

1. Sort eyniləşdirilməsi ....

- təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsus olmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsus olmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- istehlakçının əmtəə haqqında qeyri--dəqiq və yalnız informasiya ilə aldadılmasını müəyyən etmək üçün həyata keçirilir
- ✓ məhsulun normativ--texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunu təyin etmək üçün həyata keçirilir
- əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanı təyin etmək üçün həyata keçirilir

2. Qiymət saxtalaşdırılması nədir?

- ✓ aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə və ya kiçik ölçü xarakteristikalı malların böyük ölçülü mal qiymətinə satılması yolu ilə istehlakçıların aldadılmasıdır
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçıların aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əsl malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi göstəricilərinin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma

3. Məlumat saxtalaşdırılması nədir?

- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- ✓ mal haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat vasitəsilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

4. Formalaşma yerindən asılı olaraq kompleks saxtalaşdırma neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0

5. Aşağıdakı hansı sırada formalaşma yerindən asılı olaraq kompleks saxtalaşdırmanın qrupları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammal və istehsal
- konsistensiya və daxili quruluşu
- ✓ texnoloji və satışqabağı
- istehsal və satışdan sonra
- kimyəvi tərkibi və xassəsi

6. Orqanoleptiki göstəricilər üzrə aparılan çeşid saxtalaşdırılması hansı göstəricilərə görə həyata keçirilir?

- daxili quruluşu, həzm olunması, turşuluğuna və yağlılığına görə
- ✓ xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiya və daxili quruluşuna görə
- rəngi, iyi, enerjiliyi, dadına və daxili quruluşuna görə
- xarici görünüşü, enerji və dadvermə qabiliyyətinə görə
- rəngi, dadı, iyi, özlülüyü, məsaməliliyinə və həzm olunmasına görə

7. Malın istehsal olunduğu ölkə və firma haqqında istehsalçıya yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırma aiddir?

- ✓ informasiya
- qiymət
- kəmiyyət
- keyfiyyət

- çeşid

8. Sort dəyişmə nədir?

- √ əla sortlu malları aşağı sortla əvəz etmək yolu ilə alıcıları və istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- təbii məhsulları imitatorla əvəz etmək yolu ilə alıcıları və istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- aşağıkeyfiyyətli malları aşağı sortlu malla qarışdırmaqla alıcıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- aşağıkeyfiyyətli malları əla sortla qarışdırmaqla alıcıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- yüksəkkeyfiyyətli malları aşağıkeyfiyyətli əvəzədicilərlə əvəz etmək yolu ilə istehlakçıların aldadılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir

9. Saxtalaşdırmanın obyektlərini göstərin.

- √ xidmətlər, mallar, pul nişanələri, sənədlər, tarixi faktlar, maliyə və mühasibat hesabları
- yol nişanları, faktlar, texniki və texnoloji sənədlər, məlumat sistemləri, fiziki - hüquqi şəxslər
- sənədlər, yol nişanları, pul nişanələri, milli sertifikatlar, hüquqi şəxslər
- pul nişanələri, mallar, azad ekspertlər, milli sertifikatlar, maddi-texniki sənədlər, maddi-texniki vəsait
- xidmətlər, mallar, yol nişanları, markalanma, fiziki-hüquqi şəxslər, milli sertifikatlar, baş ekspertlər

10. Keyfiyyət saxtalaşdırmasının əsas obyektini təşkil edən məhsulları göstərin.

- Zülallar, mineral maddələrlə zəngin olan və tərkibində vitaminlər azlıq təşkil edən yeyinti məhsulları
- Zülallar, yağlar və mineral maddələrlə zəngin olan qida məhsulları
- √ Resepturası pozulmuş və müxtəlif əlavələr edilmiş yeyinti məhsulları
- Vitaminlərlə zəngin olan və tərkibində karbohidrat az olan qida məhsulları
- Yağlar, zülallarla zəngin olan və tərkibində mineral maddələr azlıq təşkil edən qida məhsulları

11. Suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- kəmiyyət
- kompleks
- √ keyfiyyət
- çeşid
- informasiya

12. Malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- informasiya
- çeşid
- √ kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət

13. Malların keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir?

- √ satışda müxtəlif yeyinti boyalarının, konservantların, antioksidantların, müxtəlif yeyinti boyaları üzrə qəbul olunmuş normativ qanunların fəaliyyət göstərməsi, əhaliyə malların xassə və keyfiyyəti haqqında yalan məlumatın yayılmasının qarşısını alan qanunların fəaliyyət göstərməməsi
- xarici əlamətlərinə, fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsi və məlum qrup imitatorların realizə olunmasından
- istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsi və məlum qrup əvəzədicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə sortla bölünməsi və məlum qrup imitatorun realizə olunmasından
- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsi və məlum qrup əvəzədicilərin realizə olunmasından

14. Qiymət saxtalaşdırılmasının hansı növ müxtəlifliyi fəaliyyət göstərir?

- √ saxtalaşdırılmış malların üstünlük təşkil edən təbii mallar üçün analoji olan qiymətlər üzrə satışı, saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətdən aşağı qiymətlə satışı zamanı
- aşağı keyfiyyətli malların yüksək keyfiyyətli mal qiyməti ilə və ya kiçik ölçülü malların böyük ölçülü mal qiymətinə satışı zamanı

- qabın kütləsinin çəkilməsi və ondan markalanma göstərilmiş brutto kütləsinə çıxmaqla netto kütləsinin verilməsi zamanı
- ölçü cihazlarının göstəricilər şkalasının kifayət qədər işıqlanmaması, malın ölçü cihazlarının düzgün qoyulmaması zamanı
- saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətlərdən yüksək qiymətlə satışı, vaxt və çəkiddə aldatma zamanı

15. Malın əlamətlərinə görə saxtalaşdırılması hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir?

- həzm olunma və enerjivermə qabiliyyətinə görə
- enerji və dadvermə qabiliyyətinə görə
- ✓ qablaşdırma və orqanoleptiki göstəricilər üzrə
- tara və fiziki-kimyəvi göstəricilər üzrə
- xarici görünüşü və dadvermə qabiliyyətinə görə

16. İdentifikasiyanın üsullarının sayını göstərin.

- 5.0
- 4.0
- ✓ 3.0
- 6.0
- 2.0

17. Malın hansı orqanoleptiki göstəriciləri vardır?

- ✓ ümumi və xüsusi
- xüsusi və daxili
- ümumi və xarici
- dad və iy
- forma və rəng

18. Hiss orqanlarından istifadə olunmasından asılı olaraq orqanoleptiki metod neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

19. Texniki ölçü üsullarından istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə qrupa bölünür?

- ✓ 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

20. Aşağıdakı hansı sırada identifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodlar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ orqanoleptiki, ölçü və test
- test, ölçü və mikrobioloji
- test, ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və fiziki
- test, əmtəəşünas-texnoloji və biokimyəvi

21. Malın xarici görünüşünə hansı göstəricilər daxildir?

- rəng, sıxlıq və ərimə temperaturu
- dad, iy və enerjivermə qabiliyyəti
- dad, iy və qidalılıq dəyəri
- səthinin vəziyyəti, konsistensiyası və donma temperaturu
- ✓ forma, rəng və səthinin vəziyyəti

22. Fiziki-kimyəvi üsulla ərzaq mallarının hansı xassə və göstəriciləri təyin olunur?
- biokimyəvi, mikrobioloji və fiziki xassələri
  - mikrobioloji, təhlükəsizlik və biokimyəvi xassələri
  - ✓ fiziki-kimyəvi, fiziki və kimyəvi xassələri
  - təhlükəsizlik, kimyəvi və bioloji xassələri
  - fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və ərime xassələri
23. Aşağıdakı sıralardan hansında orqanoleptiki metodun üstünlükləri göstərilmişdir?
- ✓ sadə, tez, çox baha olmayan;
  - az vaxt aparması, sadə və dəqiq olmaması
  - çox vaxt aparması, mürəkkəb olması, dəqiq olmaması.
  - subyektivlik, təkrar olunması, dəqiqlik;
  - obyektivlik, təkrar olunması, ölçü dəqiqliyi;
24. İnformasiya saxtalaşdırması zamanı hansı göstəricilər dəyişdirilə bilməz ?
- ✓ məhsulun daşındığı nəqliyyat növü;
  - məhsulun adı;
  - məhsulun miqdarı.
  - məhsulu istehsal edən firma;
  - istehsal edildiyi ölkə;
25. Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlərin sayını göstərin.
- ✓ 4.0
  - 6.0
  - 5.0
  - 3.0
  - 2.0
26. Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı seçilmiş göstəricilər hansı tələblərə cavab verməlidir?
- alınmış nəticələrin obyektivliyi, xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti, təhlükəsizlik göstəricilərinin obyektivliyi
  - eynicinsli qruplara daxil olan malların tipikliyi, təhlükəsizlik və mikrobioloji göstəricilərinin dəqiqliyi, alınan nəticələrin obyektivliyi
  - alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanılması, orqanoleptiki göstəricilərinin dəqiqliyi, nəticələrin obyektivliyi
  - alınmış nəticələrin digər metodlarla yoxlanılması, mikrobioloji göstəricilərinin obyektivliyi, eyni qrupa aid olan malların tipikliyi
  - ✓ konkret növ üçün, eynicinsli qrup malların adının tipikliyi, alınmış nəticələrin obyektivliyi, digər metodla yoxlanması və laboratoriyada təkrarən yoxlanılması
27. Aşağıdakı variantların hansında məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması prosesinin adı düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?
- falsifikasiya
  - sistematizasiya
  - ✓ identifikasiya
  - standartizasiya
  - sertifikatizasiya
28. Xüsusi eyniləşdirmə:
- əmtənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanın təyin edilməsi məqsədi ilə aparılır
  - məhsulun normativ-texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunun təyin olunması məqsədi ilə aparılır
  - ✓ məhsulun realizasiyası qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
  - əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri, özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
  - istehlakçının, əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və ya yalnış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədilə aparılır
29. Fiziki üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- test
- arbitraj
- ekspress
- √ laboratoriya
- orqanoleptiki

30. Texnoloji üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- sensor
- standart
- test
- √ laboratoriya
- ekspress

31. Mikrobioloji üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- arbitraj
- test
- ekspress
- √ laboratoriya
- sensor

32. Mikroskopik üsul eyniləşdirmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- test
- orqanoleptiki
- ekspert
- √ laboratoriya
- ekspress

33. Laboratoriya metodunun hansı altqrupları vardır?

- fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, bioloji, mikrobioloji
- fiziki, kimyəvi, bioloji, ekoloji, fizioloji, sitoloji
- bioloji, texnoloji, fizioloji, fiziki, kimyəvi, histoloji
- mikroskopik, fiziki-kimyəvi, texnoloji, bioloji, ekoloji
- √ fiziki, kimyəvi, mikroskopik, mikrobioloji, texnoloji

34. Kimyəvi üsul eyniləşmənin hansı metodunun altqruplarına aiddir?

- test
- √ laboratoriya
- sensor
- standart
- ekspress

35. Çovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır?

- √ qeyd edilənlərin hamısı
- dadı, nəmliyi
- çirklənmə dərəcəsi
- rəngi, qoxusu
- ziyanvericilərlə siraətlənməsi

36. Çeşid saxtalaşdırması haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün hesab edilir?

- çeşid saxtalaşdırması zamanı malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verilir
- √ çeşid saxtalaşdırması bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəz edicisi ilə tam və qismən əvəz olunması ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

- çeşid saxtalaşdırması zamanı 3 qrup əvəzedici istifadə edilir
- çeşid saxtalaşdırmasının obyekt qismində müxtəlif imitatorlar istifadə edilə bilməz
- çeşid saxtalaşdırması zamanı malı istehsal edən ölkənin adı, istehsalçı şirkətin adı və ünvanı haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış informasiya verilir

37. Səhv variantı qeyd edin.

- çeşid saxtalaşdırması zamanı tətbiq edilən əvəzedicilər 2 qrupa bölünür
- ✓ çeşid saxtalaşdırmasının obyekt qismində müxtəlif imitatorlar istifadə edilə bilməz
- çeşid saxtalaşdırması bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanması ilə başqa növdə və adda
- malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma kəmiyyət saxtalaşdırmasıdır
- saxtalaşdırılmış malların üstünlük təşkil edən təbii mallar üçün analoji olan qiymətlərlə satışı, saxtalaşdırılmış malların təbii analoqları olan qiymətdən aşağı qiymətlə satışı zamanı qiymət saxtalaşdırması baş verir

38. Hansı variantda malın əlamətlərinə əsasən aparılan saxtalaşdırma zamanı əsas götürülən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir?  
1.fiziki göstəricilər; 2.kimyəvi göstəricilər; 3.dadvermə qabiliyyəti; 4.qablaşdırması; 5.həzm olunması; 6. orqanoleptiki göstəricilər; 7.enerjivermə qabiliyyəti; 8.mikrobioloji göstəricilər; 9.texnoloji göstəricilər

- 3,7
- 1,3
- ✓ 4,6
- 2,5
- 8,9

39. Keyfiyyət saxtalaşdırılması haqqında qeyd edilən hansı fikir düzgün hesab edilmir?

- keyfiyyət saxtalaşdırması dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırması malın brutto kütləsinin çəkilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması məhsulu tamamilə və ya qismən yabançı əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- keyfiyyət saxtalaşdırması təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

40. Qeyd edilən cavab variantlarından hansı düzdür?

- kəmiyyət saxtalaşdırması zamanı malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verilir
- ✓ dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- çeşid saxtalaşdırılması zamanı malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı barəsindəki məlumatlar təhrif olunur
- məhsulun tamamilə və ya qismən yad əlavələrlə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma kəmiyyət saxtalaşdırmasıdır
- suyun əlavə edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırılmasıdır

41. Hansı fikir düz deyil?

- dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- ✓ məhsulun tamamilə və ya qismən yad əlavələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırmasıdır
- malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma məlumat saxtalaşdırılmasıdır
- təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
- müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır

42. Hansı məhsullar keyfiyyət saxtalaşdırmasının əsas obyektləri hesab edilir?  
1.tərkibi vitaminlərlə zənginləşdirilmiş məhsullar; 2.tərkibində karbohidrat az olan qida məhsulları; 3.resepturası pozulmuş ərzaq məhsulları; 4.yağla zəngin olan qidalar; 5.müxtəlif əlavələr edilmiş yeyinti məhsulları; 6. zülalla zəngin olan qida məhsulları; 7.tərkibində mineral maddələr azlıq təşkil edən qida məhsulları; 8.zəngin mineral maddələrdən ibarət yeyinti məhsulları; 9.yağsızlaşdırılmış qidalar

- 1,4
- 6,8
- 2,6
- 7,9
- ✓ 3,5

43. Hansı variantda saxtalaşdırmanın obyektləri göstərilmişdir?
- ✓ göstərilənlərin hamısı
  - mallar və xidmətlər
  - tarixi faktlar və sənədlər
  - pul nişanələri
  - maliyə və mühasibat hesabları
44. Variantlardan hansı səhvdir?
- müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
  - ✓ təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırmasıdır
  - xidmətlər, mallar, pul nişanələri, maliyə və mühasibat hesabları, tarixi faktlar və sənədlər saxtalaşdırmanın obyektləridir
  - məlumat saxtalaşdırılması zamanı malın adı, istehsal olunduğu ölkənin adı, istehsal edən firma və onun poçt ünvanı, malın miqdarı, tərkib hissəsi, malın saxlanma şəraiti və müddəti haqqında məlumatlar təhrif olunur
  - çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzədicilər 3 növə ayrılır
45. Saxtalaşdırmanın obyektləri göstərilən düzgün variantı seçin.  
1.mallar; 2.xidmətlər; 3.yol nişanları; 4.sənədlər; 5.hüquqi şəxslər; 6.baş ekspertlər; 7.pul nişanələri; 8.maliyə və mühasibat hesabları; 9.fiziki şəxslər; 10.tarixi faktlar; 11. azad ekspertlər; 12.məlumat sistemləri; 13.milli sertifikatlar
- 3,5,6,8,10,11
  - 1,4,9,11,12,13
  - 3,6,7,9,11,12
  - 5,7,9,10,11,13
  - ✓ 1,2,4,7,8,10
46. Hansı variantda saxtalaşdırma haqqında düzgün olmayan ifadə göstərilmişdir?
- “İstehlakqabağı saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir
  - “Keyfiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
  - Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
  - ✓ Xidmətlər, mallar, pul nişanələri, tarixi faktlar və sənədlər saxtalaşdırmanın subyektləridir
  - “Texnoloji saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir
47. Saxtalaşdırma haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?
- “Çeşid saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın yerinə görə qrupuna aiddir
  - “İstehlakqabağı saxtalaşdırma” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
  - ✓ “Kəmiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aiddir
  - Saxtalaşdırma 3 əsas qrupa bölünür
  - Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzədicilər 3 növə ayrılır
48. Aşağıdakı variantların hansı saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aid deyil?
- ✓ istehlakqabağı saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
  - keyfiyyət saxtalaşdırması
  - məlumat saxtalaşdırması
  - çeşid saxtalaşdırması
49. Göstərilənlərdən hansı saxtalaşdırmanın əmtəə xarakteristikalarına görə qrupuna aid edilmir?
- ✓ texnoloji saxtalaşdırma
  - çeşid saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
  - keyfiyyət saxtalaşdırması
  - qiymət saxtalaşdırması
50. “Məlumat saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- √ əmtəə xarakteristikalarına görə
- çeşidinə görə
- kəmiyyətinə görə
- təsnifatına görə
- keyfiyyətinə görə

51. “Kəmiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- √ əmtəə xarakteristikalarına görə
- təsnifatına görə
- kəmiyyətinə görə
- keyfiyyətinə görə
- çeşidinə görə

52. “Keyfiyyət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- təsnifatına görə
- çeşidinə görə
- keyfiyyətinə görə
- kəmiyyətinə görə
- √ əmtəə xarakteristikalarına görə

53. “Çeşid saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- çeşidinə görə
- √ əmtəə xarakteristikalarına görə
- keyfiyyətinə görə
- təsnifatına görə
- kəmiyyətinə görə

54. “Qiymət saxtalaşdırması” saxtalaşdırmanın hansı qrupuna aiddir?

- təsnifatına görə
- keyfiyyətinə görə
- kəmiyyətinə görə
- çeşidinə görə
- √ əmtəə xarakteristikalarına görə

55. Göstərilənlərdən hansı saxtalaşdırmanın “yerinə görə” qrupuna aid edilir?

- keyfiyyət
- √ istehlakqabağı
- təsnifat
- kəmiyyət
- çeşid

56. Aşağıdakılardan hansı saxtalaşdırmanın “yerinə görə” qrupuna aiddir?

- √ texnoloji
- kəmiyyət
- təsnifat
- çeşid
- keyfiyyət

57. Saxtalaşdırma neçə əsas qrupa bölünür?

- 5.0
- √ 2.0
- 3.0



- 4.0
- 6.0

58. Saxtalaşdırma hansı əsas qruplara bölünür?

- √ əmtəə xarakteristikalarına və yerinə görə
- texnoloji və qiymətə görə
- təsnifat və kəmiyyətə görə
- qiymət və keyfiyyətə görə
- keyfiyyət və təsnifata görə

59. Aşağıda verilən hansı göstəricilər məhsulun orqanoleptiki göstəriciləri üzrə həyata keçirilən çeşid saxtalaşdırılması zamanı əsas götürülür?

- √ verilənlərin hamısı
- daxili quruluşu
- konsistensiyası
- dadı, qoxusu, rəngi
- xarici görünüşü

60. Göstərilənlərdən hansı düzgündür?

- √ kəmiyyət saxtalaşdırılması dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilir
- yalnız xarici əlamətlərin saxlanması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma məlumat saxtalaşdırılması hesab edilir
- kompleks saxtalaşdırmanın 4 yarımqrupu mövcuddur
- mənşəcə əvəzedicilərin 3 qrupa bölünür
- saxtalaşdırmanın 4 növü var

61. Yanlış ifadəni qeyd edin.

- √ malın istehsal olduğu ölkə və şirkət barəsində istehlakçıya yalan informasiyanın verilməsilə aparılan saxtalaşdırma çeşid saxtalaşdırılması hesab edilir
- kompleks saxtalaşdırmanın 2 yarımqrupu var
- məhsulun dadı, iyi, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü onun orqanoleptiki göstəriciləri hesab edilir
- dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır
- mənşəcə əvəzedicilərin 2 qrupu var

62. Verilənlərdən düzgün olmayan variantı seçin.

- √ istehlakçı dəyərinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma informasiya saxtalaşdırılması hesab edilir
- texnoloji və satışqabağı kompleks saxtalaşdırmanın yarımqruplarıdır
- formalaşma yerinə görə kompleks saxtalaşdırma 2 yarımqrupa bölünür
- saxtalaşdırmanın 6 növü var
- kompleks saxtalaşdırma özündə iki və daha çox saxta malların daxil olmasını xarakterizə edən saxtalaşdırma

63. Qazanc məqsədilə istehlakçını aldatmağa yönəlmiş fəaliyyət nəyin məqsədi hesab edilir?

- √ saxtalaşdırma
- utilizasiya
- sertifikatlaşdırma
- unifikasiya
- eyniləşdirmə

64. Aşağıda qeyd olunmuş hansı göstəricilərə görə məhsulun orqanoleptiki göstəricilərə əsaslanaraq aparılan çeşid saxtalaşdırılması həyata keçirilir?  
1.rəngi; 2.dadı; 3.iyi; 4. konsistensiyası; 5. turşuluğu; 6. həzm olunması; 7. daxili quruluşu; 8. xarici görünüşü; 9.özlülüyü; 10.yağlılığı; 11.enerji dəyəri; 12. məsaməliliyi; 13.qidalılıq dəyəri

- √ 1,2,3,4,7,8
- 2,4,5,7,10,12

- 5,6,7,10,11,12
- 1,2,3,9,11,13
- 3,5,7,9,10,13

Fiziki--kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinə əsasən həyata keçirilən eyniləşdirmə ekspertizası zamanı seçilmiş göstəricilərin cavab verdiyi tələbləri göstərin.

65. 1.konkret növ üçün eynicinsli qrup malların adı tipik olmalı; 2.alınmış nəticələr obyektiv olmalı; 3.alınmış nəticələr digər metodla yoxlanılmalı; 4.nəticələr laboratoriyada təkrarən yoxlanılmalı; 5.malların xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti nəzərə alınmalı; 6.təhlükəsizlik göstəriciləri obyektiv olmalı; 7. mikrobioloji göstəricilər daha obyektiv olmalı; 8.eyni qrupa aid olan mallar qeyri-tipik olmalı; 9.alınmış nəticələr laboratoriyada təkrarən yoxlanılmamalı; 10. orqanoleptiki göstəricilər dəqiq olmalı

- √ 1,2,3,4
- 1,5,9,10
  - 6,8,9,10
  - 2,7,8,9
  - 5,6,7,8

66. Malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığını və təhlükəsizlik dərəcəsini təyin etmək məqsədi ilə istifadə olunan metod hansıdır?

- √ test
- histoloji
  - ölçü
  - orqanoleptiki
  - mikrobioloji

67. Aşağıda verilmiş hansı tələblərə fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizasında seçilən göstəricilər cavab verməlidir?

- nəticələrin obyektivliyi
  - alınmış nəticələrin digər metodla yoxlanıla bilməsi
  - konkret növ üçün eynicinsli qrup mallarının adının tipikliyi
- √ verilmiş bütün tələblərə cavab verməlidir
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanıla bilməsi

68. Texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək hansı metodun məqsədi hesab edilir?

- √ əmtəəşünas-texnoloji metodun
- biofiziki metodun
  - ölçü metodunun
  - test metodunun
  - orqanoleptiki metodun

69. Qeyd edilən hansı cəhət orqanoleptiki metodun üstün olmasını göstərir?

- √ bütün qeyd edilən cəhətlər
- az vaxt tələb etməsi
  - sadə olması
  - əlverişli olması
  - ucuz olması

70. Göstərilənlərdən hansı ölçü metodunun yarımqruplarıdır?

- √ göstərilənlərin hamısı
- əmtəəşünas-texnoloji
  - fiziki
  - kimyəvi
  - biokimyəvi, mikrobioloji

71. Məlumat saxtalaşdırılması zamanı aşağıda qeyd olunan hansı göstəricilər dəyişdirilə bilər?  
1.məhsulun adı; 2.məhsulun istehsal edildiyi ölkənin adı; 3.məhsulu istehsal edən şirkətin adı; 4.məhsulun kəmiyyəti

- √ qeyd olunanların hamısı
- 3.4
- 2.3
- 1.2
- 1.4

Test metodu üçün səciyyəvi olan üstün cəhətləri qeyd edin.

1.subyektivlik; 2.əlverişlilik; 3.metodun az vəsait tələb etməsi; 4.obyektivlik; 5. sadəlik; 6.qeyri-dəqiqlik; 7.metodun az vaxt tələb etməsi; 8.nəticələrin təkrarlanan olması; 9.nəticələrin müqayisə edilə bilməsi; 10.alınan nəticələrin təkrarlanan olmaması; 11.alınan nəticələrin müqayisə edilə bilməməsi

- √ 4,8,9
- 3,7,10
- 2,8,11
- 5,7,9
- 1,2,6

Ölçü metodu üçün xarakterik olan üstün cəhətləri seçin.

1. daha tez sona çatması; 2.sadəlik; 3.ucuz başa gəlməsi; 4.alınan nəticələrin təkrar olunması; 5.obyektivlik; 6.qeyri-dəqiqlik; 7.subyektivlik; 8.əlverişlilik; 9.alınan nəticələrin müqayisə edilə bilməsi; 10.nəticələrin təkrarlana bilməməsi; 11.nəticələrin müqayisə edilməməsi

- √ 4,5,9
- 2,7,11
- 3,10,11
- 5,8,10
- 1,3,6

Orqanoleptiki metod üçün xarakterik olan üstün cəhətləri seçin.1.daha tez sona çatır; 2.çox baha başa gəlməsi; 3.sadəlik; 4.ucuz başa gəlir; 5.təkrar olunması; 6.ölçü dəqiqliyi; 7.mürəkkəblilik; 8.dəqiqlik; 9.çox zaman tələb etməsi; 10.qeyri-dəqiqlik; 11.subyektivlik; 12.əlverişlidir

- √ 1,3,4,12
- 6,8,9,12
- 5,9,10,11
- 2,4,7,10
- 2,5,7,10

75. Sadəlik, çox baha olmama və daha tez şəkildə aparılma hansı metodun üstün cəhətlərini əks etdirir?

- √ orqanoleptiki metodun
- biofiziki metodun
- biokimyəvi metodun
- mikrobioloji metodun
- əmtəəşünas-texnoloji metodun

76. Ölçü metodunun yarımqruplarının adını qeyd edin.1.test; 2.əmtəəşünas-texnoloji; 3.biokimyəvi; 4.histoloji; 5.fiziki-kimyəvi; 6.mikrobioloji; 7.ölçü; 8.fiziki; 9.kimyəvi; 10. biofiziki; 11. orqanoleptiki

- √ 2,3,6,8,9
- 4,6,8,9,11
- 3,6,9,10,11
- 1,2,4,5,7
- 5,7,8,10

77. Eyniləşdirmə ekspertizası zamanı tətbiq olunan metodları qeyd edin.1.test; 2.əmtəəşünas-texnoloji; 3.biokimyəvi; 4.orqanoleptiki; 5.fiziki-kimyəvi; 6.mikrobioloji; 7.ölçü; 8.fiziki; 9.kimyəvi; 10. biofiziki; 11.histoloji

- √ 1,4,7
- 3,6,9
- 8,9,10
- 8,9,10

- 1,3,11

78. Məhsulun xarici görünüşünü əks etdirən əsas göstəriciləri seçin. 1.rəngi; 2.dadı; 3.iyi; 4.forması; 5.turşuluğu; 6.səthin vəziyyəti; 7.həzm olunması; 8.həcmi; 9.məsaməliyi

- √ 1,4,6
- 3,6,9
- 4,7,8
- 5,8,9
- 2,5,7

79. Məhsulun eyniləşdirilməsini həyata keçirmək məqsədi ilə öyrənilən əsas göstəriciləri seçin. 1.fiziki-kimyəvi; 2.mikrobioloji; 3.bioloji; 4.orqanoleptiki; 5.kimyəvi; 6.fiziki; 7.biokimyəvi; 8.biofiziki; 9.təhlükəsizlik

- √ 1,2,4
- 4,6,8
- 5,7,9
- 1,4,9
- 3,5,7

80. Aşağıdakı variantların hansında müasir dövrdə gömrük laboratoriyasında tətbiq edilən yeni ekspertiza növü qeyd edilmişdir? 1.baytarlıq; 2.ekoloji; 3.tibbi; 4.eyniləşdirmə; 5.sanitar-gigiyenik

- √ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

81. Göstərilən hansı metod identifikasiya nəticələrinin texniki ölçmə cihazları və xüsusi reaktivlər vasitəsilə müəyyən edilməsi zamanı tətbiq edilir?

- √ laboratoriya metodu
- ekspert metodu
- test metodu
- ekspres metod
- sensor metod

82. Göstərilən hansı metod identifikasiya nəticələrinin insanın hiss orqanları vasitəsilə müəyyən edilməsi zamanı tətbiq edilir?

- √ sensor metod
- ekspert metodu
- test metodu
- ekspres metod
- laboratoriya metodu

83. Verilən hansı eyniləşdirmə növü istehlakçının aşağı keyfiyyətli məhsulların yüksək keyfiyyətli məhsul qiymətinə satılaraq aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədini daşıyır?

- √ qiymət eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə
- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi

84. Qeyd edilən variantların hansı istehlakçının müəyyən həddə yol verilən yayınma normalarından əmtəənin parametrlərinin görünə biləcək həddə yayınmalarla aldadılmasının müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılan eyniləşdirmə növünü əks etdirir?

- √ kəmiyyət eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə
- sort eyniləşdirməsi

- informasiya eyniləşdirməsi
- keyfiyyət eyniləşdirməsi

85. İstehlakçının əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyənəşdirilməsi məqsədi ilə aparılan eyniləşdirmə növünü qeyd edin.

- √ informasiya eyniləşdirməsi
- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi
- xüsusi eyniləşdirmə
- çeşid eyniləşdirməsi

86. Hansı eyniləşdirmə növü verilmiş məhsulun realizə olunmasını qadağan edən məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edən eyniləşdirmədir?

- √ xüsusi eyniləşdirmə
- keyfiyyət eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi

87. Məhsulun normativ -texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğun olmasını təyin edən eyniləşdirmə növünü göstərin.

- istehlakçı eyniləşdirilməsi
- √ sort eyniləşdirilməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirilməsi
- keyfiyyət eyniləşdirilməsi
- çeşid eyniləşdirilməsi

88. Aşağıdakı variantların hansında əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsus olmasını müəyyənəşdirmək məqsədi ilə həyata keçirilən eyniləşdirmə növü göstərilmişdir?

- √ çeşid eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- kəmiyyət eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi
- əmtəə partiyası eyniləşdirməsi

89. Təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsus olmasını müəyyən edən eyniləşdirmə hansıdır?

- √ əmtəə partiyası eyniləşdirməsi
- çeşid eyniləşdirməsi
- informasiya eyniləşdirməsi
- sort eyniləşdirməsi
- istehlakçı eyniləşdirməsi

90. İnformasiya eyniləşdirməsi nədir?

- √ istehlakçının əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və yanlış məlumat vasitəsilə aldadılmasının müəyyənəşdirilməsidir
- məhsulun normativ-texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunun təyin edilməsidir
- məhsulun realizə edilməsinin qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını müəyyən edilməsidir
- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- əmtəənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanın təyin edilməsidir

91. Ticarət müəssisələri, istehsalçılar, istehlakçılar eyniləşdirmənin .....

- funksiyalarıdır
- metodlarıdır
- √ subyektləridir
- obyektləridir

- növlərdir

92. Əmtəə, qiymətli kağızlar, informasiya, xidmət eyniləşdirmənin nəyi hesab edilir?

- subyektləri
- metodları
- ✓ obyektləri
- funksiyaları
- növləri

93. Eyniləşdirmənin idarəedici funksiyası:

- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi informasiyanı çatdırır
- əmtəəni müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilmiş informasiya ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- ✓ məhsulun keyfiyyət sistemində xidmət edir
- təqdim olunmuş mal nümunəsini konkret ada, növə, markaya, tipə, o cümlədən mal partiyasına oxşadır
- əmtəənin markasında göstərilmiş məlumatla həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir

94. Eyniləşdirmənin təsdiq etmə funksiyası:

- ✓ əmtəənin markasında və onu müşayiət edən sənədlərdə qeyd edilmiş məlumat ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyini təsdiq edir
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, həmçinin mal partiyasına oxşadır
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi məlumatı çatdırır
- məhsulun keyfiyyət sistemində xidmət edir
- məhsulun keyfiyyətini xarakterizə edir

95. Eyniləşdirmənin məlumatverici funksiyası nədən ibarətdir?

- ✓ bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi informasiyanı çatdırmaqdan
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret mal partiyasına oxşarlığını müəyyən etməkdən
- məhsulun keyfiyyət sistemində xidmət etməkdən
- əmtəənin markasında, müşayiətedici sənədlərində göstərilmiş informasiyanın həmin
- təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə oxşarlığını müəyyən etməkdən

96. Eyniləşdirmənin istiqamətverici funksiyası nəyi həyata keçirir?

- məhsulun keyfiyyət sistemində xidmət etməsini
- əmtəənin müşayiətedici sənədlərində qeyd edilmiş məlumatla həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyinin təsdiq edilməsini
- ✓ təqdim olunmuş mal nümunəsinin konkret ada, növə, markaya, tipə, eləcə də mal partiyasına oxşarlığını
- bazar münasibətləri iştirakçılarına lazımi məlumatın çatdırılmasını
- malın markasında göstərilmiş informasiya ilə həmin malın çeşid xarakteristikasının həqiqiliyinin təsdiq edilməsini

97. Məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması necə adlanır?

- saxtalaşdırma
- sertifikatlaşdırma
- standartlaşdırma
- ✓ eyniləşdirmə
- ratifikasiya

98. Xüsusi eyniləşdirmə ..... müəyyən etmək məqsədi ilə həyata keçirilir.

- məhsulun normativ-texniki sənədlərdə göstərilmiş keyfiyyət göstəricilərinə uyğunluğunu
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış məlumat ilə aldadılmasını
- ✓ məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığını
- əmtəənin keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olan saxtalaşdırmanı
- əmtəənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunu

99. Çeşid eyniləşdirməsi:

- ✓ əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- məhsulun istehsalçısının müəyyən edilməsidir
- istehlakçının, əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və ya yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsidir
- əmtənin keyfiyyətinin müəyyən edilməsidir
- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığına müəyyən edilməsidir

100. Əmtəə partiyası eyniləşdirməsi nədir?

- ✓ təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- məhsulun istehsalçısının müəyyən edilməsidir
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsidir
- məhsulun realizə edilməsi qadağan olunmuş məhsullar sırasında olmadığına müəyyən edilməsidir
- istehlakçının əmtəə haqqında qeyri-dəqiq və yanlış informasiya ilə aldadılmasının müəyyən edilməsidir

101. İstehlakçı eyniləşdirməsi hansı məqsəd ilə aparılır?

- ✓ məhsul və ya xammalın istifadə imkanlarının təyini məqsədi ilə aparılır
- məhsulun sortunun təyin olunması məqsədi ilə aparılır
- əmtənin adının, ona verilmiş tələbləri özündə şərtləşdirən çeşidə məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır
- əmtənin keyfiyyətinin müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır
- təqdim olunmuş malın konkret mal partiyasına məxsusluğunun müəyyən edilməsi məqsədi ilə aparılır

102. İdentifikasiyanın obyektləri hansı variantda düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ göstərilənlərin hamısı identifikasiyanın obyektləridir
- məhsullar
- qiymətli kağızlar
- məlumatlar
- əmtəələr və xidmətlər

103. Eyniləşdirmənin subyektlərinin göstəriləndiyi düzgün variant hansıdır?

- ticarət müəssisələri
- alıcılar
- istehlakçılar
- istehsalçılar
- ✓ göstərilənlərin hamısı eyniləşdirmənin subyektləridir

104. İdentifikasiyanın funksiyalarının verildiyi variantı qeyd edin.

- idarəedici funksiya
- məlumatlandırıcı funksiya
- ✓ qeyd edilən bütün funksiyalar
- istiqamətləndirici funksiya
- təsdiqləyici funksiya

105. Eyniləşdirmənin obyektlərini qeyd edin. 1. ticarət müəssisələri; 2. istehsalçılar; 3. əmtəələr; 4. xidmətlər; 5. istehlakçılar; 6. məhsullar; 7. məlumatlar; 8. qiymətli kağızlar

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

106. Eyniləşdirmənin subyektlərini qeyd edin. 1. ticarət müəssisələri; 2. istehsalçılar; 3. əmtəələr; 4. xidmətlər; 5. istehlakçılar; 6. məhsullar; 7. məlumatlar; 8. qiymətli kağızlar

- ✓ 1,2,5

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

107. Göstərilənlərdən hansı eyniləşdirmə üçün xas olan funksiyalardır? 1.təsdiq etmə; 2.idarəedici; 3.nişanverici; 4.məlumatlandırıcı; 5.təyinedici; 6.analiz etmə;

√ 1,2,3,4

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

108. Eyniləşdirmə dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- məhsulun standartlaşdırılması
- məhsulun sertifikatlaşdırılması
- məhsulun saxtalaşdırılması
- məhsulun ona verilmiş gigiyenik sertifikatla tutuşdurulması
- √ məhsulun ona verilmiş texniki göstəricilərlə tutuşdurulması

109. Malların saxtalaşdırılması hansı şəraitin vacibliyinin olmasından irəli gəlir?

- √ istehlak xassələrinə və bir neçə keyiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə sortə bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak xassələrinə və fiziki-kimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə çeşidlərə bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak xassələrinə və kimyəvi-biokimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda oxşar mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə qruplara bölünməsindən və məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından
- xarici əlamətlərinə və fiziki-kimyəvi keyiyyət göstəricilərinə görə satışda fərqli mal qrupunun olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən və məlum qrup imitatorun realizəsi və istehsal olunmasından
- istehlak dəyərinə və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda eyni qrup malların olmasından, malların keyfiyyətə növlərə bölünməsindən məlum qrup əvəzedicilərin realizəsi və istehsal olunmasından

110. Malın miqdarı və tərkib hissəsi haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- √ informasiya
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- qiymət
- çeşid

111. Müxtəlif yeyinti əlavələrinin daxili edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?

- √ keyfiyyət
- qiymət
- informasiya
- kəmiyyət
- çeşid

112. Məhsulun tamamilə və qismən yabançı (yad) əlavələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin.

- √ keyfiyyət
- kəmiyyət
- qiymət
- çeşid
- kompleks



113. Təbii məhsulların bir hissəsinin imitatorlarla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanın növünü göstərin.
- √ keyfiyyət
  - qiymət
  - çeşid
  - informasiya
  - kompleks
114. Dəyərli komponentlərin əvəzinə daha ucuz komponentlərin əvəz edilməsilə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?
- √ keyfiyyət
  - çeşid
  - kəmiyyət
  - qiymət
  - informasiya
115. Əvəzedicilərin növlərini göstərin.
- √ mənşəyinə, əlamətlərinin oxşarlığına və sortu görə
  - rənginə, bərkliyinə, mənşəyinə və əlamətlərin oxşarlığına görə
  - qablaşdırılmasına, formasına, iyinə və orqanleptiki göstəricilərinə görə
  - xarici görünüşünə, çeşidinə, formasına və konsistensiyasına görə
  - dadına, iyinə, rənginə və əlamətlərin oxşarlığına görə
116. Çeşid saxtalaşdırılması zamanı istifadə edilən əvəzedicilər neçə növə ayrılır?
- √ 3.0
  - 5.0
  - 6.0
  - 4.0
  - 2.0
117. Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırmanın növlərinin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ çeşid, keyfiyyət, qiymət, kompleks, informasiya, kəmiyyət
  - kəmiyyət, qiymət, kompleks, partiya, qeydiyyat, növ
  - partiya, markalanma, kompleks, dad, iy, növ
  - keyfiyyət, kəmiyyət, sənəd, rəng, partiya, markalanma
  - kompleks, informasiya, kəmiyyət, markalanma, növ, qeydiyyat
118. Aşağıdakı hansı sırada keyfiyyət saxtalaşdırması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ əsl malın (orijinal) müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - əsl malın (orijinal) müxtəlif yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə resepturasını pozaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin dəyişməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yalnız xarici əlamətinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedicisi ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - bir neçə əlamətinin saxlanılması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedicisi ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - bir və ya bir neçə əlamətinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedicisi ilə tam və ya qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
119. Mənşəyinə görə əvəzedicilər neçə qrupa bölünür?
- √ 2.0
  - 5.0
  - 4.0
  - 3.0
  - 6.0
120. Məhsulun qəbulu zamanı keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi aşkar olunmuşdur. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- √ informasiya saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması

121. Məlumat saxtalaşdırılması nədir?

- √ mal haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat vasitəsilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak dəyərində və yalnız orqanoleptiki göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir və ya bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə tam və qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə həyata keçirilən saxtalaşdırma

122. Kəmiyyət saxtalaşdırılması nədir?

- √ ən qədim saxtalaşdırma növü olub, dəqiq olmayan və ya saxta ölçü vasitələri ilə istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlak xassələrinə və bir neçə keyfiyyət göstəricilərinə görə satışda xeyli miqdarda başqa qrup malların olmasından və məlum qrup imitatorun realizasiyasından
- yalnız xarici əlamətlərinin saxlanılması ilə başqa növdə və adda əvəzedici ilə qismən əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir neçə əlamətlərinin saxlanılması ilə müxtəlif növdə və adda əvəzedici ilə tam əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əsl (orijinal) malın müxtəlif növ yeyinti və qeyri-yeyinti əlavələrinin köməyi ilə malın orqanoleptiki göstəricilərinin və digər xassələrin dəyişməsi ilə aparılan saxtalaşdırma

123. Saxtalaşdırmanın növlərinin sayını göstərin.

- √ 6.0
- 5.0
- 8.0
- 7.0
- 4.0

124. Saxtalaşdırmanın məqsədi nədir?

- √ qazanc məqsədilə istehlakçıyı aldatmağa istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- malın istehlakçıya daha keyfiyyətli çatdırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- daha keyfiyyətli mal istehsal edilməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir
- malın kəmiyyətinin artırılmasına istiqamətləndirilmiş fəaliyyətdir
- malın saxlanma zamanı istehlak xassələrinin yüksəlməsinə yönəlmiş fəaliyyətdir

125. Fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı seçilmiş göstəricilər hansı tələblərə cavab verməlidir?

- √ konkret növ üçün, eynicinsli qrup malların adının tipikliyi, alınmış nəticələrin obyektivliyi, digər metodla yoxlanması və laboratoriyada təkrarən yoxlanılması
- alınmış nəticələrin digər metodlarla yoxlanılması, mikrobioloji göstəricilərinin obyektivliyi, eyni qrupa aid olan malların tipikliyi
- alınmış nəticələrin laboratoriyada təkrarən yoxlanılması, orqanoleptiki göstəricilərinin dəqiqliyi, nəticələrin obyektivliyi
- eynicinsli qruplara daxil olan malların tipikliyi, təhlükəsizlik və mikrobioloji göstəricilərinin dəqiqliyi, alınan nəticələrin obyektivliyi
- alınmış nəticələrin obyektivliyi, xarici və daxili quruluşunun vəziyyəti, təhlükəsizlik göstəricilərinin obyektivliyi

126. Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlərin sayını göstərin?

- 3.0
- 6.0
- √ 4.0
- 2.0
- 5.0

127. Əmtəəşünas-texnoloji metoddan hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- ✓ texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların yararlılıq dərəcəsini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların mikrobioloji göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların fiziki-kimyəvi göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan xammalların orqanoleptiki və təhlükəsizlik göstəricilərini təyin etmək
- texnoloji proseslərdə istifadə olunan avadanlıqların keyfiyyətini yoxlamaq

128. Test metodunun üstün cəhətlərini göstərin.

- ✓ obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir
- əlverişlidir, sadədir, obyektivdir, tez başa çatandır və təkrar ediləndir
- tez başa çatandır, əlverişlidir, təkrarlanandır, alınan nəticələr təkrarlanan və müqayisə ediləndir
- sadədir, əlverişlidir, təkrarlanandır, obyektivdir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- təkrarlanandır, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə ediləndir

129. Ölçü metodunun üstün cəhətlərini qeyd edin.

- ✓ obyektivdir, təkrarlanandır, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- ucuzdur, sadədir, əlverişlidir və alınan nəticələr yenidən analiz olunmalıdır
- əlverişlidir, tez başa çatandır, sadədir və alınan nəticələr müqayisə edilmir
- təkrarlanandır, əlverişlidir, sadədir, tez başa çatandır və təkrar edilmir
- tez başa çatandır, ucuzdur, sadədir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır

130. Orqanoleptiki metodun üstün cəhətləri:

- ✓ sadədir, əlverişlidir, tez başa çatandır və ucuz başa gələndir
- əlverişlidir, sadədir, təkrarlanandır, gec başa çatandır və başa gələndir
- tez başa çatandır, obyektivdir, alınan nəticələr müqayisə ediləndir və təkrarlanandır
- əlverişlidir, obyektivdir, təkrarlanandır və alınan nəticələr müqayisə ediləndir
- obyektivdir, təkrarlanandır, sadədir və nəticələr təkrarlanandır

131. İnformasiya saxtalaşdırması zamanı hansı göstəricilər dəyişdirilə bilməz ?

- ✓ məhsulun daşındığı nəqliyyat növü;
- istehsal edildiyi ölkə;
- məhsulu istehsal edən firma;
- məhsulun adı;
- məhsulun miqdarı.

132. Aşağıdakı sıralardan hansı ekoloji ekspertizaya aiddir?

- ✓ hazır məhsulların xassələrinin ətraf mühitə təsiri;
- məhsulun kimyəvi göstərici ekspertizası;
- məhsulun orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası.
- məhsulun sanitar – gigiyenik ekspertizası;
- məhsulun baytarlıq təhlükəsizliyinin ekspertizası;

133. Aşağıdakı sıralardan hansında orqanoleptiki metodun üstünlükləri göstərilmişdir?

- çox vaxt aparması, mürəkkəb olması, dəqiq olmaması.
- az vaxt aparması, sadə və dəqiq olmaması
- ✓ sadə, tez, çox baha olmayan;
- obyektivlik, təkrar olunması, ölçü dəqiqliyi;
- subyektivlik, təkrar olunması, dəqiqlik;

134. Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın üsullarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kimyəvi, laboratoriya və təhlükəsizlik
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və biokimyəvi

- orqanoleptiki, biokimyəvi və histoloji
- təhlükəsizlik, mikrobioloji və histoloji
- ✓ mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi

135. Fiziki-kimyəvi üsulla ərzaq mallarının hansı xassə və göstəriciləri təyin olunur?

- ✓ fiziki-kimyəvi, fiziki və kimyəvi xassələri
- mikrobioloji, təhlükəsizlik və biokimyəvi xassələri
- biokimyəvi, mikrobioloji və fiziki xassələri
- fiziki-kimyəvi, təhlükəsizlik və ərimə xassələri
- təhlükəsizlik, kimyəvi və bioloji xassələri

136. Aşağıdakı hansı sırada ölçü metodlarının yarımqruplarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ fiziki, mikrobioloji, əmtəəşünas-texnoloji, kimyəvi və biokimyəvi
- test, histoloji, mikrobioloji, orqanoleptiki
- mikrobioloji, test, əmtəəşünas-texnoloji, histoloji və ölçü
- əmtəəşünas-texnoloji, orqanoleptiki, test, mikrobioloji və biokimyəvi
- kimyəvi, fiziki, ölçü, əmtəəşünas-texnoloji və test

137. Ölçü üsulundan istifadə olunmasından asılı olaraq ölçü metodu neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- ✓ 4.0
- 3.0

138. Test metodundan hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- malların biokimyəvi və termokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və qidalılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların fiziki-kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- malların istilik və fiziki- kimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və enerji dəyərliliyinin təyini üçün
- malların kimyəvi və oksidləşdirici reaksiyalara qarşı həssaslığının və yararlılıq dərəcəsinin təyini üçün
- ✓ malların kimyəvi, biokimyəvi reaksiyalara qarşı həssaslığının və təhlükəsizlik dərəcəsinin təyini üçün

139. Malın xarici görünüşünü xarakterizə edən əsas göstəricilər hansılardır?

- məsaməliyi, iyi, forması
- iyi, dadı, həcmi
- ✓ forma, rəng, səthin vəziyyəti
- rəngi, dadı, turşuluğu
- dadı, həzm olunması, iyi

140. Aşağıda göstəricilərdən hansı saxtalaşdırmanın növü deyil?

- kəmiyyət saxtalaşdırması;
- ✓ fiziki – kimyəvi göstəricilərin saxtalaşdırması;
- çeşid saxtalaşdırması;
- keyfiyyət saxtalaşdırması;
- informasiya saxtalaşdırması;

141. Məhsulun identifikasiyasının aparmaq məqsədilə əsas hansı göstəricilər öyrənilir?

- kimyəvi, orqanoleptiki, bioloji.
- kimyəvi, orqanoleptiki, təhlükəsizlik
- bioloji, kimyəvi, fiziki;
- təhlükəsizlik, bioloji, kimyəvi;
- ✓ mikrobioloji , fiziki – kimyəvi, orqanoleptiki;

142. İdentifikasiya ekspertizası zamanı istifadə olunan metodların sayını göstərin.

- 4.0
- 6.0
- √ 3.0
- 5.0
- 2.0

143. Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin subyekt rolunda çıxış edə bilər?

- məlumatlar
- √ ticarət müəssisələri
- qiymətli kağızlar
- xidmətlər
- məhsullar

144. Aşağıdakılardan hansı eyniləşdirmənin obyektidir?

- istehsalçılar
- ticarət müəssisələri
- √ qiymətli kağızlar
- satıcılar
- alıcılar

145. Malların identifikasiyası zamanı malın orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı əsas göstəricilər götürülür?

- yalnız markalanmada qeyd edilən əsas və ya fiziki-kimyəvi göstəricilər
- yalnız malın keyfiyyətini xarakterizə edən orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilər
- √ markalanmada, qoşma və normativ sənədlərdə olan mövcud və ya texnoloji göstəricilər
- malın istehsalı zamanı istifadə olunan xammalın keyfiyyət və ya təhlükəsizlik göstəriciləri
- malın uyğunluq sertifikatında qeyd edilən əsas və ya orqanoleptiki göstəricilər

146. Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın obyektləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kommersiya fəaliyyətləri, sənaye müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, xidmətlər, dövlət müəssisələri
- işçi qüvvələri, ticarət müəssisələri, istehsalçılar, alıcılar, qiymətli kağızlar, məlumatlar
- √ məlumatlar, xidmətlər, qiymətli kağızlar, işçi qüvvələri, kommersiya fəaliyyətləri
- xidmətlər, dövlət müəssisələri, alıcılar, satıcılar, istehsalçılar
- qiymətli kağızlar, ticarət müəssisələri, dövlət müəssisələri, xidmətlər, işçi qüvvələri, məlumatlar

147. İstehlak identifikasiyasının aparılmasının əsas məqsədini göstərin.

- ərzaq məhsullarının texnoloji göstəricilərini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının yararsız dəyərliyini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının identifikasiya göstəricilərini müəyyən etmək
- ərzaq məhsullarının uzun müddət saxlanılma qabiliyyətini müəyyən etmək
- √ ərzaq məhsullarının insan qidası üçün yararlılığını müəyyən etmək

148. İdentifikasiyanın mənbələrini göstərin.

- qiymətli kağızlar, markalanma, qoşma sənədləri, fakturalar
- markalanma, qiymətli kağızlar, normativ sənədlər, keyfiyyət vəsiqələri
- reqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyət vəsiqələri, qiymətli kağızlar, fakturalar
- qoşma sənədləri, fakturalar, sertifikatlar, markalanma
- √ normativ sənədlər, reqlamentləşdirilmiş keyfiyyət göstəriciləri, qoşma sənədləri, markalanma

149. Qeyd olunanlardan hansı identifikasiyanın subyektləri hesab edilir?

- √ ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri

- ticarət müəssisələri, xidmətlər
- işçi qüvvələri, məlumatlar
- dövlət müəssisələri, xidmətlər

150. İdentifikasiyanın obyektini göstərin.

- ✓ məhsul
- ticarət müəssisəsi
- satıcı
- istehlakçı
- istehsalçı

151. Bunlardan hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edən göstərici hesab olunur?

- ✓ səthin vəziyyəti
- turşuluğu
- məsaməliyi
- iyi
- dadı

152. Verilmiş göstəricilərdən hansı malın xarici görünüşünü xarakterizə edir?

- ✓ rəngi
- turşuluğu
- məsaməliyi
- iyi
- dadı

153. Aşağıdakı hansı göstərici məhsulun xarici görünüşünü xarakterizə edir?

- turşuluğu
- iyi
- ✓ forması
- dadı
- məsaməliyi

154. Xüsusi identifikasiya ekspertizasının aparılması üçün əsasən hansı mənbələrdən istifadə edilməlidir?

- ✓ informasiya mənbələrindən
- hesabat mənbələrindən
- normativ sənədlərdən
- texniki sənədlərdən
- qoşma sənədlərdən

155. İdentifikasiya ekspertizasının əsas məqsədini göstərin.

- ✓ malların fərdi əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların enerji dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların sort və çeşidinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların sanitariya-gigiyenik əlamətlərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- malların qidalılıq dəyərinin mövcud standartların tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək

156. Xüsusi identifikasiyanın məqsədini göstərin.

- ✓ satışına məhdudiyət qoyulmuş hər hansı malın satışdan qabaq aşkara çıxarılması
- istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışa verilməzdən əvvəl keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan sonra keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- keyfiyyət identifikasiyasından sonra hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərinin aşkara çıxarılması
- satışına məhdudiyət qoyulmayan hər hansı malın satışdan qabaq keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək

157. Aşağıdakı hansı sırada identifikasiyanın növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ çeşid, istehlak, mal partiyası, keyfiyyət, sort, xüsusi
  - istehlak, istiqamətləndirici, yoxlama, xüsusi, çeşid, sort
  - mal partiyası, təsdiqləmə, təyinedici, keyfiyyət, sort, xüsusi
  - sort, yoxlama, məlumatlandırıcı, xüsusi, çeşid, keyfiyyət
  - xüsusi, ümumi, idarəedici, istehlak, keyfiyyət
158. İdentifikasiyanın funksiyalarını göstərin.
- ✓ məlumatlandırıcı, təsdiqləmə, idarəedici, istiqamətləndirici
  - təsdiqləmə, rəy vermək, qaimə vermək, idarəedici
  - istiqamətləndirici, yoxlama, rəy vermək, təsdiqləmə
  - idarəedici, təyinedici, yoxlama, məlumatlandırma
  - idarəedici, yoxlama, analiz etmə
159. İdentifikasiya termini əşyanın hansı xüsusiyyətinin müəyyənlişməsini izah edir?
- ✓ hər hansı bir əşyanın başqası ilə üst-üstə düşməsini və eyni olmasını
  - hər hansı bir əşyanın başqası ilə oxşar olunmasını və eynicinsli olmasını
  - hər hansı bir əşyanın başqası ilə tərkibcə oxşar olmasını və müxtəlifcinsli olmasını
  - hər hansı bir əşyanın başqası ilə qarşılıqlı əlaqəsini və tərkibcə oxşarlığını
  - hər hansı bir əşyanın başqası ilə əvəz olunmasını və müxtəlif olmasını
160. Malın keyfiyyət göstəriciləri identifikasiyanın hansı növü vasitəsilə təyin edilir?
- ✓ sort
  - xüsusi
  - istehlak
  - mal partiyası
  - çeşid
161. Hazırda gömrük laboratoriyasında istifadə olunan ekspertizanın yeni növünü göstərin.
- ✓ identifikasiya
  - tibbi
  - ekoloji
  - sanitariya-gigiyenik
  - baytarlıq
162. Aşağıdakı hansı göstərici sort identifikasiyasında təyin edilir?
- ✓ məhsulun keyfiyyəti
  - məhsulun çeşidi
  - məhsulun kimyəvi tərkibi
  - məhsulun miqdarı
  - məhsulun fiziki – kimyəvi xassələri
163. Bunlardan hansı çeşid identifikasına aiddir?
- ✓ İstehsal olunmuş malın bu və ya başqa mal qrupuna aid olmasının identifikasiyası;
  - Malı müşayət edən sənədlərin identifikasiyası;
  - Fiziki – kimyəvi göstəricilərinin identifikasiyası;
  - Orqanoleptiki göstəricilərin identifikasiyası.
  - Hazır məhsulun müəyyən çeşidə uyğunluğunun identifikasiyası;
164. Aşağıdakı hansı sırada orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilmə zamanı subyektivliyi aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən tədbirlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ ekspertlərin sayını artırmaq, yüksəksəviyyəli ekspertlərdən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri riyazi-statistik üsulla hesablamaq
- orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq, yüksəksəviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri fiziki-kimyəvi metodla hesablamaq
- mövcud, yeni normativ sənədlərdən, yüksəksəviyyəli əmtəəşünas ekspertlərdən istifadə etmək, ekspertlərin sayını artırmaq və alınan nəticələri biokimyəvi metodla hesablamaq
- ekspertlərin sayını artırmaq, malın təhlükəsizlik göstəricilərinin analizindən alınan nəticələrdən, yeni normativ sənədlərdən istifadə etmək və alınan nəticələri kimyəvi metodla hesablamaq
- yüksəksəviyyəli ekspertlərdən, normativ sənədlərdən, identifikasiya ekspertizasından alınan nəticədən istifadə etmək, orqanoleptiki göstəriciləri dəqiq təyin etmək üçün yeni meyarlar işləyib hazırlamaq və alınan nəticələri eksperimentdən keçirmək

**165.** Sort identifikasiyasının məqsədini göstərin.

- ✓ çeşid identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın keyfiyyət göstəricilərinin mövcud normativ sənədlərin tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etmək
- istehlak identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerjivermə qabiliyyətini müəyyən etmək
- xüsusi identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək
- mal partiyası identifikasiyasından sonra hər hansı sort malın enerji və qidalılıq dəyərini müəyyən etmək
- keyfiyyət saxtalaşdırmasından sonra hər hansı sort malın qidalılıq dəyərini müəyyən etmək

**166.** İdentifikasiyanın subyektlərini göstərin.

- ✓ ticarət müəssisələri, istehsalçılar
- istehsalçılar, dövlət müəssisələri
- ticarət müəssisələri, xidmətlər
- işçi qüvvələri, məlumatlar
- dövlət müəssisələri, xidmətlər

**167.** İdentifikasiya ekspertizasına nail olmaq üçün qarşıya qoyulan məsələlərin sayını göstərin.

- ✓ 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0

**168.** İdentifikasiya nə deməkdir?

- ✓ latın sözü olub, eyniləşdirmə
- rus sözü olub, oxşarlıq
- alman sözü olub, təkrarlamaq
- yunan sözü olub, saxtalaşdırmaq
- latın sözü olub, əvəzetmə

**169.** Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənələrinin kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ malın normadan və son həddən yol verilən parametrlərdən kənara çıxma hesabına, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın çəkisini, həcmi və erqonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın son həddindən kənar çıxma və malın fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın normadan fərqli olaraq orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma

**170.** Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən buğda ununun identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin əla sort buğda ununa aid olduğunu göstərir?

- 18%
- ✓ 28%
- 34%
- 20%



- 22%
171. Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən onun identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin 2-ci sort buğda ununa aid olmasını göstərir?
- 20%
  - 30%
  - 35%
  - √ 25%
  - 15%
172. Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində yapışqanlılığın neçə faiz alınması nümunənin 1-ci sort buğda unundan götürüldüyünə dəlalət edir?
- 15%
  - √ 30%
  - 25%
  - 17%
  - 20%
173. Ekspert-əmtəəşünaslar onun identifikasiya ekspertizasını həyata keçirmişlər. Yapışqanlılığın neçə faiz olması nümunənin kəpəkli buğda ununa aid olmasına dəlalət edir?
- √ 20%
  - 30%
  - 28%
  - 25%
  - 30%
174. Aşağıdakı hansı sırada kəpəkli buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ rəngi ağ – sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 2,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 20%-dir
  - rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı 2,8%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir
  - rəngi boz və qəhvəyiə çalan, külün miqdarı – 3,5%, turşuluq 5,5-6,0 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir
  - rəngi-sarıya çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı 2,5%, turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 22%-dir
  - rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı -3,0%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 28%-dir
175. Hansı göstərici 1, 2 və 3№-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricisidir?
- √ qeyd edilən bütün göstəricilər
  - cilalanmamış olur
  - çiçək qişasından tamamilə azad edilmiş olur
  - meyvə-toxum qılıfından qismən azad edilmiş olur
  - müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış halda olur
176. Yarma məhsulları informasiya yolu ilə saxtalaşdırılarkən təhrif olunan nədir?
- 1.malın miqdarı; 2.yarmanın sortu; 3.yarmanın növü; 4.məhsulun keyfiyyəti; 5.malın tərkibi; 6.malın çeşidi; 7.yarmanın ölçüsü; 8.malın aldığı sertifikatların adı; 9.malın adı; 10.istehsalçı firmanın adı; 11.firmanın ünvanı
- 2,3,4,10,11
  - 2,5,6,8,9
  - √ 1,8,9,10,11
  - 1,2,3,4,7
  - 3,5,6,7,8
177. Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı metodlar tətbiq edilir?
- 1.biokimyəvi metod; 2.fiziki-kimyəvi metod; 3.test metodu; 4.ölçü metodu; 5.orqanoleptiki metod; 6.əmtəəşünas-texnoloji metod; 7.mikrobioloji metod
- 1,7
  - 4,7
  - 1,5

- 3,6
- √ 2,5

178. Yüksək keyfiyyətli yarma sortlarını aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırmaadır?

- √ çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması

179. T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini düzgün olaraq qeyd edin. 1.yarımqışəvaridir; 2.iti künlüdür; 3.küt künlüdür; 4.ağ rənglidir; 5.parıltılıdır; 6.dairəvidir; 7.boz rənglidir; 8.tez bişəndir; 9.şüşəvaridir; 10.sarı rənglidir; 11.parıltısızdır; 12.gec bişəndir; 13.yarımparıltılıdır; 14.şarşəkillidir; 15.bərk konsistensiyalıdır; 16.yumşaq konsistensiyalıdır; 17.düzbucaqlıdır

- √ 2,9,10,13
- 4,5,9,17
- 1,3,5,7
- 6,8,11,15
- 1,12,14,16

180. T markalı mannı yarması üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgün deyil?

- sarıdır
- iti künlüdür
- yarımparıltılıdır
- √ küt künlüdür
- şüşəvaridir

181. M markalı mannı yarması üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı doğrudur?

- qısa zamanda bişir
- bircinsli konsistensiyaya malikdir
- √ hamısı doğrudur
- ağ rəngli və yumrudur
- parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür

182. Ekspert-əmtəəşünaslar tərəfindən dən nümunəsinin identifikasiya ekspertizası aparılmışdır. Alınmış nəticələrdə zülalların faiz miqdarının nə qədər olması nümunənin buğda dəninə aid olmasını göstərir?

- √ 0.15
- 0.25
- 0.25
- 0.27
- 0.07

183. Eyniləşdirmə ekspertizası aparılan buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- √ 1,9%
- 3,5%
- 2,8%
- 5,4%
- 4,9%

184. Yumşaq buğda dənələrində suyun udulması bərk buğda dənələrinə nisbətən neçə dəfə artıq olur?

- 8.0
- 6.0
- √ 2.0

- 4.0
- 7.0

**185.** Ekspertiza edilən çörək taxıl dənələrinin nişasta dənəcikləri neçə mkm hüduunda dəyişir?

- √ 1-60 mkm
- 1-20 mkm
- 1-30 mkm
- 1-40 mkm
- 1-50 mkm

**186.** Eyniləşdirmə ekspertizası aparılan buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəcik şəklindədir?

- √ 10 mkm
- 5 mkm
- 6 mkm
- 7 mkm
- 8 mkm

**187.** Eyniləşdirməsi aparılan taxıl dənələrinin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir?

- 5,7-6,5%
- 5,5-7,5%
- √ 1,5-2,5%
- 7,2-7,7%
- 6,3-6,7%

**188.** Natura nə ilə ifadə olunur?

- milliqramla
- kiloqramla
- √ qramla
- metrle
- tonla

**189.** Dənin naturası dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- verilmiş çəkiddə onun həcmi
- verilmiş kütlədə onun həcmi
- √ verilmiş həcmdə onun kütləsi
- verilmiş kütlədə onun həcmi
- verilmiş həcmdə onun naturası

**190.** Buğda dənindən sonra ikinci əhəmiyyətli dən hansı sayılır?

- √ çovdar
- qarabaşaq
- vələmir
- qarğıdalı
- arpa

**191.** Qliadin və qlyutenin zülalları yapışqanlı maddəyə hansı xüsusiyyəti verir?

- √ şişmə
- qısalma
- bərkimə
- uzanma
- dartılma

**192.** Çovdar dənə neçə tipə bölünür?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

193. Buğda dənləri üçün göstərilən fikirlərdən hansı yanlış hesab edilir?

- √ bərk buğdanın qılçıqları qısadır
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
- buğda üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 30-40 qramdır
- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- yumşaq buğda dənləri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olur

194. Aşağıda qeyd edilən fikirlərdən hansı yanlış hesab edilmir?

- √ bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir
- yulaf üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 40-50 qramdır
- yumşaq buğdanın qılçıqları uzun olur
- bərk buğdanın qılçıqları qısadır
- darı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 15-20 qramdır

195. Düzgün olmayan cavab variantını müəyyən edin.

- √ yumşaq buğdanın qılçıqları uzun olur
- yulaf üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 20-30 qramdır
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
- darı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 4-7 qramdır
- bərk buğdanın sünbülünün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir

196. Cavab variantlarında qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- √ hamısı düzgündür
- yumşaq buğdanın sünbülü boş olur
- bərk buğdanın sünbülü dolu olur
- qarabaşaq üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 18-20 qramdır
- arpa üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 35-45 qramdır

197. Hansı sırada taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etməyən göstəricilər qeyd edilmişdir?  
1. yapışqanlı maddənin miqdarı; 2. şüşəvarilik; 3. natura çəkisi; 4. cücərmis dənələrin miqdarı; 5. zibil qarışıqlarının olması; 6. çəhrayı dənələrin olması; 7. dən qarışıqlığının olması; 8. cücərmis və xırda dənələrin olması; 9. taxılın tipi; 10. xarab olmuş dənələrin miqdarı; 11. zədələnmiş dənələrin olması; 12. taxıl böcəklərinin olması

- 3,5,6,9
- 1,2,3,4
- √ 3,7,11,12
- 1,4,9,10
- 2,7,8,10

198. Hansı sırada taxıl dənələrinin orijinallığının müəyyən edilməsi məqsədilə həyata keçirilən ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələlər düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?

1. eyniləşdirilmənin təyin edilməsi üsul və metodlarının öyrənilməsi; 2. morfoloji quruluşun öyrənilməsi; 3. saxtalaşdırılmış taxıl dənələrinin təyin edilməsi üsul və metodlarının öyrənilməsi; 4. orqanoleptiki göstəricilərin öyrənilməsi; 5. kimyəvi tərkibin öyrənilməsi; 6. fiziki-kimyəvi göstəricilərin öyrənilməsi; 7. saxlanma şəraitinin öyrənilməsi; 8. saxlanma zamanı baş verən tərkib dəyişikliklərinin öyrənilməsi; 9. anatomik quruluşun öyrənilməsi; 10. təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi

- √ 1,3
- 4,6
- 7,9
- 8,1
- 2,5

199. Aşağıda göstərilmiş variantlardan səhv olanı hansıdır?

- √ buğda üçün 1000 ədəd dənin kütləsi 15-20 qramdır
- yulaf üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 20-30 qramdır
- yulaf üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 20-30 qramdır
- qarabaşaq üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 18-20 qramdır
- arpa üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 35-45 qramdır

200. Qablaşdırma zamanı satışı verilən taxıl kisəsinin dibinə müəyyən miqdarda çay qumu əlavə edilmiş, daha sonra isə kisə taxıl dənələri ilə doldurulmuşdur. Bu zaman hansı saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir?

- çeşid saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- √ kəmiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- qiymət saxtalaşdırması

201. Variantlardan hansı səhvdir?

- buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- yaxşı yuyulan kleykovinin olması buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətidir
- √ darı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 10-15 qramdır
- qarabaşaq üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 18-20 qramdır
- buğda üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 30-40 qramdır

202. Hansı variantda 1000 ədəd dəninin kütləsi 35-45 qram təşkil edən taxıl dənisi göstərilmişdir?

- yulaf
- darı
- √ arpa
- buğda
- qarabaşaq

203. Qeyd olunanlardan hansı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 4-7 qramdır?

- √ darı
- arpa
- buğda
- yulaf
- qarabaşaq

204. Aşağıda göstərilən hansı taxıl üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 20-30 qramdır?

- √ yulaf
- darı
- arpa
- qarabaşaq
- buğda

205. Hansı taxıl dənisi üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 30-40 qramdır?

- √ buğda
- yulaf
- arpa
- qarabaşaq
- darı

206. Göstərilənlərdən hansı üçün 1000 ədəd dəninin kütləsi 18-20 qramdır?

- √ qarabaşaq
- arpa
- buğda
- darı
- arpa

207. Aşağıdakı variantların hansında buğda dəninin tip və yarım tiplərə bölünməsi zamanı əsas götürülən xüsusiyyətlər qeyd edilmişdir? 1.fizioloji; 2.morfoloji; 3.texnoloji; 4.sitoloji; 5.botaniki; 6.bioloji; 7.histoloji

- √ 5,6
- 1,7
- 2,3
- 1,3
- 3,5

Yumşaq buğda dənəri üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini seçin.

208. 1.sünbülü uzundur; 2.dənləri uzunsov, dairəvi olur; 3.sünbülü boşdur; 4.dənin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür; 5.qılçıqları qısadır; 6.dənləri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olur; 7.somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır; 8.somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır; 9.dənin uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür; 10.sünbülü doludur; 11.qılçıqları uzundur; 12.saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir; 13.somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır; 14.sünbulsüzdür; 15.qılçıqları əyilmişdir; 16.dənləri yumurtavari, uzunsovdur; 17.somatik hüceyrələrində 44 xromosom vardır; 18.saqqalcıq yaxşı inkişaf etmişdir; 19.somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır; 20. sünbülü yaxşı inkişaf etmişdir

- √ 3,4,5,6
- 8,9,12,13
- 14, 16,17,20
- 10,11,18,19
- 1,2,7,15

Bərk buğda dənəri üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini seçin.

209. 1.sünbülü doludur; 2.sünbülü yaxşı inkişaf etmişdir; 3.qılçıqları uzundur; 4.dənləri yumurtavari; 5.dənləri uzunsovdur; 6.sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir; 7.somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır; 8.somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır; 9.somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır; 10.sünbülü boşdur; 11.qılçıqları əyilmiş; 12.sünbülün saqqalcığı yaxşı inkişaf etmişdir; 13.qılçıqları qısadır; 14.dənləri yumrudur; 15. somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır; 16.sünbulsüzdür; 17.dənləri ovaldır

- 2,9,10,13,14
- 1,12,13,15,17
- √ 1,3,5,6,7
- 2,4,8,10,11
- 5,11,12,15,16

210. Aşağıda göstərilən hansı göstəricilərə görə buğdanın çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu aşkar etmək mümkündür? 1. dəninin natura kütləsi; 2. şüşəvarilik; 3.həzm olunması; 4.1000 ədəd dəninin kütləsi; 5. dəninin zərərvericilərlə zədələnməsi; 6.dənin tərkibində olan zülalların miqdarı; 7.dənin tərkibində olan karbohidratların miqdarı; 8.suvaşqanlığın miqdarı; 9.keyfiyyəti; 10.endospermin miqdarı; 11.mineral maddələrin miqdarı

- 2,3,5,6
- 7,8,9,10
- √ 1,2,8,9
- 3,4,6,11
- 5,7,10,11

211. Aşağıda göstərilən hansı göstəricilərə görə düyünün çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu aşkar etmək mümkündür? 1.dənin natura kütləsi; 2.zibil qarışığının miqdarı; 3.dənin tərkibində olan zülalların miqdarı; 4.dənin tərkibində olan karbohidratların miqdarı; 5.dənin qəhvəyi rəngli olması; 6.1000 ədəd dəninin kütləsi; 7.suvaşqanlığın miqdarı; 8.dənin zərərvericilərlə zədələnməsi; 9.dənin açıq sarı rəngli olması; 10.kənar qarışıqların miqdarı; 11.şüşəvarilik

- 8,10,11
- √ 1,2,5
- 3,6,7
- 4,8,9
- 1,9,11

Aşağıda göstərilən xüsusiyyətlərdən hansı taxıl dənisi üçün spesifik hesab edilir?

212. 1. dəninin orqanoleptiki göstəriciləri; 2. 1000 ədəd dəninin kütləsi; 3. dəninin fiziki göstəriciləri; 4. dəninin saxlanması şəraiti; 5. dəninin kimyəvi göstəriciləri

- 4.0
- ✓ 2.0
- 1.0
- 3.0
- 5.0

213. Düzgün variantı müəyyən edin.

- Saxtalaşdırılmış taxıl dənələrini müəyyən edərkən histoloji və biofiziki metodlar tətbiq edilir
- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 100 ədəd dəninin kütləsidir
- ✓ Buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- Buğda dəninin həzm olunma qabiliyyətinə görə onun çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu ayırd etmək mümkündür
- Suvaşqanlılığın miqdarına görə buğda dəninin çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış olduğunu ayırd etmək qeyri-mümkündür

214. Göstərilənlərdən hansı düz deyil?

- ✓ Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 100 ədəd dəninin kütləsidir
- Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılmasını aşkarlamaq üçün fiziki-kimyəvi, orqanoleptiki və texniki metodlar istifadə edilir
- Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini şüşəvariliyinə və dəninin natura kütləsinə görə ayırd etmək mümkündür
- Buğdanın 5-ci sinfi yalnız yem məqsədi ilə istifadə edilir
- Taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqları əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırması hesab edilir

215. Səhv variantı müəyyən edin.

- Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 1000 ədəd dəninin kütləsidir
- Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini şüşəvariliyinə əsasən müəyyən etmək olar
- ✓ Buğdanın 5-ci sinfi ərzaq məqsədi ilə istifadə edilə bilər
- Bərk buğdanın 5 sinfi ayırd edilir
- Yumşaq buğdanın 6 sinfi ayırd edilir

216. Qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- ✓ Taxıl dənələrinin spesifik xüsusiyyəti 1000 ədəd dəninin kütləsidir
- Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün biokimyəvi və mikrobioloji metodlar istifadə edilir
- Bərk buğdanın 6 sinfi ayırd edilir
- Yumşaq buğdanın 5 sinfi ayırd edilir
- Buğdanın 5-ci sinfi ərzaq məqsədi ilə istifadə edilə bilər

217. Taxıl dənələrini bir-birindən fərqləndirən səciyyəvi əlamətlərin düzgün olaraq göstərildiyi variantı qeyd edin.  
1. Xarici görünüşü; 2. Bioloji xüsusiyyətləri; 3. Ölçüsü; 4. Histoloji xüsusiyyətləri; 5. Rəngi; 6. Botaniki xüsusiyyətləri; 7. Dadı; 8. Kimyəvi tərkibi; 9. İyi; 10. Konsistensiyası; 11. Zülalların miqdarı; 12. Karbohidratların miqdarı; 13. Yağların miqdarı

- ✓ 1,3,5
- 3,8,10
- 6,10,12
- 4,9,11
- 2,7,8

218. Aşağıdakı hansı sırada buğda ununun fərqləndirici xüsusiyyətləri göstərilmişdir?

- kleykovinin dartınma qabiliyyətinin olmaması
- suda həll olan hemiselülozanın miqdarının çoxluğu
- ✓ suda həll olan hemiselülozanın miqdarının azlığı və yaxşı yuyulan kleykovinin olması
- unun bozuntul-ağ və ya bozuntul-krem rəngində olması
- yuyulan kleykovinin olmaması

219. Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ mal haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın çəkisini, həcmi və erqonomik xassələrini dəyişdirməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın normadan fərqli olaraq fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın çəkisi, həcmi və orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə, həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın kimyəvi tərkibi və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə, istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
220. Aşağıdakı hansı sırada düyü və yulaf dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ 20 – 25 və 20 – 30q
  - 15 – 30 və 25 – 35q
  - 30 – 40 və 35 – 45q
  - 18 – 20 və 20 – 25q
  - 4 – 7 və 8 – 18q
221. Aşağıdakı hansı sırada buğda və arpa dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?
- 20 – 25 və 30 – 40 q
  - √ 30 – 40 və 35 – 45 q
  - 35 – 45 və 15 – 25 q
  - 45 – 50 və 55 – 60 q
  - 20 – 30 və 18 – 20 q
222. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı taxılın çeşid saxtalaşdırılmasını təyin etmir?
- √ dən qarışığının, zədələnmiş dənlərin, taxıl böcəklərinin olması və natura çəkisi.
  - taxılın tipi, xarab olmuş zədələnmiş, cücərmiş dənlərin miqdarı;
  - natura çəkisi, dən qarışığının, cücərmiş və xırda dənlərin olması;
  - natura çəkisi, çəhrayı dənlərin və zibil qarışıqlarının olması;
  - kleykovinin miqdarı, süsəvsrilik, natura çəkisi, cücərmiş dənlərin miqdarı;
223. Taxıl dənlərinin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?
- taxıl növlərinin, taxılın sinif və tiplərinin quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi
  - taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
  - taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin anatomik quruluşunun və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin təhlükəsizlik göstəricilərinin öyrənilməsi
  - taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin kimyəvi tərkibinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
  - √ taxıl növlərinin, sinif və tiplərinin eyniləşdirilməsinin təyin edilməsinin və saxtalaşdırılmış taxıl dənlərinin təyin edilməsinin üsul və metodlarının öyrənilməsi
224. Aşağıdakı hansı sırada qarabaşaq və darı dənləri üçün spesifik identifikasiya göstəricisi olan 1000 ədəd dənin kütləsi düzgün olaraq göstərilmişdir?
- 8 – 18 və 20 – 30 q
  - 20 – 35 və 30 – 40 q
  - 25 – 30 və 45 – 50 q
  - √ 18 – 20 və 4 – 7 q
  - 20 – 25 və 35 – 45 q
225. Buğda dənini digər taxıl dənlərindən hansı xüsusiyyətinə görə tip və yarım tiplərə bölünür?
- √ botaniki və bioloji
  - bioloji və histoloji
  - sitoloji və botaniki
  - texnoloji və morfoloji
  - fizioloji və morfoloji



226. Aşağıdakı hansı sırada yumşaq buğda dəninə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənləri oval, uzunsov, çəlləyəbənzər olub, dənin uc hissəsində gözcük və saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
  - sünbülü uzun, dənləri uzunsov, dairəvi olub, dənin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
  - sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənləri yumurtavari, uzunsov olub, somatik hüceyrələrində 23 cüt xromosom vardır
  - sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənləri uzunsov, yumru formada olub, saqqalcıq inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
  - sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənləri uzunsov, sarı olub, saqqalcıq zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
227. Aşağıdakı hansı sırada bərk buğda dəninə xas olan əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ sünbülü dolu, qılçıqları uzun, dənləri uzunsov, sünbülün saqqalcığı zəif inkişaf etmişdir və somatik hüceyrələrində 28 xromosom vardır
  - sünbülü uzun, dənləri uzunsov, dairəvi olub, dənin uc hissəsində saqqalcıq aydın görünür və somatik hüceyrələrində 48 xromosom vardır
  - sünbülü boş, qılçıqları qısa, dənli yumru olub, saqqalcığı yaxşı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
  - sünbülsüz, qılçıqları əyilmiş, dənləri uzunsov, sünbülün saqqalcığı inkişaf etmiş və somatik hüceyrələrində 42 xromosom vardır
  - sünbülü yaxşı inkişaf etmiş, qılçıqları uzun, dənləri yumurtavari, uzunsov formalı olub, somatik hüceyrələrində 46 xromosom vardır
228. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı informasiya saxtalaşdırmasına aid deyil?
- məhsulun adı;
  - taxılın tədqiqatını aparan laboratoriya nəticiləri, ştrix kodun dəyişdirilməsi, gömrük sənədlərin dəyişdirilməsi.
  - taxılın miqdarı, taxılın təyinatı, taxılın keyfiyyətinin tədqiqinin laboratoriya nəticiləri;
  - taxılın təyinatı, sertifikatın dəyişdirilməsi;
  - ✓ məhsulun adı, taxılın miqdarı, taxılın ziyanvericilərlə zədələnməsi, sertifikatın dəyişdirilməsi;
229. Səhv variantı müəyyən edin.
- Hər bir sort makaron məmulatı dörd tipə bölünür
  - Balıqqulağı makaron məmulatı dörd növdə istehsal olunur
  - Lələk makaron məmulatı üç növdə istehsal olunur
  - Boruşəkilli makaron məmulatı üç yarımtipə bölünür
  - ✓ Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq iki növdə istehsal olunur
230. Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?
- ✓ 49%-dən
  - 45%-dən
  - 40%-dən
  - 55%-dən
  - 59%-dən
231. Makaron məmulatlarının saxtalaşdırılması haqqında qeyd edilən fikirlərdən hansı düz deyil?
- Makaron məmulatında suyun miqdarını artırmaqla aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
  - Makaron məmulatına müxtəlif növ un əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
  - ✓ Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun çeşid saxtalaşdırmasıdır
  - Makaron istehsalında resepturaya yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
  - Makaron istehsalında resepturaya yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma keyfiyyət saxtalaşdırmasıdır
232. Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən az olmamalıdır?
- 35-40%-dən
  - 45-49%-dən
  - 40- 45%-dən
  - 40-50%-dən
  - ✓ 54-55%-dən

233. Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır?
- √ 6-6,5%
  - 2-4,5%
  - 4-6,0%
  - 3-5,0%
  - 3-6,0%
234. Qüvvədə olan standartlara əsasən 2-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?
- √ 4 dərəcədə
  - 5 dərəcədə
  - 2 dərəcədə
  - 3 dərəcədə
  - 6 dərəcədə
235. Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində zülalın miqdarı neçə faizə qədər olmalıdır?
- 6,0-8,5%
  - 7,5-8,0%
  - 3,0-3,5%
  - √ 6,5-7,5%
  - 4,0-6,0%
236. Quru meyvələrin identifikasiyası zamanı hansı variant əsas götürülür?
- √ nəmlik 3 – 14 %
  - nəmlik 6 – 15 %
  - nəmlik 4 – 10 %
  - nəmlik 2 – 10 %
  - nəmlik 5 – 12 %
237. Hansı saxtalaşdırma meyvələrin çeşid saxtalaşdırmasıdır?
- √ meyvələrin bir sortunun növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, istehlak və yetişmə dövründə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - məhsulun standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - meyvələrin müxtəlif sortlarının və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
238. Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənlərlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat və eyni zamanda malı müşahidə edən sənədlər haqqında yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
  - √ bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin yem üçün istifadə olunan buğda dənisi ilə eyni zamanda aşağı keyfiyyətli dənələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin qida üçün istifadə olunan buğda dənisi ilə eyni zamanda zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənisi əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
239. Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış buğda dənini hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar?
- √ şüşəvariliyinə, dəninin natura kütləsinin miqdarına, suvaşqanlıqın miqdarına və keyfiyyətinə görə
  - suvaşqanlıqına, dəninin natura kütləsinə, karbohidrat və mineral maddələrin miqdarına görə
  - dəninin natura kütləsinə, şüşəvariliyinə, zülalların və endospermin miqdarına görə
  - dəninin zərərvericilərlə zədələnməsinə, natura kütləsinin miqdarına və dəninin tərkibində olan karbohidratların miqdarına görə
  - 1000 ədəd dəninin kütləsinə, şüşəvariliyinə, həzm olunmasına və natura kütləsinin miqdarına görə

240. Aşağıdakı hansı sırada taxıl dənlərinin keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ taxıl dənlərinə bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - yumşaq buğda dənisi ilə bərk buğda dəninin bir-biri ilə qarışdırmaqla, həmçinin xəstəliyə yoluxmuş buğda dənələri əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - taxıl dənələrinə bir sıra qarışıqların, yad maddələrin, əla sort yumşaq buğda və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - malın standart mövcud parametrlərindən fərqli və həmçinin aşağı keyfiyyətli dənələrlə əvəz etməklə aparılan saxtalaşdırma
  - bərk buğda dənisi ilə yumşaq buğda dəninin fuzarioz xəstəliyi ilə yoluxmuş və zərərvericilərlə zədələnmiş dənələr əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma
241. Saxtalaşdırılmış taxıl dənələrini aşkar etmək üçün istifadə edilən metodlar hansılardır?
- texniki, mikrobioloji və sensor
  - fiziki-kimyəvi, ekspert və biokimyəvi
  - √ orqanoleptiki, texniki və fiziki-kimyəvi
  - təhlükəsizlik, kimyəvi və biokimyəvi
  - mikrobioloji, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
242. Çeşid yolu ilə saxtalaşdırılmış düyünü hansı göstəricilərinə görə ayırd etmək olar?
- dəninin qəhvəyi rəngli olmasına, dəninin tərkibində olan zülalların və karbohidratların miqdarına görə
  - 1000 ədəd dəninin kütləsinə, dəninin açıq sarı rəngli olmasına və kənar qarışıqların miqdarına görə
  - √ dəninin natura kütləsinə, dəninin qəhvəyi rəngli olmasına və zibil qarışığının miqdarına görə
  - şüşəvariliyinə, dəninin natura kütləsinin miqdarına və dəninin tərkibində olan zülalların miqdarına görə
  - dəninin zərərvericilərlə zədələnməsinə, 1000 ədəd dəninin kütləsinə və suvaşqanlıqın miqdarına görə
243. Taxıl dənələrinin saxtalaşdırılması hansı saxtalaşdırma yolu ilə həyata keçirilir?
- məlumat, çeşid və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
  - keyfiyyət, çeşid, iy və orqanoleptiki göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
  - √ çeşid, kəmiyyət, məlumat və keyfiyyətini saxtalaşdırmaqla
  - kəmiyyət, keyfiyyət, dad və xarici görünüşünü saxtalaşdırmaqla
  - keyfiyyət, çeşid, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərini saxtalaşdırmaqla
244. Bərk buğda dənisi sinifi identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinifə bölünür?
- √ 5.0
  - 6.0
  - 4.0
  - 3.0
  - 2.0
245. Yumşaq buğda dənisi sinifi identifikasiya göstəricisinə görə neçə sinifə bölünür?
- √ 6.0
  - 2.0
  - 5.0
  - 4.0
  - 3.0
246. Taxıl dənələri üçün spesifik xüsusiyyəti göstərin.
- √ 1000 ədəd dəninin kütləsi
  - dəninin saxlanma şəraiti
  - dəninin fiziki-kimyəvi göstəriciləri
  - dəninin orqanoleptiki göstəriciləri
  - dəninin orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri

247. Taxıl dənləri bir-birindən hansı xarakterik əlamətlərinə görə fərqlənirlər?
- ✓ xarici görünüşünə, rənginə və ölçüsünə görə
  - dadına, iyinə və konsistensiyasına görə
  - zülalların, yağların və karbohidratların miqdarına görə
  - rənginə, dadına və kimyəvi tərkibinə görə
  - histoloji, botaniki və bioloji xüsusiyyətlərinə görə
248. Hansı variantda qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payı düzgün olaraq verilmişdir?
- ✓ 0,30%
  - 0,20%
  - 0,50%
  - 0,60%
  - 0,40%
249. Qarğıdalı nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını qeyd edin.
- ✓ 0,20%
  - 0,50%
  - 0,40%
  - 0,35%
  - 0,30%
250. Kartof nişastasının 1-ci sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.
- 0,30%
  - 0,35%
  - 0,75%
  - 0,60%
  - ✓ 0,50%
251. Kartof nişastasının əla sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.
- ✓ 0,35%
  - 0,65%
  - 0,55%
  - 0,50%
  - 0,40%
252. Kartof nişastasının ekstra sortunda ümumi külün kütlə payını göstərin.
- 0,50%
  - 0,60%
  - 0,25%
  - ✓ 0,30%
  - 0,45%
253. Kartof nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün aparılan orijinallıq ekspertizası hansı göstəriciləri müəyyən etməklə həyata keçirilir?
- 1 kv.sm–də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
  - 1 kv.dm–də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi zülalların kütlə payını müəyyən etməklə
  - ✓ 1 kv.dm–də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
  - 1 kub.dm–də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və ümumi kütlə payını müəyyən etməklə
  - 1 kv.sm–də xlorofil dənəciklərinin miqdarı, qələviliyin miqdarı və ümumi külün kütlə payını müəyyən etməklə
254. Yarma məhsullarına müxtəlif cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?
- məlumat saxtalaşdırması

- kəmiyyət saxtalaşdırması
- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması

255. Mannı yarmasına nüvələri zədələnmiş yarma dənələri əlavə edilib qablaşdırılmışdır. Bu zaman hansı saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir?

- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

256. Qarabaşaq yarmasına xarab olmuş yarma dənələrinin əlavə edilməsi nəticəsində aparılan saxtalaşdırma hansıdır?

- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

257. Yarma məhsullarına müxtəlif kənar, üzvi qarışıqlar əlavə etməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı növ saxtalaşdırmaadır?

- çeşid saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması

258. İstehsalçılar M markalı mannı yarmasını T markalı mannı yarması ilə əvəz etməklə saxtalaşdırmışlar. Bu saxtalaşdırmanın hansı növüdür?

- ✓ çeşid saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- qiymət saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması

259. 1, 2 və 3№-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansı variantda göstərilmişdir?  
1.dairəvidir; 2.ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.qismən cilalanmışdır; 4.cilalanmır; 5.bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda olur; 6.meyvə və toxum qılafindan tamamilə azad edilmişdir; 7.meyvə və toxum qılafindan qismən azad edilmişdir; 8.yaxşı cilalanmışdır; 9.çiçək və toxum qılafindan təmizlənmiş nüvədən ibarətdir; 10.orta böyüklükdə kiçik doqranmış halda olur; 11.çiçək qışasından tamamilə azad edilmişdir; 12.rüşeym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarətdir; 13.müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış halda olur; 14. oval formalıdır; 15. ellips formalıdır

- ✓ 4,7,11,13
- 4,5,12,15
- 8,9,10,14
- 2, 3,7,11
- 1,3,5,6

260. Hansı identifikasiya göstəriciləri M markalı mannı yarmasını digər markalı mannıdan fərqləndirir?  
1.dairəvidir; 2.qəhvəyi rəngdədir; 3.ağ rənglidir; 4.yumrudur; 5.parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür; 6.tez bişəndir; 7.bircinslidir; 8.yarımsüşəvaridir; 9.parıltılı, toxum təbəqəsi ilə örtülüdür; 10.gec bişəndir; 11.bərk konsistensiyalıdır; 12.şüşəvaridir; 13.boz rəngdədir; 14.yumşaq konsistensiyalıdır; 15.şarşəkillidir; 16.sarı rəngdə parlaq, selluloza təbəqəsi ilə örtülüdür; 17. parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülüdür

- ✓ 3,4,5,6,7
- 4,6,8,11,16
- 1,2,9,10,12
- 8,10,13,14,17
- 3,12,14,15,17

261. Aşağıdakı identifikasiya göstəricilərindən hansı T markalı mannı yarmasına aid edilmir?

- √ ağıntılı-boz rəgdə olma
- iti küncülük
- şüşəvarilik
- sarı rəngdə olma
- yarımparıltılıq

262. Hansı variant M markalı mannı yarmasını başqa mannıdan fərqləndirən göstərici hesab edilmir?

- √ çox gec bişir
- qısa zamanda bişir
- parıltısız, un təbəqəsi ilə örtülüdür
- ağ rəngli və yumrudur
- bircinsli konsistensiyaya malikdir

263. 3 və 4№-li Poltava yarması üçün səciyyəvi olan identifikasiya göstəricilərini müəyyən edin.

- √ hamısı səciyyəvidir
- yumru şar formalıdır və cilalanmışdır
- müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmişdir
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir

264. Hansı cavab variantı 3 və 4№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini əks etdirmir?

- √ ovalşəkillidir və rüşeymdən qismən azad edilmişdir
- yumru şar formalıdır və cilalanmışdır
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmişdir
- müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır

265. 2№-li Poltava yarması üçün hansı fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri xarakterikdir?

- √ qeyd edilənlərdən hamısı
- meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmiş olur
- açıq sarı və oval formalı olur
- rüşeymdən tamamilə azad edilmiş olur
- cilalanmış və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarət olur

266. Aşağıdakı identifikasiya göstəricilərindən hansı 1№-li Poltava yarması üçün xarakterikdir?

- √ hamısı xarakterikdir
- bütöv və xırdalanmışdır
- meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmişdir
- oval formalı və cilalanmışdır
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir

267. 2№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilməyən variant hansıdır?

- √ ağ rəngli və iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- açıq sarı və oval formalıdır
- meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmişdir
- rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir
- cilalanmış və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

268. 1№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri verilməyən variantı göstərin.

- √ dairəvi formalı və qismən cilalanmış olur

- bütöv və xırdalanmış olur
- meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş olur
- rüşeymdən tamamilə azad edilmiş olur
- oval formalı və cilanlanmış olur

269. Aşağıdakılardan hansı müxtəlif yarmaları bir-birindən tam fərqləndirən cəhət hesab edilmir?

- ✓ xlorofil dənələrinin forması
- ölçüsü
- nişasta dənələrinin forması
- xarici əlamətləri
- identifikasiya göstəriciləri

3 və 4№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini müəyyən edin.

270. 1.dairəvidir; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmişdir; 4.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 5.qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.ovalşəkillidir; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır; 11.pardaxlanmış olur; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru şar formalıdır; 14.rəngi ağ olur; 15.çiçək qılafından tam ayrılmışdır; 16. çiçək qılafından qismən ayrılmışdır; 17.iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

- 1,2,11,14,17
- 4,5,7,15,17
- 3,5,13,16,17
- ✓ 3,4,9,10,13
- 5,6,8,10,12

2№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəricilərini seçin.

271. 1.dairəvi formalıdır; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmişdir; 4.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 5.qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.oval formalıdır; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir; 11.iri hissələrə bölünmüş nüvəlidir; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru dənli olur; 14.rəngi ağ olur; 15.çiçək qılafından tam ayrılmışdır; 16. çiçək qılafından qismən ayrılmışdır; 17.iri buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir

- ✓ 3,4,6,7,9,10
- 5,10,12,14,16,17
- 1,3,6,13,15,17
- 2,4,10,13,14,16
- 1,2,5,8,11,16

Hansı variantda 1№-li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir?

272. 1.dairəvi formalıdır; 2.xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir; 3.rüşeymdən tamamilə azad edilmişdir; 4.meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmişdir; 5. qismən cilalanmış olur; 6.açıq sarı olur; 7.oval formalıdır; 8.rüşeymdən qismən azad edilmişdir; 9.cilanlanmışdır; 10.bütöv və xırdalanmış olur; 11. iri hissələrə bölünmüş nüvəlidir; 12.düzbucaqlı formalıdır; 13.yumru dənli olur; 14.rəngi ağ olur; 15. parlıtlı olmayan, un təbəqəsi ilə örtüldür; 16.tez bişir; 17.bircinslidir

- ✓ 3,4,7,9,10
- 4,10,13,15,17
- 2,6,8,11,12
- 1,4,5,8,14
- 7,8,9,14,16

273. Müxtəlif yarma növlərini bir-birindən tam fərqləndirən cəhətləri seçin.1.xarici əlamətləri; 2.qidalılıq dəyəri; 3.nişasta dənələrinin forması; 4.rəngi; 5.ölçüsü; 6.morfoloji əlamətləri; 7.xlorofil dənələrinin forması; 8.orqanoleptiki göstəricilər; 9.identifikasiya göstəriciləri; 10.daxili əlamətləri; 11.fiziki-kimyəvi göstəriciləri; 12.təhlükəsizlik göstəriciləri

- ✓ 1,3,5,9
- 1,7,10,12
- 3,6,7,8
- 2,4,5,11
- 4,5,8,11

274. Qeyd edilən variantlardan hansı doğrudur?

- ✓ Doğru variant yoxdur
- Qarabaşaq yarması 5 çeşiddə istehsal olunur

- Poltava yarması ölçülərinə görə 2 nömrədə buraxılır
- Mannı yarması 2 markada buraxılır
- Perlova yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır

275. Variantlardan hansı səhvdir?

- ✓ Bütün variantlar doğrudur
- Qarabaşaq Yarması 3 çeşiddə istehsal olunur
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır
- Mannı Yarması 3 markada buraxılır
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır

276. Göstərilənlərdən hansı səhv hesab edilir?

- ✓ Qarabaşaq yarması 5 çeşiddə istehsal olunur
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır
- Arpa yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır
- Mannı yarması 3 markada buraxılır

277. Hansı variant səhvdir?

- ✓ Poltava yarması ölçülərinə görə 7 nömrədə buraxılır
- Qarabaşaq yarması 3 çeşiddə istehsal olunur
- Arpa yarması ölçülərinə görə 3 nömrədə buraxılır
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
- Formasından asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur

278. Yarmalar üçün qeyd edilən fikirlərdən hansı düzgündür?

- ✓ hamısı düzgündür
- Poltava yarması ölçülərinə görə 4 nömrədə buraxılır
- Perlova yarması ölçülərinə görə 5 nömrədə buraxılır
- Mannı yarması 3 markada buraxılır
- Quruluşundan asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur

279. Yarmalar üçün qeyd edilənlərdən hansı səhvdir?

- ✓ Arpa yarması ölçülərinə görə 2 nömrədə buraxılır
- Mannı yarması dənin endosperm hissəsindən ibarətdir
- Mannı yarması dənin endosperm hissəsindən ibarətdir
- Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması 2 növdə istehsal olunur
- Mannı yarması 3 markada buraxılır

280. Aşağıdakı hansı sırada vələmir lопасının (Tolokno) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ iri cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, isladılır, təzyiq altında buxara verilməklə emal edilir
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək emal edilir, ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir
- xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiq altında buxara verilməklə, yastılaşmış halda buraxılır
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşmış halda buraxılır
- rüşeymdən və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış halda buraxılır

281. Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış buğda yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılıfından, rüşeymdən qismən azad edilmiş nüvədən ibarətdir
- meyvə və toxum qılıfından, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş və bütöv cilalanmış buğda yarmasıdır
- rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılıfından qismən azad edilmiş, və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- meyvə-toxum qılıfından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, oval formalı və xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
- rüşeymdən tamamilə, çiçək və toxum qılıfından azad edilmiş, dairəvi formada və ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir



282. Aşağıdakı hansı sırada 2№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- çiçək qılafından qismən, meyvə və toxum qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
  - rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
  - ✓ toxum, meyvə qılafından qismən, rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalı, xırdalanmış buğda dəninin hissəciklərindən ibarətdir
  - çiçək qılafından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmli buğda yarmasıdır
  - toxum qılafından tamamilə, meyvə və çiçək qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, iri-xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
283. Aşağıdakı hansı sırada 1№ li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- rüşeymdən tamamilə və meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, dairəvi formalı, xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir və qismən cilalanmış olur
  - toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, düzbucaqlı formalı və iri hissələrə bölünmüş nüvədən ibarətdir
  - dəninin forması yumru, ağ rəngli, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişən və bircinsli konsistensiyalıdır
  - toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən tamamilə azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı, oval formalıdır
  - ✓ buğda dəninin emalı nəticəsində toxum meyvə qılafından qismən və rüşeymdən azad edilmiş, bütöv, xırdalanmış, cilalanmış və oval formalıdır
284. Aşağıdakı hansı sırada müxtəlif yarma növlərinin bir-birindən tam fərqli cəhətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ yalnız xarici əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
  - yalnız xarici əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
  - yalnız morfoloji əlamətlərinə, xlorofil dənələrinin formasına, ölçüsünə və identifikasiya göstəricilərinə görə
  - yalnız qidalılıq dəyərinə, nişasta dənələrinin formasına, rənginə və identifikasiya göstəricilərinə görə
  - xarici və daxili əlamətlərinə, nişasta dənələrinin formasına, ölçüsünə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
285. Aşağıdakı hansı sırada saxtalaşdırılmış və eyniləşdirilmiş yarmaların orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizanın əsas məqsədləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların saxtalaşdırılmasının üsulları və təyini metodları
  - yarma növlərinin tərkib xüsusiyyətinin, yarma sortlarının və markalarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və məlumat saxtalaşmasını müəyyən etmək
  - yarma növlərinin bioloji xüsusiyyətlərini, yarma sortlarının tərkibini və keyfiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
  - yarma növlərinin tərkibinin identifikasiyası, yarma sortlarının və markalarının identifikasiyası, yarmaların çeşid saxtalaşmasını müəyyən etmək
  - yarma növlərinin identifikasiya göstəricilərini, yarma sortlarının və markalarının xassələrini öyrənmək və kəmiyyət saxtalaşmasını müəyyən etmək
286. Malın sertifikatlaşdırılmasını əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?
- qiymət
  - kompleks
  - kəmiyyət
  - ✓ informasiya
  - keyfiyyət
287. Fiziki-kimyəvi metoddan istifadə etməklə saxtalaşdırılmış yarmada hansı göstəricilər təyin edilir?
- ✓ mineral qarışıqların və külün miqdarı
  - dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
  - turşuluğu, əmtəə sortu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
  - iyi, dadı və mineral qarışıqların miqdarı
  - dadı və kənar qarışıqların miqdarı
288. Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir?
- ✓ çörək-bulka məmulatının bir növünün başqa növə dəyişdirilməsi;

- konservantların əlavə edilməsi;
- resepturada göstərilən əlavələrin miqdarının azalması;
- çəkinin azalması.
- unun sortunun dəyişdirilməsi;

289. Aşağıda göstərilən üsullardan hansı makaron keyfiyyətinin saxtalaşdırılmasına aid deyil ?

- ✓ çəkisinin azalması;
- başqa sort ununun əlavə edilməsi;
- boya maddələrinin əlavə olunması;
- yeyinti əlavələrinin una qarışdırılması.
- tərkibində suyun miqdarının artırılması;

290. Aşağıdakı hansı sırada 3 və 4 № li Poltava yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ rüşeymdən tamamilə, toxum, meyvə qılafından qismən azad edilmiş, cilalanmış, yumru şar formalı və müxtəlif həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- toxum qılafından tamamilə, çiçək qişasından qismən azad edilmiş, pardaxlanmış, ovalşəkili, müxtəlif həcmdə xırdalanmış arpa yarmasıdır
- meyvə qılafından qismən, toxum qılafından tam azad edilmiş, dairəvi formalı, eyni həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır
- rüşeymdən tamamilə, toxum və maya qılafından isə qismən azad edilmiş, cilalanmış, şar formada
- çiçək qişasından qismən, toxum, meyvə qılafından tam azad edilmiş, oval formalı, müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır

291. Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış yarma məhsullarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi
- ✓ malın adları, emalı, miqdarı və sertifikatı
- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti
- malın sertifikatı, çeşidi, növü və sortu
- malın emalı, növü, çəkisi və ölçüsü

292. Məlumat saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmayı hansı üsulla təyin etmək olar?

- ✓ xüsusi çəki tərəzilərindən istifadə etməklə
- xüsusi metodlardan istifadə etməklə
- xüsusi fiziki-kimyəvi metodlardan istifadə etməklə
- xüsusi test və ölçü metodlarından istifadə etməklə
- xüsusi orqanoleptiki metodlardan istifadə etməklə

293. Aşağıdakı hansı sırada vələmir lopasının (Herkules) fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək, sonra qurudulmasından alınır və ağ rəngdə sarıya çalındır
- doğranmış vələmir yarmasının buxara verib, qalın valdan keçirilərək sonra qurudulmasından alınır və boz rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
- xırda cilalanmış əla sort vələmir kənar qarışıqlardan təmizlənir, təzyiq altında buxara verilməklə emal edilir və ağ rəngli, konsistensiyası bərkdir
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət olub, ağ rəngli, konsistensiyası yumşaqdır
- doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastlaşmış halda buraxılır

294. Aşağıdakı hansı sırada cilalanmış vələmir yarmasının əla sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, üzərində olan tüklü hissəciklərdən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü ağ rəngdə, sarıya və boza çalındır, nüvənin konsistensiyası yumşaqdır
- çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılafından qismən azad edilmiş, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doğranmış vələmir yarmasıdır və qismən cilalanmış olur
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, ağ rəngdə, oval və dairəvi formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır və cilalanmış olur
- doğranmış halda buxara verilib qurudulmuş meyvə qişasından, çiçək və toxum qılafından azad olunmuş dəndən ibarət olub, oval formalı müxtəlif həcmdə xırdalanmış vələmir yarmasıdır
- doğranmamış halda buxara verilib qurudulmuş toxum qişasından və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş dəndən ibarət, üzü boz rəngdə, sarıya və boza çalındır, nüvənin konsistensiyası bərkdir

295. Aşağıdakı hansı sırada 1, 2 və 3 №-li arpa yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ çiçək qişasından tamamilə, meyvə toxumundan qismən azad edilmiş, müxtəlif forma və həcmdə xırdalanmış arpadan ibarət və perlovadan fərqli olaraq cilalanmır
  - rüşüym və aleyron təbəqəsindən təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval formalı, bərabər forma və həcmdə xırdalanmış arpa yarmasında və yaxşı cilalanmış olur
  - çiçək və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən ibarət, oval və dairəvi formalı, orta böyüklükdə kiçik doğranmış arpa yarmasıdır və cilalanmır
  - toxum qişasından qismən, çiçək və meyvə qılafından tamamilə azad edilmiş, eyni forma və həcmdə xırdalanmış buğda yarmasıdır və cilalanır
  - meyvə-toxum qılafından tamamilə azad edilmiş, dairəvi formalı, ən xırda hissələrə bölünmüş nüvədən ibarət və qismən cilalanmış olur
296. Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal olunur?
- ✓ 3.0
  - 5.0
  - 6.0
  - 7.0
  - 4.0
297. Poltava yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?
- ✓ 4.0
  - 3.0
  - 5.0
  - 6.0
  - 2.0
298. Yarmanın emalı və miqdarı haqqında istehlakçıya təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırmaya aiddir?
- ✓ informasiya
  - qiymət
  - keyfiyyət
  - kəmiyyət
  - çeşid
299. Yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsuldən istifadə etməklə təyin etmək olar?
- ✓ xüsusi çəki tərəzilərdən istifadə etməklə
  - fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təyini görə
  - informasiya mənbələrindən istifadə etməklə
  - keyfiyyətli nüvənin miqdarını təyin etməklə
  - orqanoleptiki göstəriciləri təyin etməklə
300. Orqanoleptiki metoddan istifadə etməklə yarmada hansı göstəricilər təyin edilir?
- ✓ xarici görünüşü, dadı, iyi, əmtəə sortu və keyfiyyətilə nüvənin miqdarı
  - iyi, dadı, xarici görünüşü, mineral qarışıqların və külün miqdarı
  - əmtəə sortu, iyi, dadı, turşuluğu və keyfiyyətli nüvənin miqdarı
  - dadı, iyi, səthinin vəziyyəti, çeşidi və turşuluğu
  - əmtəə sortu, dadı, iyi, nüvələrin zədələnməsi və külün miqdarı
301. Yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını hansı metoddan istifadə etməklə müəyyən etmək olar?
- ✓ orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
  - fiziki-kimyəvi və kimyəvi
  - təhlükəsizlik və mikrobioloji
  - bioloji və orqanoleptiki
  - biokimyəvi və fiziki-kimyəvi

302. Aşağıdakı hansı sırada yarmanın məlumat saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq, yalan məlumat verməklə aparılan saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif növlərinin, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
303. Aşağıdakı hansı sırada yarmanın kəmiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ malın standart ölçü parametrlərindən fərqli olaraq aparılan saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif çeşidlərinə kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
  - yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - malın keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
304. Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış yarmanı hansı metodla müəyyən etmək olar?
- fiziki-kimyəvi və test
  - biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
  - test və ölçü
  - ölçü və əmtəəşünas-texnoloji
  - ✓ orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
305. Aşağıdakı hansı sırada yarmanın keyfiyyət saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ yarma məhsullarına müxtəlif kənar, mineral, üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri, nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
  - cilalanmış yüksək keyfiyyətli yarma növlərinin digər cilalanmamış və xırdalanmamış yarma növlərinin bir-biri ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma
306. Aşağıdakı hansı sırada çeşid saxtalaşdırılması düzgün olaraq göstərilmişdir?
- ✓ yarmanın müxtəlif çeşid və növlərinin bir-biri ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli yarma sortlarının aşağı keyfiyyətli yarma sortları ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - müxtəlif kənar, mineral qarışıqların, həmçinin alaq bitkilərinin toxumundan ibarət zibil qarışıqlarının yüksək sortlu yarma sortuna əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif çeşidlərinə mineral üzvi qarışıqların, həmçinin xarab olmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yarmanın müxtəlif çeşidlərinə nüvələri zədələnmiş yarma dənələri və cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
  - yumşaq buğdadan alınmış yarma ilə bərk buğdadan alınmış yarmanı bir-birinə qarışdırmaqla və həmçinin xəstəliyə yoluxmuş yarma dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
307. Yarmaların sortu əsasən hansı maddələrin miqdarına görə müəyyən olunur?
- ✓ keyfiyyətli nüvənin miqdarına görə
  - kənar qarışıqların miqdarına görə
  - tam dəyərli zülalların miqdarına görə
  - keyfiyyətli dənənin miqdarına görə
  - keyfiyyətli yarma sortlarının növünə görə
308. İdentifikasiya göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı əsasən yarmalarda hansı göstəricilər təyin edilir?

- √ sortu
- kənar qarışıqların miqdarı
- rütubətliyi
- rəngi
- nüvənin miqdarı

309. Aşağıdakı hansı sırada yastılaşıdırılmış vələmir yarmasının əla və 1-ci sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ doğranmamış halda buxara verilməklə cilalanır və dişli vallı aparatdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır
- doğranmamış vələmir yarmasının buxara verib, nazik valdan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır və ağ rəngdə sarıya çalındır
- buxara verilib qurudulmuş çiçək qişasından, toxum və aleyron təbəqəsindən azad olunmuş bütöv və oval formada buraxılır
- rüşeymdən tamamilə, meyvə və toxum qılafından azad edilmiş, cilalanmış, açıq sarı və oval formada buraxılır
- doğranmış halda buxara verilməklə cilalanır və ayırıcı separatoradan keçirilərək yastılaşımış halda buraxılır

310. Aşağıdakı hansı sırada MT markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ ağ, sarıyaçalan rəngdə və müxtəlif quruluşa malikdir
- şar formalı, boz rəngli, iti küncü və tez bişəndir
- yarımsüşəvari, sarı rəngli, dörd küncü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyaya malikdir
- boz, sarıyaçalan rəngdə və bircinsli quruluşa malikdir
- şüşəvari, ağrəngli, parıltılı, tez bişən və müxtəlif quruluşa malikdir

311. Aşağıdakı hansı sırada T markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ şüşəvari, iti küncü, sarı rəngli və yarımparıltılıdır
- dairəvi formalı, iti küncü, boz rəngli və tez bişəndir
- şar formalı, ağ rəngli, parıltılı, tez bişən və bərk konsistensiyalıdır
- şüşəvari, dörd küncü, ağ rəngli, gec bişən və yumşaq konsistensiyalıdır
- yarımsüşəvari, küt küncü, ağ rəngli və parıltılıdır

312. Aşağıdakı hansı sırada M markalı mannı yarmasının fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ yumru ağ rəngdə, parıltılı olmayan, un təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
- şüşəvari, boz rəngdə, parıltılı, un təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və yumşaq konsistensiyalıdır
- şar formalı, sarı rəngdə parlaq, sellüloza təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bərk konsistensiyalıdır
- dairəvi formalı, qəhvəyi rəngdə, parıltılı, nişasta təbəqəsi ilə örtülü, tez bişəndir və bircinsli konsistensiyalıdır
- yarımsüşəvari, ağ rəngli, parıltılı olan, toxum təbəqəsi ilə örtülü, gec bişəndir və bərk konsistensiyalıdır

313. Mannı yarması dənin hansı hissəsindən ibarətdir və neçə markada buraxılır?

- √ dənin endosperm hissəsindən və 3 markada
- dənin qabıq hissəsindən və 5 markada
- dənin aleyron hissəsindən və 4 markada
- dənin qılaf hissəsindən və 2 markada
- dənin rüşeym hissəsindən və 3 markada

314. Arpa yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

315. Perlova yarması ölçülərinə görə neçə nömrədə buraxılır?

- √ 5.0
- 4.0

- 6.0
- 7.0
- 3.0

316. Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

317. Əla sort buğda unu üçün səciyyəvi olmayan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansıdır?

- √ yapışqanlı maddə 18% olur
- ağ, bəzən göyə çalan rəngli olur
- külün miqdarı 0,55% olur
- turşuluq 2-3 dərəcə olur
- yapışqanlı maddə 28% olur

318. Göstərilən variantların hansında narın sort çovdar unu üçün xarakterik olmayan identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir?

- ağ, bəzən göyə çalan rəngə malikdir
- tərkibindəki pentozan 4,0-4,5 mq% -dir
- √ tərkibindəki pentozan 5,5-5,6 mq% -dir
- tərkibindəki kalsium 40 mq% -dir
- külün miqdarı 0,65-0,75% -dir

319. Hansı variantda çovdar ununun kəpəksiz sortunun identifikasiya göstəricilərindən biri səhv göstərilmişdir?

- ağa çalan və ya qəhvəyi rəngdə olur
- √ tərkibində 40 mq% kalsium olur
- külün miqdarı 1,30-1,45% olur
- tərkibində 60 mq% kalsium olur
- tərkibində 5,5-5,6 mq% pentozan olur

320. Çovdar ununun identifikasiya ekspertizası həyata keçirilərkən külün miqdarı neçə % olmalıdır ki, unun çovdar ununun kəpəksiz sortu olduğu məlum olsun?

- √ 1,30-1,45%
- 1,50-1,55%
- 1,25-1,30%
- 1,20-1,25%
- 1,45-1,50%

321. Un nümunəsində külün miqdarı analiz nəticəsində təyin edilmişdir. Alınan nəticənin neçə faiz göstərməsi nümunənin çovdar ununun üzlük sortuna aid olmasına dəlalət edir?

- 2,8-2,9%
- 1,5-1,7%
- √ 1,8-1,9%
- 2,2-2,4%
- 3,2-5,5%

322. Laboratoriyada un nümunəsi kalsiumun miqdarına görə analiz edilmişdir. Nəticənin neçə mq% olması nümunənin çovdar ununun kəpəksiz sortundan götürüldüyü göstərir?

- 50 mq%
- 30 mq%
- 40 mq%

- √ 60 mq%  
• 20 mq%
- 323.** Un nümunəsinin eyniləşdirilməsi həyata keçirilmişdir. Pentozanlar miqdarca neçə mq% olmalıdır ki, nümunənin çovdar unu olması aydın olsun?
- √ 5,5-5,6 mq%  
• -3,0-3,5 mq%  
• 6,0-6,5 mq%  
• 4,2-4,7 mq%  
• 2,5-2,6 mq%
- 324.** Çovdar ununun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün qeyd edilən variant hansıdır?  
1.ağ, bəzən göyə çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,65-0,75%; 3.kalsiumun miqdarı 60 mq%; 4.pentozanların miqdarı 4,0-4,5 mq%; 5.külün miqdarı 1,30-1,45%; 6.pentozanların miqdarı 4,7-5,2 mq%; 7.pentozanların miqdarı 3,5-3,7 mq%; 8.külün miqdarı 1,25-1,57%; 9.kalsiumun miqdarı 40 mq%; 10.kalsiumun miqdarı 70 mq%; 11.külün miqdarı 3,0-3,5%; 12.kalsiumun miqdarı 55 mq%; 13.pentozanların miqdarı 5,5-5,6 mq%; 14.külün miqdarı 0,25-0,45%; 15.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 16.ağa çalan və ya qəhvəyi rəngli; 17.kalsiumun miqdarı 75 mq%; 18.pentozanların miqdarı 6,0-6,5 mq%
- √ 3,5,13,16  
• 7,10,14,16  
• 6,8,12,15  
• 1,2,4,9  
• 11,15,17,18
- 325.** Çovdar ununun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman kül miqdarca neçə % olmalıdır ki, unun narın sort çovdar unu olması aydın olsun?
- √ 0,65-0,75%  
• 2,25-2,57%  
• 3,65-3,85%  
• 2,35-2,75%  
• 1,25-1,53%
- 326.** Analiz edilmiş un nümunəsində kalsiumun miqdarının neçə mq% olması nümunənin çovdar ununun narın sortundan götürüldüyünə dələlət edir?
- √ 40 mq%  
• 30 mq%  
• 25 mq%  
• 15 mq%  
• 20 mq%
- 327.** Ekspert-əmtəəşünaslar çovdar ununun identifikasiyasını həyata keçirmişlər. Pentozanların neçə mq% olması nəticənin çovdar ununun narın sortuna aid olduğunu göstərir?
- √ 4,0-4,5 mq%  
• 3,0-3,5 mq%  
• 2,0-2,5 mq%  
• 3,5-4,0 mq%  
• 2,5-3,0 mq%
- 328.** Hansı variantda narın sort çovdar unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri qeyd edilmişdir?  
1.ağ, bəzən göyə çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,65-0,75%; 3.kalsiumun miqdarı 70 mq%; 4.pentozanların miqdarı 4,0-4,5 mq%; 5.külün miqdarı 0,85-0,95%; 6.pentozanların miqdarı 4,7-5,2 mq%; 7.pentozanların miqdarı 3,5-3,7 mq%; 8.külün miqdarı 1,25-1,57%; 9.kalsiumun miqdarı 40 mq%; 10.kalsiumun miqdarı 65 mq%; 11.külün miqdarı 3,0-3,5%; 12.kalsiumun miqdarı 55 mq%; 13.pentozanların miqdarı 1,5-2,0 mq%; 14.külün miqdarı 0,25-0,45%; 15.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.kalsiumun miqdarı 75 mq%; 18.pentozanların miqdarı 5,5-6,0 mq%
- √ 1,2,4,9  
• 7,8,10,16  
• 11,13,15,17  
• 1,12,14,18  
• 3,5,6,15

329. Unun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman külün miqdarı neçə faiz olmalıdır ki, onun əla sort buğda ununa aid olması bəlli olsun?

- √ 0,25%
- 2,35%
- 0,79%
- 3,25%
- 0,55%

330. Laboratoriyaya analiz üçün un nümunəsi verilmişdir. Nəticədə turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin əla sort buğda ununa aid olduğuna dəlalət edir ?

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

331. Əla sort buğda unu üçün xarakterik olan fərqləndirici identifikasiya göstəricilərinin düzgün göstəriləyi variantı qeyd edin. 1.ağ və ya sarıya çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,77%; 3.turşuluq 2-3 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 0,55%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 1,25%; 9.turşuluq 3,0-3,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 28%; 11.külün miqdarı 2,35%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 33%; 13. yapışqanlı maddənin miqdarı 18%; 14.külün miqdarı 0,25%; 15.bozuntul rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.turşuluq 4,5-5,5 dərəcə

- √ 1,3,5,10
- 3,11,13,15
- 4,8,9,15
- 1,2,6,12
- 7,14,16,17

332. Çovdar ununun uyğunluq sertifikatı saxta yolla dəyişdirilmişdir. Göstərilən saxtalaşdırma ..... misaldır.

- √ məlumat saxtalaşdırmasına
- qiymət saxtalaşdırmasına
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırmasına

333. Keyfiyyət sertifikatı dəyişdirilərək çovdar ununun saxtalaşdırılması həyata keçirilmişdir. Bu hansı növ saxtalaşdırma?

- √ məlumat saxtalaşdırması
- keyfiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma

334. Çovdar ununa qidalılıq dəyərində malik olmayan maddələri qarışdırmaqla saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu saxtalaşdırma növü hansı variantda göstərilmişdir?

- √ keyfiyyət saxtalaşdırması
- məlumat saxtalaşdırması
- kompleks saxtalaşdırma
- kəmiyyət saxtalaşdırması
- çeşid saxtalaşdırması

335. Birinci sort buğda ununu ikinci sort buğda unu ilə əvəz edib qablaşdırma aparılmışdır. Aparılan çeşid saxtalaşdırması zamanı əsas götürülən göstəriciləri qeyd edin. 1. proteinin miqdarı; 2.lipidin miqdarı; 3.karbohidratın miqdarı; 4.fosforun miqdarı; 5.dənin miqdarı; 6.pentozanların miqdarı; 7.mineral maddələrin miqdarı; 8.niştastanın miqdarı; 9.sellülozanın miqdarı; 10.azotlu maddələrin miqdarı

- √ 4,5,6,9
- 1,5,8,10



- 3,7,8,9
- 1,2,3,6
- 7,8,9,10

336. Mağazalara satış üçün əla sort buğda unu adı altında birinci sort buğda unu daxil olmuşdur. Bu saxtalaşdırmanı aşkarlamaq üçün un nümunəsinin daha dəqiq analizi əsasən hansı göstəricilərə görə aparılmalıdır?
- biokimyəvi göstəricilər
  - histoloji göstəricilər
  - ✓ fiziki-kimyəvi göstəricilər
  - təhlükəsizlik göstəriciləri
  - mikrobioloji göstəricilər
337. Ticarət obyektlərində əla sort buğda unu adı altında birinci sort buğda unu satılmaqdadır. Bu hansı saxtalaşdırma növünə misaldır?
- qiymət
  - kəmiyyət
  - ✓ çeşid
  - məlumat
  - keyfiyyət
338. İstehsalçı şirkət birinci sort buğda ununu ikinci sortla əvəz edərək qablaşdırılmış partiyanı mağazalar şəbəkəsinə göndərmişdir. Həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?
- məlumat saxtalaşdırması
  - keyfiyyət saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
  - qiymət saxtalaşdırması
  - ✓ çeşid saxtalaşdırması
339. İstehsalçı firma unun tərkibinə müxtəlif stabilləşdiricilər daxil etməklə saxtalaşdırmanı aparmışdır. Bu ..... saxtalaşdırmasıdır.
- məlumat
  - qiymət
  - kəmiyyət
  - ✓ keyfiyyət
  - çeşid
340. Mağazalara daxil olmuş ikinci sort buğda ununun partiyasına kəpək əlavə etməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırmaya misaldır?
- ✓ keyfiyyət
  - kompleks
  - məlumat
  - çeşid
  - kəmiyyət
341. Satışa tərkibinə əhəng əlavə edilmiş un partiyası daxil olmuşdur. Aparılan saxtalaşdırma növünü göstərin.
- ✓ keyfiyyət
  - qiymət
  - çeşid
  - kəmiyyət
  - məlumat
342. İstehsalçılar buğda ununun tərkibinə təbii əlavə edib satışa buraxmışlar. Bu zaman hansı saxtalaşdırma aparılmışdır?
- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırması
  - qiymət saxtalaşdırması
  - çeşid saxtalaşdırması

- məlumat saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
343. Unun tərkibinə yad təbiətli qeyri-qida əlavələri daxil etməklə saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu hansı növ saxtalaşdırmaadır?
- √ keyfiyyət
  - kompleks
  - kəmiyyət
  - çeşid
  - məlumat
344. Una müxtəlif kənar, üzvi, mineral qarışıqlar əlavə etməklə aparılan saxtalaşdırma növü hansıdır?
- √ keyfiyyət saxtalaşdırması
  - qiymət saxtalaşdırması
  - məlumat saxtalaşdırması
  - çeşid saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
345. Ekspertiza laboratoriyasında unun identifikasiya ekspertizası aparılan zaman külün miqdarı neçə faiz olmalıdır ki, unun 2-ci sort buğda unu olması bəlli olsun?
- 3,0%;
  - 2,0%
  - 0,75%
  - 3,25%
  - √ 1,25%
346. Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin 2-ci sort buğda unundan götürüldüyünü göstərir?
- √ 4,0-4,5 dərəcə
  - 1,5-2,0 dərəcə
  - 4,5-5,0 dərəcə
  - 2,0-2,5 dərəcə
  - 2,5-3,0 dərəcə
347. Ekspertiza laboratoriyasında un nümunəsinin identifikasiya ekspertizası keçirilən zaman turşuluq neçə dərəcə alınmalıdır ki, nümunənin 1-ci sort buğda ununa aid olduğu aşkarlansın?
- √ 3,0-3,5 dərəcə
  - 4,5-5,0 dərəcə
  - 2,5-3,0 dərəcə
  - 2,0-2,5 dərəcə
  - 1,5-2,0 dərəcə
348. Ekspert-əmtəəşünaslar unun identifikasiya ekspertizasını həyata keçirmişlər. Külün miqdarca neçə faiz olması nümunənin 1-ci sort buğda ununa aid olmasını göstərir?
- √ 0,75%
  - 2,53%
  - 1,75%
  - 3,15%
  - 1,25%
349. Ekspertiza laboratoriyasında unun identifikasiya ekspertizası keçirilərkən küllülük neçə faiz olmalıdır ki, unun kəpəkli buğda unu olması müəyyən edilsin?
- √ 2,0%
  - 3,3%
  - 2,7%

- 4,0%
- 4,5%;

**350.** Laboratoriyaya analizin aparılması üçün naməlum un nümunəsi verilmişdir. Analiz nəticəsində turşuluğun neçə dərəcə alınması nümunənin kəpəkli buğda unundan götürüldüyünü göstərir?

- √ 4,5-5,0 dərəcə
- 1,5-2,0 dərəcə
- 3,5-4,0 dərəcə
- 2,0-2,5 dərəcə
- 2,5-3,0 dərəcə

Kəpəkli buğda ununa xas olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri hansılardır?

**351.** 1.ağ-sarıya çalan və ya qəhvəyi rəngli; 2.külün miqdarı 1,25%; 3.turşuluq 4,5-5,0 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 2,0%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 3,5%; 9.turşuluq 4,0-4,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 30%; 11.külün miqdarı 4,0%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 17%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı 28%; 14.bozuntul rəngli; 15.turşuluq 2,0-2,5 dərəcə

- √ 1,3,5,7
- 10,11,14,15
- 8,9,12,14
- 1,2,4,6
- 1,5,13,15

2-nci sort buğda unu üçün xarakterik olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün şəkildə göstərilən variantı seçin.

**352.** 1.ağ-sarıya çalan, boz və qəhvəyi rəngli; 2.külün miqdarı 1,25%; 3.turşuluq 2,5-3,0 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 3,5%; 6.turşuluq 3,5-4,0 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 2,5%; 9.turşuluq 4,0-4,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 15%; 11.külün miqdarı 1,75%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 17%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı 22%; 14.külün miqdarı 5,25%; 15.turşuluq 2,0-2,5 dərəcə

- √ 1,2,4,9
- 1,6,8,10
- 1,11,13,15
- 1,9,12,14
- 1,3,5,7

1-nci sort buğda unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün şəkildə göstərilən variantı seçin.

**353.** 1.ağ-sarıya çalan rəngli; 2.külün miqdarı 0,3%; 3.turşuluq 2-3 dərəcə; 4.yapışqanlı maddənin miqdarı 25%; 5.külün miqdarı 0,6%; 6.turşuluq 3,7-4,2 dərəcə; 7.yapışqanlı maddənin miqdarı 20%; 8.külün miqdarı 0,5%; 9.turşuluq 3,0-3,5 dərəcə; 10.yapışqanlı maddənin miqdarı 30%; 11.külün miqdarı 0,75%; 12.yapışqanlı maddənin miqdarı 27%; 13.yapışqanlı maddənin miqdarı 15%; 14.külün miqdarı 0,25%; 15.ağ, bəzən boza çalan rəngli; 16.boz və ya qəhvəyi rəngli; 17.turşuluq 4,5-5,5 dərəcə

- √ 1,9,10,11
- 5,6,12,16
- 1,7,14,17
- 8,9,13,15
- 2,3,4,15

**354.** İdentifikasiya ekspertizası aparılarkən qeyri-əlverişli şəraitdə saxlanılan unun istifadəsi zamanı əsasən nə baş verir?

- √ yağlar parçalanır
- nəmlik azalır
- küllük artır
- zülallar parçalanır
- karbohidratlar parçalanır

**355.** İdentifikasiya ekspertizası üçün götürülən unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

- √ un acılaşır
- unda külün miqdarı dəyişir
- unda turşuluq azalır
- unda turşuluq artır
- keyfiyyətə müsbət təsir edir

356. Hansı variantda buğda ununun bütün sortlarını bir-birindən fərqləndirən əlamətlər göstərilmişdir?  
1.tərkibində zolaqların çox olması; 2.fermentlərin çoxluğu; 3.orqanoleptiki göstəriciləri; 4.fiziki-kimyəvi göstəriciləri; 5.suda həll olan hemisellülozanın çox olması; 6.vitaminlərin çoxluğu; 7.yapışqanlı maddənin varlığı; 8.külün çox olması; 9.tərkibi; 10.xassələri
- √ 9,1  
• 2,7  
• 6,8  
• 1,4  
• 3,5
357. Eyniləşdirmə üçün nəzərdə tutulan nəmliyi 9-13% olan unun əlverişsiz şəraitdə saxlanması zamanı nə baş verir?
- √ acılaşır  
• kiflənir  
• şirinləşir  
• turşuyur  
• heç nə baş vermir
358. Buğda unu üçün səciyyəvi olan fərqləndirici xüsusiyyətləri seçin.1.suda həll olan hemisellülozanın miqdarca çox olması;  
2.yuyulan yapışqanlı maddənin yoxluğu;  
3.yapışqanlı maddənin dartınma qabiliyyətinin yoxluğu;  
4.suda həll olan hemisellülozanın miqdarca az olması;  
5.unun bozuntul-krem rəngində olması;  
6.yaxşı yuyulan yapışqanlı maddənin olması;  
7.unun bozuntul-ağ rəngli olması
- √ 4,6  
• 1,5  
• 2,3  
• 1,6  
• 2,7
359. Aşağıdakı hansı sırada adi şokolada xas olmayan göstərici verilmişdir?
- √ pH-nın 7-yə bərabər olması  
• tərkibində yağın miqdarı 33%- ə qədər olması  
• tərkibində 55% zülali maddələrin olması  
• tərkibində 4%-ə qədər sellülozanın olması  
• tərkibində şəkərin miqdarı 55%- dən çox olması
360. Una yad maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırmanı hansı üsulla təyin etmək olar?
- √ zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə  
• tərkibində olan zülali təyin etməklə  
• tərkibində olan amilozanı təyin etməklə  
• tərkibində olan proteazanı təyin etməklə  
• soyuq su əlavə etməklə
361. Qeyd olunan hansı identifikasiya əlamətləri çovdar ununu xarakterizə edir?
- √ yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması  
• yapışqanlı maddənin suda yaxşı həll olması və suda həll olan sellülozanın az olması  
• yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın az olması  
• yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan hemisellülozanın az olması  
• tərkibində yapışqanlı maddənin daha çox olması və suda həll olan vitaminlərin az olması
362. Aşağıdakı hansı sırada əla sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- √ rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,55% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir  
• rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir  
• əngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 1,25% və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir

- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,65% turşuluq 3,5-40 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,7% turşuluq 3-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir

**363.** Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun narın sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ ağ rəngli, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı – 0,65-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və rentozonların miqdarı – 4,0-4,5mq%-dir
- ağ rəngli və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı 1,3-1,45%, kalssiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı – 5,5-5,6mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,45 – 1,55%, kalsiumun miqdarı-70mq% və pentozonların miqdarı -5,6-6,5%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9% və pentozonların miqdarı 6,2-6,8 mq%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı -0,5-0,6%%, kalsiumun miqdarı -45mq% və rentozonların miqdarı – 3,5-4,5mq%-dir

**364.** Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun kəpəksiz sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,3-1,45%, kalsiumun miqdarı – 60mq% və pentozonların miqdarı 5,5-5,6mq%-dir
- rəngi ağa çalan və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 0,7-0,75%, kalsiumun miqdarı – 40mq% və pentozonların miqdarı 4,0-4,5mq%-dir
- rəngi boz və qəhvəyi çalan, külün miqdarı – 1,7-1,8mq%,pentozonların miqdarı – 6,3-6,5 mq%-dir
- rəngi ağa çalan və qəhvəyi, külün miqdarı-1,4-1,5%, kalsiumun miqdarı -50%, pentozonların miqdarı 5,5-6,0 mq%-dir
- ağ rəngli, bəzən isə göyə çalan, külün miqdarı -60mq%, pentozonların miqdarı 6,5-7,0mq%-dir

**365.** Aşağıdakı hansı sırada çovdar ununun üzük sortunun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı 1,8-1,9mq%, kalsiusun miqdarı 6,2-6,8mq%-dir
- rəngi ağa çalan, külün miqdarı -75mq%, pentozonların miqdarı – 6,8-7,5mq%-dir
- rəngi ağ və ya ağ-sarıya çalan, külün miqdarı-70mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-7,0mq%
- rəngi ağ, bəzən isə göyə çalır, külün miqdarı -65mq%, pentozonların miqdarı 7,5-8,0mq%-dir
- rəngi ağ-sarıya, bəzən isə qəzvəyiyə çalan, külün miqdarı 1,9-2,0 mq%, kalsiumun miqdarı -85mq%, pentozonların miqdarı – 6,5-6,8mq%-dir

**366.** Antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- √ keyfiyyət
- çeşid
- qiymət
- kompleks
- kəmiyyət

**367.** Çörəyin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- √ keyfiyyət
- qiymət
- çeşid
- kəmiyyət
- kompleks

**368.** Bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- √ keyfiyyət
- növ
- kompleks
- qiymət
- çeşid

**369.** Reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- √ keyfiyyət
- informasiya
- növ
- çeşid
- qiymət

370. Yeyinti boya maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?
- √ keyfiyyət
  - kompleks
  - qiymət
  - informasiya
  - çeşid
371. Mayanın kimyəvi yumşaldıcısı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?
- √ keyfiyyət
  - informasiya
  - qiymət
  - kompleks
  - çeşid
372. Yeyinti əlavələrini daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?
- √ keyfiyyət
  - informasiya
  - qiymət
  - çeşid
  - kompleks
373. Müxtəlif un sortları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?
- kəmiyyət
  - kompleks
  - √ keyfiyyət
  - qiymət
  - informasiya
374. Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasına hansı növünə aiddir?
- informasiya
  - qiymət
  - √ keyfiyyət
  - kəmiyyət
  - çeşid
375. Una qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?
- kompleks
  - çeşid
  - √ keyfiyyət
  - kəmiyyət
  - qiymət
376. Unun çeşid saxtalaşdırılmasının fiziki-kimyəvi metodla təyini hansı göstəricilərin təyininə əsaslanır?
- √ sellülozanın, pentozanların, fosforun və dəninin miqdarına
  - fosforun, zülalın və mineral maddələrin miqdarına
  - nişastanın, dəninin və azotlu maddələrin miqdarına
  - pentozanların, dəninin, karbohidrat və yağın miqdarına
  - zülalın, yağın, fosforun və dəninin miqdarına
377. Aşağıdakı göstərilən üsullardan hansı çörək və çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?
- √ keyfiyyət sertifikatının dəyişdirilməsi;

- mayanın kimyəvi yumşaldıcılarla əvəz olunması
- bahalı komponentlərin daha ucuzları ilə əvəz olunması;
- çörək istehsalının texnoloji parametrlərini riayət edilməsi.
- unun tərkibindəki suyun miqdarının artırılması;

**378.** Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- ✓ malın adı, unun sortu, unun miqdarı və sertifikatı
- malın miqdarı, çəkisi, ölçüsü və tərkibi
- malın tərkibi, sortu, növü və keyfiyyəti
- malın keyfiyyəti, sortu, çəkisi və adı
- malı nemalı, növü, çəkisi və ölçüsü

**379.** Hansı saxtalaşdırma unun məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə aparılan saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- un məhsullarına müxtəlif mineral və üzvü qarışıqların, həmçinin nüvələri zəcələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- unun müxtəlif növlərini və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz edilməsi ilə aparılan saxtalaşma
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

**380.** Keyfiyyət saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- ✓ yapışqanlı maddənin yuyulmasına və zəif qələvi reaksiyası vasitəsilə
- yapışqanlı maddənin miqdarına və zəif turşu reaksiyası vasitəsilə
- biokimyəvi və fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- ölçü və əmtəəşünas-texnoloji

**381.** Çeşid saxtalaşdırılması yolu ilə saxtalaşdırılmış unu hansı əsas göstəricilərə görə müəyyən etmək olar?

- ✓ rənginə, fiziki-kimyəvi və identifikasiya
- dadına, xarici görünüşünə və konsistensiyası
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və kimyəvi tərkibinə
- kimyəvi tərkibinə, sortuna və orqanoleptiki
- xarici görünüşünə, dadına və rənginə

**382.** Aşağıdakı hansı sırada 2-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ rəngi ağ-sarıya çalan, boz və ya qəhvəyi, külün miqdarı – 1,25%, turşuluq – 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 25%-dir.
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı – 1,3%, turşuluq 5,5-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 2,3%-dir.
- rəngi ağ, bəzən qəhvəyiyə çalır, külün miqdarı 2,0%, turşuluq 5,8-6,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir.
- rəngi ağ və ya sarıya çalır, külün miqdarı 1,28%, turşuluq 4-4,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -2,2%-dir
- rəngi ağ, bəzən boza çalır, külün miqdarı – 1,20%, turşuluq 4,5-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı – 30%-dir

**383.** Aşağıdakı hansı sırada 1-ci sort buğda ununun fərqləndirici identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rəngi boz və qəhvəyi, külün miqdarı-0,80% turşuluq 3,5-4,00 və yapışqanlı maddənin miqdarı -28%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-1,25% turşuluq 2-30 və yapışqanlı maddənin miqdarı -32%-dir
- rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,6% turşuluq 4-50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -24%-dir
- rəngi ağ, bəzən sarıya çalır, külün miqdarı-0,50% turşuluq 3,8-4,20 və yapışqanlı maddənin miqdarı -26%-dir
- ✓ rəngi ağ və ya sarıya çalan, külün miqdarı-0,75% turşuluq 3-3,50 və yapışqanlı maddənin miqdarı -30%-dir

**384.** Çovdar dəninin sortlu üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0

- 6.0
- 2.0

**385.** Buğda ununun bütün sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənirlər?

- √ tərkib və xassələrinə görə
- orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- suda həll olan hemisellülozanın və vitaminlərin çox olması
- yapışqanlı maddənin və külün çox olmasına görə
- tərkibində zolaqların və fermentlərin daha çox olmasına görə

**386.** Buğda ununu xarakterizə edən əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- √ yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulması, dartılma qabiliyyətinə malik olması və suda həll olan hemisellülozanın az miqdarda olması
- yapışqanlı maddənin pis yuyulması, dartılma qabiliyyətinin zəif olması və suda həll olan sellülozanın çox olması
- yapışqanlı maddənin yaxşı yuyulmaması, dartılma qabiliyyətinin zəif və suda həll olan hemisellülozanın çox olması
- tərkibində yapışqanlı maddənin çox olması və suda həll olan monosellülozanın az olması
- yapışqanlı maddənin yuyulmaması və suda həll olan hemisellülozanın çox olması

**387.** Hazırlanmış çörək-bulka məmulatında unun sortu və məmulatın tərkibi haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unun hansı saxtalaşdırma növünə aiddir?

- √ informasiya
- kəmiyyət
- qiymət
- çeşid
- keyfiyyət

**388.** Sınaq laboratoriyası tərəfindən verilən sertifikatı dəyişməklə aparılan saxtalaşdırma unun saxtalaşdırılmasının hansı növünə aiddir?

- √ informasiya
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət
- kompleks

**389.** Hansı saxtalaşdırma unun kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ məhsulun istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə aparılan saxtalaşmadı
- malın keyfiyyəti haqqında yalan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşmadı
- una müxtəlif növ unların, enerji dəyəri olmayan yad maddələrin və una yaxşılaşdırıcı xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı

**390.** Hansı saxtalaşdırma unun keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ una müxtəlif növ unların, qidalılıq dəyəri olmayan yad maddələrin və unu yaxşılaşdırıcı xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- un məhsullarına müxtəlif kənar, mineral qarışıqların və həmçinin nüvələri zədələnmiş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun növlərinin bir-birilə və həmçinin yüksək keyfiyyətli un sortlarının aşağı keyfiyyətli un sortları ilə əvəz etməklə aparılan saxtalaşmadı
- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların və həmçinin xarab olmuş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növləri ilə çovdarın yüksək keyfiyyətli sortları ilə qarışdırılıb saxtalaşdıraraq həyata keçirilən saxtalaşmadı

**391.** Hansı saxtalaşdırma unun çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- √ unun bir sortunun digər sortu ilə, həmçinin yüksək keyfiyyətli buğda unu ilə aşağı keyfiyyətli buğda unu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı



- malın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif növlərinə nüvələri zədələnmiş buğda dənələri ilə cilalanmış dənələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- unun müxtəlif çeşidlərinə mineral, üzvü qarışıqların, həmçinin xarab olmuş buğda dənələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxlaşmadı

**392.** Unun saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçirilir?

- √ çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- məlumat, orqanoleptiki, sertifikatıya, növ
- kəmiyyət, keyfiyyət, identifikasiya, sertifikatıya
- keyfiyyət, sertifikatıya, identifikasiya, növ
- identifikasiya, tərkib, keyfiyyət, sertifikatıya

**393.** Çovdar ununun sortları bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənilir?

- √ tərkib və xassələrinə görə
- yapışqanlı maddənin və vitaminlərin miqdarına görə
- orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- suda həll olan monosellülozanın və mineral maddələrin miqdarına görə

**394.** Buğda dənəsinin bir neçə dəfə təkrar üyüdülməsi nəticəsində neçə sort un istehsal edilir?

- √ 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

**395.** İstehsal olunan unun bütün növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənilir?

- √ identifikasiya
- sertifikatıya
- bioloji
- morfoloji
- texnoloji

**396.** Çay sortlarının identifikasiyasını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı göstəriciləri təyin edilməsi qarşıya qoyulur?

- şəkərin , yağın və taninin miqdarı
- yağların, zülalların və amin turşuların miqdarı
- vitaminlərin, qlükozidlərin və piqmentlərin miqdarı
- √ ekstraktiv maddələrin miqdarı, zoğun kobudluğu
- efir yağlarının, teofillinin və teobrominin miqdarı

**397.** Müəyyən çörək-bulka məmulatında unun sortu haqqında yalan məlumat verməklə saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu ..... saxtalaşdırmasıdır.

- √ informasiya
- kəmiyyət
- çeşid
- qiymət
- keyfiyyət

**398.** Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma növünü göstərin.

- √ keyfiyyət
- kəmiyyət
- çeşid
- qiymət

- məlumat
399. Buğda çörəyinin emalı zamanı texnoloji parametrlərə əməl etmədən saxtalaşdırma aparılmışdır. Bu hansı saxtalaşdırmaya misaldır?
- √ keyfiyyət saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
  - çeşid saxtalaşdırması
  - məlumat saxtalaşdırması
  - kompleks saxtalaşdırma
400. Çörək-bulka məmulatlarının istehsalı zamanı bahalı yararlı komponentlərin daha ucuz komponentlərlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma hansıdır?
- çeşid saxtalaşdırması
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
  - √ keyfiyyət saxtalaşdırması
  - kompleks saxtalaşdırma
  - məlumat saxtalaşdırması
401. Çörəyin bişirilməsi zamanı reseptə uyğun yararlı komponentlərin əlavə etməməklə saxtalaşdırma həyata keçirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?
- √ keyfiyyət saxtalaşdırması
  - çeşid saxtalaşdırması
  - məlumat saxtalaşdırması
  - kompleks saxtalaşdırma
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
402. İstehsalçı çörək xəmirinin hazırlanması zamanı mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etmişdir. Aparılan saxtalaşdırma hansı növ saxtalaşdırma hesab edilir?
- √ keyfiyyət saxtalaşdırması
  - kompleks saxtalaşdırma
  - kəmiyyət saxtalaşdırması
  - çeşid saxtalaşdırması
  - məlumat saxtalaşdırması
403. Göstərilən hansı göstəricilərə əsasən makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını aşkar etmək olar?  
1.məmulatın kimyəvi tərkibi; 2.qidalılıq dəyəri; 3.məmulatın rəngi; 4.məmulatın dadı; 5.məmulatın iyisi; 6.fiziki-kimyəvi göstəricilər; 7.enerji dəyəri; 8.həzm olunması; 9.təhlükəsizlik göstəriciləri; 10.mikrobioloji göstəricilər
- 2,5
  - 1,7
  - √ 3,6
  - 4,9
  - 8,1
404. Çörək-bulka məmulatı hansı xüsusiyyətlərinə görə qruplara bölünür?
- bişirilmə üsuluna, xammalın növünə, istehsal üsuluna, rənginə, dadına
  - istehsal üsuluna, xammalın növünə, formasına, rənginə, bişirilmə üsuluna
  - √ unun növünə, bişirilmə üsuluna, formasına, resuptinə, çəki və ədədlə
  - unun tərkibinə, istehsal üsuluna, formasına, rənginə, xammalın növünə
  - xammalın növünə, bişirilmə üsuluna, istehsal üsuluna, rənginə, unun növünə
405. Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?
- √ 51%-dən
  - 55%-dən
  - 48%-dən
  - 45%-dən

- 40%-dən

406. Aşağıdakı hansı sırada çovdar çörəyinin keyfiyyətini xarakterizə edən identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ tünd qabığı, az məsaməli, çətinliklə çeynənilir, elatiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq çoxdur
- qəhvəyi rəngli qabığı olub, az məsaməli, asan çeynənən, elastiki və tərkibində zülal, sellüloza azdır
- sarı qabığı, çox məsaməli, asan çeynənən, elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır
- sortu qabıqlı, məsaməsiz, asan çeynənən, elastiksiz, xoş iyli və tərkibində zülal, mineral maddələr azdır
- tünd qabığı, çox məsaməli, səthin çeynənən, az elastiki, xoş iyli və tərkibində nəmlik, turşuluq azdır

407. Standarta əsasən kəpəkli buğda unundan olan çörəkdə nəmlik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 49%-dən
- 40%-dən
- ✓ 48%-dən
- 46%-dən
- 45%-dən

408. Çörək-bulka məmulatının etalona uyğunluğunu müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı əsas məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının kimyəvi tərkibinin, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının orqanoletiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- çörək-növlərinin və çörək-bulka məmulatının saxlanma şəraitinin, çörəyin unun sortuna görə təsnifləşməsinin və çörək-bulka məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi
- çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının xammalın tərkibinin, çörəyin un növlərinə görə eyniləşməsi və çörək-bulka məmulatının mikrobioloji göstəricilərinin öyrənilməsi
- çörək sortlarının və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin buğda sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- ✓ çörək növlərinin və çörək-bulka məmulatının eyniləşdirilməsi, çörəyin un sortlarına görə eyniləşdirilməsi və çörək-bulka məmulatlarının saxtalaşdırma üsulları və onun təyini metodları

409. Aşağıdakı hansı sırada lentşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması düz boruşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-35 mm-dən çox
- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 18-26 mm-dən çox
- ✓ forması lentşəkili, kənarları düz fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 2-20 mm-dən az
- forması boruşəkili, kənarları düz fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 5-25 mm-dən çox
- forması yarımboruşəkili, kənarları hamar və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-24 mm-dən çox qədərdir

410. Aşağıdakı hansı sırada şapşəkili makaron məmulatını (vermişel) xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ forması yarımboruşəkili, kənarları düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 0,8-3,0 mm-ə qədərdir
- forması lentşəkili, kənarları düz dalğavari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,0-5,0 mm-ə qədərdir
- forması uzun boruşəkili, kənarlarının düz və fiqurlu kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir
- forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,0-7,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkili, kənarları əyri kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-6,5 mm-ə qədərdir

411. Aşağıdakı hansı sırada lələkşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ forması bütöv boruşəkili, kənarları küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-dən çox
- forması lentşəkili, kənarları çıxıntılı düz kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7,0-10,0 mm-ə qədərdir
- forması boruşəkili, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4,1-7,0 mm-ə qədərdir
- forması düz şapşəkili, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkili, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 9-11,0 mm-ə qədərdir

412. Aşağıdakı hansı sırada balıqqulağı makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- forması bütöv boruşəkili, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 12-15,0 mm-ə qədərdir
- forması düz boruşəkili, kənarları diş-diş mişarşəkili və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 3,5-5,8 mm-ə qədərdir

- forması lentşəkili, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8,0-10,0 mm-ə qədərdir
  - √ forması əyilmiş boruşəkili, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çox
  - forması şapşəkili, kənarları dişvari küt kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-3,5 mm-ə qədərdir
- 413.** Uyğunluq sertifikatının dəyişdirilməsi yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- keyfiyyət
  - çeşid
  - √ informasiya
  - kompleks
  - kəmiyyət
- 414.** Yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - çeşid
  - informasiya
  - qiymət
  - kəmiyyət
- 415.** Yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - informasiya
  - qiymət
  - çeşid
  - kəmiyyət
- 416.** Suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - çeşid
  - kəmiyyət
  - qiymət
  - informasiya
- 417.** Makaron məmulatına müxtəlif növ un əlavə etməklə, aparılan saxtalaşdırma makaronun hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - kəmiyyət
  - informasiya
  - qiymət
  - çeşid
- 418.** İdentifikasiya zamanı aşağıdakı göstəricilərdən hansı qarğıdalı nişastasının sort göstəricisi sayılır ?
- √ qələvinin miqdarı
  - ümumi külün miqdarı
  - turşuluğun miqdarı
  - proteinin miqdarı
  - nişastada 1 kvadrat dm sahəsində gözlə görünən qaracaların sayı
- 419.** Qüvvədə olan standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan bişirilmiş çörəklərdə məsaməlik neçə faiz olmalıdır?
- √ 70-72%
  - 70-75%
  - 65-68%
  - 65-70%
  - 75-80%

420. Buğda çörəyindən fərqli olaraq çovdar çörəyi hansı undan hazırlanır?

- √ yapışqanlılığı olmayan
- tərkibində turşuduğu az olan
- məsaməliyi çox olan
- tərkibində zülalı çox olan
- tərkibində nəmliyi az olan

421. Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- √ 12 dərəcədə
- 15 dərəcədə
- 20 dərəcədə
- 18 dərəcədə
- 25 dərəcədə

422. Qüvvədə olan standartlara əsasən çovdar çörəyində məsaməlilik neçə faizdən çox olmamalıdır?

- √ 45-48%-dən
- 50-55%-dən
- 40- 45%-dən
- 45-50%-dən
- 48-50%-dən

423. Qüvvədə olan standartlara əsasən buğda-çovdar çörəyində turşuluq neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- √ 10-11 dərəcədə
- 4-6 dərəcədə
- 6-8 dərəcədə
- 8-10 dərəcədə
- 3-5 dərəcədə

424. Bulka məmulatı çörək məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

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

425. Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı üsullardan asılıdır?

- √ istehsalında istifadə olunan unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilmə və formalaşması
- əlavələrdən, unun bişirilmə və formalaşmasından, unun tərkibindən və istehsal üsulundan
- unun rəngindən, dadından, sortundan, növündən və saxlanması
- unun sortundan, dadından, növündən, istehsalın xarakterindən və əlavələrdən
- unun tərkibindən, istehsal üsulundan, rəngindən, unun növündən və bişirilmə

426. Çörəyin tipi onun hansı göstəricisinə görə müəyyən edilir?

- √ unun əmtəə sortu ilə
- kimyəvi tərkibi ilə
- bişirilmə üsulu ilə
- unun növü ilə
- saxlanma şəraiti ilə

427. Nə üçün çörək-bulka məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma adətən qış fəslində rast gəlinir?

- √ çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafı üçün əlverişli şərait olur

- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatında kartof və göbələk xəstəliklərinin inkişafına səbəb olur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan fermentlərin fəaliyyəti zəifləyir
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının saxlanması üçün əlverişli şərait olmur
- çünki qış fəslində çörək-bulka məmulatının tərkibində olan biogen elementlər aktivləşir

**428.** Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması zamanı onların tərkibinə hansı maddələr əlavə edildikdə bu zaman özünə xas olan aromatik iy və dadı malik olmur?

- ✓ müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə
- antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə
- reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə
- müxtəlif yeyinti boyları əlavə etməklə
- müxtəlif un sortları əlavə etməklə

**429.** Çörək-bulka məmulatının saxlanma müddətini uzatmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir?

- ✓ xüsusi antibiotiklər və konservantlar
- müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar
- müxtəlif yeyinti əlavələri
- müxtəlif vitamin preparatları
- xüsusi yeyinti boyları

**430.** Hansı saxtalaşdırma çörəyin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşması
- qarışıq sort undan hazırlanmış və bir çox növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşması

**431.** Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çörək-bulka məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- ✓ məmulatın adları, bişirilmiş çörəkdə unun sortu, məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı və malı müşahidə edən sənədlər
- məmulatın tərkibi, unun sortu, unun miqdarı, çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı
- malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, unun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- malı nemalı, uyğunluq sertifikatı, unun növü, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- bişirilmiş çörəkdə unun sortu, malın emalı, çəkisi, ölçüsü, tərkibi və malı müşahidə edən sənədlər

**432.** Makaron məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertizasının əsas məqsədini göstərir?

- ✓ makaron növlərinin eyniləşdirilməsini, istehsalında istifadə olunan unun sortunun eyniləşdirilməsini və makaron məmulatının saxtalaşması üsulları və onun təyini metodlarını müəyyən etmək
- makaron sortlarının xammalın tərkibinin, makaronun makaron növlərinə görə eyniləşməsinin və makaron məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- makaron növlərinin saxlanma şəraitinin makaronun unun sortuna görə təsnifləşməsinin və makaron məmulatının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi
- makaron məmulatının eyniləşdirilməsini makaron məmulatının müxtəlif növlərinin identifikasiya göstəricilərini və makaron məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərini müəyyən etmək
- makaron məmulatının qidalılıq dəyərini, makaron məmulatının saxlanma və texnoloji proseslərdə əmələ gələn qüsurları və orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmək

**433.** Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- ✓ malın adı, emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı
- məmulatın miqdarı, tərkibi, uyğunluq sertifikatı, fiziki-kimyəvi və identifikasiya göstəriciləri
- uyğunluq sertifikatı, məmulatın miqdarı, tərkibi, orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- məmulatın tərkibi, uyğunluq sertifikatı, malı müşahidə edən sənədlər, xarici görünüşü və dadı
- makaron məmulatı emalında istifadə olunan unun sortu, məmulatın miqdarı, malın orqanoleptiki və identifikasiya göstəriciləri

**434.** Makaron məmulatında suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşdırmasını hansı yolla müəyyən etmək olar?

- qaranlıq yerdə saxlamaqla
- √ günəş altında saxlamaqla
- soyuducuda saxlamaqla
- qapaqlı qabda saxlamaqla
- xüsusi paketlərdə saxlamaqla

**435.** Çeşid saxtalaşdırılması ilə saxtalaşdırılmış makaron məmulatlarını bir-birindən hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar?

- √ rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- dadına və konsistensiyasına görə
- kimyəvi tərkibinə və xarici görünüşünə görə
- zülalların miqdarına və dadına görə
- suyun miqdarına və orqanoleptiki göstəricilərinə görə

**436.** Aşağıdakı hansı sırada fiqurlu makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ forması müxtəlif forma və ölçülü, xarakterik ölçüsü 1,5-6,0 mm-dən çox
- forması bütöv boruşəkili, kənarları iti kəsikli və xarakterik ölçüsü 3,0-4,0 mm-dən az
- forması boruşəkili, kənarları küt kəsikli xarakterik ölçüsü və 4,0-5,0 mm-dən az
- forması yarımboruşəkili, kənarları hamar xarakterik ölçüsü və 2,5-5,0 mm-dən az
- forması düz boruşəkili, kənarları düz fiqurlu və xarakterik ölçüsü 3,5-6,0 mm-dən çox

**437.** Aşağıdakı hansı sırada boruşəkili makaron məmulatını xarakterizə edən əsas identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ forması bütöv boruşəkili, kənarları düz, dalğavari kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 4-7,0 mm-dən çoxdur
- forması düz boruşəkili, kənarlarının bir tərəfi uzun, digər tərəfi isə düz kəsiklidir və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 10-15,0 mm-ə qədərdir
- forması şapşəkili, kənarları diş-diş mişarşəkili və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 8-12,0 mm-ə qədərdir
- forması şapşəkili, kənarları düz, fiqurlu kəsikli və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 1,5-5,0 mm-ə qədərdir
- forması əyilmiş boruşəkili, kənarları çıxıntılı, dişvari və xarici diametri növlərindən asılı olaraq 7-10,0 mm-ə qədərdir

**438.** Makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılmasını məmulatın hansı göstəricilərinə görə ayırmaq olar?

- √ məmulatın rənginə və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
- məmulatın dadın, iyinə və orqanoleptiki göstəricilərinə görə
- məmulatın enerji və qidalılıq dəyərinə görə
- tərkibində suyun və zülalın miqdarına görə
- məmulatın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərinə görə

**439.** Unun sortundan və keyfiyyətindən asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrupa bölünür?

- √ 3 və 2
- 3 və 6
- 4 və 3
- 5 və 3
- 5 və 4

**440.** Hansı saxtalaşdırma çörəyin məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- √ məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olmayan və bəzən isə təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sortundan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatın digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sortundan bişirilmiş çörəyin 2-ci sortundan bişirilmiş çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın keyfiyyəti haqqında düzgün olaraq və bəzən isə malın markalanması haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olaraq aparılan saxtalaşma

**441.** Çörək-bulka məmulatının keyfiyyət saxtalaşması hansı yollarla həyata keçirilir?

- √ suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif un sortlarını, yeyinti-boya maddələri antibiotiklər və konservantlar əlavə etməklə
- mayanın miqdarını artırmaqla, duzun miqdarını azaltmaqla, mayanı kimyəvi yumşaldıcı ilə əvəz etməklə

- yardımçı xammalların miqdarını artırmaqqla, suyun miqdarını azaltmaqqla, bahalı yararlı komponentləri usuz komponentlərlə əvəz etməklə
- əsas xammalların miqdarını artırmaqqla, yeyinti boyaları, dad və ətirverici maddələri əlavə etməklə
- suyun miqdarını azaltmaqqla qeyri əlverişli yerd saxlamaqqla, yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə

442. Hansı saxtalaşdırma çörəyin çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- √ bir sort undan hazırlanmış və bir növ çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- müxtəlif növ undan bişirilmiş buğda çörəyinin, aşağı keyfiyyətli undan bişirilmiş buğda çörəyi ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- bir sort undan bişirilmiş çörəyin tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort undan bişirilmiş çörəyin, 2-ci sort undan hazırlanmış çörəklə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
- qarışıq un sortundan hazırlanmış və bir neçə növdə olan çörək məmulatının digər çörək məmulatı ilə əvəz edilməsi ilə həyata keçirilən saxtalaşma

443. Buğda çörəyinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- √ nəmliyi, turşuluğun miqdarı və məsaməliyi
- turşuluğun, külün miqdarı və konsistensiyası
- turşuluğun, zülalın miqdarı və məsaməliyi
- külün, turşuluğun miqdarı və konsistensiyası
- içinin vəziyyəti, nəmliyin miqdarı və məsaməliyi

444. Buğda sörəyini orqanoleptiki göstəricilər üzrə qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- √ xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi və dadı
- içinin vəziyyəti, məsaməliyi, konsistensiyası və iyi
- iyi, nəmliyi, turşuluğu, konsistensiyası və dadı
- konsistensiyası, nəmliyi, xarici görünüşü və iyi
- dadı, məsaməliyi, xarici görünüşü və iyi

445. Buğda çörəyinin keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

- √ orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- morfoloji və identifikasiya
- orqanoleptiki və bioloji
- fiziki-kimyəvi və texnoloji
- bioloji və texnoloji

446. Buğda çörəyi əsasən hansı göstəriciyə malik buğda unundan hazırlanır?

- √ orta və yaxşı yapışqanlığa malik olan
- az turşu dada və zəif iyə malik olan
- orta və yüksək məsaməliyə malik olan
- xoşa gələn dada və iyə malik olan
- mineral maddələrlə və zülalla zəngin olan

447. Çörək-bulka məmulatına çəkisi neçə qramdan az olan çörəklər aiddir?

- 500 qramdan çox
- 400 qramdan az
- 200 qramdan az
- 300 qramdan az
- √ 500 qramdan az

448. Çörək məmulatına çəkisi neçə qramdan çox olan çörəklər aiddir?

- √ 500 q-dan çox
- 300 q-dan çox
- 500 q-dan az



- 200 q-dan az
- 100 q-dan çox

449. Makaron məmulatının saxtalaşdırılması hansı yollarla həyata keçrilir?

- √ çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- kəmiyyət, sort, növ, identifikasiya
- məlumat, sertifikatıya, identifikasiya, növ
- sort, növ, kəmiyyət, identifikasiya
- keyfiyyət, identifikasiya, orqanoleptiki, sort

450. Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- √ makaron emalında istifadə olunan onun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatına müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- bir sort undan hazırlanmış makaron məmulatının tərkibinə yeyinti və boya maddələri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

451. Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla əlavələrin və yeyinti boyaları əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını azaltmaqla və müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron emalında istifadə olunan onun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

452. Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ məmulatın istehlakçıya onun mövcud standart parametrlərindən fərqli olaraq verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatının tərkibində suyun miqdarını artırmaqla və kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatına müxtəlif yeyinti boyaları və yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

453. Hansı saxtalaşdırma makaron məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- √ istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- əla sort undan hazırlanmış yüksək keyfiyyətli makaron məmulatının, aşağı keyfiyyətli makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- müxtəlif sort undan hazırlanmış makaron məmulatının, 2-ci sort undan hazırlanmış makaron məmulatı ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan onun digər un sortları ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- makaron məmulatında istifadə olunan müxtəlif növ un, suyun miqdarını artırmaqla və müxtəlif yeyinti əlavələri daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

454. Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

- √ 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

455. Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

456. Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- √ 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

457. Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- √ 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

458. Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

459. Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- √ 4.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

460. Aşağıdakı hansı sırada rafinə edilmiş toz şəkərin adı toz şəkərdən fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir?

- √ rənginin bozuntul-ağ olması.
- iynəvari kristalların olması;
- rənginin ağ və ağ-mavi çalarlı olması ;
- saxarozanın miqdarının az olması;
- reduksiyaedici maddələrin miqdarının çox olması ;

461. Aşağıdakı hansı sırada şirə balının çiçək balında fərqləndirici göstəriciləri düzgün verilməmişdir?

- √ açıq sarı rəngli olması ;
- konsistensiyasının qatı yapışqanlı dartınan olması.
- tərkibində yalnız küləklə tozlanan bitkilərin tozuqların olması ;
- əhəng suyuna müsbət reaksiya verməsi ;
- tərkibində kül elementlərin 1,5 %-ə qədər olması ;

462. Balda keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla aparılır?

- √ tərkibinə suyun müxtəlif şəkərlərin, yad maddələrin qarışdırılması;
- tərkibinə boya maddələrinin əlavə olunması.

- çiçək balına şirə balının qarışdırılması ;
- tərkibinə sönmüş əhəngin əlavə olunması ;
- tərkibinə nişastanın əlavə olunması ;

**463.** Aşağıdakı sıraların hansında günəbaxan balının fərqləndirici göstəriciləri verilmişdir?

- ✓ maltoza 0,8 – 2,9 %, fruktoza 37,6 – 44,1 %, qlükoza 52,0 – 56,5 %, saxaroza 0,3 – 0,8 % ;
- saxaroza 0,5 – 0,8 %, qlükoza 45,0 – 58,0 %, maltoza 5,0 – 8,0%.
- fruktoza 39,0 – 44,0 %, maltoza 2,5 – 7,2 %, üzvi alfa qlükoza 2,0 %;
- qlükoza 60 – 65 %, fruktoza 20 – 25 %, saxaroza 0,5 – 0,9 %;
- üzvi turşular 12 – 16 %, qlükoza 40 – 45 %, qlükoza 1,0 % ;

**464.** Bala nişasta və un əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur?

- kükürd turşusuna reaksiya ;
- sirkə turşusuna reaksiya.
- ✓ lüqol məhluluna reaksiya ;
- spirtə reaksiya ;
- jelatinə reaksiya ;

**465.** Bala nişasta patkasının əlavə edilib saxtalaşdırılması hansı reaksiya ilə aşkar olunur?

- ✓ oksimetil-furfurol reaksiyası ;
- sulfat turşusuna reaksiya ;
- sirkə turşusuna reaksiya ;
- spirtə reaksiyası ;
- jelatinə reaksiyası.

**466.** Almada çeşid saxtalaşdırılmasının aşkar edilməsi zamanı nişasta hansı yolla təyin edilir?

- ✓ en kesiyyətinə yod damcılatmaqla ;
- en kesiyyətinə sirkə turşusu damcılatmaqla ;
- alma turşusu damcılatmaqla.
- limon turşusunu damcılatmaqla;
- en kesiyyətinə qələvi damcılatmaqla ;

**467.** Aşağıdakı göstəricilərdən hansı meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- konservant və antibiotiklərdən istifadə olunması
- yetişməni tezləşdirmək məqsədilə nitrat və etilenin əlavə olunması
- ✓ qida üçün olan sortların texniki-sortlarla əvəz olunması.
- keyfiyyətsiz məhsulun realizə olunması ;
- tam yetişmiş meyvənin satışı;

**468.** Süni saqonun identifikasiyası zamanı hansı fərqləndirici xüsusiyyət əsas götürülür?

- külün miqdarı
- nəmliyin 11-13% olması
- mikroskop altında dənələrin piramida şəklində görünməsi
- mikroskop altında dənələrin çox iri və oval formada olması
- ✓ qabıq səthinin parçalanması zamanı qaracaların görünməsi

**469.** I və ya II sort qurudulmuş kartof əla sort adı ilə satışa verilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- ✓ çeşid saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- informasiya saxtalaşdırılması

470. Rafinad şəkəri şəkər tozu ilə əvəz olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?
- ✓ çeşid saxtalaşdırılması
  - kəmiyyət saxtalaşdırılması
  - informasiya saxtalaşdırılması
  - kompleks saxtalaşdırılma
  - keyfiyyət saxtalaşdırılması
471. Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şəkərdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?
- malın qablaşması, markalanması, ştrix kodu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri
  - malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
  - ✓ malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı
  - malın istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, malı nemalı, çəkisi orqanoleptiki göstəriciləri
  - malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikat, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
472. Şəkərin çeşid saxtalaşması hansı üsulla həyata keçirilir?
- ✓ rafinad şəkərin şəkər tozu və rafinad kirşanın şəkər kirşanı ilə əvəz etməklə
  - rafinad şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələrin və rütubətin artırmaqla
  - rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu və mannı yarması əlavə etməklə
  - şəkəri tozunun tərkibinə təbaşir, gips, şəkər kirşanı əlavə etməklə və rütubəti azaltmaqla
  - şəkər tozunun tərkibinə ekstra sort nişasta, əla buğda unu əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla
473. Rafinadlaşdırılmış şəkər tozunun əsas fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini göstərin.
- ✓ daha ağ rəngdə, bəzən isə mavi çalarlı olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və saxarozanın kütlə payının çox olması ilə
  - daha ağ və şəffaf olması, tərkibində kəmiyyətin az olması və karbohidratların daha çox olması ilə
  - daha parlaq ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının aşağı və karbohidratların kütlə payının az olması ilə
  - daha ağ və şəffaf olması, mineral maddələrin miqdarının çox olması və nişastanın kütlə payının çox olması ilə
  - daha ağ rəngdə olması, reduksiyaedici maddələrin miqdarının yüksək və saxarozanın kütlə payının az olması ilə
474. Şəkər və şəkərvəzedicilərin orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?
- şəkər və şəkərvəzedicilərin qidalılıq dəyərinin, saxlanma şəraitinin və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
  - ✓ şəkər və şəkərvəzedicilərin növ identifikasiyasının, saxtalaşdırma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
  - şəkər və şəkərvəzedicilərin adının, istehsal olunduğu ölkənin və malın miqdarının öyrənilməsi
  - şəkər və şəkərvəzedicilərin kimyəvi tərkibinin, ştrix kodlaşma və kömrük sənədlərinin hər tərəfli öyrənilməsi
  - şəkər və şəkərvəzedicilərin enerji dəyərliliyinin, saxlanma şəraitinin və müddətinin öyrənilməsi
475. Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?
- forması dairəvi olub, səthi qırışlıq, ölçüsü 10-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-25% olmalıdır
  - forması oval və dairəvi olub, səthi qırışsız, ölçüsü 25-85 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 10-15% olmalıdır
  - ✓ forması oval və yumurtavari olub, səthi qırışsız, ölçüsü 15-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır
  - forması oval və yumurtavari olub, səthi qırışlıq, ölçüsü 15-105 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
  - forması çoxbucaqlı olub, səthi hamar, ölçüsü 15-75 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 20-25% olmalıdır
476. Nişasta və nişasta məhsullarının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan məsələləri qeyd edin.
- nişasta növlərinin və nişasta sortlarının rənginin, ölçüsünün, formasının, nişasta növlərinin və nişasta sortlarının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
  - nişasta növlərinin və nişasta sortlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin və nişastanın saxtalaşması üsullarının öyrənilməsi
  - ✓ nişasta növlərinin, nişasta məhsullarının və nişasta sortlarının identifikasiyasının öyrənilməsi
  - nişasta növlərinin və nişasta sortlarının istehsalında istifadə olunan xammalların tərkibinin və saxtalaşdırılmış nişasta məhsullarının təyini metodlarının öyrənilməsi
  - nişasta növlərinin və nişasta məhsullarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi, nişasta sortlarının enerji dəyərliliyinin və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi
477. Çeşid yolla saxtalaşdırılmış şəkəri hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- √ orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- fiziki-kimyəvi və tezt
- tezt və orqanoleptiki
- təhlükəsizlik və mikrobioloji
- kimyəvi və fiziki-kimyəvi

478. Hansı saxtalaşdırma şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- √ şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və reduksiyaedici maddələri artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə əla sort buğda unu, mannı yarması əlavə etməklə və rütubətin miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- rafinad şəkərin şəkər tozu ilə əvəz etməklə və şəkərin tərkibinə şəkər kirşanı, gips, təbaşir əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma

479. Hansı saxtalaşdırma şəkərin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ müxtəlif parametrlərdə (çəki və həcmdə) yol verilən əyintilər hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- rafinad şəkərin tərkibinə əla sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə gips, təbaşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər və şəkərvəzedicilərin keyfiyyət göstəriciləri haqqında istehlakçılara dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə, bir sıra yabançı maddələr daxil etməklə və rütubəti artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma

480. Hansı saxtalaşdırma şəkərin məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- √ şəkər və şəkərvəzedicilər haqqında, mal-qoşma sənədlərində, markalanmada və reklamada təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkər tozunun tərkibinə təbaşir və şəkər kirşanı əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort şəkər tozunun tərkibinə 1-ci sort buğda unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra yabançı maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şəkərin tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

481. Nişastaya təbaşir, soda və gips qarışdırılmışdır. Bu saxtalaşdırmanı hansı metodla aşkara çıxarmaq olar?

- nişastanın turşuluğunu yoxlamaqla
- √ nişastaya soyuq su və turşu əlavə etməklə
- nişastaya yod əlavə etməklə
- nişastanın netto çəkisini təyin etməklə
- nişastaya isti su əlavə etməklə

482. Hansı metoddan istifadə etməklə balın əsil olması təyin edilir?

- standart
- √ biokimyəvi
- ekspress
- arbitraj
- ekspert

483. Nişasta və nişasta məhsullarının saxtalaşdırılması hansı növ saxtalaşma vasitəsilə həyata keçirilir?

- √ çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət və məlumat
- məlumat, sertifikatasiya, sort və identifikasiya
- identifikasiya, sertifikatasiya, çeşid və sort
- kəmiyyət, məlumat, identifikasiya və sort
- keyfiyyət, kəmiyyət, texnoloji və növ

484. Qarğıdalı nişastasının əla sortunda turşuluq neçə dərəcə olur?

- 10 dərəcə

- √ 20 dərəcə
- 14 dərəcə
- 25 dərəcə
- 30 dərəcə

485. Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə).

- 10 dərəcə
- 20 dərəcə
- √ 25 dərəcə
- 15 dərəcə
- 35 dərəcə

486. Bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunmasını hansı fiziki-kimyəvi göstəriciyə görə müəyyən etmək olmaz?

- √ rənginə görə
- çiçək tozcuqlarının tərkibinə görə
- ətirli maddələrin tərkibinə görə
- amin turşularının tərkibinə görə
- şəkərin tərkibinə görə

487. Nişastanın tərkibinə təbaşir, soda və gips əlavə etməklə həyata keçirilən keyfiyyət saxtalaşmanı hansı üsulla təyin etmək olar?

- distillə edilmiş su və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
- tibbi spirt və müxtəlif oksidlər əlavə etməklə
- √ soyuq su və müxtəlif turşular əlavə etməklə
- qaynanmış su və müxtəlif üzvü turşular əlavə etməklə
- isti su və müxtəlif qələvilər əlavə etməklə

488. Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış nişastada hansı göstəriciləri haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- √ malın adı, malın istehsal olunduğu ölkə, malı istehsal edən firmanın adı və malın miqdarı, sertifikatı
- malın istehsal olunduğu ölkə, şrtix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri
- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- şrtix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və təhlükəsizlik göstəriciləri

489. Qarğıdalı nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- √ 500.0
- 250.0
- 400.0
- 700.0
- 300.0

490. Qarğıdalı nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.

- √ 300.0
- 600.0
- 700.0
- 500.0
- 400.0

491. Kartof nişastasının əla sortunda turşuluğun miqdarını göstərin (dərəcə ilə).

- 14 dərəcə
- 15 dərəcə
- √ 10 dərəcə
- 12 dərəcə
- 20 dərəcə

492. Hansı əlamətlər süni saqonun təbii saqodan fərqləndirir?

- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının parçalanması zamanı qaracaların az olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin aydın görünməsi
- çoxhüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının məsaməli olmasına və hüceyrə qılafında nişasta dənələrinin gözlə görünməsinə görə
- tək hüceyrəli quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının çoxqatlı olmasına və hüceyrə qılafında qaracaların miqdarının daha çox olmasına
- ✓ hüceyrəvi quruluşa malik olmamasına, hüceyrə qılafının parçalanması zamanı qaracaların daha çox olması və mikroskop altında kartof və qarğıdalı nişasta dənələrinin görünməsi
- hüceyrəvi quruluşa malik olmasına, hüceyrə qılafının daha möhkəm olmasına və hüceyrə qılafında qaracaların az olmasına

493. Aşağıdakı hansı sırada buğda nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ forması ellipsvari və dairəvi olub, ölçüsü 20-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 25-40 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması altıbucaqlı və ovalvari olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-18% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, ölçüsü 30-35 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 18-22% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı və dairəvi olub, ölçüsü 15-20 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır

494. Aşağıdakı hansı sırada düyü nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ forması çoxbucaqlı olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması yumurtavari olub, ölçüsü 5-18 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-18% olmalıdır
- forması ellipsvari olub, ölçüsü 5-10 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 12-15% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, ölçüsü 6-12 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 5-9% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, ölçüsü 6-13 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-17% olmalıdır

495. Aşağıdakı hansı sırada qağıdalı nişastasına xarakterik olan identifikasiya göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub, ölçüsü 5-25 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 11-13% olmalıdır
- forması dördbucaqlı olub, unlu hissəsi ovalvari olub, ölçüsü 15-30 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 13-15% olmalıdır
- forması altıbucaqlı olub, unlu hissəsi yumurtavari olub, ölçüsü 12-16 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 15-20% olmalıdır
- forması çoxbucaqlı olub, unlu hissəsi dairəvi olub, ölçüsü 3-8 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 3-8% olmalıdır
- forması oval və yumurtavari olub, ölçüsü 5-100 mkm və tərkibində rütubətin kütlə payı 17-20% olmalıdır

496. Şəkərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasında hansı yad komponentlərdən istifadə edilmir?

- ✓ ksilit və sorbit
- təbaşir
- gips
- duz
- mannı yarması

497. Aşağıda verilənlərdən hansıları balın çeşid saxtalaşdırılmasına aiddir?

- bala nişastanın əlavə olunması
- suyun əlavə olunması
- yad maddələrin daxil edilməsi
- balın tərkibinin dəyişdirilməsi
- ✓ bir monofloralı balın digər monofloralı balla əvəz olunması

498. Hansı saxtalaşdırma nişastanın məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ nişasta və nişasta məhsulları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın tərkibinə yeyinti əlavələri və rəngləyici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- əla sort nişasta ilə 2-ci sort nişastanı qarışdırılıb istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- nişastanın bir sortunun digər bir sortla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

499. Hansı saxtalaşdırma nişastanın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?
- √ müxtəlif parametrlərdə yol verilən əyintilər hesabına istehlakçının aldadılması hesabına aparılan saxtalaşma
  - nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta növlərini aşağı keyfiyyətli nişasta növləri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verəməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - nişastanın keyfiyyəti haqqında ətraflı məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
500. Hansı saxtalaşdırma nişastanın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?
- √ nişastanın tərkibinə bir sıra yabançı əlavələr və həmçinin əla sort buğda unu, təbaşir, soda, gips əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - nişastanın tərkibinə rəngləyici maddələr və həmçinin təbaşir, buğda unu, turşular əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və həmçinin ekstra buğda unu, rəngli maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - nişastanın tərkibinə bir sıra kimyəvi yumşaldıcılar və həmçinin əla sort çovdar unu əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
  - nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələri və həmçinin gips, soda, qələvi əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
501. Çeşid yolu saxtalaşdırılmış nişastanı təbii nişastadan hansı üsulla ayırd etmək olar?
- √ nişastanın üzərinə soyuq su tökməklə və mikroskopla baxmaqla qaraçaların miqdar sayına görə
  - nişastanın tərkibinə xüsusi yeyinti əlavələrin daxil etməklə və nişasta dənələrinin formasına görə
  - nişastanın üzərinə turşu əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla proteinlərin miqdarına görə
  - nişastanın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə və nişastanın tərkibinə olan qaraçaların miqdar sayına görə
  - nişastanın üzərinə qələvi əlavə etməklə və mikroskopla baxmaqla nişasta dənəciklərinin ölçüsünə görə
502. Hansı saxtalaşdırma nişastanın çeşid saxtalaşdırılması adlanır?
- √ nişastanın bir sortunun digər sortla əvəz etməklə və ya bir növdən alınmış nişasta dənələrini digər nişasta dənələri ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
  - istehlakçıya mal haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat həyata keçirilən saxtalaşmadı
  - nişastanın müxtəlif sortlarını və həmçinin yüksək keyfiyyətli nişasta sortlarını aşağı keyfiyyətli nişasta sortları ilə əvəz edilməsi aparılan saxtalaşmadı
  - malın standart mövcud parametrlərdən fərqli olaraq yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
  - malın keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşmadı
503. Nişasta növləri bir-birindən hansı əlamətlərə görə fərqlənirlər?
- √ nişasta dənələrinin ölçüsünə və formasına görə
  - nişasta dənələrinin rənginə və formasına görə
  - nişasta dənələrinin ölçüsünə və suda yaxşı həll olmasına görə
  - nişasta dənələrinin rənginə və böyüklüyünə görə
  - nişasta dənələrinin tərkibinə və böyüklüyünə görə
504. Kartof nişastasının ekstra sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.
- √ 60.0
  - 70.0
  - 100.0
  - 40.0
  - 50.0
505. Kartof nişastasının 1-ci sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.
- √ 700.0
  - 280.0
  - 60.0
  - 200.0
  - 800.0
506. Kartof nişastasının əla sortunda 1 kv.dm –də qaracaların miqdar sayını göstərin.



- √ 280.0
- 500.0
- 700.0
- 180.0
- 250.0

507. Kartof nişastasının ekstra sortunda turşuluq necə dərəcə olmalıdır?

- √ 6 dərəcə
- 12 dərəcə
- 10 dərəcə
- 8 dərəcə
- 15 dərəcə

508. Kartof nişastasının 1-ci sortunda turşuluq neçə dərəcədir?

- √ 14 dərəcə
- 8 dərəcə
- 10 dərəcə
- 12 dərəcə
- 6 dərəcə

509. Qağıdalı nişastasının sort identifikasiyası məqsədi üçün hansı göstəricilərə əsasən müəyyən edilir?

- √ 1dm2 –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarına, proteinin miqdarı, ümumi külün kütlə payına görə
- 1dm3 –də nişasta dənəciklərinin miqdarı, turşuluğun miqdarı, zülalların ümumi kütlə payına görə
- 1dm2 –də proteinin miqdarı, turşuluğun miqdarı və mineral maddələrin miqdarına görə
- 1sm3 –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı və karbohidratların ümumi kütlə payına görə
- 1sm2 –də qaracaların miqdarı, turşuluğun miqdarı, proteinin miqdarı, ümumi külün kütlə payına görə

510. Gilas və çiyələyin keyfiyyət saxtalaşdırmasının aşkar edilməsi zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür?

- şirin dadın olmaması
- giləs çəyirdəyinin yumşaq, çiyələk toxumlarının üzdə olması
- tərkibində nitratin və nitritlərin olmaması
- meyvənin saplaqdan çətin ayrılması
- √ meyvənin ölçülərinin standartda uyğun gəlməməsi

511. Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar edilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- şokolad örtüyünün kütləsinin miqdarı
- meyvə - giləmeyvənin suyun miqdarı
- √ turşuluğun miqdarı
- saxarozanın miqdarı
- azotlu maddələrin miqdarı

512. Desert şokoladın identifikasiyası zamanı aşağıdakı hansı göstərici əsas götürülmür?

- tərkibində sellüloza yoxdur ;
- √ tərkibində kakao yağı yoxdur
- tərkibində kakao kütləsi yoxdur
- tərkibində zülali maddələr yoxdur ;
- tərkibində teobromin yoxdur

513. Aşağıdakı hansı sıradakı parametrlər desert şokoladın fərqləndirici göstəricisi deyil?

- sellülozanın miqdarı 5% - dən az olmayaraq ;
- √ külün miqdarı 9% - dən az olmayaraq ;
- şəkərin miqdarı 50%-dən az olmayaraq ;

- zülalın miqdarı 6%-dən az olmayaraq ;
- yağın miqdarı 35%- dən az olmayaraq ;

**514.** Aşağıdakı hansı variant emal edilmiş meyvə-tərəvəzin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- √ çəkiddə əskiklik
- malın adı
- gömrük sənədlərinin saxtalaşdırılması
- malın yetişdiyi ölkə
- malın miqdarı

**515.** Aşağıdakı hansı göstərici nitratlı tərəvəzlərin təyininə istifadə olunmur?

- yaxşı hiss edilməyən dad və ətrin olması
- tərəvəzlərin mərkəz hissəsində damarlı toxumların aydın görünməsi
- tərəvəzlərdə şirin dadın olmaması
- √ tərəvəzlərin qabıq hissəsinin yumşaq olması
- qarğız və yemişdə yetişməmiş toxumların olması

**516.** Aşağıdakılardan hansı meyvələrin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- məhsulun becərildiyi ölkə
- məhsulun adı
- √ tam yetişməmiş meyvələrin satışı
- meyvələrin emalı üsulu
- məhsulun miqdarı

**517.** Cemin sortunun identifikasiyası zamanı hansı orqanoleptiki göstəricilərdən istifadə edilir?

- √ I sortda yüngül karamelləşmiş şəkər dadının olması
- jeleyəbənzər konsistensiyanın olması
- qabığı çatlamış meyvələrin miqdarı
- həll bişmiş giləmeyvələrin miqdarı
- çəyirdəkli meyvələrin miqdarı

**518.** Göstərilənlərdən hansı meyvə-tərəvəzin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- I sort qurudulmuş kartof II sortla əvəz olunur
- qurudulmuş şaftalı əvəzinə qurudulmuş əriyin verilməsi
- dondurulmuş bağ çiyələyi meşə çiyələyi ilə əvəz olunur
- əla sort dondurulmuş çiyələk I sortla əvəz olunur
- √ süni yolla meyvə-tərəvəzin tərkibindəki suyun artırılması

**519.** Bunlardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- istehlak yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzin yığım yetişkənliyi mərhələsində olan tərəvəzlə dəyişdirilməsi
- qida üçün olan sortların texniki sortlarla əvəz olunması
- qablaşdırıcı taranın dəyişdirilməsi
- √ bir sort və ya sinif tərəvəzin digəri ilə əvəz olunması
- bir növün digəri ilə əvəz olunması

**520.** Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış meyvələrdə hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- √ malın adı, malı istehsal edən firmanın adı, müəssisənin yerləşdiyi yer, malın miqdarı və meyvələrin emalı üsulları
- malı istehsal edən firmanın adı, malı nemalı, çəkisi, ölçüsü və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malın ştrix kodu, sertifikatı, qablaşdırılması, markalanması, rəngi və identifikasiya göstəriciləri
- malın istehsal olunduğu ölkə, ştrix kodu, sertifikatı, malın keyfiyyəti, çəkisi, ölçüsü və orqanoleptiki göstəriciləri

**521.** Meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılmasını aşkar etmək üçün hansı üsuldən istifadə etmək məqsədə uyğundur?

- √ meyvələrin kütəlsini ölçü tərəzində çəkməklə
- meyvələrin kütəlsinə antibiotik vurub soyuq suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsinə nitritlər vurub duzlu suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsinə nitratlar vurub isti suda yumaqla
- meyvələrin kütəlsini kəsib yod vurmaqla

522. Nitrit və nitratlar vurmaqla vaxtından əvvəl istehlak rəngini almaqla saxtalaşdırılmış meyvələri hansı göstəricilərə görə müəyyən etmək olar?

- şirin dada malik olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
- şirin dada malik olması, çəyirdəyin yetişmiş olması və meyvənin saplaqdan gec ayrılmasına görə
- turşu-şirin dada malik olması, çəyirdəyin şirin olması və meyvələrin saplaqdan ayrılmasına görə
- √ şirin dada malik olmaması, çəyirdəyin yetişməmiş olması və meyvənin saplaqdan çətin ayrılmasına görə
- turşu dada malik olması, çəyirdəyin acı olması və meyvənin saplaqdan asan ayrılmasına görə

523. Meyvələri daha tez satmaq və istehlak rəngini daha tez formalaşdırmaq üçün hansı maddələr vurmaqla həyata keçirilir?

- √ nitrit və nitratlar
- ammoniyak və süd turşuları
- etilen və yeyinti boyaları
- nitrit və antibiotiklər
- etilen və propilen

524. Meyvələrin növdən və ölçüsündən asılı olaraq kütəlsini artırmaq üçün hansı saxtalaşma üsulundan istifadə olunur və nəticədə meyvələrin kütləsinin neçə faiz artmasına səbəb olur?

- √ soyuq suda və antibiotiklər əlavə edib saxlamaqla, 10-15%
- buzlu suda və yeyinti əlavələri daxil edib saxlamaqla, 10-12%
- isti suda və konservantlar əlavə edib saxlamaqla, 5-10%
- duzlu suda və yeyinti turşuları əlavə edib saxlamaqla, 15-20%
- dondurulmuş suda və nitritlər əlavə edib saxlamaqla, 8-18%

525. Ananasın yetişməsinə əsas hansı göstəricilər ilə müəyyən etmək olar?

- yuxarı yarpaq dəstəsi tünd qırmızı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq qırmızı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin yaşıl-göy rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil-sarı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthi isə tünd sarı rəngdə olması ilə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yaşımtil tünd qəhvəyi olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə açıq qəhvəyi rəngdə
- yuxarı yarpaq dəstəsinin tünd yaşıl rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi açıq çəhrayı rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlər isə tünd qırmızı rəngdə olması ilə
- √ yuxarı yarpaq dəstəsinin sarı rəngdə olmalı, meyvəsinin rəngi yuxarı yarpaq dəstəsinə qədər sarı saman rəngdə olmalı və meyvəsinin səthini örtən seqmentlərinin qurtaracağı tünd qəhvəyi rəngdə örtən olması ilə

526. Həqiqi giləmeyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlər hansılardır?

- √ meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində 1-7 ədəd toxumdan ibarətdir
- meyvəsi ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir neçə iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuşdur
- meyvəsi şirəli ətli hissədən ibarət olub, içərisində 5-7 ədəd toxum yerləşən toxum kamerasından ibarətdir
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülüdür, meyvəsinin daxilində 1-4 ədəd toxum yerləşir
- meyvəsi nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla əhatə olub, daxilində 1-6-ə qədər toxum vardır

527. Emal edilmiş meyvə-tərəvəzin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid olmayan variantı qeyd edin.

- √ bir növ emal edilmiş meyvə-tərəvəzin digəri ilə əvəz edilməsi
- konservantların və antibiotiklərin qatılması
- keyfiyyətsiz xammaldan istifadə
- resepturanın pozulması
- suyun əlavə olunması

528. Aşağıdakılardan hansı tərəvəzlərin çeşid saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- √ keyfiyyətsiz tərəvəzin satışı
- istehlak mərhələsində olan tərəvəzlərin yığılmış mərhələsində olan tərəvəzlərlə əvəz olunması
- bir növ tərəvəzin başqa növə əvəz olunması
- yeyinti sortlarının texniki sortla əvəz olunması
- bir sort tərəvəzin başqa sortla əvəz olunması

529. Hansı saxtalaşma meyvələrin məlumat saxtalaşması adlanır?

- √ istehlakçıya məhsul haqqında, həmçinin keyfiyyət sertifikatı, gömrük sənədlərində və ştrix kodlarının təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sort və növlərinin qidalılıq və enerji dəyərləri və həmçinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında yalan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə əvəz olunması və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

530. Hansı saxtalaşdırma meyvələrin kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ məhsulun parametrlərdən xeyli miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya meyvələrin növü və sortu haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli meyvə sortlarının aşağı keyfiyyətli meyvə sortları ilə və həmçinin xəstəliyə tutulmuş meyvələrin sağlam meyvələrlə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun və növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə, həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

531. Hansı saxtalaşdırma meyvələrin keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ yüksək keyfiyyətli meyvələrin aşağı keyfiyyətli meyvələrlə əvəz etməklə, su, konservantlar, antibiotiklər, nitratlar, etilen əlavə etməklə və yetişməmiş formada satmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında dəqiq olmayan məlumatlar verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin bir sortunun, növünün digər bir meyvənin sort və növü ilə əvəz olunması və həmçinin yeyinti sortlarının texniki sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- meyvələrin sortu və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya meyvələrin sortu və növü haqqında yalan və təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

532. Yetişməmiş almaların saxta olmasını hansı yolla təyin etmək olar?

- √ kəsilməmiş hissəsinə yod vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə konservantlar vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə spirt vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə etilen vurmaqla
- kəsilməmiş hissəsinə antibiotiklər vurmaqla

533. Mürəkkəb giləmeyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləri göstərin.

- √ meyvələri ümumi özəyi üzərində yerləşib və hər birinin içərisində kiçik toxumu olan bir neçə xırda və xırda gilələrdən ibarətdir
- meyvələri nəlbəki formasında olub, xaricdən nazik qabıqla örtülüb və daxilində bir neçə xırda toxumlar vardır
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində çəyirdəkilər yerləşir və belə çəyirdəkilərin sayı 6-8-ə qədər olur
- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum yerləşir, belə toxumların sayı 1-3-ə qədər olur
- meyvəsi qabıqdan, sulu ətli hissədən və daxilində yerləşən 1-8 ədəd toxumdan ibarətdir

534. Göstərilənlərdən hansı qərzəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətləridir?

- √ meyvələri bir toxumlu, üzəri oduncaqlı və dərivari qabıqla örtülüb olmasıdır
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülüb, meyvəsinin daxilində 2-5 ədəd toxum yerləşir

- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülü, daxilində isə 1-7 ədəd toxum yerləşir
- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 1-3-ə qədər olur
- meyvəli ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir və xaricdən qalın qabıqla əhatə olmuşdur

**535.** Çəyirdəkli meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- √ meyvələri ətli şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində bir ədəd iri çəyirdək yerləşir
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvəsinin daxilində 1-7 ədəd toxum yerləşir və belə toxumlar xaricdən qalın meyvə qılıfı ilə əhatə olunmuşdur
- meyvələri ətli hissədən ibarət olub, içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 1-5-ə qədər olur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və xaricdən dərivari qabıqla örtülü olub, meyvəsinin daxilində 1-5 ədəd toxum yerləşir.
- meyvələri uzunsov formada olub, xaricdən qalın qabıqla örtülü, daxilində çoxlu miqdarda toxum kamerası vardır

**536.** Toxumlu meyvələrə xas olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- √ meyvələri şirəli, ətli hissədən və içərisində toxum yerləşən toxum kamerasından və belə toxum kamerasında toxumların sayı 5-ə qədər olur
- meyvələri ümumi özək üzərində yerləşir və hər birinin üzərində kiçik toxumlar yerləşir və bu toxumların sayı 2-8-ə qədər olur
- meyvəsi xaricdən qalın qabıqla əhatə olunmuş ətli hissədən və meyvənin daxilində isə toxum kamerası yerləşir, belə kameraların sayı 5-ə qədər olur
- meyvələri ətli-şirəli hissədən ibarət olub, meyvənin daxilində çəyirdəklər yerləşir
- meyvəsi yumru, şirəli olub, meyvələrin daxilində xırda çəyirdəklər yerləşir və üzəri qalın meyvə qılıfı ilə əhatə olunmuşdur

**537.** Aşağıda qeyd olunan variantların hansında meyvələrin təzəliyini müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı qarşıya qoyulan əsas məsələlər göstərilir?

- √ meyvə növlərinin identifikasiyası, meyvə sortlarının identifikasiya, meyvələrin saxtalaşma üsulları və onun təyini metodlarının öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının homoloji tipliyyənin, ölçünün və formasının öyrənilməsi və meyvə növlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının qidalılıq və enerji dəyərliliyinin öyrənilməsi və meyvə növlərinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının identifikasiya göstəricilərinin öyrənilməsi və meyvə sortlarının saxlanması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
- meyvə növlərinin və sortlarının kimyəvi tərkibinin, nişasta sortlarının enerji dəyərliliyini və onların tərkib xüsusiyyətinin öyrənilməsi

**538.** Şəkərli-qənnadı məmulatının informasiya saxtalaşdırılması hansı yolla həyata keçirilir ?

- √ istehsalçının adının dəyişdirilməsi
- bir növ məhsulun digəri ilə əvəz olunması ;
- bir sortun başqası ilə əvəz olunması
- bir sortun başqası ilə əvəz olunması
- qablaşdırıcının çəkisinin artırılması

**539.** Müşayiət edici sənədlərdə meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının tərkib göstəriciləri dəyişdirilmişdir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- √ informasiya saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması

**540.** Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı göstəriciyə görə təyin edilə bilməz?

- √ konsentratların miqdarına görə
- meyvə-giləmeyvənin kütlə miqdarına görə
- suyun miqdarına görə
- azotlu maddələrin miqdarına görə
- saxarozanın miqdarına görə

541. Desert şokolad məmulatının fərqləndirici identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.
- √ tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən az, yağın miqdarı-35%-dən çox, zülalın miqdarı-6%-dən çox və sellülozanın miqdarının-5%-dən çox olması
  - tərkibində şəkərin miqdarı-50%-dən çox, yağın miqdarı-38%-dən az, zülalın miqdarı-7%-dən çox və sellülozanın miqdarının 3%-dən az olması
  - tərkibində şəkərin miqdarı-35%-dən az, yağın miqdarı-25%-dən az, zülalınq miqdarı 4%-dən çox və sellülozanın miqdarı isə 3%-çox olması
  - tərkibində şəkərin miqdarı-40%-az, yağın miqdarı-20%-dən az, zülalın miqdarı-5%-dən çox və sellülozanın miqdarının isə 12%-dən az olması
  - tərkibində şəkərin miqdarı-30%-dən az, yağın miqdarı-12%-çox, zülalı miqdarın-15%-dən az və sellülozanın miqdarı isə -8%-dən az olması
542. Adi şokolad hansı identifikasiya əlamətləri ilə fərqlənir?
- √ tərkibində şəkərin miqdarı-55%-dən yuxarı, yağın miqdarı-33%, zülalı maddələrin miqdarı-5% və sellülozanın miqdarı isə 4%-dən az olması ilə
  - tərkibində şəkərin miqdarı -30%-dən az olması, yağın miqdarı-25%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-2%-çox, sellülozanın miqdarı isə-1%-dən çox olması ilə
  - tərkibində şəkərin miqdarı-40%-dən az olması, yağın miqdarı-15%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı-3%-dən az və sellülozanın miqdarı isə 10%-dən çox olması ilə
  - tərkibində şəkərin miqdarı-65%-dən yuxarı, yağın miqdarı-35%, zülalı maddələrin miqdarı-10% və sellülozanın miqdarı isə 4%-çox olması ilə
  - tərkibində şəkərin miqdarı 50%-dən az olması, yağın miqdarı – 30%-dən çox, zülallı maddələrin miqdarı -5%- çox və sellülozanın miqdarı isə 6%-çox olması ilə
543. Preparat halına salınmış kakao tozu əsasən hansı göstəricilərlə səciyyələndirilir?
- tərkibində kakao yağının 20%-dən çox, su ekstraktının pH=5,5 və külün kütlə payının 10% olması ilə
  - √ tərkibində kakao yağının -15%, su ekstraktının pH=7,0 və külün kütlə payının 9%-ə qədər olması ilə
  - tərkibində kakao yağının çox, su ekstraktının pH=9 və külün kütlə payının 9% olması ilə
  - tərkibində yağın kütlə payı -20%-dən az, su ekstraktınınpH=6,8, külün kütlə payının 8% olması ilə
  - tərkibində kakao yağının 10%-dən az, su ekstraktının pH=3,0 və külün kütlə payının 7% olması ilə
544. Plitka və baton şokoladlarının netto kütləsinin standartdan aşağı olması şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- qiymət
  - √ kəmiyyət
  - kompleks
  - keyfiyyət
  - çeşid
545. Şokoladın saxlanma müddətini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - qiymət
  - çeşid
  - informasiya
  - kompleks
546. Şokoladın kütləsini artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - keyfiyyət
  - qiymət
  - çeşid
  - kompleks
547. Reseptin pozulması ilə aparılan saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ keyfiyyət
  - kəmiyyət

- kompleks
- qiymət
- çeşid

548. Aşağıda verilmiş hansı göstərici şəkərli – qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- √ məhsulun adının dəyişdirilməsi
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması
- konservantların əlavə olunması
- antioksidantların əlavə olunması
- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azalması

549. Şokolad məmulatının saxtalaşdırılması üsulları hansı sırada düzgün olaraq göstərilmişdir?

- √ çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- kəmiyyət, keyfiyyət, növ, uyğunluq sertifikatı
- məlumat, çeşid, ştrix kodlaşma, markalanma
- keyfiyyət, məlumat, markalanma, ştrix kodlaşma
- çeşid, məlumat, identifikasiya, ştrix kodlaşma

550. Şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı onun kütlədən artırmaq üçün hansı maddələr əlavə edilir?

- √ şəkər və su
- yağ və süd
- zülal və karbohidrat
- yağ və karbohidrat
- duz və məhlul

551. Şokolad məmulatının saxlanma müddətini artırmaq üçün onun tərkibinə hansı maddələr əlavə edilir?

- √ konservantlar və antioksidləşdiricilər
- desifin və fosfatidlər
- konservantlar və kimyəvi yumşaldıcılar
- antioksidləşdiricilər və şəkər
- yağ və lipidlər

552. Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış şokolada hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- √ məmulatın adı, məmulatın hazırlandığı firma, malın hansı ölkədə istehsalı, malın miqdarı və kimyəvi tərkibi
- malı istehsal edən firmanın adı, keyfiyyət sertifikatı, ölçüsü, rəngi və xarici görünüşü
- malın qablaşması, markalanması, ştrix kodu, rəngi, ölçüsü və identifikasiya göstəriciləri
- malın adı, sertifikatı, ştrix kodu, malın çeşidi və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri
- malın markalanması, qablaşdırılması, sertifikatı, ölçüsü, rəngi və orqanoleptiki göstəriciləri

553. Preparat halına salınmamış kakao-tozu əsasən hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- √ tərkibində yağın kütlə payının 17%, su ekstraktının pH=6,4, külün kütlə payının-6% və kül əmsalının -0,5 -dən yuxarı olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının 18%-dən çox, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının-7%-dən çox və kül əmsalının-0,3 -dən az olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının -20% -dən çox, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-4% və kül əmsalının- 0,4-dən çox olması ilə
- tərkibində yağın kütlə payının -15%-dən az, su ekstraktının pH=3,5, külün kütlə payının 2% və kül əmsalının – 0,1 -dən az olması ilə
- tərkibində şəkərin miqdarının-50%, su ekstraktının pH=6,8, külün kütlə payının-8%, yağın kütlə payının-18%, kül əmsalının-0,2 olması ilə

554. Malın ştrix kodu haqqında təhrif olunmuş məlumat şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- √ məlumat
- kəmiyyət
- keyfiyyət
- kompleks

- çeşid
555. Malın gömrük sənədlərində təhrif olunmuş məlumatlar verilməsi şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- √ informasiya
  - qiymət
  - kompleks
  - çeşid
  - kəmiyyət
556. Malın mal-qoşma və markalanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- çeşid
  - kəmiyyət
  - keyfiyyət
  - qiymət
  - √ informasiya
557. Şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma şokoladın hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?
- kəmiyyət
  - √ çeşid
  - keyfiyyət
  - qiymət
  - kompleks
558. Aşağıdakılardan hansı şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılması hesab edilmir?
- boya maddələrinin və konservantların əlavə olunması
  - nəmliyin miqdarının çox olması
  - yad komponentlərin əlavə olunması
  - √ tərkibinin dəyişdirilməsi
  - resepturanın pozulması
559. Şəkərli-qənnadı məmulatının hazırlanmasında şəkər tozu, patka, qoz, meyvə-giləmeyvə püresi, müxtəlif içliklər normadan az istifadə edilir. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?
- kompleks saxtalaşdırılma
  - √ keyfiyyət saxtalaşdırılması
  - kəmiyyət saxtalaşdırılması
  - informasiya saxtalaşdırılması
  - çeşid saxtalaşdırılması
560. Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatında kəmiyyət saxtalaşdırılması nəyin hesabına aparılır?
- əsas xammalın əlavə xammal hesabına azaldılması
  - əla sortun I sortla əvəz olunması hesabına
  - istehsal texnologiyasının pozulması hesabına
  - √ məhsulun əsl çəkisinin parametrlərindən kənarlaşmaq hesabına
  - yüksək keyfiyyətli məhsulun aşağı keyfiyyətli məhsulla əvəz olunması hesabına
561. Şokoladın saxlanma müddətini uzatmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr qatılır?
- yağabənzər maddələr
  - turşular
  - hidro yağlar
  - qələvilər
  - √ konservantlar



562. Qeyd olunan hansı saxtalaşdırma şokoladın kəmiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın yüksək keyfiyyətli növünün aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- ✓ malın (kütləsini) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksiki maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələrin, karbohidratlar və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin və rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

563. Hansı saxtalaşdırma şokoladın məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngverici maddələr və antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- ✓ istehlakçıya şokolad məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş formada məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin su əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokolad məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxlanma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli şokolad növünün aşağı keyfiyyətli şokolad növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

564. Şokoladın reseptinin pozulması yolu ilə aparılan saxtalaşma hansı yolla həyata keçirilir?

- şokoladın tərkibindəki aşağı keyfiyyətli antioksidləşdiricilərin yüksək keyfiyyətli antioksidləşdiricilərlə əvəz etməklə
- ✓ şokoladın tərkibindəki dəyərli komponentləri daha aşağı keyfiyyətli komponentlərlə əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli karbohidratların aşağı keyfiyyətli karbohidratlarla əvəz etməklə
- şokoladın tərkibindəki yüksək keyfiyyətli zülali maddələrin aşağı keyfiyyətli zülali maddələrlə əvəz etməklə
- şokoladın yüksək keyfiyyətli növü ilə aşağı keyfiyyətli növü ilə əvəz etməklə

565. Hansı saxtalaşdırma şokoladın çeşid saxtalaşdırılmasıdır?

- şokoladın tərkibinə xüsusi konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- ✓ şokoladın bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptinin pozulması zamanı həyata keçirilən saxtalaşma

566. Hansı saxtalaşdırma şokoladın keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- ✓ şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması, yad maddələrin, konservantların, antioksidləşdiricilərin və rəngverici maddələr əlavə etməklə və həmçinin suyun miqdarını artırmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə xüsusi zülali maddələr, rəngləndirici maddələr və həmçinin suyun miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın tərkibinə kimyəvi yumşaldıcılar və toksin maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın istehsalı zamanı reseptin pozulması ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- şokoladın çeşid və növünün keyfiyyəti haqqında ətraflı və dəqiq məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

567. Kütləsinin emalından asılı olaraq şokolad məmulatı neçə növə bölünür?

- ✓ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

568. Şəkərli qənnadı məmulatına aid olan məmulatları göstərin.

- pavidlo, jele, pestila, karamel, konfet və şəkərli şərq şirniyyatı
- sukat, mürəbbə, karamel, konfet, şərq şirniyyatı və şəkərli şərq şirniyyatı
- ✓ meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı, şokolad və kakao tozu, karamel məmulatı, konfet məmulatı və halva
- şokolad və kakao tozu, marmelad, zefir, karamel, tort
- csem, mürəbbə, sukat, karamel, konfet və vafli məmulatı

569. İstifadə zamanı xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- √ 2.0
- 3.0
- 4.0

**570.** Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan əla sort unun xarakterik növ identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- √ külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%; fosforun miqdarı-70mq%, pentozanların miqdarı-1,4-1,7%
- külün miqdarı-0,55-0,70%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-150mq%, pentozanların miqdarı isə 2,5-3,0%
- külün miqdarı 0,75-1,25%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,0%
- külün miqdarı-0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,2%
- külün miqdarı 0,55-0,75, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı isə 1,4-1,7%

**571.** Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan 2-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyanı göstərin.

- √ külün miqdarı 1,0-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-440mq%, pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
- külün miqdarı 0,7-8,5%, kalsiumun miqdarı 65mq%, fosforun miqdarı-445mq%, pentozanların miqdarı-3,5-3,8%
- külün miqdarı 0,5-0,55%, kalsiumun miqdarı-10mq%, fosforun miqdarı-70mq%, pentozanların miqdarı 1,4-1,7%
- külün miqdarı 0,6-0,75%, kalsiumun miqdarı-35mq%, fosforun miqdarı-350mq%, pentozanların miqdarı isə -2,5-3,0%
- külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-450mq%, pentozanların miqdarı-3,5-4,0%

**572.** Unlu qənnadı məmulatının hazırlanmasında istifadə edilən 1-ci sort unun xarakterik növ identifikasiyasını göstərin.

- √ külün miqdarı 0,55-0,75%, kalsiumun miqdarı-30mq%, fosforun miqdarı-200mq%, pentozanların miqdarı 1,7-2,2%
- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı 450%, pentozanların miqdarı 3,0-3,5%
- külün miqdarı 1,0-1,30%, kalsiumun miqdarı-50mq%, fosforun miqdarı-220mq%, pentozanların miqdarı-1,8-2,5%
- külün miqdarı 1-1,25%, kalsiumun miqdarı-45mq%, fosforun miqdarı-280mq%, pentozanların miqdarı isə-1,4-1,7%
- külün miqdarı 0,4-0,55%, kalsiumun miqdarı-60mq%, fosforun miqdarı-250mq%, pentozanların miqdarı isə 1,7-2,5%

**573.** Elastiki peçenyələr üçün xarakterik növ identifikasiyasını göstərin.

- √ tərkibində şəkər və yağın bir qədər az olması, nəmliyi-25, nisbətən bərk, açıq rəngli və səthində nöqtəşəkilli dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və yağın çox olması, nəmliyi-15% və əla sort çovdar unundan hazırlanması, səthində isə nöqtəşəkilli dəşiklərin olması
- istehsalında yapışqanlılığı yüksək olan əla sort buğda unundan istifadə olunması, xəmirin tərkibində şəkər və yağın çox olması
- tərkibində şəkər və karbohidratların çox olması, nəmliyi-18%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində ulduzşəkilli dəşiklərin olması
- tərkibində şəkər və yağın bir qədər çox olması, nəmliyi-30%, nisbətən yumşaq, açıq rəngli və səthində dairəvi dəşiklərin olması

**574.** Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilmir?

- əlavə edilmiş suyun miqdarının artırılması
- konservantların əlavə edilməsi
- √ bir qablaşdırıcı taranın başqası ilə əvəz edilməsi
- resepturada göstərilən komponentlərin miqdarının azaldılması
- bahalı komponentlərin ucuzları ilə əvəz olunması

**575.** Suyun miqdarının artırmaqla həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- √ keyfiyyət
- kompleks
- kəmiyyət
- çeşid
- qiymət

**576.** Müxtəlif komponentlərin əlavə edilməsi ilə aparılan saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- √ keyfiyyət
- kompleks
- kəmiyyət
- çeşid

- qiymət

577. Reseptin pozulması ilə həyata keçirən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- kompleks
- qiymət
- ✓ keyfiyyət
- çeşid
- kəmiyyət

578. Qaletlər üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- quru, nəmliyin çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması
- tərkibində qərzəkli ləpələrinin çox, iki təbəqəli və yağlı olması
- tərkibində şəkərin çox, nəmliyin az və əsasən şəkərli hazırlanması
- yumşaq, nəmliyi çox və əsasən şəkərli, yağlı hazırlanması
- ✓ quru, nəmliyin az və əsasən şəkərsiz, yağsız hazırlanması

579. Quru peçenyelər üçün xarakterik olan növ identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- ✓ tərkibində yağın çox olması, nazik təbəqəli və xırçılılı olması
- tərkibində şəkərin çox olması, iki təbəqəli və duzlu olması
- tərkibində meyvə-giləmeyvə püresinin çox olması, qalın təbəqəli və yağlı olması
- tərkibində yağın, şəkərin az olması, nazik təbəqəli və xırçılılı olması
- tərkibində qərzəkli meyvələrin ləpəsinin olması, qalın təbəqəli və şirin dada malik olması

580. Unlu qənnadı məmulatının növ identifikasiyası əsasən hansı göstərici üzrə aparılır?

- ✓ orqanoleptiki
- mikrobioloji
- fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik
- histoloji

581. Unlu qənnadı məmulatının orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- məmulatın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
- məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı unun sort göstəricilərini və saxlanma şəraitinin öyrənilməsi
- ✓ məmulatın növ identifikasiyası, məmulatın hazırlandığı un məmulatının növ identifikasiyası, saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- məmulatın çeşid və növünün kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliyinin öyrənilməsi
- məmulatın növ və çeşidlərinin fiziki-kimyəvi xassələrinin, məmulatın çeşid identifikasiya və orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi

582. Yağlı-şəkərli peçenyelər hansı növ identifikasiyası əlamətlərilə xarakterizə olunur?

- ✓ xüsusi dada, tama malik olması, tərkibində şəkərin, istehsalında kərə yağından istifadə olunması ilə
- xüsusi dada və tama malik olması, tərkibindən şəkərin az və istehsalında marqarin yağında istifadə olunması ilə
- yumşaq, nəmliyi çox və əsasən meyvə-giləmeyvə püresindən hazırlanması ilə
- tərkibində qərzəkli ləpələrin çox, iki təbəqəli və əsasən şəkərli hazırlanması ilə
- tərkibində şəkərin az, nəmliyin çox və əsasən yağsız hazırlanması ilə

583. Unlu qənnadı məmulatının bir növünün digər bir növü ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının hansı növ saxtalaşdırılmasına aiddir?

- ✓ çeşid
- kompleks
- qiymət
- keyfiyyət
- kəmiyyət

584. Unlu-qənnadı məmulatında unun sortunun identifikasiyasını hansı göstərici təyin etmir?

- fosforun miqdarı
- pentozanların miqdarı
- ✓ maqneziumun miqdarı
- külün miqdarı
- kalsiumun miqdarı

585. Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış unlu qənnadı məmulatlarında hansı göstəricilər haqqında təhrif olmuş məlumat verilir?

- məmulatı müşahidə edən sənədlər, malın adı, malın miqdarı, orqanoleptiki göstəriciləri
- malın hansı ölkədə istehsalı, malın tərkibi, malın miqdarı və fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- ✓ məmulatın adı, malın hansı ölkədə istehsalı, məmulatın miqdarı, tərkibi və saxlanma müddəti
- məmulatın hazırlanmasında istifadə olunan un sortu, malı nemalı, malın adı, kimyəvi tərkibi
- məmulatın tərkibi, unun sortu, məmulatın çəkisi, ölçüsü və malın uyğunluq sertifikatı

586. Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehlakçının aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşma
- unlu qənnadı məmulatlarının qidalılıq dəyəri, kəmiyyət tərkibi və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş halda məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- ✓ istehlakçıya unlu qənnadı məmulatları haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- reseptin pozulması və müxtəlif komponentlər, antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxtalaşdırılması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

587. Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ məmulatın (kütləsi) parametrlərdən müəyyən miqdarda fərqlənməsi hesabına istehsalçının aldadılması yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya məmulat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, müxtəlif komponentlər və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar və yad maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın qidalılıq dəyəri, qablaşdırılması və saxlanması haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma

588. Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ reseptin pozulması, komponentlərin əlavə edilməsi və həmçinin tərkibinə müxtəlif konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar, yad maddələr və həmçinin şəkərin miqdarını azaltmaqla həyata keçirilən saxtalaşma
- unlu qənnadı məmulatının müxtəlif çeşid və növünün qidalılıq dəyəri və saxtalaşma müddəti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya məmulat haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- yüksək keyfiyyətli unlu məmulatın aşağı keyfiyyətli məmulatla əvəz etməklə və həmçinin tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

589. Hansı saxtalaşdırma unlu qənnadı məmulatının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ məmulatın bir növünün digər bir növü ilə, yüksək keyfiyyətli çeşidinin aşağı qiymətli çeşidi və həmçinin emalında istifadə olunan əla sort unun aşağı sortlu unla əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə xüsusi yeyinti yağları, rəngvericilər və həmçinin müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya unlu qənnadı məmulatı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın tərkibinə müxtəlif yeyinti boyaları, yad maddələr və həmçinin reseptə uyğun yararlı komponentlər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- reseptin pozulması, tərkibinə müxtəlif komponentlər, konservantlar və antioksidləşdiricilər daxil etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

590. Unlu qənnadı məmulatlarının saxtalaşdırılması hansı üsullarla həyata keçirilir?

- ✓ çeşid, keyfiyyət, kəmiyyət, məlumat
- çeşid, orqanoleptiki, kəmiyyət, məlumat

- keyfiyyət, mikrobioloji, çeşid, kəmiyyət
- məlumat, təhlükəsizlik, çeşid, keyfiyyət
- növ, fiziki-kimyəvi, çeşid, məlumat

**591.** Aşağıdakı hansı sırada çayın sort identifikasiyasının təyini metoduna aid deyil?

- tərkibindəki kofeinin spektrofotometrik təyini metodu
- ✓ çayda nəmliyin quruducu şkafda təyini metodu
- tərkibindəki ekstraktlı maddələrin refraktometrlə təyini metodu
- tərkibində “qızıl tipsanın” olmasının təyini metodu
- tərkibində kobudlaşmış çay yarpaqlarının olmasının təyini metodu

**592.** Aşağıdakılardan hansı keyfiyyətli preslənmiş çayın fərqləndirici xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- tabletka çayı müstəvi üzərinə töküldükdə düzgün səthli təpəcik əmələ gətirir
- ✓ karton taraya qablaşdırılır
- briket şəklində preslənmiş qara məxməri çay
- müəyyən kütlədə plitka şəklində preslənmiş burulmamış yaşıl çay yarpaqları
- yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması

**593.** İçkinin hazırlanmasında müxtəlif bitkilərin ekstraktlarından istifadə edilib. İdentifikasiya zamanı bu hansı içki kimi qiymətləndirilir?

- ✓ aromatləşdirilmiş çaxırlar
- təbii çaxırlar
- kolleksion çaxırlar
- viski
- qazlaşdırılmış çaxırlar

**594.** Aşağıdakı göstəricilərdən hansı qrup marka konyaklarına aid deyil?

- ✓ üç ildən az olmayaraq saxlanılmış “üç ulduzlu” konyak
- səkkiz ildən az olmayaraq saxlanılmış əla sort konyak
- on ildən az olmayaraq saxlanılmış köhnə konyak
- on ildən az olmayaraq saxlanılmış çox köhnə konyak
- altı ildən az olmayaraq saxlanılmış konyak

**595.** Qəhvənin informasiya saxtalaşdırılması zamanı aşağıdakı hansı göstərici dəyişdirilmir?

- ✓ məhsulun daşındığı nəqliyyat növü
- məhsulun becərilədiyi ölkənin adı
- məhsulun firma istehsalçısı
- məhsulun miqdarı
- məhsulun adı

**596.** Çeşid saxtalaşdırılması zamanı təbii qəhvə hansı komponentlə əvəz oluna bilməz?

- ✓ zülalla zəngin olan maddələrlə
- şəkərlə zəngin olan maddələrlə
- nişasta ilə zəngin olan maddələrlə
- paxlalı bitkilərin toxumları ilə
- müxtəlif tipli bitki kökləri ilə

**597.** Qovrulub-üydülmüş qəhvənin sortunun identifikasiyası aşağıda göstərilən hansı kriteriya ilə təyin edilə bilməz?

- ✓ refraktometr metodu ilə təyin edilən şəkərin miqdarı ilə
- tərkibində inulinin olması ilə
- spektrometrik metodla təyin edilən kofeinin miqdarı ilə
- tərkibindəki külün miqdarı ilə
- spektrometrik metodla təyin edilən xlorogen turşusunun miqdarı ilə

598. Yaşıl məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- √ 8,5%-dən çox olmamalıdır
- 5,0%-dən az olmalıdır
- 6,0%-dən çox olmalıdır
- 10,5%-dən çox olmalıdır
- 3,0%-dən çox olmamalıdır

599. Qara məxməri çayın sortundan asılı olaraq ekstraktlı maddələrin miqdarını göstərin.

- √ 28-35%-dən az olmamalıdır
- 40-45%-dən çox olmalıdır
- 10-15%-dən az olmalıdır
- 5-8%-dən çox olmamalıdır
- 35-40%-dən çox olmalıdır

600. Qara məxməri çayda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- √ 8%-dən çox olmamalıdır
- 12%-dən az olmamalıdır
- 5%-dən çox olmamalıdır
- 3%-dən az olmamalıdır
- 10%-dən çox olmalıdır

601. Yapon çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.

- √ 136.0
- 83.0
- 156.0
- 106.0
- 222.0

602. Hind çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını göstərin.

- √ 83.0
- 222.0
- 136.0
- 140.0
- 123.0

603. Çin çayının növ müxtəlifliyinin yarpaqlarında olan ağızcıqların sayını qeyd edin.

- √ 222.0
- 83.0
- 58.0
- 75.0
- 136.0

604. Aşağıdakı variantlardan hansı içkilərin informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- √ istehlakçının məhsulun çəkisində aldadılması
- sənədlərdə düzəlişlərin aparılması
- məhsula saxta ştrix kodunun vurulması
- markalanmada və müşayiətedici sənədlərdə düzəlişlərin edilməsi
- möhürlü sənədlərin dəyişdirilməsi

605. Çay kisələrinin həcmi kisə hazırlanan materialın qalınlığı hesabına azaldılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- √ kəmiyyət saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma

- çeşid saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması

606. Spirtli içkilərin əsilliyinin ekspertizası zamanı hansı məqsəd qarşıya qoyulur?

- ✓ spirtli içkinin növünün identifikasiyası
- spirtli içkinin tərkibinin identifikasiyası
- spirtli içkinin rənginin identifikasiyası
- spirtli içkinin ştrix kodunun identifikasiyası
- spirtli içkinin sortunun identifikasiyası

607. Meyvə nektarlarının identifikasiyası hansı göstərici ilə müəyyənləşdirilir?

- ✓ saxarozanın və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
- qlükoza və limon turşusunun miqdarının çox olması ilə
- qlükoza və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə
- limon turşusunun və üzüm turşusunun miqdarının çox olması ilə
- fruktoza və saxarozanın miqdarının çox olması ilə

608. İçməli suyun identifikasiyası praktiki olaraq hansı yolla müəyyənləşdirilir?

- ✓ həll olan duzların miqdarı ilə
- tərkibindəki xlorun miqdarı ilə
- tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə
- tərkibindəki mineral duzların miqdarı ilə
- həll olmayan duzların miqdarı ilə

609. Duzun sortunun təyini və aparılan identifikasiya ekspertizası zamanı hansı kriteriya əsas götürülür?

- ✓ suda həll olmayan maddələrin miqdarı ilə
- tərkibindəki turşuların miqdarı ilə
- tərkibindəki yodun miqdarı ilə
- suda həll olan maddələrin miqdarı ilə
- tərkibindəki qələvinin miqdarı ilə

610. Aşağıdakı sıralardan hansı qəhvənin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- ✓ qəhvənin bir sortunun digər sortla əvəz olunması
- içilmiş qəhvə qalığının əlavə edilməsi
- yad maddələrin və komponentlərin əlavə edilməsi
- süni qəhvə paxlalarının hazırlanması
- resepturada nəzərdə tutulmayan komponentlərin əlavə edilməsi

611. Qəhvənin əsilliyinin ekspertizası zamanı aşağıdakı qarşıya qoyulan məqsədlərdən hansı düzgün deyil?

- qəhvənin növünün identifikasiyası
- ✓ qəhvənin rənginin identifikasiyası
- qəhvənin saxtalaşdırılması üsulları və onların aşkar edilməsi metodları
- qəhvənin sortunun identifikasiyası
- qəhvənin yetişdirildiyi yerin identifikasiyası

612. Hansı tamlı mallar orqanizmdə fizioloji proseslərə dolayı yolla təsir göstərir?

- ✓ sirkə, duz, ədviyyələr, tamlı qatmalar və spirtsiz içkilər
- ədviyyələr, sirkə, duz, qəhvə, çay və tamlı qatmalar
- tütün, çay, duz, sirkə, ədviyyələr və spirtli içkilər
- spirtsiz içkilər, spirtli içkilər, sirkə, duz və tamlı qatmalar
- tamlı qatmalar, duz, sirkə, tütün və ədviyyələr

**613.** Fiziki kimyəvi üsulla çayın tərkibində olan hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- √ nəmliyin, kofenin və ekstraktlı maddələrin miqdarı
- şəkərin, karbohidratların və zülalların miqdarı
- ekstraktlı maddələrin, yağların və katexinin miqdarı
- kofenin, taninin və kənar qarışıqların miqdarı
- tanın, zülal və şəkərin miqdarı

**614.** Qara məxməri çayda kofeinin miqdarını qeyd edin.

- √ 1,8-2,8%-dən az olmamalıdır
- 3,0-4,0%-dən çox olmalıdır
- 5,0-6,5%-dən çox olmamalıdır
- 3,0-5,0%-dən az olmamalıdır
- 2,8-3,0%-dən çox olmamalıdır

**615.** Qara məxməri çayda taninin miqdarını göstərin.

- √ 8,0-11,0%-dən az olmamalıdır
- 3-5%-dən az olmalıdır
- 12,0-15,0%-dən çox olmalıdır
- 10-12%-dən çox olmalıdır
- 10,0-2,10%-dən çox olmamalıdır

**616.** Yaşıl məxməri çayda ekstraktlı maddələrin miqdarını qeyd edin.

- √ 30-35%-dən az olmamalıdır
- 5-10%-dən az olmalıdır
- 10-12%-dən az olmalıdır
- 20-25%-dən çox olmamalıdır
- 3-8%-ə qədər olmalıdır

**617.** Yaşıl məxməri çayda taninin və kofeinin miqdarını göstərin.

- 3-8%-ə qədər olmalıdır
- √ 12-17,0%-dən az olmamalıdır
- 15-20,0%-dən çox olmalıdır
- 10-15-ə qədər olmalıdır
- 2-4%-ə qədər olmalıdır

**618.** Çayın becərdiyi yerin identifikasiyası hansı göstəricilər üzrə həyata keçirilir?

- √ yarpağının alt səthində yerləşən ağızcıqların miqdarına görə, katexinin və şəkərin miqdarına görə
- yarpaqlarının səthinin hamarlığına, tərkibində tanin və katexinin miqdarına görə
- yarpaqlarının xırda olmasına, tərkibində katexin və şəkərin miqdarına görə
- yarpaqlarının rənginə, tərkibində olan katexin və taninin miqdarına görə
- yarpaqlarının böyüklüyünə, tərkibində ətrili, maddələrin və katexinin miqdarına görə

**619.** Preslənmiş çaylar üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır və dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılır
- yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları qara rəngdə olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmaz
- √ köhnə və kobud çay yarpaqlarından ibarət olub, kolların budalanması zamanı əldə edilən çay yarpaqlarından və zərif zoğlardan hazırlanı
- yarpaqları dairəvi formada olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqları açılmaz

**620.** Məxməri çay üçün xarakterik olan əsas identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- √ yarpaqları girdə formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmlə zamanı çay yarpaqları açılır və yarpağın ümumi səthi artır



- yarpaqları dairəvi formada olub, bir-birindən asanlıqla ayrılır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqlı dağılır, tərkibində çayın cavan zoğları olur
- yarpaqları zərif zoğlardan ibarət olub, tərkibində ekstraktlı maddələr olur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar asanlıqla açılır
- yarpaqlara qara rəngli olub, tərkibində kobud çay zoğları yoxdur, dəmlənmə zamanı yarpaqlar açılmaz və yarpağın ümumi səthi artmır
- yarpaqları uzunsov olub, bir-birindən ayrılmır, tərkibində kobud çay zoğları vardır, dəmlənmə zamanı çay yarpaqları açılmaz

**621.** İdentifikasiya zamanı keyfiyyətli preslənmiş çayın hansı fərqləndirici xüsusiyyəti əsas götürülür?

- ✓ çayın tərkibində kobud zoğların olmaması
- plitka formasında preslənmiş burulmamış çay yarpaqlarının olması
- yaşıl plitka çayında yarpaqlarla birlikdə kobud zoğların olması
- tabletkə çayı düz səthin üzərinə tökdükdə tərəcik əmələ gətirməsi
- briket formasında qara məxməri çayın olması

**622.** Aşağıdakılardan hansı zəif spirtsiz içki növü deyil?

- ✓ konyak
- kvas
- braqa
- buza
- pivə

**623.** Məhsulun miqdarı düzgün göstərilməyib. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- ✓ informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- çeşid saxtalaşdırılması
- keyfiyyət saxtalaşdırılması

**624.** Pivəyə sabitləşdirici və su qatışdırılıb. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- informasiya saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- çeşid saxtalaşdırılması

**625.** Spirtsiz içkilərin çeşid saxtalaşdırılması hansı üsulla həyata keçirilir?

- ✓ bir növ spirtsiz içkinin digər növ içki ilə əvəz olunması
- spirtsiz içkinin su ilə qarışdırılması
- yad maddələrin əlavə olunması
- resepturada nəzərə alınmayan komponentlərin əlavə olunması
- bir sort spirtsiz içkinin başqa sort içki ilə əvəz olunması

**626.** Sirkə turşusuna su əlavə edilməklə saxtalaşdırılma hansı üsulla aşkarlana bilər?

- ✓ məhlulda sirkə turşusunun miqdarı ilə
- məhlulda etil spirtinin miqdarı ilə
- məhlulda qələvinin miqdarı ilə
- məhlulda limon turşusunun miqdarı ilə
- məhlulda kəhraba turşusunun miqdarı ilə

**627.** Aşağıdakı hansı sırada “Arabika” qəhvəsini “Robusta” qəhvəsindən fərqləndirən göstərici düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ qəhvə paxlasının sortu
- qəhvə paxlasının ölçüləri
- tərkibində zülali maddələrin miqdarının az olması
- tərkibində kofeinin miqdarının az olması

- qəhvə paxlasının növü (uzunluğu)

**628.** Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış çayda hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- √ malın adı, miqdarı və hansı ölkədə istehsalı haqqında
- malın çeşid və növlərinin enerji dəyərliliyi haqqında
- malın xammalı və istehsal texnologiyası haqqında
- malın saxlanması və daşınması haqqında
- malın qidalılıq və kimyəvi tərkibi haqqında

**629.** Çayın kəmiyyət saxtalaşdırılmasını hansı üsulla aşkar etmək olar?

- √ sadəcə ölçü tərəzində çəkməklə
- fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi
- dequstasiya etməklə
- orqanoleptiki

**630.** Hansı saxtalaşdırma çayın məlumat saxtalaşdırılmasıdır?

- çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- √ istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat etməklə

**631.** Hansı saxtalaşdırma çayın kəmiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ məmulatın parametrlərdən müəyyən miqdarda yolu ilə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif bitkiəvəzediciləri əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif rəngvericilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

**632.** Hansı saxtalaşdırma çayın keyfiyyət saxtalaşdırılması adlanır?

- √ çaya müxtəlif bitki əvəzediciləri əlavə etməklə
- çaya müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- çaya müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə
- çaya müxtəlif konservantlar əlavə etməklə
- çaya müxtəlif rəngverici maddələr əlavə etməklə

**633.** Çayın keyfiyyət saxtalaşdırılmasını neçə üsulla təyin etmək olar?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

**634.** Çayın çeşid saxtalaşdırılmasını hansı üsullarla təyin edilir?

- √ orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi
- fiziki-kimyəvi və kimyəvi
- orqanoleptiki və mikrobioloji
- kimyəvi və təhlükəsizlik
- orqanoleptiki və identifikasiya

**635.** Hansı saxtalaşdırma çayın çeşid saxtalaşdırılmasıdır?

- ✓ yüksək keyfiyyətli çay sortunun aşağı keyfiyyətli çay sortu ilə əvəz etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- istehlakçıya çay haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- suyun miqdarını artırmaqla, müxtəlif çay sortlarına yeyinti boyaları və konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma
- məmulatın standart parametrlərdən fərqli olmayaraq aparılan saxtalaşma
- reseptin pozulması ilə əvəz həmçinin tərkibinə konservantlar, antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşma

**636.** Çayın orijinallığını müəyyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- çayın çeşid və növlərinin kimyəvi tərkibinin, xassələrini və enerji dəyərliyinin öyrənilməsi
- çayın növ və çeşidinin kimyəvi tərkibinin, saxlanma şəraitinin və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi
- çayın növ və çeşid identifikasiyasının, çayın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- ✓ çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çay sortunun identifikasiyasının öyrənilməsi
- çayın növ identifikasiyası, çay becərilən yerin identifikasiyası, çayın orqanoleptiki göstəricilərinin öyrənilməsi

**637.** Spirtli içkiləri göstərin.

- ✓ spirt, araq, likör-araq, konyak və üzüm şərabları
- likör-araq, konyak, buza, kvas və ballı içkilər
- konyak, likör-araq, braqa, pivə və üzüm şərabları
- üzüm şərabları, pivə, kvas, konyak və ballı içkilər
- araq, spirt, pivə, kvas, konyak və üzüm şərabları

**638.** Hansı sırada zəif spirtli içkilər düzgün şəkildə göstərilmişdir?

- ✓ pivə, kvas, braqa, buza və ballı içkilər
- buza, üzüm şərabları, konyak, pivə, ballı içkilər
- braqa, araq, konyak, pivə, buza və üzüm şərabları
- kvas, konyak, pivə, çaxır və üzüm şərabları
- ballı içkilər, şərablar, konyak, pivə, buza

**639.** Hansı sırada spirtsiz içkilər qeyd edilmişdir?

- ✓ təbii və süni mineral sular, şirələr, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
- souslar, şirələr, tütün və tamlı qatmalar
- yeyinti turşuları, şirələr, xörək duzu və qəhvə içkiləri
- şirələr, xörək duzu, yeyinti turşuları, qazlı və qazsız meyvə-giləmeyvə içkiləri
- təbii sular, mineral sular, xörək duzu və çay

**640.** Tamlı qatmaları qeyd edin.

- ✓ xörək duzu, yeyinti turşuları və souslar
- souslar, yeyinti boyaları, spirtli və spirtiz içkilər
- təbii və mineral sular, yeyinti turşuları və qəhvə içkiləri
- Yeyinti turşuları, souslar, qazlı və qazsız içkilər
- yeyinti turşuları, xörək duzu, meyvə-giləmeyvə içkiləri

**641.** Aşağıdakı variantların hansında orqanizmin fizioloji proseslərinə birbaşa təsir edən tamlı mallar göstərilmişdir?

- ✓ spirtli içkilər, çay, qəhvə və tütün məmulatları
- spirtsiz içkilər, sirkə, duz və çay
- sirkə, duz, çay, qəhvə və spirtsiz içkilər
- çay, qəhvə, ədviyyələr və tamlı qatmalar
- ədviyyələr, tamlı qatmalar, çay və qəhvə

**642.** Tamlı mallar insan orqanizminin fəaliyyətinə təsir etmə xarakterinə görə neçə qrupa bölünür?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

- 3.0

**643.** Həvəskar kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- qaymağı yüksək temperaturda pastemizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-75%-çox, nəmliyi isə 25%-dən çox olmalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -26%-dən az olmalıdır
- ✓ turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmamalıdır
- təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmamalıdır
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmalıdır

**644.** Kəndli kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.

- ✓ turşudulmuş və turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%-dən az, nəmliyin miqdarı isə -25%-dən çox olmalı
- təzə süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-70-75%-dən çox, nəmliyin miqdarı isə -16%-dən çox olmamalı
- qaymağı yüksək temperaturda pastemizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-78%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmalı
- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən az olmalı
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-81-82,5%-az, nəmliyin miqdarı isə -20%-dən çox olmalı

**645.** Pəhriz kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- ✓ turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağ, o cümlədən 25%-bitki yağı, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- qaymağı yüksək temperaturda pastemizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-52,5%-az, nəmliyi isə- 20%-dən çox olmamalıdır
- turşudulmamış süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-77-78%, nəmliyi isə 20%-dən az olmamalıdır
- təzə pastemizə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%%, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
- təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%-dən az, nəmliyi-20%-dən çox olmamalıdır

**646.** Turş kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.

- ✓ təzə pastemizə edilmiş qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5-82,5%%, nəmliyi 16,0%-dən çox olmamalı
- təzə süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-77-78,0%, nəmliyi isə-16%-dən çox olmamalı
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-61-62,5%, nəmliyi -25%-dən çox olmalı
- turşudulmuş süd qaymağından hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%, az olmamalı
- qaymağı yüksək temperaturda pastemizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71-72,5%, nəmliyi-20%-dən çox olmalı

**647.** Ekspertlər tərəfindən müxtəlif çeşid kəsmik məmulatlarının identifikasiyası həyata keçirilmişdir. Bu çeşidlərdən hansının yüksək yağlılığa malik kəsmik məmulatı olmasını necə müəyyən etmək olar?

- ✓ tərkibində 20-26% yağın olması ilə
- tərkibində 12-22% yağın olması ilə
- tərkibində 14-18% yağın olması ilə
- tərkibində 17-21% yağın olması ilə
- tərkibində 15-20% yağın olması ilə

**648.** İdentifikasiya ekspertizası zamanı südün tərkibində miqdarca daha çox şəkər müəyyən edilmişdir. Bu hansı süddür?

- ✓ at südü
- camış südü
- keçi südü
- dəvə südü
- inək südü

**649.** Pendir və süd məhsulları ilə saxtalaşdırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar?

- ✓ üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə xlorid turşusu əlavə etməklə
- üzərinə qatılaşdırılmış sulfat turşusu əlavə etməklə

- üzərinə qatı sulfat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə

650. Meçnikov qatığının identifikasiyası üçün aşağıdakı verilən rəqəmlərdən hansı düzdür?

- ✓ südün 40-45 dərəcə C-də turşudulması
- südün 20-25 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-40 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-38 dərəcə C-də turşudulması
- südün 30-35 dərəcə C-də turşudulması

651. Südün tərkibindəki su tamamilə kənar edilmişdir. İdentifikasiya zamanı bu hansı növ süd məhsuluna aid edilir?

- ✓ quru süd
- dondurma
- qatılaştırılmış şəkərli süd
- sterilizə edilmiş qatılaştırılmış qaymaq
- sterilizə edilmiş qatılaştırılmış süd

652. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı xamanın identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür?

- ✓ qaymaq kefir ilə mayalanıb
- qaymaq xüsusi bakteriyalarla mayalanıb
- hazır məhsulda bakteriyaların miqdarı çox olmalıdır
- xamaya nişasta, kokos yağı əlavə edilmir
- xama yalnız qaymaqdan hazırlanıb

653. Yağ mayalanmış və mayalanmamış südlü qaymaqdan istehsal edilir. Tərkibində 61,5%-dən az olmayaraq süd yağı, 35%-dən az olmayaraq su vardır. İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertiza zamanı bu göstəricilər hansı yağa aid edilir?

- ✓ Butерброд yağı
- Kəndli yağı
- Voloqda yağı
- Pəhriz yağı
- Həvəskar yağı

654. Aşağıdakı hansı göstərici identifikasiyası zamanı kərə yağına marqarinin qarışdırılmasını təyin etmir?

- ✓ boya maddələrinin çox olması
- yağ turşusunun miqdarının az olması
- laurin turşusunun miqdarının çox olması
- tərkibində hidrogenləşdirilmiş yağın çox olması
- antioksidləşdiricilərin olması

655. Voloqda kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətləri hansılardır?

- ✓ qaymağı yüksək temperaturda pasterizə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-82,5%-dən az, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
- qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı-81,5%-çox, nəmliyi isə 16%-dən az olmamalıdır
- süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-72,5%-az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
- pasterizə edilmiş süddən hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı-71,5%-az, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
- təzə pasterizə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, xalis yağın miqdarı-72,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır

656. Bitki yağları ilə saxtalaştırılmış kərə yağını hansı üsulla təyin etmək olar?

- üzərinə laurin turşusu əlavə etməklə
- ✓ üzərinə tünd azot turşusu əlavə etməklə
- üzərinə natrium hidroksid qələvi əlavə etməklə
- üzərinə duru nitrat turşusu əlavə etməklə
- üzərinə antioksidləşdiricilər əlavə etməklə

657. Aşağıdakı hansı göstərici pendirlərin keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?
- √ saxlanma rejiminin pozulması
  - süd zülalının soya zülalı ilə əvəz olunması
  - yetişmənin texnoloji rejiminin pozulması
  - tərkibindəki suyun çox olması
  - tərkibindəki yağın azaldılması
658. Aşağıdakı hansı göstərici kərə yağının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?
- √ yeyinti əlavələrinin daxil edilməsi
  - kimyəvi boyaların əlavə edilməsi
  - resepturada nəzərə alınmayan əlavələrin daxil edilməsi
  - aromatizatorların əlavə olunması
  - yağın miqdarının azaldılması
659. Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının saxtalaşdırılmasına aid deyil?
- √ südün normallaşdırılması
  - təbii südün yağsız südlə əvəz edilməsi
  - bir növ südlü dondurmanın digəri ilə əvəz edilməsi
  - bir növ qatılaşdırılmış südün digəri ilə əvəz edilməsi
  - südün bir növünün digəri ilə əvəz edilməsi
660. Südü saxtalaşdırmaq məqsədilə ona hansı yad maddələr əlavə olunmur?
- √ limon turşusu və qələvi
  - əhəng və gips
  - sabun və təbaşir
  - bor və salisil turşusu
  - nişasta və soda
661. Şirin kərə yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.
- √ süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5% və ya 82,5%-dir, nəmliyi isə 16%-dən çox olmamalıdır
  - süd qaymağından hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 72,5-81,5%, nəmliyi isə 25%-dən çox olmamalıdır
  - təzə pasterizə edilmiş qaymaqdan hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 81,5%-dən az, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
  - qaymağa bakterial maya əlavə etməklə hazırlanır, xalis yağın miqdarı – 78-77%, nəmliyi isə 25%-dən az olmamalıdır
  - qaymağı yüksək temperaturda realizə etməklə hazırlanır, tərkibində xalis yağın miqdarı 71-72,5%, nəmliyi isə 20%-dən çox olmamalıdır
662. Müxtəlif bitki yağlarının identifikasiya göstəriciləri hansılardır?
- √ rəng, turşuluq, nəmlik, çöküntü və fosfor tərkibli maddələr
  - qələvilik, turşuluq, nəmlik, şəffaflıq və azot tərkibli maddələr
  - şəffaflıq, rəng, dad, iy, nəmlik və karbon tərkibli maddələr
  - çöküntü, turşuluq, qələvilik, nəmlik və zülul təbiətli maddələr
  - dadı, iy, qələvilik, şəffaflıq və karbohidrat tərkibli birləşmələr
663. Zeytun yağının (provans) xarakterik identifikasiya əlamətlərini göstərin.
- √ zeytun meyvəsi lətinindən yalnız soyuq presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmamış növdə istehsal edilir
  - zeytun ağacının meyvə lətinindən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir
  - zeytun ağacının toxumundan isti presləmə yolu ilə alınır və hidratasiya edilmiş növdə istehsal edilir
  - zeytun ağacının kökündən yalnız ekstraksiya yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hidratasiya edilmiş növdə istehsal edilir
  - zeytun ağacının qabığından ekstraksiya və presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir

- 664.** Qarğıdalı yağının xarakterik identifikasiya əlamətlərini qeyd edin.
- √ qarğıdalı kütləsindən presləmə və ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və dezodorasiya edilmiş növlərdə istehsal edilir
  - qarğıdalı dəninin endospermindən yalnız presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış növdə istehsal olunur
  - qarğıdalı dəninin qabığından ekstraksiya və presləmə yolu alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq yalnız dezodorasiya edilmiş növdə istehsal edilir
  - qarğıdalı dəninin toxum qılafından yalnız presləmə yolu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq saflaşdırılmış növdə istehsal edilir
  - qarğıdalı dəninin rüşeymindən yalnız ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış növdə istehsal edilir
- 665.** İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların hansı göstəricisi piknometr cihazının koməkliyi ilə təyin edilir?
- √ sıxlığı
  - yod ədədi
  - şüasındırma əmsalı
  - yağlılığı
  - turşuluğu
- 666.** İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların dadı və iyi hansı temperaturda müəyyən edilir?
- √ 15-20 dər.Selsi
  - 10-12dər.Selsi
  - 8-10 dər.Selsi
  - 27-29 dər.Selsi
  - 30-38 dər.Selsi
- 667.** Çeşid identifikasiyası zamanı südün sıxlığı hansı cihaz vasitəsilə təyin edilir?
- √ laktodensimetr
  - refraktometr
  - kalorimetr
  - fotometr
  - spirtometr
- 668.** Yağların sıxlığı təyin edən cihazın adını qeyd edin.
- √ piknometr
  - laktodensimetr
  - kalorimetr
  - spirtometr
  - refraktometr
- 669.** İdentifikasiya ekspertizası zamanı yağların hansı göstəricisi refraktometr vasitəsilə təyin edilir?
- efir ədədi
  - yod ədədi
  - sabunlaşma ədədi
  - turşuluq ədədi
  - √ şüasındırma əmsalı
- 670.** Mənşə etibarilə yağların növ sayını göstərin.
- √ 2.0
  - 4.0
  - 3.0
  - 6.0
  - 5.0

671. Qaymağın keyfiyyət saxtalaşdırılması zamanı hansı maddələrdən istifadə olunmur?

- √ əlavə şəkərin qatılması
- yağlılıq faizini aşağı salmaq
- turş südün turşudulması
- reseptur tərkibinin pozulması
- su ilə qarışdırmaq

672. Aşağıdakı variantlardan hansı süd və süd məhsullarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- √ boya maddələrinin əlavə edilməsi
- yad komponentlərin əlavə edilməsi
- turşumuş südün turşuluğunun azaldılması
- tərkibindəki yağın miqdarının azaldılması
- suyun əlavə edilməsi

673. Aşağıdakı hansı komponentdən xamanın saxtalaşdırılmasında istifadə edilmir?

- √ su və süd
- bitki yağı
- kefir
- su və pəhriz kəsmiyi
- su və nişasta

674. Aparılan ekspertiza zamanı kərə yağının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- √ kərə yağının identifikasiyasının yağın saxtalaşdırmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- kərə yağının qablaşdırılmasının və markalanmasının standartda uyğunluğunu müəyyən edilməsi
- kərə yağının qidalılıq dəyərliliyini və saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi
- kərə yağının çeşid identifikasiyasının və kərə yağının istehsalı zamanı yaranan qüsurların öyrənilməsi
- kərə yağının kimyəvi tərkibinin və hansı üsulla saxtalaşdırılmasının öyrənilməsi

675. Məlumat yolu ilə saxtalaşdırılmış bitki yağında hansı göstəricilər haqqında təhrif olunmuş məlumatlar verilir?

- √ məhsulun adı, məhsulun istehsalçı şirkətin adı, malın miqdarı və daxil edilmiş qida əlavələri haqqında
- malın sertifikatı, ştrix kodu, qablaşdırılması və saxlanma müddəti haqqında
- malın qablaşdırılması, markalanması və fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
- malın çəkisi, ölçüsü, sertifikatı və orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi göstəriciləri haqqında
- malın ştrix kodu, kimyəvi tərkibi, sertifikatı və orqanoleptiki göstəriciləri haqqında

676. Hansı saxtalaşdırılma bitki yağının məlumat saxtalaşdırılması adlanır?

- √ alıcının məhsul haqqında qeyri dəqiq və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- saflaşdırma və hazırlanma texnologiyası haqqında düzgün olmayan məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın markalanması və saxlanma şəraiti haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma

677. Göstərilən hansı saxtalaşdırma bitki yağının kəmiyyət saxtalaşdırılması hesab edilir?

- √ malın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərliliyi haqqında təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- malın parametrlərinin icazə verilmiş normadan artıq kənarlaşması nəticəsində alıcıların aldadılması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

678. Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının keyfiyyət saxtalaşdırılmasıdır?

- √ istehsal texnologiyasının, hazırlanma qaydasının və saflaşdırma texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- hazırlanma qaydasının və tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma



- saflaşdırma texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif kimyəvi yumşaldıcılar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- markalanma və saxlanma qaydasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının və tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

**679.** Hansı saxtalaşdırma bitki yağlarının çeşid saxtalaşdırılması adlanır?

- ✓ bir yağ növünün digər bir növə dəyişdirilməsi hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehlakçıya bitki yağı haqqında dəqiq olmayan və təhrif olunmuş məlumat verməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- tərkibinə müxtəlif antioksidləşdiricilər əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma
- istehsal texnologiyasının pozulması hesabına həyata keçirilən saxtalaşdırma
- tərkibinə müxtəlif konservantlar əlavə etməklə həyata keçirilən saxtalaşdırma

**680.** Göstərilən hansı identifikasiya əlamətləri günəbaxan yağı üçün xarakterikdir?

- ✓ günəbaxan bitkisinin toxumlarında ekstraksiya və presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq saflaşdırılmış, saflaşdırılmamış və hidrafasiya edilmiş istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin toxumlarında yalnız soyuq presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq ancaq saflaşdırılmış formada istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin yarpaqlarından qurutma üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən yalnız dezodorasiya edilmiş istehsal edilir
- günəbaxan bitkisinin qabığından ekstraksiya üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq iki növdə istehsal olunur
- günəbaxan bitkisinin kökündən presləmə üsulu ilə alınır və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq 3 növdə istehsal olunur

**681.** Bitki yağlarının orijinallığını müəyyən etmək üçün hansı məsələlərin öyrənilməsi qarşıya qoyulur?

- ✓ bitki yağlarının növünün identifikasiyası, sortunun identifikasiyası, saxtalaşmanın üsulları və onların aşkarlanma metodlarının öyrənilməsi
- bitki yağlarının sortunun identifikasiyası, bitki yağlarının kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının saxtalaşma üsullarının bitki yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının saxlanma müddətinin, bitki yağlarının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi
- bitki yağlarının növünün identifikasiyası bitki yağlarının qidalılıq dəyərliliyinin öyrənilməsi

**682.** Ətin identifikasiyası heyvanlarda hansı göstəricilər üzrə aparılır?

- ətin növü, yaşı, ətinin rəngi və yağlı olması
- ✓ heyvanın növü, cinsi, yaşı, köklük dərəcəsi və termik vəziyyəti
- heyvanın yaşı, növü, köklük dərəcəsi, çox yeməsi və çox süd verməsi
- heyvanın köklük dərəcəsi, növü, yaşı, ətin rəngi və yağlı olması
- heyvanın cinsi, yaşı, südlü olması, ətinin rəngi və ətinin kök olması

**683.** İnek və öküz ətinin identifikasiya əlamətləri ətin hansı göstəricilərinə görə xarakterizə olunur?

- ✓ ətin rəngi və yağlılığı ilə
- ətin yüksək qidalılıq enerji dəyərliliyinə malik olmasına görə
- ətin yumşaq, dadlı, mineral və vitaminlərlə zəngin olmasına görə
- ətin zərif, elastik və orqanizm tərəfindən daha yaxşı həzm olmasına görə
- ətin iyi, dadı və zülallarda zəngin olması ilə

**684.** Aşağıdakı hansı göstərici yumurtanın informasiya saxtalaşdırılmasına aid deyil?

- ✓ saxlanma şəraitinin pozulması
- daxil edilmiş yeyinti əlavələri (antibiotiklər)
- məhsulun miqdarı
- məhsulun firma istehsalçısı
- yumurtanın kateqoriyası

**685.** Aşağıdakı göstəricilərdən hansı aşxana toyuq yumurtasının identifikasiya göstəricisi deyil?

- yumurta qabığının və ümumi səthinin 8/1-i qədər ləkələrin, nöqtələrin və ya zolaqların olmasına yol verilir
- yumurtanın ağı sıxdır, ayrı-ayrı hissələrdən ibarət ola bilər
- ✓ yumurtanın qabığında tək-tək nöqtələrin və ya çirкли zolaqların olmasına yol verilir

- yumurtanın qabığında markalanma yoxdur və ya yumurtlama tarixi göy rəngdə göstərilib
- yumurta sarısı mərkəzdə yerləşib, sarının pərdəsi zəifdir və tez partlayır

**686.** İdentifikasiya zamanı diri balığın orqanoleptiki göstəricilərindən hansı əsas götürülmür?

- ✓ ölçüləri
- xəstəlikləri
- xarici görünüşü
- iyi və dadı
- konsistensiyası

**687.** Bunlardan hansı identifikasiya zamanı nəvə balığının fərqləndirici əlaməti kimi qiymətləndirilmir?

- ✓ başı balacadır
- döş üzgəcləri baş tərəfdə, qarın üzgəcləri anal dəliyinin yanında
- bel üzgəci bir dənədir və quyruq hissəsində yerləşir
- başı uzunsov, böyük və qalxanabənzər sümüklə örtülüdür
- bədəni uzunsovdur

**688.** Ət yarımfabrikatlarının istehsalında ət cəmdəyinin aşağı qiymətli hissələrindən istifadə olunub. Resepturanın tərkibi pozulub. Konservant və antibiotiklər əlavə olunub. Bu hansı saxtalaşdırma növüdür?

- çeşid saxtalaşdırılması
- kompleks saxtalaşdırılma
- informasiya saxtalaşdırılması
- kəmiyyət saxtalaşdırılması
- ✓ keyfiyyət saxtalaşdırılması

**689.** İdentifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı təzə ətin hansı fiziki-kimyəvi göstəriciləri əsas götürülmür?

- ✓ ətdə turşuluğun təyini
- bulyonda mis 2-sulfat reaksiyası
- Nesler reaktivi ilə ammoniyaka reaksiyası
- ətdə uçucu yağ turşularının miqdarının təyini
- ətin mikrobioloji tədqiqat əsasında təzəliyinin təyini

**690.** Kolbasanın identifikasiya məqsədilə aparılan ekspertizası zamanı hansı orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə diqqət yetirilmir?

- ✓ kimyəvi tərkibi
- konsistensiyası
- iyi və dadı
- xarici görünüşü
- en kəsiyinin görünüşü

**691.** Ətin saxtalaşdırılması zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri hiss üzvlərinin köməkliyi ilə təyin edilmir?

- ətin konsistensiyası
- bulyonun şəffaflığı və iyi
- ✓ ətin tərkibindəki yağın kütlə payı
- ətin xarici görünüşü
- ətin rəngi, iyi

**692.** Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması onların tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- ✓ tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- tam dəyərli zülalların, doymuş və doymamış yağ turşularının miqdarından
- üzvü turşuların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- karbohidratların, yağların və ekstraktiv maddələrin miqdarından
- zülalların, karbohidrogenlərin və vitaminlərin miqdarından

693. Ətin tərkibində neçə amin turşusu olur?

- √ 8.0
- 10.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

694. Orqanoeptiki metodla saxtalaşdırılmış ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- ətin rəngi, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və yağ turşularının miqdarı
- konsistensiyası, xarici görünüşü, yağın kütlə payı və ətin rəngi
- √ ətin xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası. İyi, yağın vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
- iyi, dadı, şəffaflığı, suda həll olan yağ turşularının miqdarı və xarici görünüşü
- ətin rəngi, bulyonun şəffaflığı, yağın kütlə payı və ətin xarici görünüşü

695. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı ətin identifikasiyası zamanı əsas əlamət kimi götürülmür?

- heyvanın köklüyü
- heyvanın ölçüləri
- √ heyvanın yaşı
- heyvanın növü
- heyvanın cinsi

696. Fiziki-kimyəvi metodla saxtalaşdırılmış ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və amin-ammonyak miqdarı
- amin-ammonyak azotunun miqdarı, bulyonun şəffaflığı, ətin konsistensiyası və turşuluğun miqdarı
- √ uçucu yağ turşularının miqdarı, amin-ammonyak azotunun miqdarı və Nesler reaktivi ilə ammonyaka reaksiyası
- yağın kütlə payı, turşuluğu, uçucu yağ turşularının və turşuluq ədəddinin miqdarı
- nester reaktiv ilə ammonyak reaksiyası, ətin rəngi, bulyonun şəffaflığı və yağın kütlə payı

697. Ət və ət məhsullarının yüksək qidalılıq dəyərliyin malik olması anbarın tərkibində hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- √ tam dəyərli zülalların, yağların və mineral maddələrin miqdarından
- zülalların, karbohidratların və vitaminlər
- ətin orqanoeptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin öyrənilməsi
- ətin kimyəvi tərkibinin və qidalılıq dəyərliyini öyrənilməsi
- ətin saxlanması və daşınması zamanı keyfiyyətində baş verən dəyişikliklərin öyrənilməsi

698. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı I sort marqarinin identifikasiya göstəricisi deyil?

- √ tərkibindəki süd fazası
- iyi və dadı
- konsistensiya və rəng
- dad və rəng
- dad və konsistensiyası

699. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı bitki yağlarının identifikasiya göstəricisi deyil?

- √ yod ədədi
- fosfor tərkibli və sabunlaşmayan maddələr
- suyun miqdarı
- peroksid ədədi
- turşuluq ədədi

700. Hansı kolbasa növünü daha asan saxtalaşdırmaq olur?

- √ bişmiş kolbasalar
- bişirilib hissə verilmiş kolbasalar

- yarım hissə verilmiş kolbasalar
- ovçu kolbasaları
- savelat kolbasaları