üyüdülmə
- mürəkkəb üyüdülmə
- ✓ aşağı və yüksək dərəcəli üyütmə
- yüksək dərəcəli üyütmə
- aşağı dərəcəli üyütmə

170. Orta iri baş soğanın bir ədədinin kütləsi neçə qram olmalıdır?

- 120-150 q
- ✓ 60-120 q
- 50 q
- 150 q-dan çox
- 50-60 q

171. Kəpəkli buğda unundan çörəkdə turşuluq neçə dərəcədir ?

- 3 dərəcə
- 12 dərəcə
- 10 dərəcə
- ✓ 7 dərəcə
- 5 dərəcə

172. 1-ci sort undan çörəkdə turşuluq neçə dərəcədir ?

- ✓ 4 dərəcə
- 5 dərəcə
- 12 dərəcə
- 9 dərəcə
- 7 dərəcə

173. Əla sort undan batonlarda turşuluq neçə dərəcədir ?

- √ 2 dərəcə
- 6 dərəcə
- 5 dərəcə
- 4 dərəcə
- 3 dərəcə

174. Çörək sobada hansı temperaturda bişirilir?

- 180-200 dərəcə S
- 220-300 dərəcə S
- 220-250 dərəcə S
- 200-220 dərəcə S
- √ 210-280 dərəcə S

175. Ədədlə satılan çörəklər bişdikdən neçə saat sonra satışı buraxılır?

- 1 saat sonra
- 3 saat sonra
- 4 saat sonra
- 2 saat sonra
- √ isti halda

176. Çəki ilə satılan çörəklər bişdikdən neçə saat sonra satışı buraxılır?

- √ 3 saat sonra
- 4 saat sonra
- 1 saat sonra
- 5 saat sonra
- 2 saat sonra

177. Kəkəlməyə meyl göstərən insan gündə neçə qram çörək-bulka məmulatı yeməlidir?

- 100 qr
- 300 qr
- 250 qr
- √ 200 qr
- 150 qr

178. Ağır fiziki işlə məşğul olanlar gündə neçə qram çörək-bulka məmulatı yeməlidir?

- 200 qr
- 300 qr
- √ 800 qr
- 600 qr
- 500 qr

179. Orta yaşlı insan gündə neçə qram çörək-bulka məmulatı yeməlidir?

- 100 qr
- √ 450 qr
- 350 qr
- 300qr
- 200 qr

180. Çörək əsasən hansı unlardan hazırlanır?

- √ buğda və çovdar

- çovdar və vələmir
- buğda və qarğıdalı
- arpa və çovdar
- buğda və arpa

181. Əla sort undan buğda çörəyinin 100 qramı neçə kiloCoula qədər enerji verir?

- 850
- 780
- ✓ 975
- 800
- 670

182. Çörəyi 0-6 dərəcə S temperaturda saxladıqda neçə saatdan sonra boyatlaşma prosesi baş verir?

- 1-3 saatdan sonra
- 9-10 saatdan sonra
- 7-9 saatdan sonra
- 5-7 saatdan sonra
- ✓ 3-5 saatdan sonra

183. Çörəyin istehlak xassələri hansı temperaturda və nisbi rütubətdə yaxşı qorunur?

- ✓ 20-25 dərəcə S-də 75% nisbi rütubətdə
- 20-25 dərəcə S-də 85% nisbi rütubətdə
- 25-30 dərəcə S-də 80% nisbi rütubətdə
- 20-22 dərəcə S-də 60% nisbi rütubətdə
- 18-20 dərəcə S-də 75% nisbi rütubətdə

184. Çörəyin saxlanılma müddəti hansı vaxtdan hesablanır?

- 3 saatdan sonra
- 4 saatdan sonra
- ✓ sobadan çıxan vaxtdan
- 1 saatdan sonra
- 2 saatdan sonra

185. Kəpəkli çovdar-buğda çörəyində məsaməlik neçə % olur?

- 30-37%
- 50-53%
- 60-63%
- ✓ 47-50%
- 27-30%

186. Əla sort buğda unundan çörəkdə məsaməlik neçə % olur?

- 60-63%
- ✓ 70-73%
- 30-35%
- 40-43%
- 50-55%

187. Kəpəkli buğda unundan çörəkdə nəmlik neçə %-dir?

- 43-44%
- 38%
- 52%
- 50%
- ✓ 48%

188. Əla sort buğda unundan çörəkdə nəmlik neçə %-dir?

- 14,5%
- 48%
- √ 43-44%
- 22-25%
- 20%

189. Çörəyin istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla gedir?

- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması →xəmirin yoğrulması→ bölünməsi →kündəlməsi →saxlanılıb yetişdirilməsi→ bişirilməsi →soyudulması→satışa göndərilməsi
- xammalın istehsalata hazırlanması →xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→bölünməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→ satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması →xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→ →kündəlməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→soyudulması→satışa göndərilməsi
- √ xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması və istehsalata hazırlanması →xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→bölünməsi→kündəlməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→soyudulması→satışa göndərilməsi
- xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→bölünməsi→kündəlməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→soyudulması→satışa göndərilməsi

190. 2-ci sorta aid duzlu xiyarın ölçüsü neçə mm-ə qədər olmalıdır?

- √ 140 mm
- 170 mm
- 160 mm
- 150 mm
- 180 mm

191. 1-ci sorta aid duzlu xiyarın ölçüsü neçə mm-ə qədər olmalıdır?

- 100 mm
- √ 110 mm
- 140 mm
- 130 mm
- 120 mm

192. Makaron məmulatı bişən zaman həcmi və kütləsi ən azı neçə dəfə artmalıdır?

- 5
- 6
- √ 2
- 3
- 4

193. Əlavəli makaron məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 3 ay
- 1 il
- 9 ay
- √ 7 ay
- 6 ay

194. Əlavəsiz makaron məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 6 ay
- 18 ay
- √ 1 il
- 9 ay
- 7 ay

195. Makaron məmulatının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 15%
- 18%
- 9%
- 11%
- √ 13%

196. Orqanoletiki üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- rəngi, iyi, dadı, turşuluğu
- rəngi, iyi, dadı, metal qırıntılarının miqdarı
- √ rəngi, iyi, dadı, şüşəvariliyi
- rəngi, iyi, dadı, bişmə zamanı artımı
- rəngi, iyi, dadı, nəmliyi

197. Makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- √ 4
- 5
- 2
- 6
- 3

198. İlk makaron fabriki neçənci ildə harada işə salınmışdır?

- √ 1797-ci ildə Odessada
- 1797-ci ildə Fransada
- 1960-cı ildə Bakıda
- 1970-c ildə Mərdəkanda
- 1797-ci ildə İtaliyada

199. İlk dəfə makaron harada istehsal edilmişdir?

- Rusiya
- Fransa
- Azərbaycan
- Almaniya
- √ İtaliya

200. Makaron məmulatı hansı un sortundan istehsal olunur?

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

201. Xörək duzu hansı əmtəə sortlarında buraxılır?

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

202. 1-ci sort makaron məmulatının turşuluğu neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 3,5 dərəcə

- 2-3 dərəcə
- 4,5 dərəcə
- 5 dərəcə
- ✓ 4 dərəcə

203. Əla sort makaron məmulatının turşuluğu neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 2 dərəcə
- 4 dərəcə
- ✓ 3,5 dərəcə
- 3 dərəcə
- 2,5 dərəcə

204. Makaron məmulatında metal qırıntılarının miqdarı 1 kq-da neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 1 mq
- 2 mq
- 5 mq
- 4 mq
- ✓ 3 mq

205. Fiziki-kimyəvi üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- ✓ ölçüsü, zədələnməsi, metal qırıntılarının miqdarı, nəmliyi, turşuluğu, bişmə zamanı artması
- nəmliyi, turşuluğu, bişmə zamanı artması, metal qırıntılarının miqdarı
- rəngi, iyi, dadı, şüşəvariliyi
- ölçüsü, zədələnməsi, metal qırıntılarının miqdarı, rəngi, iyi, dadı, bişmə zamanı artımı
- metal qırıntılarının miqdarı, nəmliyi, turşuluğu, şüşəvariliyi

206. Makaron məmulatı hansı nisbi rütubətdə saxlanmalıdır?

- 85%
- 60%
- ✓ 70%
- 65%
- 80%

207. Bunlardan hansıları fiqurlu məmulatın növləridir?

- makaron, rajki, əlifba
- ✓ əlifba, balıqqulağı, qulaqcıq
- lələk, rajki, balıqqulağı
- həlqə, ulduz, lələk
- hörümçək, lələk, həlqə

208. Bunlardan hansıları əriştə məmulatının növləridir?

- uzun, enli həvəskar enli, qöfrələnmiş uzun
- hörümçək, nazik, adi, həvəskar
- makaron, lələk, rajki
- ✓ uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş
- əlifba, balıqqulağı, qulaqcıq

209. Bunlardan hansıları vermiş məmulatının növləridir?

- ✓ hörümçək, nazik, adi, həvəskar
- nazik, adi, həvəskar, lələk, rajki
- makaron, lələk, rajki
- üçbucaq, dördbucaq, əlifba, qulaqcıq
- uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş

210. Bunlardan hansıları trubkaşəkilli məmulatın növləridir?

- qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş, enli
- həvəskar, adi, rəjki
- hörümçək, nazik, adi
- həlqə, ulduz, lələk
- ✓ makaron, lələk, rəjki

211. Makaron məmulatı üçün xəmir hansı nəmlikdə yoğrulur?

- 20-25%
- ✓ 29-31%
- 9-13%
- 10-15%
- 18-25%

212. 1 kq üyüdülmüş qəhvədə metal qatışığı neçə mq- dan çox olmamalıdır?

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

213. Qəhvəni dequstasiya etdikdə neçə qram üyüdülmüş qəhvəyə neçə ml qaynar su əlavə edilib qaynayana qədər qızdırılır?

- 2 qram qəhvəyə 100 ml su
- 5 qram qəhvəyə 100 ml su
- 6 qram qəhvəyə 150 ml su
- 8 qram qəhvəyə 200 ml su
- ✓ 10 qram qəhvəyə 200 ml su

214. Karamel patkasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 13%-dən
- 20%-dən
- 18%-dən
- 15%-dən
- ✓ 22%-dən

215. Optimal şəraitdə qlükozanın saxlanılma müddəti neçə ildir?

- ✓ 1 il
- 2 il
- 2,5 il
- 1,5 il
- 3 il

216. Sənayedə qlükozadan alınan məhsullar hansılardır?

- patka, saqo, hidrol
- sorbit, ksilit, patka
- ✓ tibbi qlükoza, kristallaşmış qlükoza, nişasta şəkəri
- hidrol, nişasta şəkəri, saqo
- tibbi qlükoza, texniki qlükoza, patka

217. Patkanın şirinliyi saxarozanın şirinliyindən neçə dəfə azdır?

- 1-2 dəfə

- 6-8 dəfə
- 5-6 dəfə
- √ 3-4 dəfə
- 2-3 dəfə

218. Optimal şəraitdə nişastanın saxlanılma müddəti neçə ildir?

- √ 1 il
- 2,5 il
- 2 il
- 1,8 il
- 1,3 il

219. Kartof nişastasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 18%-dən
- √ 20%-dən
- 8%-dən
- 12%-dən
- 15%-dən

220. Kartof nişastasının hansı sortu ticarətə buraxılmır?

- ekstra sort
- 1-ci və 2-ci sort
- əla sort
- 1-ci sort
- √ 2-ci sort

221. Qarğıdalı nişastasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 18%
- 20%
- √ 13%
- 22 %
- 15%

222. Qarğıdalı nişastası istehsalında kənar qarışıqlardan təmizlənmiş qarğıdalı dənləri neçə gün isladılır?

- 1 gün
- 5 gün
- 4gün
- 3 gün
- √ 2 gün

223. Kartof nişastası istehsalında istifadə olunan kartofun tərkibində nişastanın miqdarı neçə %-dən az olmamalıdır?

- 8%-dən
- 12%-dən
- 20%-dən
- 16%-dən
- √ 14%-dən

224. Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- vitaminlər, fermentlər, pektinlər
- zülallar, üzvi turşular
- mineral , aşı və boya maddələri
- √ amilopektin, amiloza
- karbohidratlar, yağlar, zülallar

225. Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

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

226. Çayın tərkibində aşağıdakı vitaminlərdən hansı yoxdur?

- ✓ D
-
- B₉
- ...
- B₂
-
- B₃
- ..
- B₁

227. Modifikasiya edilmiş nişasta neçə qrupa bölünür?

- ✓ 2
- 6
- 5
- 4
- 3

228. Modifikasiya edilmiş nişasta nədir?

- kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- tərkibinə dad və ətirvericilər əlavə edilmiş nişastadır
- şişmə qabiliyyəti artırılmış nişastadır
- ✓ fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- fiziki xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

229. Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo neçə sortda buraxılır?

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

230. Saqonun istehsalında hansı nişasta sortlarından istifadə olunur?

- 1-ci və 2-ci sort nişastadan
- 2-ci sort xam nişastadan
- ekstra sort xam nişastadan
- 1-ci sort nişastadan
- ✓ əla və 1-ci sort xam nişastadan

231. Qlükozanın saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- 18 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət
- ✓ 8-10 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 10 dərəcə S temperatur, 60% nisbi rütubət
- 5 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 5-10 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət

232. Qlükoza nədir?

- ✓ nişastanın tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- kartof nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur
- qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur
- fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur

233. Aşxana şərbətlərini tərkibində neçə % quru maddə olur?

- 30-34%
- 40-44%
- ✓ 70-74%
- 60-64%
- 50-54%

234. Karamel patkası hansı sortlara ayrılır?

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

235. Patka nədir?

- nişastanın tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- ✓ kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur
- kartof nişastasının tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- qarğıdalı nişastasının tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

236. Nişastanın saxlanılması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- 15 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət
- 20 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət
- 18 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- ✓ 10 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 10 dərəcə S temperatur, 60% nisbi rütubət

237. Buğda nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

- 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra və əla
- ekstra, əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- ✓ ekstra, əla və 1-ci
- əla, 1-ci və 2-ci sortlara

238. Qarğıdalı nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

- ekstra və əla
- 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra, əla və 1-ci sortlara

- √ əla və 1-ci sortlara
 - əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- 239.** Kartof nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?
- əla, 1-ci və 2-ci sortlara
 - ekstra və əla
 - √ ekstra, əla, 1-ci və 2-ci sortlara
 - 1-ci və 2-ci sortlara
 - ekstra, əla və 1-ci
- 240.** Qarğıdalı nişastasının çıxarı dənin kütləsinin neçə %-ni təşkil edir?
- 40-45%
 - √ 60-65%
 - 55-60%
 - 50-55%
 - 45-50%
- 241.** Qarğıdalı nişastası istehsalında istifadə olunan qarğıdalının orta hesabla tərkibində nişastanın və zülalın miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- √ 70% nişasta və 12% zülal
 - 50% nişasta və 50% zülal
 - 70% nişasta və 30% zülal
 - 55% nişasta və 15% zülal
 - 12% nişasta və 70% zülal
- 242.** Kartof nişastasının istehsalında quruducu aqreqatdan çıxan nişastanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır
- 40-45dərəcəS
 - 85-90dərəcəS
 - 75-80dərəcəS
 - 60-75dərəcəS
 - √ 55-60dərəcəS
- 243.** Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?
- xarici görünüşü, dadı, nəmliyi
 - sortu, turşuluğu, qablaşdırılması
 - rəngi, iyi, dadı, qablaşdırılması
 - turşuluğu, qaracaların miqdarı, nəmliyi
 - √ nəmliyi, turşuluğu, sulfid anhidridinin, külün miqdarı
- 244.** Şəkərdə saxarozanı hansı cihazla təyin edirlər?
- √ saxarimetr
 - psixrometr
 - piknometr
 - refraktometr
 - hiqrometr
- 245.** Dünya üzrə istehsal olunan şəkərin neçə %-i şəkər çuğundurundan alınır?
- 30
 - 40
 - 55
 - 50
 - √ 45
- 246.** Qənnadı məmulat neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- √ 2
- 3
- 4

247. Rafinad qəndinin nəmliyi neçə % olmalıdır?

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

248. Şəkər istehsalının vətəni hansı ölkə sayılır?

- Çin
- Azərbaycan
- Özbəkistan
- Pakistan
- √ Hindistan

249. Kimyəvi tərkibinə görə şəkər hansı maddədən ibarətdir?

- maltoza
- laktoza
- qlükoza
- fruktoza
- √ saxaroza

250. Yaşlı insan gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

- 60-80 q
- √ 70-90 q
- 30-50 q
- 40-60 q
- 50-70 q

251. 11-14 yaşlı yeniyetmələr gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

- 40-50 q
- 50-60 q
- 20-30 q
- √ 60-70 q
- 30-40 q

252. 1-11 yaşlı uşaqlar gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

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

253. Şəkər zavodlarında hansı növ məhsul istehsal edilir?

- ancaq toz şəkər
- ancaq rafinad qəndi
- √ toz şəkər və rafinad qəndi

- rafinadlaşdırılmış toz şəkər və şəkər kirşanı
- preslənmiş və tökmə xassəli rafinad qəndi

254. 100 qram şəkər neçə kkal enerji verir?

- 275 kkal
- 512 kkal
- 434 kkal
- ✓ 374 kkal
- 324 kkal

255. İnsan orqanizmində şəkər neçə % mənimsənilir?

- 60%
- ✓ 95%-dən çox
- 95 %
- 85%
- 75%-ə qədər

256. Hər bir insan gündəlik yeməklə birlikdə neçə qram xörək duzu qəbul etməlidir?

- 1-3 qram
- 6-8 qram
- 8-10 qram
- 3-5 qram
- ✓ 10-15 qram

257. Muskat cövüzünün vətəni haradır?

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

258. Toz şəkərin 1kub.m kütləsi neçə kq-dır ?

- 820 kq
- ✓ 850 kq
- 550 kq
- 620kq
- 750 kq

259. Rafinad şəkərin qruplarına hansılar aiddir?

- ✓ preslənmiş rafinad qəndi, tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı
- tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı
- preslənmiş rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, parça qəndi, toz şəkər, şəkər kirşanı
- preslənmiş rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı
- rafinad qəndi, tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi toz şəkər, şəkər kirşanı

260. Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşaltmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar?

- 80- 100 dərəcə C- yə qədər
- 70- 75 dərəcə C- yə qədər
- ✓ 95- 99 dərəcə C- yə qədər
- 109- 129 dərəcə C- yə qədər
- 50- 85 dərəcə C- yə qədər

261. Preslənmiş rafinad şəkəri istehsalı üçün utfeli aparatdan neçə dərəcə temperaturda boşaldırlar?

- 95 dərəcə C
- ✓ 75 dərəcə C
- 90 dərəcə C
- 85 dərəcə C
- 80 dərəcə C

262. Hansı sırada rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- ✓ toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
- şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

263. Sarqo şərbətini nədən alırlar?

- qarğıdalı qıçasının özəyindən
- qarpız şirəsindən
- ✓ sarqo bitkisinin gövdəsindən
- ağcaqayının budaqlarından
- kasni bitkisinin kökündən

264. Saxarin nədən alınır?

- qükozdən
- ✓ toluoldan
- saxarozadan
- fruktozadan
- xlor saxarindən

265. Bunlardan hansıları süni şirin maddələrdir?

- ✓ sorbit və ksilit
- qlükoza və fruktoza
- invert şəkəri və sorbit
- qlükoza və saxaoza
- maltoza ə laktoza

266. Parça bala əlavə edilən əridilmiş balın miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- ✓ 50%-dən
- 60%-dən
- 20%-dən
- 30%-dən
- 40%-dən

267. Şirə balı neçə qrupa bölünür?

- ✓ 2
- 6
- 5
- 4
- 3

268. 1 ha sahədəki çiçəkləyən akasiyadan arılar neçə kq bal hasil edirlər?

- 100 kq
- √ 1700 kq
- 1500 kq
- 1000 kq
- 500 kq

269. 1 ha sahədəki çiçəkləyən cökədən arılar neçə kq bal hasil edirlər?

- 1700 kq
- 2000 kq
- 50 kq
- 100 kq
- √ 1000 kq

270. Patka əlavə etməklə hazırlanan süni bal necə adlanır?

- √ qarğıdalı balı
- zirinc balı
- günəbaxan balı
- pambıq balı
- tütün balı

271. Bu ballardan hansı daha gec kristallaşır?

- günəbaxan balı
- tütün balı
- akasiya balı
- √ cökə balı
- pambıq balı

272. Bu ballardan hansıları polifloralı baldır?

- cökə balı, akasiya balı, günəbaxan balı
- akasiya balı, günəbaxan balı, bağ balı
- √ çəmən balı, səhra balı, meşə balı
- akasiya balı, çəmən balı, səhra balı
- akasiya balı, pambıq balı, meşə balı

273. Bu ballardan hansıları monofloralı baldır?

- cökə balı, akasiya balı, meşə balı
- √ cökə balı, akasiya balı, pambıq balı
- akasiya balı, günəbaxan balı, bağ balı
- çəmən balı, səhra balı, meşə balı
- akasiya balı, çəmən balı, səhra balı

274. Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- 6
- √ 2
- 3
- 4
- 5

275. Yığılma mənbəyinə görə bal neçə yerə bölünür?

- √ 2
- 6
- 5

- 4
- 3

276. Şəkəri əvəz edən şərbətlərin tərkibində neçə % şəkər olur?

- 40-45%
- √ 60-75%
- 50-55%
- 55-60%
- 45-50%

277. Şəkəri əvəz edən şərbətlər hansılardır?

- √ sarqo, levuloza və tutdan alınan şərbətlər
- pambıq çiyidinin qabığından alınan şərbətlər
- qarğıdalı qıçasının özəyindən alınan şərbətlər
- maltoza və lakozadan alınan şərbətlər
- qlükoza və fruktozadan alınan şərbətlər

278. Ksiliti nədən alırlar?

- alma və itburnunun meyvəsindən
- qarpız və üzümün şirəsindən
- şəkərli sarqo bikisinin gövdəsindən
- qlükoza və fruktozanın hidrolizindən
- √ pambıq çiyidinin qabığından və qarğıdalı qıçasının özəyindən

279. Ksilit hansı temperaturda əriyir?

- 50-54 dərəcə S
- √ 90-94 dərəcə S
- 80-84 dərəcə S
- 70-74 dərəcə S
- 60-64 dərəcə S

280. Sorbit hansı temperaturda əriyir?

- 70-80 dərəcə S
- √ 100-111 dərəcə S
- 90-94 dərəcə S
- 80-90 dərəcə S
- 50-60 dərəcə S

281. Sorbitin şirinliyi saxarozanın şirinliyindən neçə dəfə azdır?

- 6
- 5
- 4
- 3
- √ 2

282. Sorbit əsasən hansı meyvələrin tərkibində olur?

- √ alma, itburnu, ərik
- tut, əncir, üzüm
- alma, armud, üzüm
- armud, alça, gavalı
- zoğal, gavalı, albalı

283. Saxarin saxarozadan neçə dəfə çox şirinliyə malikdir?

- 100 dəfə
- 200 dəfə
- √ 500 dəfə
- 400 dəfə
- 300 dəfə

284. Sintetik şirin maddələrin ilk nümayəndəsi hansıdır?

- xlorşaxarin
- perillartin
- ksilit
- sorbit
- √ saxarin

285. Emal üsuluna görə bal necə qruplaşdırılır?

- şanlı bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal, parça bal, şirə balı
- şanlı bal, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, şirə balı, əridilmiş bal, parça bal
- preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal, şirə balı, süni bal, parça bal
- √ şanlı bal, sentrafuqa balı, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal, parça bal
- şanlı bal, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, parça bal, süni bal

286. Sirə balının tərkibində olan və arıların həzm edə bilmədikləri maddə hansıdır?

- qlükoza
- rafinoza
- √ dekstrin
- saxaroza
- fruktoza

287. Akasiya balının tərkibində uyğun olaraq neçə % qlükoza və fruktoza vardır?

- √ 35,98% və 40,35%
- 36,05% və 39,27%
- 25,05% və 35,05%
- 35,05 və 29,25%
- 32,05% və 35,05%

288. Cökə balının tərkibində uyğun olaraq neçə % qlükoza və fruktoza vardır?

- 35,98% və 40,35%
- √ 36,05% və 39,27%
- 25,05% və 35,05%
- 35,05 və 29,25%
- 32,05% və 35,05%

289. 1 ton süni bala uyğun olaraq neçə kq təbii bal və patka qatılır?

- 100kq və 400 kq
- 65 kq və 650 kq
- 70kq və 130kq
- 75 kq və 350 kq
- √ 85 kq və 465 kq

290. Süni bal necə alınır?

- arılar tərəfindən çiçəyin nektarından hasil edilir
- [arılar yarpaq birələrinin ifraz etdikəri şirəni toplayaraq bal hasil edirlər
- arılar bitkilərin şirin ifrazatından topladıqları şirədən hasil edirlər

- fruktozanı invertləşdirmək yolu ilə alınır
- ✓ saxarozanı invertləşdirmək yolu ilə alınır

291. Tam yetişmiş balın nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 13%-dən
- 18%-dən
- 27%-dən
- 25%-dən
- ✓ 21%-dən

292. 100 q bal neçə kkal enerji verir?

- 250 kkal
- 420 kkal
- 405 kkal
- ✓ 308 kkal
- 300 kkal

293. Balın tərkibində uyğun olaraq neçə % fruktoza və qlükoza vardır?

- ✓ 40% və 35%
- 40% və 25%
- 25% və 35%
- 35% və 45%
- 30% və 50%

294. Xammalından asılı olaraq jele neçə növdə olur?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

295. 1 kq nabat şəkilli karamel neçə ədəddən az olmamalıdır?

- 250 ədəd
- 150 ədəd
- ✓ 120 ədəd
- 100 ədəd
- 95 ədəd

296. Zefir nədir?

- ✓ formaya tökülməklə və ya müxtəlif formada çökdürülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növüdür.
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsuludur
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuludur
- xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır
- meyvə-giləmeyvə püresinin şəkərlə qarışdıraraq bişirilməsindən alınan məhsuludur

297. Draje nədir?

- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuludur
- xırda ölçülü məsaməli şokoladdır
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsuludur
- ✓ xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır
- yumru formalı südlü konfetdir

298. Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- yumurta sarısından, şəkər, patka, jele, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, zülallardan, mineral maddələrdən
- ✓ şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan

299. Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- ✓ şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından
- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən

300. Pastila nədir?

- ✓ xırda məsaməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı qənnadı məmulatıdır
- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşmiş meyvə və giləmeyvədən ibarət qənnadı məmulatıdır
- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət, xoşagələn, şirin dadlı, zərif konsistensiyaya malik qənnadı məmulatıdır
- xırda məsaməli, ətirli, dadlı, bərk konsistensiyaya malik qənnadı məmulatıdır
- jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

301. Marmelad nədir?

- bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır
- xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır
- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır
- köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
- ✓ jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

302. Şəkərli qənnadı məmulatlarına xüsusi dad vermək üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- köpükəmələgətiricilərdən
- boya maddələrindən
- ✓ yeyinti turşularından
- yeyinti yağlarından
- jeleəmələgətiricilərdən

303. Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir?

- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- ✓ şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya

304. Şəkərli qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- ✓ 5
- 6
- 3

305. İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 4
- 6

- 3
- √ 2

306. Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin?

- jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo
- sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo
- povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat
- √ marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele
- pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu

307. Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənilir?

- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- √ kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə

308. Şəkərli - qənnadı məmulatlarının xarici görünüşünü yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- köpükəmələgətiricilərdən
- jeleəmələgətiricilərdən
- √ boya maddələri
- yeyinti turşularından
- yeyinti yağları

309. Şəkərli- qənnadı məmulatının quruluşunu yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- yeyinti turşularından və yeyinti yağlarından
- yeyinti yağlarından və boya maddələrindən
- boya maddələrindən və yeyinti turşularından
- bitki yağlarından və yeyinti yağlarından
- √ jeleəmələgətiricilərdən və köpükəmələgətiricilərdən

310. Marmeladın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- duz, maya, ətirli maddələrdən, alma püresindən, şəkər tozundan, aqar və yeyinti yağlarından
- un, duz, maya, şəkər tozundan, patka, aqaroid, yeyinti yağlarından və pektindən
- boya maddələrindən, yeyinti turşularından, patkadan, duz, maya və heyvanat yağlarından
- şəkər tozundan, boya maddələrindən, yeyinti turşularından, yeyinti yağlarından su və duzdan
- √ alma püresi, şəkər tozundan, patka, aqar, aqaroid və pektindən

311. Marmeladın istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7
- 10
- √ 13
- 9
- 8

312. Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- şəkərdən, yumurta sarısından, dad və ətirverici maddələrdən, yeyinti turşularından
- şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağlarından
- meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından
- yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən
- √ meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən

313. Pastilanın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 3
- 7
- √ 6
- 4

314. Hansı sırada pastilanın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- pürenin kupaj edilməsi → pürenin sürtkəcdən keçirilməsi → pastila kütləsinin bişirilməsi → formaya tökülməsi → formadan pastilanın çıxarılması → qurudulması → bükülməsi
- √ xammalın hazırlanması → meyvə- giləmeyvə qarışığının hazırlanması → qarışığın çalınması → köpüyün sabitləşməsi → formalanması → qurudulması → soyudulması və unlanması → karobkalara qoyulub lotoklara yerləşdirilməsi
- xammalın emala hazırlanması → pürenin sürtkəcdən keçirilməsi → şəkər tozunun ələnməsi → pastila kütləsinin bişirilməsi → hazırlanması → formaya tökülməsi → bükülməsi
- meyvə- giləmeyvə qarışığının hazırlanması → qarışığın çalınması → formaya tökülməsi meyvə- giləmeyvə qarışığının hazırlanması → qarışığın çalınması → formada pastilanın yetişməsi formadan pastilanın çıxarılması → qurudulması
- pürenin hazırlanması → pürenin sürtkəcdən keçirilməsi → şəkər tozunun ələnməsi → formaya tökülməsi → formada pastilanın yetişməsi → formadan pastilanın çıxarılması → qurudulması → bükülməsi

315. Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 2
- √ 6
- 5
- 4
- 3

316. Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışığın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
- √ kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması

317. Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8
- √ 5
- 6
- 7
- 4

318. Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalanması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- √ konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması

319. Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neçə mərhələdə həyata keçirilir?

- 6
- 2
- √ 3

- 4
- 5

320. Pyanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- dəmlənmiş və buxara verilmiş
- formalı və formasız
- ✓ çiy və bişmiş
- duzlu və duzsuz
- yağlı və yağsız

321. Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

- ✓ 2
- 6
- 4
- 5
- 3

322. Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

323. Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 4
- ✓ 3
- 6
- 5
- 2

324. Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin?

- ✓ un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd

325. Şəkərli xəmirdən hazırlanmış yağlı- şəkərli peçenyələrin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

- ✓ yağ və şəkər
- zülallar və mineral maddələr
- üzvi turşular və vitaminlər
- vitaminlər və karbohidratlar
- fermentlər və zülallar

326. Yağlı- şəkərli peçenyələr tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- ✓ 4
- 3
- 2

327. Elastiki peçenyələrin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

- üzvü turşular, yağlar və fermentlər
- fermentlər, zülallar və vitaminlər
- vitamin, karbohidrat və zülal
- ✓ şəkər, yağ, və yumurta
- mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar

328. Hansı sırada peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanılması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması

329. Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin?

- 170 dərəcə C
- ✓ 100 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 150 dərəcə C

330. Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperaturu göstərin?

- 100 dərəcə C
- 250 dərəcə C
- ✓ 150 dərəcə C
- 50 dərəcə C
- 200 dərəcə C

331. Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 20- 40 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- ✓ 20- 25 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə

332. Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 20- 40 dəqiqə
- ✓ 10- 25 dəqiqə
- 25- 30 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə

333. Şəkərli peçenye istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- suvaşqan
- elastik
- məsaməli
- çalınmış
- ✓ plastik

334. Hansı sırada şəkərli peçenyələrin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
- güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan

- daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan
- yapışqanlıığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan

335. Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 2
- 4
- 1
- ✓ 3

336. Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- ✓ vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması
- vaflinin bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması

337. Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- 3
- ✓ 2
- 5

338. Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

- ✓ yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- zülal və yağla zəngin olmasına

339. Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 2,5- 5,0%- dən
- 9- 11%- dən
- 5- 9%- dən
- ✓ 3- 8,5%- dən
- 6,5- 9,0%- dən

340. Pryaniikn hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

- əla, I və II sort çovdar unundan
- ✓ əla, I və II sort buğda unundan
- əla, II və II sort kəpəkli buğda unundan
- yalnız çovdar unundan
- II, I və III sort vələmir unundan

341. Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyelər neçə qrupa bölünür?

- 9
- 4
- ✓ 5
- 2
- 8

342. Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- karbohidratların, yağın, vitaminlərin
- ✓ karbohidratların, yağın, zülalların
- mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin
- yağın, zülalın, ətirli maddələrin
- zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların

343. Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə hava və ya azot 4- oksidlə doydurulmasına
- ✓ xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirin hava və ya karbon 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirin hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına

344. Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
- xəmirin çalınb hava və ya karbon 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya azot 4- oksidlə doydurulmasına
- ✓ xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə

345. Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
- ✓ xəmirin çalınb hava və ya karbon 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya azot 4- oksidlə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə

346. Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin?

- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları
- ✓ buğad unu, yağ və şəkər
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar

347. Unlu- qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 55 %
- 30 %
- ✓ 42 %
- 52 %
- 45 %

348. Kiçik həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və hansı müddətdə bişir?

- ✓ 210- 270 dərəcə C və 25- 40 dəqiqə
- 200- 245 dərəcə C və 18- 35 dəqiqə
- 210- 275 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
- 215- 280 dərəcə C və 25- 50 dəqiqə
- 220- 285 dərəcə C və 30- 45 dəqiqə

349. Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 185- 195 dərəcə C və 7- 10 dəqiqə
- 170- 190 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə

- ✓ 150- 170 dərəcə C və 2- 3 dəqiqə
- 180- 200 dərəcə C və 5- 7 dəqiqə
- 175- 195 dərəcə C və 6- 8 dəqiqə

350. Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir?

- sukat və meyvə püreləri
- bitki yağı və süni bal
- yumurta ağı və sistein preparatı
- ✓ yumurta sarısı və lesitin preparatı
- patka və təbii bal

351. Nə üçün elastiki peçenyenin xəmiri bir qədər dartılıb- yığılma xüsusiyyətinə malikdir?

- çünki xəmirin tərkibində fermentlər, yağlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində zülallar, karbohidratlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- ✓ çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində üzvü turşular, yağlar və mineral maddələr azlıq təşkil edir

352. Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin?

- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
- 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
- 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- ✓ 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə

353. Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçələrdə həyata keçirilir?

- bunker
- transporter
- konveyer
- ✓ tunel
- şnek

354. Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması
- ✓ yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması

355. Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vafilər neçə çeşiddə buraxılır?

- ✓ 3
- 4
- 6
- 5
- 2

356. Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflini bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- ✓ vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması

357. Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 21,8- 41,8 %
- √ 21- 74%
- 33- 45 %
- 50- 54 %
- 20- 75 %

358. Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində yağın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 62, 2- 74 %
- 21- 54,3 %
- 32,4- 43,4 %
- 49- 54 %
- √ 6,9- 60,2 %

359. Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- √ 150 %
- 175 %
- 100 %
- 120 %
- 160 %

360. Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 140 %
- 170 %
- 160 %
- √ 130 %
- 150 %

361. Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 25 %- dən
- 15 %- dən
- 30 %- dən
- 27 %- dən
- √ 20,0 %- dən

362. Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 35 %- dən
- 18 %- dən
- 20 %- dən
- 30 %- dən
- √ 27 %- dən

363. Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

- 5,5- 7,3%
- 0,3- 0,6%
- 8,0- 12%
- 6,5- 10,8%
- √ 5,2- 11,8%

364. Hansı sırada unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

- ✓ xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

365. Unlu- qənnadı məmulatının hazırlanma mərhələsində yumşaldılması üçün hansı üsullardan istifadə olunur?

- biokimyəvi, fiziki və mikrobioloji
- orqanoleptiki, fiziki və biokimyəvi
- bioloji, qızcırma və çürümə
- fiziki- kimyəvi, fizioloji və mikrobioloji
- ✓ fiziki, kimyəvi və bioloji

366. Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən hansı yapışqanlılığa malik undan istifadə olunur?

- ✓ orta və zəif
- güclü və orta
- zülallı və zülalsız
- zəif və güclü
- keyfiyyətli və keyfiyyətsiz

367. Unlu- qənnadı məmulatlarının şəkərli- qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin?

- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- ✓ hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərində, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə

368. Karamelin tərkibində içliyin ən yüksək norması neçə %-dir?

- 15%
- ✓ 33%
- 30%
- 25%
- 17%

369. Bunlardan hansı tomat tərəvəzlərinə aiddir?

- xiyar
- qırmızı turp
- ağ turp
- ✓ badımcın
- çuğundur

370. Xiyar becərilməsinə görə neçə yerə bölünür?

- 1
- ✓ 2
- 5
- 4
- 3

371. Generativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- 2

- √ 3
- 4

372. Bu tərəvəzlərdən hansında efir yağı vardır?

- kahıda
- √ təronda
- cavan çuğundur yarpağında
- ispanaqda
- vəzəridə

373. Desert tərəvəzlərin neçə növü var?

- 1
- 5
- 4
- √ 3
- 2

374. Dişlərin sayına görə sarımsaq neçə yerə bölünür?

- 4
- 5
- 1
- 2
- √ 3

375. Kütləsinə görə soğan neçə yerə bölünür?

- 4
- 5
- 1
- 2
- √ 3

376. Yetişmə dərəcəsinə görə soğan neçə yerə bölünür?

- √ 3
- 4
- 1
- 5
- 2

377. Kələmin tərkibində orta hesabla neçə faiz su olur?

- 60%
- √ 90%
- 80%
- 75%
- 70%

378. Ölçüsünə görə (diametri) ağbaş kələm neçə yerə bölünür?

- 1
- 2
- 5
- 4
- √ 3

379. Çuğundura rəng verən hansı rəngləyici maddədir?

- enin
- sianidin
- ✓ betain
- idein
- enidin

380. Çuğundur hansı tərəvəz yarımqrupuna aiddir?

- ✓ kökümeyvəli
- göyərti
- tomat
- bostan
- kökü yumru

381. Kartofun neçə minə qədər təsərrüfat-botaniki sortu vardır?

- 5000
- 4000
- 3000
- ✓ 2000
- 1000

382. Kartof yetişmə müddətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 4
- ✓ 3
- 2
- 5

383. Bunlardan hansıları desert tərəvəzləridir?

- cəfəri, tərşun, kəvər
- nanə, reyhan, tərşun
- keşniş, tərşun, vəzəri
- ravənd, quşqonmaz, gicitkən
- ✓ ravənd, quşqonmaz, ənginar

384. Bunlardan hansıları ədviyyəli göyərtiləridir?

- keşniş, kahı, ispanaq
- keşniş, şüyüd, vəzəri
- cəfəri, vəzəri, kəvər
- ✓ şüyüd, nanə, reyhan
- reyhan, tərşun, turşəng

385. Bunlardan hansıları kahı-ispanaq tərəvəzləridir?

- kahı, vəzəri, əvəlik
- kahı, ispanaq, kəvər, vəzəri
- ✓ kahı, ispanaq, turşəng
- kahı, turşəng, kərəviz
- kahı, ispanaq, gül kələm

386. Bunlardan hansıları soğan tərəvəzləridir?

- baş soğan, sarımsaq, kərəviz
- baş soğan, kəvər, vəzəri
- baş soğan, ağ turp, qırmızı turp

- baş soğan, batun soğanı, batat
- √ baş soğan, göy soğan, sarımsaq

387. Bunlardan hansıları kələm tərəvəzləridir?

- gül kələmi, ağ turp, qırmızı turp
- √ ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, gül kələmi
- ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, kahı
- aşxana çuğunduru, ağbaş kələm, yerkökü
- brüssel kələmi, gül kələmi, batat

388. Bunlardan hansıları kökümeyvəli tərəvəzlərdir?

- batat, ağ turp, qırmızı turp
- ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, kərəviz
- kartof, ağ turp, cırhavuc
- √ aşxana çuğunduru, yerkökü, ağ turp
- kartof, batat, yerarmudu

389. Pomidor kamerasının sayına görə neçə yerə bölünür?

- √ 3
- 4
- 1
- 5
- 2

390. Pomidor quruluşuna görə neçə hissədən ibarətdir?

- 1
- 5
- √ 4
- 3
- 2

391. Bunlardan hansıları dənli və paxlalı tərəvəzlərdir?

- qabaq, göy qabaq, patisson
- badımcan, saplaqlı istiot, paxla
- qarğıdalı, badımcan, pomidor
- paxla, lobyə, göy qabaq
- √ tərəvəz noxudu, tərəvəz lobyası, paxla

392. Vegetativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 2
- √ 7
- 6
- 4
- 3

393. Təzə tərəvəzlər təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 5
- 4
- 3
- √ 2

394. Yetişmə dərəcəsinə görə tez yetişən baş soğan neçə günə yetişir?

- 65 günə
- 60 günə
- 75 günə
- ✓ 80 günə
- 70 günə

395. Ölçüsünə görə xırda kələmin bir başının kütləsi neçə kq olmalıdır?

- 1-1,5 kq
- 3 kq-dan çox
- 2,5-3 kq
- 2-2,5 kq
- ✓ 1,5 -2 kq

396. Tez yetişən ağbaş kələmin bir başının kütləsi neçə kq-dan az olmamalıdır?

- ✓ 0,4 kq-dan
- 0,8 kq-dan
- 1,5 kq-dan
- 1,2 kq-dan
- 1,0 kq-dan

397. Gec yetişən ağbaş kələmdə neçə yarpaq olur?

- 5-10 yarpaq
- ✓ 26-30 yarpaq
- 20-22 yarpaq
- 15-20 yarpaq
- 10-15 yarpaq

398. Tez yetişən ağbaş kələmdə neçə yarpaq olur?

- 20-22 yarpaq
- 22-25 yarpaq
- 5-10 yarpaq
- ✓ 10-15 yarpaq
- 15-20 yarpaq

399. Hansı kələm növü vitamin C vitamini ilə daha zəngindir?

- ✓ brüssel
- kolrabi
- ağbaş
- qırmızıbaş
- savoy

400. Yerköküyə sarı rəngi verən hansı rəngləyici maddədir?

- enin
- sianidin
- ✓ karotin
- betain
- enidin

401. Karateli qrupuna aid olan yerkökülərin ölçüsü neçə sm olur?

- ✓ 3-6 sm
- 30-35 sm
- 25-30 sm

- 20-25 sm
- 8-20 sm

402. Tez yetişən kartofların yetişmə müddəti neçə gündür?

- 20-30gün
- 80-100 gün
- √ 50-80 gün
- 45-60 gün
- 30-45 gün

403. Tərkibində 17,5% nişastasız olan 1 ton kartofdan neçə kq quru nişasta almaq olar?

- 200
- 250
- 50
- 100
- √ 170

404. Tərkibində 17,5% nişastasız olan 1 ton kartofdan neçə litr spirt almaq olar?

- 120
- 115
- √ 112
- 100
- 90

405. Kartofun tərkibində orta hesabla neçə faiz nişasta vardır?

- 7,2
- 12,5
- 10,6
- 8,6
- √ 17,5

406. Hansı kartof sortu yüksək nişastalıdır?

- aşxana kartof sortu
- universal kartof sortu
- Gədəbəy kartof sortu
- Lorx kartof sortu
- √ texniki kartof sortu

407. Bunlardan hansıları köküymru tərəvəzlərdir?

- batat, ağ turp, qırmızı turp
- yerarmudu, aşxana çuğunduru, ağbaş kələm
- kartof, yerarmudu, ağ turp
- aşxana çuğunduru, yerkökü, kartof
- √ kartof, batat, yerarmudu

408. Badımcana acılıq verən hansı qlükoziddir?

- gesperidin
- apiin
- kapsaisin
- √ solanin
- siniqrin

409. Satışa çıxarılan pomidorun ölçüsü ən böyük diametridə neçə sm-dən az olmamalıdır?

- 1 sm
- 5 sm
- √ 4 sm
- 3 sm
- 2 sm

410. Xiyarın kal meyvələri neçə günlüyündə dərilir?

- √ 8-12
- 12-14
- 3-5
- 5-7
- 7-9

411. İri sarımsaqlarda neçə sarımsaq dişi olur?

- 18-22
- √ 13-25
- 3-5
- 10-12
- 12-18

412. Xırda sarımsaqlarda neçə sarımsaq dişi olur?

- 7-9
- 9-12
- √ 3-5
- 12-15
- 5-7

413. Sarımsaqda neçə mq/faiz C vitamini vardır?

- 5-10
- 30
- √ 7-27
- 20
- 15

414. Xırda baş soğanın bir ədədinin kütləsi neçə qram olmalıdır?

- √ 50 q
- 60 q
- 90 q
- 80 q
- 70 q

415. Yetişmə dərəcəsinə görə gec yetişən baş soğan neçə günə yetişir?

- 60 günə qədər
- √ 120 gündən çox
- 100-120 günə
- 80-100 günə
- 60-80 günə

416. Yetişmə dərəcəsinə görə orta yetişən baş soğan neçə günə yetişir?

- 30-45 günə
- √ 80-100 günə
- 60-80 günə

- 50-60 günə
- 45-50 günə

417. Bu qərzəkli meyvələrdən hansı bərk qabıqlılar qrupuna aiddir?

- qoz
- şabalıd
- püstə
- badam
- ✓ fındıq

418. Bu qərzəkli meyvələrdən hansı sümükqabıqlılar qrupuna aiddir?

- ✓ qoz
- itburnu
- zirinc
- çaytikanı
- fındıq

419. Seyfi hansı bərk qabıqlı meyvənin sortudur?

- badamın
- fındığın
- püstənin
- şabalıdın
- ✓ qozun

420. Təyinatına görə üzüm neçə qrupa ayrılır?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

421. Meyvə tərəvəzlər yetişərkən onlarda hansı vitaminin miqdarı artır?

- K
- ✓ C
- A
- E
- PP

422. Ananasın bir ədədinin kütləsi neçə kq- dır?

- 0,5
- 1- 1,5
- ✓ 1,5- 2,0
- 2- 2,5
- 0,5- 1,0

423. Ananasın vətəni hansı ölkədir?

- ✓ Cənubi Amerika
- Əfqanıstan
- Afrika
- Türkiyə
- Yunanıstan

424. Banan salxımının kütləsi neçə kq-a qədər olur?

- √ 50
- 100
- 120
- 150
- 80

425. Bananın bir salxımının üzərində neçə ədəd banan olur?

- 50- 60
- 90- 100
- 100- 150
- √ 150- 200
- 70- 80

426. Bananın bir saplağının üzərində neçə ədəd banan olur?

- 5- 10
- 15- 20
- 20- 25
- 25- 30
- √ 10- 15

427. Tut rənginə görə neçə növə bölünür?

- √ 2
- 4
- 5
- 6
- 3

428. Hansı subtropik meyvədə aşı maddəsi daha çoxdur?

- iydədə
- innabda
- bananda
- əncirdə
- √ narda

429. Subtropik meyvələr neçə yarımqrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

430. Bunlardan hansı qeyri-həqiqi giləmeyvədir?

- üzüm
- böyürtkən
- moruq
- √ meşə çiyələyi
- qarağat

431. Bunlardan hansı mürəkkəb giləmeyvədir?

- qaragilə
- √ böyürtkən
- zirinc

- meşə çiyələyi
- qarağat

432. Bunlardan hansı həqiqi giləmeyvədir?

- √ üzüm
- moruq
- böyütkən
- meşə çiyələyi
- bağ çiyələyi

433. Giləmeyvələr neçə qrupa bölünür?

- 1
- √ 3
- 4
- 5
- 2

434. Albalı lətinin quruluşundan və rəngindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- √ 2
- 4
- 5
- 6
- 3

435. Qərzəkli meyvələr neçə qrupa bölünür?

- √ 2
- 4
- 5
- 6
- 3

436. Bunlardan hansıları sitrus meyvələrdir?

- banan, ananas, kivi
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- nar, əncir, yapon xurması
- √ limon, portağal, naringi
- alma, armud, heyva

437. Bunlardan hansıları subtropik meyvələrdir?

- banan, ananas, kivi
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- √ nar, əncir, yapon xurması
- limon, portağal, naringi
- qoz, fındıq, badam

438. Bunlardan hansıları tropik meyvələrdir?

- √ banan, ananas, kivi
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- nar, əncir, yapon xurması
- limon, portağal, naringi
- alma, armud, heyva

439. Bunlardan hansıları çəyirdəkli meyvələrdir?

- √ gilə, albalı, ərik
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- nar, əncir, yapon xurması
- limon, portağal, naringi
- alma, armud, heyva

440. Bunlardan hansıları toxumlu meyvələrdir?

- nar, əncir, xurma
- üzüm, qarağat, böyürtkən
- √ alma, armud, heyva
- gilə, albalı, ərik
- banan, ananas, kivi

441. Təzə meyvələr quruluşuna, bioloji xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 3
- √ 5
- 6
- 7
- 4

442. Hazırlanmış arpa səmənisinin sulu məhlulu neçə saat mayaotu ilə qaynadılır?

- 0,5-0,8 saat qaynadılır
- 1,0-1,5 saat qaynadılır
- √ 1,5-2,0 saat qaynadılır
- 1,2-1,8 saat qaynadılır
- 0,8-1,0 saat qaynadılır

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

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

444. Pivənin tərkibində su neçə faiz həddində olur?

- 78-80%
- 80-87%
- √ 80-89%
- 82-86%
- 80-85%

445. Pivədə spirtin miqdarı ən az neçə faiz olur?

- √ 1,8%
- 2,8-3,2%
- 3,2-3,4%
- 3,6-3,8%
- 2,2-2,8%

446. Bəzi spirtsiz içkilərin saxlanıma müddətini artırmaq məqsədilə hansı üsullardan istifadə olunur?

- spirtsiz içkilər ağzı germetik bağlı butulkalara qablaşdırılır
- spirtsiz içkilərə üzvi turşu qatılır
- √ spirtsiz içkilərə stabilləşdiricilər qatılır

- şəkərin miqdarı artırılır
- spirtsiz içkiləri pastemizə edirlər

447. Pivənin əsas xammalı nədir?

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

448. Spirtsiz içkiləri hansı temperaturda saxlayırlar?

- 0-5 dərəcə S-də
- ✓ 0-12 dərəcə S-də
- 5-8 dərəcə S-də
- 10-12 dərəcə S-də
- 5-10 dərəcə S-də

449. Sintetik cövhərlərdə hazırlanan qazlaşdırılmış içkilərdə neçə faiz şəkər olur?

- 6%
- 10%
- 12%
- 14%
- ✓ 8%

450. Pasterizə edilmiş pivənin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

451. Pivənin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı normativ sənədlərdə normalaşdırılır?

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

452. Pivədə etil spirtinin miqdarı faizlə ən çox nə qədər ola bilər?

- 2,8%
- 5,5%
- ✓ 7%
- 6%
- 3%

453. Pasterizə edilmiş çörək kvasının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

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

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

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

- 2-3 gün
- 4-5 gün
- √ 2-7 gün
- 3-6 gün
- 3-4 gün

456. Xaricdən gətirilən və xüsusi stabilizator əlavəli pivələrin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

457. Mineral suların tərkibində toksiki metallardan mq/kq-la ən çox hansı olur?

- qurğuşun
- arsen
- mis
- √ sink
- kadmium

458. Aşağıdakılardan hansı süni mineral su deyil?

- Salfer suyu
- √ Luqela
- Aqua vita
- Aşxana suyu
- Sodalı su

459. Meyvə-giləmeyvə ekstraktlarında quru maddə nə qədərdir?

- 65%
- √ 75%
- 60%
- 55%
- 70%

460. Desert içkilərdə neçə faiz şəkər olur?

- 6%
- 7%
- 8%
- 10%
- √ 12%

461. Əla keyfiyyətli təbii meyvə-giləmeyvəli qazlaşdırılmış sulara neçə faiz təbii meyvə-giləmeyvə şirəsi qatılır?

- √ 10-14%
- 20-25%
- 25-30%

- 30-35%
- 15-20%

462. Qazlaşdırılmış suları almaq üçün istiliyi 4 dərəcə S olan su neçə faiz karbon qazı ilə doydurulur?

- 0,1-0,2%
- 0,3-0,4%
- √ 0,4-0,5%
- 0,5-0,6%
- 0,2-0,3%

463. Spirtsiz içkilərdə ən çox üzvi turşu nə qədər olur?

- √ 1,2%
- 0,5%
- 0,8%
- 1,0%
- 0,1%

464. Spirtsiz içkilərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

- 80-84%
- 86-88%
- 88-90%
- √ 88-92%
- 84-86%

465. Spirtsiz içkilərin tərkibində nə qədər şəkər olur?

- 4-5%
- 6-7%
- 7-8%
- √ 7-10%
- 5-6%

466. Pivənin pasterezasiyası neçə dərəcə temperaturda və müddətdə aparılır?

- 62-65 dər. S-də, 30-25 dəq. müddətinə
- 60- 65 dər. S -də, 20-25 dəq. müddətinə
- √ 65-75 dər. S -də, 15-20 dəq. müddətinə
- 65-70 dər. S -də, 10-15 dəq. müddətinə
- 65-68 dər. S-də, 25-20 dəq. müddətinə

467. Pivədəki ekstraktlı maddələrin miqdarına səbəb olan maddə hansıdır?

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

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

- şəkərin miqdarını
- √ ilk susloda quru maddələrin həcm faizini
- ekstraktlı maddələrin miqdarını
- pivədə şəkərin və spirtin miqdarını
- spirtin miqdarını

469. Pivənin dad və ətrinə ən çox nə qədər ball qiyməti verilir?
- 28-30
 - 10-15
 - √ 45-50
 - 30-40
 - 28-40
470. Mayaotu ilə qaynadılıb hazırlanan xam pivə suslosu neçə dərəcə temperatura qədər soyudulub qıçqırılır?
- √ 6-8 dər. S -yə qədər soyudulur
 - 14-16 dər. S -yə qədər soyudulur
 - 16-20 dər. S -yə qədər soyudulur
 - 20-28 dər. S -yə qədər soyudulur
 - 10-12 dər. S -yə qədər soyudulur
471. Xam pivə suslosunun hazırlanması neçə mərhələdə başa çatır?
- 3 mərhələdə
 - 5 mərhələdə
 - 6 mərhələdə
 - 7 mərhələdə
 - √ 4 mərhələdə
472. Pivə və spirtsiz içkilərin istehsalında istifadə olunan suyun codluğu nə qədərdən çox olmamalıdır?
- 1,8 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 - 2,6 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 - 3,0 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 - √ 3,5 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 - 2,2 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
473. Maya otunun tərkibində olan hansı maddələr pivəyə spesifik acı tam və iy verir?
- qətran
 - lupulin
 - √ qətran və efir yağları
 - lupulin və qlikozidlər
 - efir yağları
474. Pivənin köpüyünün əmələ gəlməsinə səbəb olan maddə hansıdır?
- pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı
 - pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
 - pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı
 - √ arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
 - arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
475. 20 dərəcə S-də pivənin davamlılığı çeşidindən asılı olaraq neçə gündür?
- 10-12 gün
 - 7-8 gün
 - 8-10 gün
 - √ 7-17 gün
 - 12-15 gün
476. Tünd rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?
- 30-40 gün
 - 42-80 gün

- √ 42-108 gün
- 42-60 gün
- 42-90 gün

477. Açıq rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

- 11 gün
- 20-25 gün
- √ 11-30 gün
- 30 gün
- 22 gün

478. Dekonsion üsulda arpa səmənisinin sulu məhlulunun temperaturu neçə dərəcə istilikdən çox olmamalıdır?

- 70 dər. S -dən çox olmamalıdır
- √ 75 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 40 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 50 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 60 dər. S -dən çox olmamalıdır

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

- 60 dər. S-də, 1 saat
- 50 dər. S-də, 1,5 saat
- 55 dər. S-də, 1 saat
- √ 70 dər. S-də, 1 saat
- 65 dər. S-də, 1,5 saat

480. Pivə suslosunun qızcırdılması neçə gün davam edir?

- 3-5 gün
- 6-8 gün
- 5-7 gün
- 2-3 gün
- √ 7-9 gün

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

- √ 3 il
- 5 il
- 8 il
- 10 il
- 4 il

482. Nastoyka ilə nalivkaların istehsalında fərq nədədir?

- etil spirtinin keyfiyyətinə görə fərqlənir
- şəkərin miqdarının nizamlanması
- √ xammalların etil spirtində saxlanması və əlavə edilməsinə görə
- üzvi turşuların miqdarına və müxtəlifliyinə görə
- əlavə xammalların keyfiyyətinə görə fərqlənir

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

- 100 dər. S-də 7 atm-də
- 130-140 dər. S-də 5 atm-də
- 80-120 dər. S-də, 3 atm-də
- √ 145-155 dər. S-də, 4 atm-də
- 120 dər. S-də 5 atm-də

484. Tündlüyünə görə araqlar neçə faizli spirtdən istehsal edilir

- √ 40, 45, 50, 56%
- 35, 40, 56%
- 40, 45, 50%
- 36, 40, 46, 56%
- 40, 50, 55%

485. Şərabın eqalizasiyası istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir?

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

486. Şampan şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

- 9,5-12,0%
- 10,5-11,5%
- √ 10,5-12,5%
- 8,5-11,5%
- 9,5-11,5%

487. Aşağıdakı şərab qruplarından hansı tünd şərablar qrupuna aid deyil?

- Portveyn
- Madera
- Marşala
- Xeres
- √ Malaqa

488. Likör məmulatını ən çox neçə ay saxlamaq olar?

- 3 ay
- √ 8 ay
- 6 ay
- 4 ay
- 5 ay

489. Desert şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur?

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

490. Şərablar tərkibindəki spirtin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

491. Şərabın saflığı nə ilə xarakterizə olunur?

- rəngi ilə
- dadı ilə

- ekstraktlı maddələrn miqdarı ilə
- etil spirtinin miqdarı ilə
- ✓ uçucu turşuların miqdarı ilə

492. I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa qızıl medala layiq görülür?

- 0-6 cərimə xalı
- 8-9 cərimə xalı
- 9-10 cərimə xalı
- 9-12 cərimə xalı
- ✓ 7-9 cərimə xalı

493. Şərabın qrupu və dərəcəsi nə ilə müəyyən edilir?

- rənginə və dadına görə
- spirtin və şəkərin miqdarına görə
- iyinə və şəffaflığına görə
- ✓ spirtin, şəkərin və turşunun miqdarına görə
- uçucu turşuların və ekstraktlı maddələrn miqdarına görə

494. Bunlardan hansı Azərbaycanda istehsal edilən markalı qırmızı desert-likör şərabdır?

- “Mədrəsə”
- ✓ “Kürdəmir”
- “Elita”
- “İpək yolu”
- “Ağ süfrə”

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

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

496. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı şərabların orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

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

497. I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa gümüş medala layiq görülür?

- 0-6 cərimə xalı
- 8-9 cərimə xalı
- 9-10 cərimə xalı
- ✓ 9-12 cərimə xalı
- 7-9 cərimə xalı

498. I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa böyük qızıl medala layiq görülür?

- ✓ 0-6 cərimə xalı
- 8-9 cərimə xalı
- 9-10 cərimə xalı
- 9-12 cərimə xalı
- 7-9 cərimə xalı

499. Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba III dərəcəli diplom verilir?

- √ 42-dən çox
- 13-42
- 0-12
- 0-6
- 100-dən çox

500. Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba II dərəcəli diplom verilir?

- 0-6
- 100-dən çox
- 42-dən çox
- √ 13-42
- 0-12

501. Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba I dərəcəli fəxri diplom verilir?

- 0-6
- 100-dən çox
- 42-dən çox
- 13-42
- √ 0-12

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

- √ 55%
- 56%
- 40%
- 45%
- 50%

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

- √ üzümün texniki sortlarından
- üzümün süfrə, texniki və kişmiş sortlarından
- üzümün gecyetišən süfrə sortlarından
- üzümün tez yetişən texniki sortlarından
- üzümün tumsuz sortlarından

504. Almanın tərkibində neçə mq/faiz C vitamini vardır?

- 20- 25
- 5- 10
- 10- 15
- √ 20- 40
- 20- 30

505. Almanın tərkibində neçə faiz su vardır?

- √ 83- 85
- 70- 75
- 60- 70
- 75- 80
- 85- 88

506. Almanın ən irisinin kütləsi neçə qramdır?

- √ 175 qramdan çox
- 50- 75

- 100- 125
- 75- 100
- 125- 175

507. Bu almaldardan hansı qış almasıdır?

- Melba
- Səmərçənd birincisi
- Landsberq reneti
- √ Qızıləhmədi
- Papirovka

508. Çiyələyin tərkibində neçə mq/faiz vitamin C vardır?

- √ 30- 80
- 30- 70
- 20- 30
- 30- 40
- 30- 50

509. Kal qozda neçə mq/faiz vitamin C olur?

- 2000
- 1000
- 5000
- 4000
- √ 3000

510. Qərzəkli meyvələr neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 65- 70
- 50- 65
- 85- 90
- 75- 80
- √ 70- 75

511. Qərzəkli meyvələr neçə dərəcə Selsi temperaturda saxlanılır?

- 20- 25
- √ 8- 12
- 12- 15
- 12- 18
- 18- 20

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

- xurma
- iydə
- √ innab
- tut
- feyxoa

513. Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə yarımqrupa bölünür?

- 3
- √ 5
- 1
- 2
- 4

514. Bunlardan hansı qiymənlənmiş tərəvəz konservlərinə aiddir?

- yağda qızardılmış badımcan
- tərəvəz salatları
- badımcandan hazırlanan tərəvəz kürüsü
- tomat sousunda bibər
- ✓ içi doldurulmuş pomidor

515. Bunlardan hansı nahar tərəvəz konservlərinə aiddir?

- tərəvəz salatları
- badımcandan hazırlanan tərəvəz kürüsü
- dəniz kələmi kürüsü
- ✓ borş
- tomat sousunda bibər

516. Bunlardan hansı uşaq qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

- kələm dolması
- tərəvəz raqusu
- ✓ tomatlı tərəvəzli suppüre
- dəniz kələmi kürüsü
- rassolnik

517. Bunlardan hansı pəhriz qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

- 25-35%-li
- 65-70%-li
- 70-80%-li
- 100%-li
- ✓ 35-65%-li

518. Meyvə-tərəvəz konservlərini optimal şəraitdə neçə ay saxlamaq olar?

- 3 ay
- ✓ 12 ay
- 18 ay
- 24 ay
- 6 ay

519. Qurudulmuş meyvələrdə nəmlik neçə faizə qədər azalır?

- 5-9%
- 11-14%
- 14-18%
- ✓ 18-25%
- 9-11%

520. Qurudulmuş tərəvəzlərdə nəmlik neçə faizə qədər azalır?

- 3-5%
- 7-9%
- 9-11%
- ✓ 11-14%
- 5-7%

521. Meyvə tərəvəz neçə üsulla qurudulur?

- 1
- 3

- 4
- 5
- √ 2

522. Təbii qurutma neçə gün müddətində aparılır?

- 3-5 gün
- 7-9 gün
- 9-12 gün
- 12-15 gün
- √ 5-7 gün

523. Süni qurutma hansı temperaturda və neçə saat müddətində aparılır?

- 1-3 saat
- 5-7 saat
- 7-9 saat
- 9-11 saat
- √ 3-5 saat

524. Tumlu üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

- kişmiş
- uryuk
- Bidanə
- Səbzə
- √ mövüc

525. Tumsuz üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

- Çilyaqı
- tünd Qermian
- √ kişmiş
- mövüc
- açıq Qermian

526. Bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

- qaysı
- kuraqa
- ərik qaxı
- mövüc
- √ uryuk

527. Çəyirdəyi çıxarılıb, bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

- kuraqa
- √ qaysı
- ərik qaxı
- mövüc
- uryuk

528. Yarı bölünüb qurudulmuş ərik necə adlanır?

- √ kuraqa
- uryuk
- kişmiş
- mövüc
- qaysı

529. Qara gavalının qurudulması neçə mərhələdə aparılır?

- 1
- √ 3
- 4
- 5
- 2

530. Qurudulmuş meyvələri 0-10 dərəcə S temperaturda və 65-70% nisbi rütubətdə neçə ay saxlamaq olar?

- 1 ay
- 3 ay
- 3-6 ay
- √ 6-12 ay
- 2 ay

531. Turşudulmuş kələm hazırlamaq üçün kələmin hansı sortlarından istifadə edilir?

- tez yetişən
- orta yetişən
- brüssel kələmi
- gül kələmi
- √ gec yetişən

532. Tərkibində neçə faiz şəkər olan xiyar duza qoyulur?

- √ 2%
- 4%
- 5%
- 6%
- 3%

533. Duza qoyulmuş xiyarın yetişməsi neçə ay davam edir?

- √ 1-2 ay
- 3-4 ay
- 4-5 ay
- 5-6 ay
- 2-3 ay

534. Qurutmaq üçün istifadə edilən üzümün tərkibində şəkərin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 18%
- 15%
- 13%
- 10%
- √ 20%

535. Meyvə-tərəvəz konservləri hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 0-5 dərəcə S
- 15-20 dərəcə S
- 20-25 dərəcə S
- √ 0-20 dərəcə S
- 10-15 dərəcə S

536. Konservləşdirmə üsulundan asılı olaraq şirələr neçə növə bölünür?

- 2
- 4

- √ 5
- 6
- 3

537. Meyvə-giləmeyvə pürelərinin tərkibində neçə faiz quru maddə olur?

- 5-15%
- 20-25%
- 22-25%
- 25-30%
- √ 8-18%

538. Kupaj edilmiş şirə hazırlanarkən əsas şirənin üzərinə neçə faiz digər növ meyvə şirəsi qatılır?

- 10%-ə qədər
- 25%-ə qədər
- 30%-ə qədər
- √ 35%-ə qədər
- 15%-ə qədər

539. Bu meyvələrin hansından lətli şirələr alınır?

- alma
- √ ərik
- üzüm
- nar
- armud

540. Meyvə-tərəvəz şirələri neçə yarımqrupa bölünür?

- 2
- √ 4
- 5
- 6
- 3

541. Uşaq qidası konservləri tutumu neçə litr olan qablara qablaşdırılır?

- √ 0,2 litr
- 0,75 litr
- 1,0 litr
- 1,5 litr
- 0,5 litr

542. Nahar konservlərinin tərkibində neçə faiz yağ olur ?

- √ 1,2-12%
- 15-18%
- 18-20%
- 20-22%
- 12-15%

543. Tərəvəz salatlarının tərkibində neçə faiz bitki yağı olur ?

- 1-2%
- 3-4%
- 4-5%
- √ 5-7%
- 2-3%

544. Təbii tərəvəz konservləri hazırlanarkən sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

- 100-102 dərəcə S
- 120-130 dərəcə S
- 130-135 dərəcə S
- 180-200 dərəcə S
- ✓ 116-118 dərəcə S

545. Sirkəyə qoyulub pasteurizə edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları neçə ay saxlandıqdan sonra ticarətə göndərilir?

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

546. Turşudulmuş və duza qoyulmuş tərəvəzləri hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- ✓ 1-4 dərəcə S
- 8-10 dərəcə S
- 10-12 dərəcə S
- 12-15 dərəcə S
- 5-8 dərəcə S

547. Duza qoyulmuş pomidorun yetişməsi neçə gün davam edir?

- 10 gün
- 30 gün
- 40 gün
- ✓ 50 gün
- 20 gün

548. Qurutmadan əvvəl emalından asılı olaraq qurudulmuş alma neçə qrupa bölünür?

- 1
- 3
- ✓ 4
- 5
- 2

549. Qara gavalı qurusunda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 15%
- 20%
- 22%
- ✓ 25%
- 18%

550. Uryukda nəmlik neçə faiz olur?

- 14%
- 16%
- 17%
- ✓ 18%
- 15%

551. Qaysı və kuraqada nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 15%
- 18%

- 20%
- √ 21%
- 17%

552. Bunlardan hansı tumsuz üzümün çeşididir?

- √ Bidanə
- tünd Qermian
- Avlon
- ştabel Qermian
- açıq Qermian

553. Bunlardan hansı tumlu üzümün çeşididir?

- √ Çilyaqi
- Şəhani
- Soyaqi
- Səbzə
- Bidanə

554. Çayın sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

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

555. Çayların ətirəndirilməsində ən çox hansı bitkilərin efir yağından istifadə olunur?

- ətirşah
- jasmın
- limon
- portağal
- √ berqamot

556. Maryam markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- Şri-Lanka
- √ Hindistan
- Vyetnam
- Türkiyə
- Azərbaycan

557. Final markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- Hindistan
- Türkiyə
- Gürcüstan
- Keniya
- √ Şri-Lanka

558. ətirəndirilmiş çayların hazırlanmasında aşağıdakı ətirli-ədviyyəli bitkilərdən hansı istifadə olunmur?

- ətirşah yarpağı
- reyhan yarpağı
- √ qantəpər çiçəyi
- jasmın çiçəyi
- nanə yarpağı

559. Satışa verilən qara məxməri çayın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 6,5%
- 7,5%
- ✓ 8,5%
- 8,0%
- 7,0%

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

- 4
- 8
- ✓ 7
- 6
- 5

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

- 50
- 70
- 80
- ✓ 90
- 60

562. Məxməri çay neçə qrupa bölünür?

- 3
- ✓ 4
- 5
- 6
- 2

563. Əmtəlik çay əsas təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

564. Çay bitkisi yarpağının yığılı ən az hansı ayda olur?

- iyun
- avqust
- sentyabr
- ✓ oktyabr
- iyul

565. Çay bitkisi yarpağının yığılı ən çox hansı ayda olur?

- ✓ may
- iyul
- avqust
- sentyabr
- iyun

566. Azərbaycanda çay ən çox hansı rayonda becərilir?

- Masallı
- Astara

- √ Lənkəran
- Zaqatala
- Yardımlı

567. Azərbaycan çay trestini neçənci ildə təşkil olunmuşdur?

- 1932
- 1940
- 1950
- 1960
- √ 1937

568. Azərbaycanda çay ilk dəfə neçənci ildə əkilmişdir?

- 1890
- 1912
- 1918
- 1928
- √ 1896

569. Çay bitkisinin vətəni haradır?

- √ Çin
- Şri-Lanka
- Azərbaycan
- Gürcüstan
- Hindistan

570. Ticarət təcrübəsində tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- 1
- 3
- 4
- √ 5
- 2

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

- 5
- 3
- √ 2
- 6
- 4

572. Tamlı mallar tədris planına əsasən neçə qrupa bölünür?

- 3
- 6
- 7
- √ 8
- 5

573. Dəmlənmiş çay ən uzağı neçə dəqiqə ərzində içilməlidir ki, onun ətri itməsin?

- 15-20 dəq
- √ 20-30 dəq
- 35-40 dəq
- 40-45 dəq
- 20-25 dəq

574. Qara məxməri çayı neçə dəqiqə dəmləmək lazımdır?

- √ 5-8
- 7-8
- 8-10
- 9-12
- 6-7

575. Qara məxməri çayda kofeinin miqdarı ən azı nə qədər olmalıdır?

- √ 1,8%- dən az olmamalıdır
- 1,6%- dən az olmamalıdır
- 1,2%- dən az olmamalıdır
- 2,8%- dən az olmamalıdır
- 1,4%- dən az olmamalıdır

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

- nəmlik
- √ kül
- kofein
- ekstraktlı maddələr
- tanin

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

- √ 10
- 25
- 50
- 100
- 5

578. Çayın dəmlənməsi zamanı C vitamininin neçə faizi dəmə keçir?

- 30-50 %
- 20-30%
- 90-95%
- √ 70-90%
- 45-55 %

579. Ətirli və müalicəvi çay içkiləri neçə qrupa bölünür?

- 7
- 3
- 4
- √ 5
- 6

580. Çay dəminin soyuduqdan sonra bulanıqlaşmasına səbəb nədir?

- √ çay tanininin doymuş məhlulunun kristallaşması
- çayın düzgün dəmlənməməsi
- çay dəmlənən suyun çox cod olması
- çaya boyaq maddələrinin qatılması
- çay dəminə soda qatılması

581. Satışa verilən çayda xırda hissəciklərin miqdarı nə qədərdən çox olmamalıdır?

- 2,0- 4,0- dən çox olmamalıdır
- 0,5- 1,0- dən çox olmamalıdır

- √ 1,0- 3,0- dən çox olmamalıdır
- 1,0- 1,5- dən çox olmamalıdır
- 1,5- 2,0- dən çox olmamalıdır

582. Birdəfəlik dəmlənən çayların istehsalında hansı çaylardan istifadə olunur?

- √ Fanings Dust
- Pekoe
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe
- Broken Pekoe Souchong

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

- 7
- 6
- √ 11
- 9
- 10

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

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

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

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

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

- High
- Good Medium
- Medium
- Low Medium
- √ Common

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

- √ High
- Good Medium
- Common
- Low Medium
- Medium

588. Aşağıdakılardan hansı xırdayarpaqlı çaya aid deyil?

- Broken Orange Pekoe
- √ Famings Dust
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe Souchong
- Broken Pekoe

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

- tanin
- C vitamini
- teofilin
- teobromin
- √ kofein

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

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

591. Yığılmış çay yarpaqlarını fabrikə göndərilənə qədər neçə saat sərib saxlayırlar?

- 1-2
- 2-3
- 5-6
- 4-5
- √ 3-4

592. Çay bitkisinin neçə növü məlumdur?

- 96
- 420
- √ 380
- 260
- 180

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

- √ Yapon
- Şan
- Luçay
- Nahahill
- Manipur

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

- Assam
- Birma
- Seylon
- Sinqbo
- √ Yapon

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

- √ 2
- 6
- 3
- 5
- 4

596. Qəhvə dünyanın neçə qitəsində istehsal olunur?

- 1
- 2

- √ 3
- 5
- 4

597. Qəhvənin vətəni haradır?

- √ Efiopiya
- Qvatemala
- Kolumbiya
- Hindistan
- Braziliya

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

- Hindistan
- Salvador
- Qvatemala
- Nikaraqua
- √ Braziliya

599. Qəhvə dünyanın neçə ölkəsində becərilir?

- √ 70
- 30
- 40
- 50
- 60

600. Qəhvənin sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- √ dəmlənmiş qəhvənin çöküntüsü
- xarici görünüşü
- rəngi
- dadı
- ətri

601. Qəhvə içkiləri reseptindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4
- √ 3
- 7
- 6
- 5

602. Qəhvənin keyfiyyəti qiymətləndirilərkən aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- nəmlik
- √ şəkər
- kofein
- ekstraktlı maddələr
- kül

603. Hilin vətəni hansı ölkə hesab olunur?

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

604. Ətirli istiotun vətəni hansı ölkələr sayılır?

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

605. Qara istiotun vətəni haradır?

- Ərəbistan yarmadası
- Şri-Lanka
- √ Hindistanın Malabar sahili
- Filippin adaları
- İndoneziya

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

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

607. Qəhvə neçə dəqiqə müddətində qovrulur?

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

608. Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır?

- √ 30-50 %
- 20-30%
- 35-45%
- 15-20%
- 10-15%

609. Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır?

- 20%
- 13-15%
- √ 13-21%
- 18%
- 5-10%

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

- 100
- 200
- 300
- √ 400
- 150

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

- 0,055%
- 0,55%

- √ 1,5%
- 1,3%
- 0,15%

612. Qəhvə içkilərində kofeinin miqdarı nə qədərdir?

- √ 0,3%- dən 0,8%- ə qədər
- 0,1%- dən 0,5%- ə qədər
- 0,2%- dən 0,9%- ə qədər
- 0,1%- dən 0,7 %- ə qədər
- 0,2%- dən 0,6%- ə qədər

613. Satışa verilən qəhvənin nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 4%- dən çox olmamalıdır
- 5%- dən çox olmamalıdır
- 3%- dən çox olmamalıdır
- 6%- dən çox olmamalıdır
- √ 7%- dən çox olmamalıdır

614. Çiy qəhvə dənləri hansı temperaturda qovrulur?

- 110-120 dərəcə S
- 130-140 dərəcə S
- 140-160 dərəcə S
- √ 160-220 dərəcə S
- 120-130 dərəcə S

615. Qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 0,5%
- 0,9%
- 1,1%
- 1,2%
- √ 0,7%

616. Qəhvənin insan orqanizminə əsas təsiredici maddəsi hansıdır?

- qəhvə turşusu
- √ kofein
- xlorogen turşusu
- kefalin və kefal turşuları
- efirlər

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

- √ Kolumbiya
- Cima
- Liberiya
- Xarari
- Kamerun

618. Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Asiya qəhvə qrupuna aid edilmir?

- Mokko
- Sumatra
- Padanq
- √ Xarari
- Malabar

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

- Mərjinka
- ✓ Planteysen
- Rio
- Santos
- Kosta-Rika

620. Qəhvə sortları neçə qrupa bölünür?

- 4
- 6
- 5
- 2
- ✓ 3

621. Qəhvə meyvəsinin orta hesabla neçə faizini xalis qəhvə dənləri təşkil edir?

- 18%
- 12%
- 16%
- 22%
- ✓ 26%

622. Həllolan qəhvədə kofeinin miqdarı nə qədərdir?

- 1,5%
- 1,8%
- ✓ 2,8%
- 2,5%
- 2,0%

623. Həllolan qəhvənin nəmliyi nə qədərdir?

- 1%
- ✓ 4%
- 2,5%
- 3,5%
- 3%

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

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

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

- 5-10%
- 18-20%
- ✓ 20-30%
- 15-18%
- 10-15%

626. Təbii qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 0,6%- dən az olmamalıdır
- 0,8%- dən az olmamalıdır

- 0,9%- dən az olmamalıdır
- √ 0,7%- dən az olmamalıdır
- 0,5%- dən az olmamalıdır

627. Təbii qəhvədə ümumi külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 4%
- 2%
- √ 5%
- 1%
- 3%

628. Qovrulmuş qəhvənin keyfiyyəti hansı standartta görə müəyyən edilir?

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

629. Əlavəli qəhvəyə neçə faiz qovrulub üyüdülmüş kəsmi kökü əlavə edilir?

- 5%
- 10%
- 18%
- 15%
- √ 20%

630. Keyfiyyətindən asılı olaraq qəhvə hansı əmtəə sortlarına bölünür?

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

631. Təbii qəhvə ticarətə hansı halda daxil olmur?

- təbii qovrulmuş qəhvə dənə
- kəsmi kökü əlavəli üyüdülmüş qəhvə
- qovrulub üyüdülmüş qəhvə
- √ çiy üyüdülmüş qəhvə
- təbii çiy qəhvə dənə

632. Bunlardan hansı Azərbaycanda markalı qırmızı süfrə şərabıdır?

- “Yeddi gözəl”
- √ “Mədrəsə”
- “Ağ süfrə”
- “İpək yolu”
- “Elita”

633. Pivədə aşağıdakı vitaminlərdən hansı olmur?

-
- B₆
- √ K
- PP
- ..

B₁

• ...

B₂

634. Sirkə turşusu neçə üsulla alınır?

- 4
- 2
- ✓ 3
- 5
- 6

635. Mixəyin vətəni haradır?

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

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

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

637. Xardalın neçə növü var?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

638. Zirənin 30 növündən neçəsi Azərbaycanda var?

- 8 növü
- 12 növü
- 2 növü
- ✓ 3 növü
- 4 növü

639. Zəfəranın boya maddələri hansı qrup boya maddələrinə aiddir?

- ✓ karotinoidlər
- tartrazin
- antosianlar
- xlorofil
- flavanoidlər

640. Zəfəran bitkisinin vətəni haradır?

- İspaniya
- Hindistan
- Azərbaycan

- √ Kiçik Asiya
- Fransa

641. Dəfnə yarpağının vətəni haradır?

- Braziliya
- Gürcüstan
- √ Kiçik Asiya
- Hindistan
- Azərbaycan

642. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır?

- mixək
- darçın
- xardal
- muskat cövüzü
- √ hil

643. Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 6
- √ 2
- 3
- 4
- 5

644. Əmtəəşünaslıq təsnifatına görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- √ 6
- 4

645. Şoran duzu ümumi duz istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 25%
- 15%
- 30%
- √ 50%
- 40%

646. Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır?

- Daşkəsəndə
- Qafqaz dağlarından
- Balakəndə
- Abşeronda
- √ Naxçıvanda

647. Xörək duzlarından hansı, maddələrdən çıxarılır?

- şoran duzu
- yodlaşdırılmış duz
- √ daş duz
- hövzə duzu
- buxarlandırılmış duz

648. Hansı xardal tozundan tamlı qatma kimi daha çox aşxana xardalı hazırlanır?

- 2 növ xardal qarışığı
- 3 növ xardal qarışığı
- ✓ qara xardal
- ağ xardal
- sarept xardalı

649. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

- darçın
- cəfəri
- vanil
- kərəviz
- ✓ zəncəfil

650. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin qabığından alınır?

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

651. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin yarpağından alınır?

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

652. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin çiçəyindən alınır?

- kəklikotu
- razyana
- kaluriya
- ✓ zəfəran
- dağ keşnişi

653. Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin toxumundan alınır?

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

654. Şoran duzu ən çox hansı bölgədədir?

- Burlin gölü
- Kuulin gölü
- Pavlodar gölü
- Aral gölü
- ✓ Baskunçak gölü

655. Aşağıdakı turşulardan hansı ərzağın konservləşdirilməsində istifadə olunmur?

- adipin turşusu
- ✓ alma turşusu
- sirkə turşusu

- süd turşusu
- sorbin turşusu

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

- 7
- 5
- 4
- 2
- ✓ 8

657. Dünya üzrə məşhur ədviyyə qarışıqları hansıdır?

- “Usyanmyan” ədviyyə qarışığı
- “Oiam” ədviyyə qarışığı
- “Hind” ədviyyə qarışığı
- Tərəvəzləri konservləşdirmək üçün ədviyyə qarışığı
- ✓ “Karri” ədviyyə qarışığı

658. Sarıkökün 40 növündən ən əhəmiyyətliləri neçə növdür?

- 2
- 6
- 5
- ✓ 4
- 3

659. Razyana efir yağının tərkibində ən çox hansı maddə var?

- ✓ anetol
- fenxen
- metixavinol
- fellandren
- pinen

660. Zəfəranın tərkibindəki efir yağının miqdarı orta hesabla nə qədərdir?

- 0,6%
- 0,5%
- 0,3%
- 0,7%
- ✓ 0,8%

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

- nitropinenol
- ✓ safranal
- nonil spirti
- sineol
- pinen

662. Dəfnə yarpağının nəmliyi və külü nə qədər olur?

- 8% nəmlik – 3% kül
- 15% nəmlik – 4% kül
- 17% nəmlik – 5% kül
- 10% nəmlik – 3% kül
- ✓ 13% nəmlik – 4% kül

663. Dəfnə yarpağının efir yağının 50%-ə qədərini hansı maddə təşkil edir?

- geraniol
- √ sineol
- linalool
- pinen
- terpineol

664. Qırmızı istiotun tərkibindəki acı maddə hansıdır?

- piperin
- alil efir yağı
- √ kapsaisin
- evgenol
- piperidin

665. Ədviyələrin əsas təsir edici maddəsi hansıdır?

- efir yağları
- efir yağları, alkaloidlər
- boya maddələri və alkaloidlər
- √ ətirli maddələr və boya maddələri
- efir yağları, alkaloidlər və boya maddələri

666. Xardala acılıq verən hansı qlikoziddir?

- kapsaisin
- krosetin
- krosin
- √ siniqrin
- piperin

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

- 3
- 6
- 5
- √ 4
- 2

668. Pivə neçə növdə buraxılır?

- √ 3
- 2
- 1
- 5
- 4

669. Pivə nədir?

- √ zəif spirtli içki
- sintetik cövhərlərlə qazlaşdırılmış içki
- spirtsiz içki
- spirtli içki
- desert içki

670. Pivənin keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- 10
- 30
- √ 100

- 75
- 50

671. Pivə istehsalı üçün arpa neçə gün cücərdilir?

- 6 gün
- 7 gün
- 3 gün
- 4 gün
- √ 5 gün

672. Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur?

- 5%
- 14%
- 12%
- 9%
- √ 7%

673. Bakıda iri pivə zavodu neçənci ildə və harada tikilib istifadəyə verilmişdir?

- 1950- ci ildə Bakının Zığ qəsəbəsində
- 1982- ci ildə Lənkəranda
- 1980- ci ildə Xaçmazda
- 1978- ci ildə Gəncədə
- √ 1970- ci ildə Xırdalanda

674. Pivə ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Hindistan
- İtaliya
- Yunanıstan
- √ Misir
- Çin

675. Spirtsiz içkilərin orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 85
- √ 100
- 10
- 30
- 50

676. Təbii mineral sular neçə yerə ayrılır?

- 5
- 4
- √ 2
- 6
- 3

677. Mineral sular mənşəyinə görə neçə yerə ayrılır?

- √ 2
- 6
- 5
- 4
- 3

678. Tərkibində dəmir olan mineral suları neçə ay saxlamaq olar?

- 10 ay
- ✓ 4 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 5 ay

679. Tədris təsnifatına görə spirtsiz içkilər əsasən neçə qrupa bölünür?

- 2
- 8
- 6
- ✓ 4
- 3

680. Azərbaycanda mineral sular ən çox hansı bölgədə çıxır?

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

681. Əgər şərəbləri 1000 km-dən çox məsafəyə daşıyırlarsa onda markalı süfrə və şampan şərəblərin təminatlı saxlanılma müddəti neçə ay olur?

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

682. İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür?

- refraktometr
- ovoskop
- sentrafuqa
- termograf
- ✓ spirtometr

683. Adi konyaklar neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

684. Şərəblərin dequstasiyası zamanı bir gündə ən çoxu neçə çeşid şərəb dequstasiya oluna bilər?

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

685. Şərəblərin orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- ✓ 10
- 30

- 50
- 100
- 25

686. Kaçor şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- Macarıstan
- √ Fransa
- Portuqaliya
- İtaliya
- İspaniya

687. Viskinin əsas xammalı nədir?

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

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

- 4
- 10
- √ 12
- 6
- 8

689. Əgər şərabları 1000 km-dən çox məsafəyə daşıyırlarsa onda tünd və desert şərabların təminatlı saxlanılma müddəti neçə ay olur?

- 1 ay
- 2 ay
- 2,4 ay
- √ 3 ay
- 1,8 ay

690. Konyak ilk dəfə harada istehsal olunub?

- Portuqaliya
- √ Fransa
- Macarıstan
- İtaliya
- İspaniya

691. Şampan şərabları neçə üsulla istehsal olunur?

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

692. Romun əsas xammalı nədir?

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

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

- 2
- √ 10
- 30
- 50
- 4

694. Likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 6
- 10
- √ 12
- 11
- 8

695. Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 1
- 3
- 4
- 5
- √ 2

696. Hədiyyə üçün konyakları tutumlu neçə litrə qədər olan butulkalara qablaşdırırlar?

- √ 0,05-0,2
- 0,5-1,0
- 0,5-0,75
- 0,4-0,5
- 0,2-0,4

697. Neçə ball qiymət alan şərab sirkə və ya spirt istehsalına verilir?

- 10
- √ 6
- 7
- 8
- 9

698. Açıq satış üçün şərabları tutumu neçə litrə qədər olan palıd çəlləklərdə gətirirlər?

- 25
- √ 200
- 100
- 75
- 50

699. Açılaşma əsasən hansı şərablarda baş verir?

- desert
- markalı
- √ qırmızı
- ağ
- çəhrayı

700. Keyfiyyətindən asılı olaraq etil spirti hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- ekstra və 1-ci sorta

- əla, 1-ci və 2-ci sorta
- 1-ci və 2-ci sorta
- ekstra və əla sorta
- √ ekstra, əla və 1-ci sorta